

Tiroler zeigen Verständnis, wenn gegen Ende der Öffnungszeiten nicht mehr alles von der Speisekarte zu haben ist

Gemeinsam gegen den Abfall: Was wir im Gasthaus tun können

4,4 Tonnen Essensreste werden pro Gastbetrieb in Tirol im Durchschnitt jährlich in die Mülltonnen geworfen.

ISABELLA OBERORTNER

Das sind insgesamt 320 Millionen Euro, die verschwendet werden – Gastgewerbe, Gesundheitseinrichtungen und Betriebskantinen in Österreich zusammengezählt. Das Ziel der Initiative „United Against Waste“, auf gut Deutsch „Gemeinsam gegen Abfall“, die aus mehr als dreißig Partnern besteht: Die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Küchenbetrieben bis zum Jahr 2020 um die Hälfte zu reduzieren. Wie das geschehen soll, wurde bei der „FAFGA alpine superior – der Tiroler Fachmesse für Gastronomie, Hotel und Design“ in Innsbruck präsentiert.

Was auf der Speisekarte zählt. Um die passenden Lösungen zu liefern führte United against Waste Umfragen durch. Von den Ergebnissen berichteten Umweltlandesrätin Ingrid Felipe und Josef Hackl, Obmann der Fachgruppe für Gastronomie (WK). Die wichtigsten Ergebnisse in Kürze: 68 Prozent der TirolerInnen empfinden die Portionsgrößen in Gastbetrieben für „gerade



Das Verständnis der TirolerInnen im Gasthaus ist groß. Sie sind auch dann zufrieden, wenn gegen Ende der Öffnungszeiten nicht mehr alles zu haben ist. UAW/CHRISTIAN FURTHNER

richtig“, von 28 Prozent werden sie sogar als „zu groß“ eingeschätzt. 60 Prozent ist es nicht unangenehm, Essen auf den Tellern zurückzulassen. 70 Prozent der befragten Gasthausbesucher sagen, der häufigste Grund, etwas auf dem Teller übrig zu lassen, sei eine zu große Portion. 51 Prozent haben Verständnis, wenn gegen Ende der Öffnungszeiten die eine oder andere Speise nicht mehr verfügbar ist. Und für 85,1 Prozent sind die Frische und Qualität der angebotenen Speisen bei einem Buffet wichtiger als die Vielfalt des Speiseangebots.

Was Gasthäuser konkret tun können.

Um den Betrieben direkt zu helfen hat „United against Waste“ das neue Beratungsprogramm „Küchenprofi(t)“ gestartet. Dieses Programm bietet eine individuelle Begleitung, von der Analyse der Abfallursachen bis zu Entwicklung von punktgenauen Einsparmaßnahmen. Die Lebensmittelabfälle werden an einem repräsentativen Geschäftstag sortiert und erfasst. Ein Analysebericht zeigt, wo die Lebensmittelabfälle anfallen, welche vermeidbar sind und wie hoch das Einsparpotenzial ist.

Zu viel Regelwerk. Ein Gastwirt gab bei der Präsentation zu bedenken, dass strengere EU-Richtlinien die Gastronomiebetriebe zwingen, Lebensmittel auch dann wegzulassen, wenn sie noch in Ordnung sind – lange vor dem eigentlichen Ablaufdatum. Und eine Besucherin schlug vor, den guten alten „Nachschlag“ wieder salonfähig zu machen.

Übrigens: Nur 12,2 Prozent der befragten TirolerInnen machen von der Möglichkeit Gebrauch, sich die Essensreste auch einpacken zu lassen.

► <http://united-against-waste.at/>