

# Tiroler Gastronomen kämpfen gegen Essensmüll

In Tirol lernen Gastrobetriebe mithilfe spezieller Berater, wie sie Lebensmittelabfall und damit bares Geld einsparen können.

Von Kathrin Siller

**Innsbruck** – 760.000 Tonnen Nahrungsmittel werfen die Österreicher laut der Umweltorganisation WWF jedes Jahr in den Müll. Die Gastronomie ist an den riesigen Müllbergen nicht ganz unschuldig – im Gegenteil. Deshalb wurde in Österreich vor drei Jahren die Initiative „United against waste“ gegründet. Eine von ihr in Auftrag gegebene Erhebung in 29 österreichischen Küchen zeigte, dass fünf bis 45 Prozent des ausgegebenen Essens in der Tonne landen. Und da sind die Reste, die bei der Produktion anfallen, noch gar nicht eingerechnet. 320 Millionen Euro werden damit einfach in den Sand gesetzt.

Das Land Tirol ist Partner von „United against waste“ und bringt während eines speziellen Coaching-Programms interessierte Betriebe zu „Kostenoptimierung durch weniger Lebensmittelabfall“. Die Berater wiegen etwa, was aus der Küche geht und was als „Müll“ zurückkommt. Danach wird geschaut, wie sich der unnötige Lebensmittel-müll vermeiden lässt.

Oft sind es simple Tricks, mit denen sich Tausende von Euro und Lebensmittel einsparen lassen, berichtet Markus Daschil vom All-inclusive-Hotel Bergland in Seefeld. Nach dem Neubau seiner Küche wollte er wissen, wie er noch nachhaltiger produzieren kann. Jetzt wird die Butter

für das Frühstück nur noch offen angeboten, für das Buffet weniger Wurst und Käse aufgeschnitten (und bei Bedarf aufgestockt) und kurz vor Frühstücksende darauf hingewiesen, dass man bestimmte Dinge à la carte bekommt, um das Buffet nicht sinnlos aufzufüllen. Die Portionsgrößen der Teller passen sich nun an den Hunger der Gäste an. „Senioren essen oft weniger, Sportler mehr. Die Kellner machen die Gäste aber darauf aufmerksam, dass es jederzeit Nachschlag gibt.“

Wichtig sei die schnelle Verwertung von Dingen, die vom Buffet übrigbleiben, z. B. zu Salaten oder Suppen, sowie die richtige Lagerung.

Auch Martin Randolf, Kü-

chenchef in der Area 47 in Ötztal-Bahnhof, hat nach der Beratung einiges umgestellt: „Gäste haben häufig die Hälfte eines Frühstücksgebäcks übriggelassen, deswegen bieten wir jetzt kleinere Brötchen an.“ Gerade bei den Stärkebeilagen habe es immer einen großen Rücklauf gegeben. „Das muss natürlich nicht sein.“ Dank professioneller Anregungen spart der Betrieb pro Jahr zwei Tonnen an Lebensmittel-müll und 5000 Euro ein.

#### Das Beratungsprogramm

„Küchenprofit“ kostet 1920 €. Land und Wirtschaftskammer fördern es zu 50 %. Infos: [www.united-against-waste.at/kuechenprofit](http://www.united-against-waste.at/kuechenprofit).



Was von der Frühstücksschlemmerei übrigbleibt, landet in der Tonne. Und lässt die Lebensmittel-müllberge in den Himmel wachsen. Foto: iStock