

Land bietet Beratung gegen Essen im Müll

45.000 Tonnen Lebensmittel aus der Gastronomie landen in Österreich Jahr für Jahr im Müll, das zeigen Ergebnisse einer Untersuchung. Um die Menge entsorgter Speisen zu reduzieren, bekommen Großküchen jetzt professionelle Beratung.

Ein Jahr lang untersuchten die Berater, die alle erfahrene Köche sind und die Abläufe in Großküchen gut kennen, 50 Großküchen in Salzburg und ganz Österreich, unter anderem auch im Seniorenheim in Salzburg-Taxham. Die Ergebnisse seien alarmierend, sagt Küchenmeister und Unternehmensberater Dietmar Fröhlich. Bis zur Hälfte des ausgegebenen Essens landet im Müll. Küchenabfälle wie Suppenknochen- oder Gemüseschalen sind dabei nicht mitgerechnet.

Ein Drittel der Abfälle lässt sich einsparen

Um den Lebensmittel Müll zu reduzieren, bietet das Land Salzburg jetzt Beratung für Großküchen durch Experten an. Die erfahrenen Köche erfassen dabei einen Tag lang penibel, was gekocht und was am Ende weggeworfen wird. Oberstes Ziel ist es, genug aber nicht zu viel zu kochen, vielleicht die Portionen zu verkleinern aber dafür Nachschlag anzubieten, sagt Fröhlich.

So lässt sich leicht ein Drittel der Lebensmittelabfälle ohne Mühe einsparen. Mit den Küchenchefs gemeinsam suchen die erfahrenen Beraterköche dann nach weiteren Möglichkeiten, um noch weniger wegwerfen zu müssen. Die Betreiber der Großküchen schonen so nicht nur die Umwelt, sondern sparen auch bares Geld, sagt dazu die zuständige Landeshauptmann-Stellvertreterin Astrid Rössler (Grüne).

Links:

- **Eine Mio. Tonnen Lebensmittel im Müll** <<http://salzburg.orf.at/news/stories/2747562/>> (salzburg.ORF.at; 15.12.2015)
- **United against waste** <<https://united-against-waste.at/>>
- **Dietmar Fröhlich** <<https://united-against-waste.at/dietmar-froehlich/>>

Publiziert am 05.10.2016

Zwei Klicks für mehr Datenschutz: Erst wenn Sie dieses Feld durch einen Klick aktivieren, werden die Buttons aktiv, und Sie können Ihre Empfehlung an Facebook, Twitter und Google+ senden. Schon beim Aktivieren werden Informationen an diese Netzwerke übertragen und dort gespeichert. Näheres erfahren Sie durch einen Klick auf das i.

- nicht mit Facebook verbunden  Social-Media-Dienste aktivieren

- nicht mit Twitter verbunden 

- nicht mit Google+ verbunden 

- **Zwei Klicks für mehr Datenschutz: Erst wenn Sie dieses Feld durch einen Klick aktivieren, werden die Buttons aktiv, und Sie können Ihre Empfehlung an Facebook, Twitter und Google+ senden. Schon beim Aktivieren werden Informationen an diese Netzwerke übertragen und dort gespeichert. Näheres erfahren Sie durch einen Klick auf das i.** <<http://orf.at/stories/socialmedia>>