

» DIE GEILSTEN TECHNIK-ANGEBOTE

JETZT ANSEHEN


SATURN
SOO! MUSS TECHNIK



11. November 2015 | 12:27:40 Uhr







Themen Channel
Meinungen
Dossiers
Fotos
Amtsblatt
Abo
Newsletter
ePap

Welt
Europa
Österreich
Wien
Kultur
Wirtschaft
Sport
weiter
Beilagen
Anzeigen & Service

Sie sind hier: Nachrichten > Wien > Stadtleben > Bis zu 40 Prozent der...


 Wien Innere Stadt 15° /

Müll




35.000 Tonnen Essen im Müll


■ Bis zu 40 Prozent der Einkaufsmenge in Lokalen landen im Mistkübel.



Das weggeworfene Essen kostet laut einer Studie des Ökologie-Instituts der Wiener Gastronomie 67,5 Millionen Euro pro Jahr.

© Fotolia




 Wien. Jahr für Jahr fallen in der Wiener Gastronomie rund 35.000 Tonnen Lebensmittelabfälle an. Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie des Österreichischen Ökologie-Instituts, die im Auftrag der Wiener Umweltschutzabteilung (MA 22) erstellt worden war. Das neue Beratungsangebot "Smart Kitchen" soll Lokalen nun helfen, den Speise-Müll zu reduzieren und damit gleichzeitig auch Kosten zu sparen.


 Denn die Kosten, die der Gastronomie durch die Entsorgung weggeworfener Lebensmittel entstehen, sind hoch: Diese würden rund sieben Millionen Euro betragen, berichtete Christian Pladerer vom Österreichischen Ökologie-Institut am Montag in einer Pressekonferenz. Rechnet man dazu noch die Ausgaben für den Kauf ebendieser Lebensmittel hinzu, dann würden sich die Ausgaben schätzungsweise sogar auf rund 67,5 Millionen. Euro summieren. Bis zu 40 Prozent der Einkaufsmenge in Lokalen landen im Müll.

Die Berechnungen zur Menge und zu den Kosten in der Studie basieren unter anderem auf einer Umfrage des Wirtschaftskammer-Fachverbandes Gastronomie unter 700 Betrieben. Zusätzlich führte das Ökologie-Institut Interviews mit 20 Gastro-Unternehmen. Bei den Lebensmittelabfällen handelt es sich zumeist um sogenannte Tellerreste - sprich was die Gäste übrig lassen - und um Zubereitungsreste. Auch original-verpackte und angebrachte Lebensmittel landen im Abfall. Zudem funktioniert die Mülltrennung oft nicht, die Speisereste werden nicht in die Bio-Tonne geworfen.

Mehr aus dem Ressort

Auf die Schokolade gekommen

■ Mitten in Wien hat sich im sechsten Bezirk ein neues Schokolade-Viertel etabliert. Mit qualitativ hochwertigen Nischenprodukten wollen sich...



■ [weiter](#)

Mama, dein Sohn hat jetzt Brüste

Darf ein jüdisches Festival ohne den Holocaust auskommen?

Der deutsche Ur-Wiener

Beliebte Inhalte

Meistgelesen

1. Häupls Alleingang
2. Mama, dein Sohn hat jetzt Brüste
3. Auf die Schokolade gekommen
4. Rot-grüne Gespräche stecken fest
5. Revolution mit dem Einkaufszettel

Meistkommentiert

1. Großer Bahnhof
2. Rot-grüne Gespräche stecken fest
3. Revolution mit dem Einkaufszettel
4. "Kein Vergleich zu Faschingsbällen"
5. Rot-grüne Schlussrunde

Werbung

Gestatten: Ein eindeutiges Angebot.



Jetzt wechseln

Verbund

Schlagwörter

Grüne Halloween

Laut Studie gibt es durchaus Vermeidungs- und Verbesserungspotenzial: "Unsere Erfahrung zeigt, dass schon mit sehr kostengünstigen Maßnahmen und geringfügigen Veränderungen tolle Ergebnisse erzielt werden können", unterstrich Thomas Hruschka, MA-22-Mitarbeiter und Programmmanager des städtischen Umweltserviceprogramms "ÖkoBusinessPlan Wien".

