

## **4,4 Tonnen Lebensmittelabfall jährlich pro Tiroler Gastbetrieb:**

### **Kunden wollen Einsparmaßnahmen, Unternehmen erhalten Unterstützung**

Beim Auswärts-Essen wünschen sich die Tirolerinnen und Tiroler seitens der Betriebe mehr Engagement im Kampf gegen den Lebensmittelabfall, z.B. durch mehr Wahlfreiheit bei Portionsgrößen oder Mitnahmemöglichkeiten für nicht aufgegebene Speisen. Im Rahmen der FAFGA präsentieren Umweltlandesrätin Ingrid Felipe und die Initiative UNITED AGAINST WASTE neue Marktforschungsergebnisse und lancieren mit der Tiroler Wirtschaftskammer ein gefördertes Beratungsprogramm.

Etwa 175.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle im Warenwert von 320 Millionen Euro werden österreichweit in Betriebskantinen, Gesundheitseinrichtungen, Hotels und Restaurants jährlich entsorgt. Dies zeigen Hochrechnungen der Initiative UNITED AGAINST WASTE (UAW), die die Mengen und Ursachen von Lebensmittelabfällen in mehr als 50 heimischen Küchenbetrieben – darunter fünf Betriebe aus Tirol – wissenschaftlich untersucht hat. Um Einsparmaßnahmen zu fördern, hat UAW nun erstmals auch die Position der Konsumentinnen und Konsumenten unter die Lupe genommen und eine repräsentative Meinungsumfrage für das Land Tirol durchgeführt. Die Aktivitäten wurden durch das Tiroler Umweltressort von Landeshauptmann-Stellvertreterin Ingrid Felipe finanziell unterstützt. „Die Tirolerinnen und Tiroler legen sehr viel Wert darauf, umweltfreundlich zu leben. Wir wissen aus Umfragen, dass die Umwelt über 80% der Menschen in unserem Land ein großes Anliegen ist. Daher sehe ich es als eine der wichtigsten Aufgaben der öffentlichen Hand, das zu unterstützen.“

### **Gäste sind offen für Maßnahmen und schätzen Engagement gegen Lebensmittelabfall**

Die Umfrageergebnisse zeigen bei den Tirolerinnen und Tirolern eine positive Einstellung zu Maßnahmen, die zur Reduktion des Lebensmittelabfalls beitragen: So geben beispielsweise 82% der Befragten an, ihre Essensreste für den späteren Verzehr mit nach Hause nehmen zu wollen, wenn diese Möglichkeit vom Betrieb aktiv angeboten und eine angemessene Verpackung zur Verfügung gestellt wird. 89% haben Verständnis dafür, wenn in einer Kantine oder einem Betriebsrestaurant gegen Ende der Öffnungszeiten nicht mehr alle Speisen verfügbar sind. Auch bei Buffets erwarten 87% nicht, dass alle Speisen bis zur letzten Minute angeboten werden. Darüber hinaus wünschen sich 55% der Befragten, dass die Wahlmöglichkeiten hinsichtlich Portionsgrößen, Beilagen- und Menüzusammenstellung in Verpflegungsbetrieben ausgebaut werden.

„Den Tirolerinnen und Tirolern ist das Thema wichtig. Die Vermeidung von Lebensmittelabfall liegt gemeinsam mit den Aspekten Regionalität, Saisonalität und Verantwortung für die MitarbeiterInnen unter den meistgenannten Nachhaltigkeitsaspekten, zu denen sie sich ein Engagement von Tourismusbetrieben erwarten. Darauf können die Betriebe aufbauen und ihr Angebot entsprechend anpassen. Gleichzeitig sind die Gäste gefordert, aktiv nach kleineren Portionen oder nach Mitnahmemöglichkeiten zu fragen, wenn der Hunger einmal nicht so groß ist“, leitet LH-Stv. Felipe ab.

### **Wenig Problembewusstsein beim Thema Portionsgrößen**

Gleichzeitig decken die Umfrageergebnisse auf, wo das persönliche Verantwortungsgefühl der Gäste noch seine Grenzen hat. So empfinden es 61% aller Tirolerinnen und Tiroler nicht als unangenehm, wenn sie außer Haus essen und eine Portion bekommen, die zu groß ist, um sie aufzuessen. Außerdem gibt knapp die Hälfte aller Befragten an, dass für sie das Motto „Lieber zu viel am Teller als zu wenig“ gilt.

