



# Gastronomie auf dem Prüfstand

## Fünf Wiener Betriebe sagen Verschwendung Kampf an

**Wien** – Gestartet wird in Wien, herauskommen sollen Anleitungen für Gastrobetriebe zum nachhaltigen Wirtschaften in ganz Österreich. Viele wollten ressourcenschonend arbeiten, auch in der Gastronomie, wüssten aber nicht, wie. Deshalb sollen in einem ersten Schritt bis zum Sommer Best-Practice-Beispiele gesammelt und anschließend interessierten Dritten zur Verfügung gestellt werden, heißt es bei Global 2000.

Die Umweltorganisation hat – aufbauend auf der im Vorjahr vorangetriebenen Initiative „United against Waste“ – mit dem Umweltministerium das Projekt „Schenk mir dein Problem“ ausgeheckt. Von Beginn an dabei sind fünf

Gastronomiebetriebe aus Wien: Kolariks Luftburg, Das Augustin, Deli Bluem, Dellago und Patara. Rund 20 Studierende unter anderem von der Universität für Bodenkultur und vom Modul haben zusammen mit Nachhaltigkeitsexperten eine Checklist erstellt. Fragen zur Beschaffung gehören ebenso dazu wie zur Gestaltung der Speisekarte, den Betriebsmitteln oder dem Abfallmanagement.

Wird etwa im Einkauf Wert auf Saisonalität, Regionalität und Bioqualität der Produkte gelegt, könnten signifikante Mengen an CO<sub>2</sub>-Emissionen eingespart werden, weiß man bei Global 2000. Das müsse sich herumsprechen, deshalb die Initiative. (stro)