Lebensmittelabfälle durch Schulungen reduzieren

Dazu zählt beispielsweise, den Gästen "unlimitierte Beilagen" anzubieten. Das heißt, eine kleine Menge der Beilage wird am Teller serviert, wird aber auf Wunsch und ohne Aufpreis unbegrenzt nachgereicht. Ein weiterer Vorschlag: Einwandfreie Lebensmittel vom Vortag werden zu einem "verbilligten Tagesteller" verarbeitet. Reste könnten außerdem in Folie eingepackt und mit nach Hause genommen werden.

Das Programm "Smart Kitchen", das im Rahmen des ÖkoBusinessPlans angeboten wird, soll Gastronomen nun helfen, Strategien zu erarbeiten und auch umzusetzen, um eben Lebensmittelabfälle zu reduzieren - und in weiterer Folge auch Kosten zu sparen. Das soll in Workshops und Schulungen passieren. Zum Programmstart sind auch mehrere bekannte Szene-Lokale mit dabei, darunter das "Marks", das "Wirr", das "Ulrich", das "Gaumenspiel" oder das "Cafe Leopold". Hruschka glaubt an die Nachfrage nach dem Beratungsangebot: "Man muss beginnen, was herzeigen und Botschafter haben, die erzählen."

Kommentare (3) | Drucken

Schlagwörter

Müll, Gastronomie, Ökobusinessplan, Wiener Umweltschutzabteilung, Smart Kitchen

3 Leserkommentare

Ihr Name *

Ihre E-Mail-Adresse *

Mit dem Absenden des Kommentars erkennen Sie unsere [Online-Nutzungsbedingungen](#) an.

Bei Antworten benachrichtigen

Geben Sie hier Ihren Kommentar ein...

* Pflichtfelder (E-Mail-Adresse wird nicht veröffentlicht)

dylan
10.11.2015
07:55 Uhr

Danke für die Info! damit bin ich Ex-Gast im Cafe Leopold!!!! Was gestern noch Müll war, soll ich ab jetzt essen - und auch noch davon wissen - so deppert bin nicht einmal ich!

[Antworten](#) | [Gefällt mir \(3\)](#) | [Gefällt mir nicht \(6\)](#) | [Als bedenklich melden](#)

Sepp Furchenthaler
09.11.2015
20:29 Uhr

Was sit da echt eine Alternative ?

Weniger produzieren ? ... das bringt Arbeitslosigkeit? und leere Regale am Nachmittag ... oder weniger Auswahl im Lokal ?? und was produziert man dann auf diesen Flä... [weiterlesen](#)

[Antworten](#) | [Gefällt mir \(2\)](#) | [Gefällt mir nicht \(2\)](#) | [Als bedenklich melden](#)

CCCP
09.11.2015
18:28 Uhr

Das ist pro Betrieb und Tag 10 Kilogramm. Wie weit bei den etwa 9.000 Betrieben auch Nudelbrater und Co eingebunden sind geht aus der Statistik nicht hervor.

Spielt aber keine so große Rolle, weil dazu zählen auch Systemküchen für Pensionsheime, Krankenhäuser, Hotels, etc...

Das sind zwar beeindruckende Zahlen die da in den Müll landen, tagtäglich 96.000 Kilogramm, nimmt man das allerdings genauer unter die Lupe wird sich herausstellen das am Ende nur sehr wenig verhindert werden kann, und die Kosten dann höher sind als der Materialwert.

In einem Industriebetrieb ist ein Ausschuss von 40% durchaus bedenklich, allerdings wird wenn es keine alternative gibt auch mit einem Ausschuss von 90 und mehr Prozent gearbeitet.

