

WIRTSCHAFT

Teure Verschwendung: Lebensmittel im Müll

In Tirol landen pro Jahr circa 15.750 Tonnen genießbarer Lebensmittel im Müll. Aufgrund derzeit massiv steigender Warenpreise sei die Abfallvermeidung in Gastronomie und Hotellerie eine wichtige Einsparquelle, so Experten. Ein neues E-Learning-Tool soll dabei helfen.

28. September 2022, 19.04 Uhr

Teilen 

Bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen bestehe akuter Handlungsbedarf. Aufgrund steigender Energie- und Warenpreise spitze sich die Lage zu, so Ingrid Felipe, Landesrätin für Umwelt- und Klimaschutz (Grüne). Dass jährlich in Tirol rund 15.750 Tonnen genießbarer Lebensmittel im Müll landen, unterstreiche das große Potenzial dieser Thematik. „Damit kann man eine Stadt mit ungefähr 17.000 Einwohnerinnen und Einwohnern ein Jahr lang ernähren“, so Felipe.

Neue Ausbildung soll Unternehmen sensibilisieren

Um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, erarbeiteten das WIFI Tirol und die Initiative United Against Waste im vergangenen Jahr eine neue Ausbildung. Beim sogenannten „Food Waste Hero“ handelt es sich um ein E-Learning-Tool. Dieses richte sich speziell an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Tourismusbranche. Auf interaktive Art und Weise sollen Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer erfahren, wie eine Lösung zum Thema Lebensmittelabfall aussehen könnten. Dabei kann der Kurs auch online von Zuhause aus absolviert werden.

ORF/Koppenstein



Durch die Vermeidung von Lebensmittelabfällen könnten sich Betriebe jährlich hunderte Euro sparen

„Wenn wir von Großküchen sprechen, haben wir noch viel Luft nach oben, weil wir da einfach von ganz anderen Portionen reden. Beim Kurs gibt es beispielsweise praktische Tipps fürs Frühstücksbuffet“, so Philipp Stohner, Präsident des Tiroler Kochverbands und Leiter der Lehrküche im WIFI Tirol. Über das E-Learning-Tool soll vor allem Bewusstsein für die Lebensmittelverschwendung geschaffen werden. Rund 2,5 Stunden dauert der interaktive Kurs. Eine Einzellizenz dafür kostet 99 Euro.

Wirtschaftskammer sieht großes Einsparpotenzial

Beim Pressegespräch am Mittwoch wurde betont, dass Lösungswege für weniger Lebensmittelabfälle von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich aussehen können. Das Einsparpotenzial sei jedenfalls enorm. „Je nach Größe und Art der umgesetzten Maßnahmen kann ein Betrieb mehrere tausende Euro an Warenwert-Verlust im Jahr sparen“, sagte auch Franz Staggl, Fachgruppenobmann für Hotellerie in der WK Tirol.

Die Fotografen



Franz Staggl (WK Tirol), Landesrätin Ingrid Felipe (Grüne), Norbert Schöpf und Philipp Stohner (beide WIFI) präsentierten am Mittwoch das neue E-Learning-Tool

Ein genauer Blick auf Einkaufspraktiken könne genauso Abfall verhindern wie eine verbesserte Warenkontrolle. Portionsgrößen, das Menüangebot oder auch Wahlmöglichkeiten seien Stellschrauben, an denen gedreht werden könne.

red, tirol.ORF.at

Links:

- [WIFI Tirol](#)
- [„Food Waste Hero“](#)