

**GRAZ**

Gegen zu viele Essensabfälle

Jährlich landen 8500 Tonnen Essen von Großküchen im Müll.

Anlässlich des gestrigen Welternährungstages wurde die Aktionswoche „Nix übrig für Verschwendung“ präsentiert. 20 steirische Großküchen wollen vom 14. bis 20. Oktober Konsumenten für Lebensmittelverschwendung sensibilisieren.

Allein in der Steiermark werden bei der Gemeinschaftsverpflegung wie Betriebskantinen rund 8500 Tonnen genießbare Lebensmittel weggeworfen. „Bei den vorgelegten Zahlen sehen viele Menschen rot, und zwar zu Recht“, sagte Landes-

hauptmann Hermann Schützenhöfer. Gemeinsam mit Landesrat Johann Seitinger plädierte er für mehr Regionalität wie genaue Herkunftsangaben in Großküchen. Die einstige türkis-blaue Regierung hatte das Projekt zwar mehrmals angekündigt, jedoch nie durchgeführt. Um Lebensmittelabfall zu vermeiden, wird zudem im Rahmen der Initiative „United Against Waste“ in Großküchen wie Gaumenglück und GMS Gourmet das Programm „Moneytor“ eingesetzt. **B. Kahr**



20 steirische Großküchen wollen Lebensmittelabfälle minimieren DANNER

8500

Tonnen genießbare Lebensmittel landen pro Jahr allein in der steirischen Gemeinschaftsverpflegung wie Betriebskantinen im Müll.

170

Kilogramm CO₂-Emissionen werden beim Transport von 1 kg steirischem Rindfleisch ausgestoßen. 1000 kg CO₂ fallen bei brasilianischem Rindfleisch an.