



Laut einer Umfrage sind die Tiroler an der Reduzierung der Essensreste im Müll interessiert. Das Einsparungspotenzial ist sehr groß, jetzt geht es an die Umsetzung. Interessierte Gastwirte können sich beraten lassen. Foto: iStock

## 32 Prozent

der bei einer Untersuchung befragten Tiroler gehen mehrmals im Monat auswärts essen.

## 68 Prozent

beurteilen die Portionsgrößen in Gastbetrieben als „gerade richtig“. Für rund 28 Prozent sind sie zu groß und für nur 4 Prozent „etwas zu klein“.

## 17 Prozent

geben an, in den vergangenen fünf Jahren nie Essen übrig gelassen zu haben.

## 70 Prozent

geben als Grund dafür, Essen übrig gelassen zu haben, zu große Portionen an, die sie nicht aufessen konnten. 26 Prozent sagen, es hat ihnen nicht geschmeckt.

## 60 Prozent

ist es nicht unangenehm, Essen übrig zu lassen.

# Die Millionen-Verschwendung

In Österreichs Restaurants und Kantinen landen jedes Jahr 175.000 Tonnen vermeidbare Essensreste im Müll. Mit Hilfe eines geförderten Beratungsprogramms soll sich das ändern.

Von Michaela S. Paulmichl

**Innsbruck** – „Es war sehr gut, aber leider viel zu viel.“ Ein noch halb voller Teller – schade um das Essen. Die Menge von Resten, die vom Servicepersonal täglich wieder zurück in die Küche getragen wird und dort im Müll landet, ist enorm. In Tirol sind das 4,4 Tonnen pro Gastbetrieb im Jahr. Eine Verschwendung im Wert von 320 Millionen Euro, rechnet man die vermeidbaren Lebensmittelabfälle im Gastgewerbe, in Gesundheitseinrichtungen und Betriebskantinen in ganz Österreich zusammen.

Dabei zeigen Umfrageergebnisse, dass die Einstellung der Tiroler gegenüber Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen sehr positiv ist: 82 Prozent der Befragten geben an, ihre Essensreste nach Hause mitzunehmen, wenn ganz speziell auf diese Möglichkeit hingewiesen und eine angemessene Verpackung zur Verfügung gestellt wird. Und 87 Prozent haben Verständnis, dass das Angebot etwa bei einem Buffet ge-

gen Ende der Frühstückszeit nicht mehr vollständig ist. Die repräsentative Meinungsumfrage wurde von der Plattform „United against Waste“ mit Unterstützung des

„**Jetzt geht es darum, wie wir das Essen aus dem Müll kriegen.**“

Ingrid Felipe  
(Umweltlandesrätin)

Umweltressorts des Landes durchgeführt. Dabei wurden erstmals Tiroler Konsumenten befragt. Ziel der Initiative ist es, Einsparungsmaßnahmen zu fördern. Die Umfrage wurde gestern auf der Fafga, der Fachmesse für Gastronomie, Hotel und Design, in Innsbruck vorgestellt.

„Das Einsparungspotenzial ist sehr groß“, sagte Umweltlandesrätin Ingrid Felipe. „Jetzt geht es darum, wie wir das Essen aus dem Müll kriegen.“ Die positive Einstellung vieler Konsumenten macht Hoffnung, dass Maßnahmen zur Verringerung der Lebens-

mittelabfälle in Gastbetrieben auch angenommen werden. Das neue Beratungsprogramm „Küchenprofi(t)“ soll Wirte bei der Umsetzung unterstützen. „Österreichweit stehen acht ‚Küchenprofis‘ als Berater zur Verfügung, die zu den Gastbetrieben fahren und einen Tag lang Ursachen der Lebensmittelabfälle erheben, Arbeitsprozesse durchleuchten und gemeinsam mit dem Personal Einsparungsmaßnahmen erarbeiten“, erklärt Andreas Zotz von „United against Waste“ das System.

Land Tirol und Wirtschaftskammer übernehmen die Hälfte der Kosten, übrig bleiben noch 960 Euro – laut Josef Hackl, Obmann der Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer, „ein Betrag, der sich durch die Einsparungen schnell wieder hereinholen lässt“. Laut Berechnungen sind das bei einem Gastronomiebetrieb mit 200 Essen pro Tag rund 5000 Euro im Jahr. Außerdem fallen 25 Prozent weniger Abfälle an. Das Ziel der Plattform ist allerdings noch ehrgeiziger: Bis 2020 sollen

die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung halbiert werden. Bei einem Online-Schnelltest, zu finden auf der Homepage [united-against-waste.at](http://united-against-waste.at)

„**Es ist erschreckend, wie viel sich Leute auf ihre Teller häufen und dann stehen lassen.**“

Josef Hackl (Obmann  
der Fachgruppe Gastronomie)

unter „Angebote für Betriebe“, können Wirte das Einsparungspotenzial in ihrem Betrieb selbst prüfen.

Der „Seniorenteller“ – also kleinere Portionen – als Lösung scheidet die Geister. Denn die Hälfte aller Befragten wollen lieber zu viel auf dem Teller als zu wenig. Mit steigendem Alter ändert sich das, nur 20 Prozent der 60- bis 80-Jährigen sind noch immer dieser Meinung. Der Mehrheit der Tiroler ist es außerdem nicht unangenehm, Essen auf dem Teller übrig zu lassen. Und das sei oft erschreckend viel, wie Josef Hackl, selbst Gastro-

nom, sagt: „Die Leute häufen bei Buffets viel zu viel auf ihre Teller, und dann lassen sie es stehen.“ Eine Möglichkeit, dieses Verhalten zu beenden, sieht er darin, auf den Buffets kleine, bereits fertige Portionen zum Mitnehmen an den Tisch anzubieten. Aber es gibt auch viele Gäste, die sich mehr Wahlmöglichkeiten bei Portionsgrößen wünschen – eine Nachfrage, der laut Hackl vor allem kleinere Betriebe häufig nicht nachkommen können. Die Hälfte eines Fisches oder eines Steaks – es hängt auch von den Speisen ab.

Felipe: „Das Thema Lebensmittelverschwendung beschäftigt viele Tiroler. ‚Darauf können die Betriebe aufbauen.‘ Ob Maßnahmen umgesetzt werden, liegt letztlich in der Verantwortung der Wirte. Aber auch der Kunden, die dort, wo es möglich ist, nach einem ‚Seniorenteller‘ fragen oder sich die Essensreste einpacken lassen können – eine Möglichkeit, von der die Tiroler im gesamtösterreichischen Vergleich selten Gebrauch machen.“