„Das zeigt, dass es noch Aufklärungsbedarf zu den Problemursachen und Lösungsansätzen gibt. Hier setzt das Tiroler Umweltressort an und trägt über eine Vielzahl von Aktivitäten zum Umdenken bei.“

Ziel ist es, den Menschen den Wert unseres Essens wieder bewusst zu machen – egal ob zu Hause, im Supermarkt oder im Restaurant!“, fasst LH-Stv. Felipe zusammen.

### Land Tirol und WK Tirol lancieren neues Beratungsprogramm für Küchenbetriebe

Als Unterstützung für Tiroler Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe, die diese günstigen Voraussetzungen durch die Kundenerwartungen nutzen und eine individuelle Begleitung im Sinne der Kostenoptimierung und des Umweltschutzes in Anspruch nehmen möchten, wurde im Rahmen von ecotiro, dem Tiroler Beratungsservice Umwelt, das neue Beratungsprogramm „Küchenprofi[t]“ ins Leben gerufen. Neben einer detaillierten Erhebung der Quellen und Ursachen der Lebensmittelabfälle unterstützen unabhängige und erfahrene Küchenprofis die Betriebe, ihre Arbeitsprozesse zu durchleuchten und konkrete Einsparmaßnahmen zu erarbeiten. Entwickelt wurde das Angebot von UAW mit Unterstützung des renommierten Tiroler Haubenkochs Siegfried Kröpfl im Rahmen einer ausgiebigen österreichweiten Testphase.

Josef Hackl, Obmann der Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer Tirol, hierzu: „Wir freuen uns, dass mit ‚Küchenprofi[t]‘ ein praktisches Werkzeug für Tiroler Betriebe zur Kostenoptimierung geschaffen wurde, mit dem die Balance zwischen der Erfüllung der Gästewünsche und größtmöglicher Abfallvermeidung gewährleistet werden kann. Die Beratungskosten werden zu 50% von der Wirtschaftskammer Tirol und vom Land Tirol gefördert. Betrieben bleibt damit ein Selbstkostenpreis von nur EUR 960 zu tragen – eine Summe, die sich mit den erzielbaren Einsparungen meist schnell wieder hereinholen lässt!“

Als Entscheidungshilfe zu dieser Investition steht auf der Webseite von UAW ein Online-Rechner zur Verfügung, mit dem eine schnelle Einschätzung des Einsparpotenzials beim vermeidbaren Lebensmittelabfall im eigenen Betrieb eingeholt werden kann.

### FAFGA und United Against Waste bündeln ihre Kräfte

Die FAFGA alpine superior – die Fachmesse für Gastronomie, Hotel und Design – bündeln bereits zum zweiten Mal ihre Kräfte und tragen das Thema Lebensmittelabfall im Rahmen des Vortrags- und Rahmenprogramms des 29. Tiroler Branchen-Treffs gemeinsam in die heimische Fachwelt.

UAW ist eine Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Gastronomie und wird von einem breiten Partnernetzwerk aus Wirtschaft, Bund, Ländern, NGOs und der Wissenschaft getragen. Das Ziel ist die Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung. Im Rahmen der Initiative werden wissenschaftlich gesicherte Daten erhoben sowie praxisnahe Informations- und Serviceangebote für Betriebe entwickelt.

*Mehr Informationen unter:*

[www.united-against-waste.at](http://www.united-against-waste.at)

*Details der Konsumentenumfrage in Tirol:*

[https://united-against-waste.at/wp-content/uploads/2016/09/TIROL\\_United-Against-Waste\\_Konsumentenbefragung.pdf](https://united-against-waste.at/wp-content/uploads/2016/09/TIROL_United-Against-Waste_Konsumentenbefragung.pdf)

### Kontakt und Rückfragen:

Mag.(FH) Andreas Zotz  
T +43 (1)409 55 81-215  
[andreas.zotz@tatwort.at](mailto:andreas.zotz@tatwort.at)



ist eine gemeinsame Initiative von

AGM | Unilever Food Solutions | BMLFUW  
Bundesländer:

Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, Steiermark, Tirol, Wien (MA22 | MA 48)

ARA/SVS | SANA | gespag | Elisabethinen Linz

Eurest | Sodexo | GO Gastro | GMS Gourmet | SV Group

Frivissa | Nannerl | Rieber | ventopay

GastroData | hogast | GLOBAL 2000 | Verband der Österreichischen Tafeln

GV Austria | VKÖ | BÖG | ÖHV | BOKU | FH Oberösterreich