Hier handelt es sich allerdings um 8000 Kleinbetriebe die gar nicht die Technologie haben den Ausschuss zu reduzieren, btw. die Kosten würden in keinem Verhältnis zu den Einsparungen stehen.

Interview

Maria Vassilakou

Michael Häupl

Nordbahnhof

Seestadt Aspern **SPÖ**

Stadtentwicklung Wien

Werbung

Wien - Altenrhein

€ 64,00

Vergleichen & Sparen Sie bis zu 75% mit JetCost

[Jetcost.at](#)

Mitten in Wien

Urban Gardening

Buntes Popcorn aus Karls Garten

Wien. Meist sind es Touristen, die durch den Rosa-Mayreder-Park, rund um die Kunsthalle am Karlsplatz, spazieren. Seit kurzem entdecken aber auch die... [weiter](#)



Zentralfriedhof

Friedhofsgeschichten und Meerschweinsachen

Wien. Eigentlich sollte dieser Artikel ja von etwas ganz anderem handeln, doch beim Wiener Zentralfriedhof kommt man schnell vom Hundsteden ins... [weiter](#)



Urban Gardening

Wiener Beete auf einen Blick: interaktive Karte

Seit dem ersten Gemeinschaftsbeet im Jahr 2009 hat sich in Wien Einiges im Guerilla Gardening getan. Inzwischen gibt es 69 Nachbarschaftsgärten in... [weiter](#)



Mehr Jobs Mehr Chancen

Werbung

Ein Kilo Kartoffel kostet 50 Cent wenn überhaupt für den Gastronomen, da wird man sich nicht viel antun, beim Rationalisieren,

Ich schätze mal das 90% dieser 35.000 Tonnen Lebensmittel einen Kinopreis von unter 100 Cent hat, der Materialwert der entsorgten Ware beläuft sich bei 1 Euro/Kilo dann unter 10 Euro/Betrieb, das ist nicht mal der berühmte Tropfen auf den heißen Sten was solche Betriebe an Ausgaben und Umsätze hat.

Und bei den hochpreisigen Produkten wird man ohnedies alles daran setzten den Ausschuss so gering ie möglich zu halten,

Antworten | Gefällt mir (4) | Gefällt mir nicht (1) | Als bedenklich melden

Das könnte Sie auch interessieren



Die neuen Nachbarn

Wien. "Es ist ein Wahnsinn, wie viele da kommen. Und sie bekommen alle Geld vom Staat. Wir gehen wenigstens arbeiten und erhalten uns selbst." Es geht, wie... [weiter](#)



"Eine Bombe? Ja, das glaube ich"

Ismailia. Breitbeinig stellt sich der junge Mann in Jeans und T-Shirt dem Auto in den Weg. Der kleine Draht, der hinters Ohr verläuft, verrät, dass es sich hier nicht... [weiter](#)



Der Fluch der falschen Muttermilch

Charlotte Knobloch, die Vorsitzende der Münchner Kultusgemeinde, hat ihre Sorge angesichts der nach Bayern drängenden Migranten ohne Schnörkel formuliert:... [weiter](#)



Integration für Fortgeschrittene

Wien. 66.988 Menschen haben heuer einen Asylantrag in Österreich gestellt, in Deutschland waren es bis Oktober rund 362.000. Mit der Frage, wie die Flüchtlinge nun... [weiter](#)

powered by plista

| | |
|-----------------------|---|
| Startseite | |
| Nachrichten | Welt Europa Österreich Wien Kultur Wirtschaft Sport Wahlen |
| Themen Channel | Bildung Digital Integration Literatur Lebensart Musik Reflexionen Spiele Wissen Zeitreisen |
| Meinungen | Leitartikel Glossen Gastkommentare Kommentare Blogs Leserforum Analysen Porträts Cartoons |
| Dossiers | 1914 Alpbach Artenschutz Atom-Deal Asyl Autismus Boko Haram Comics & Mangas Content Award Vienna David Axmann Dylan Februar 1934 Filmfestival Venedig Frauentag 2015 Fukushima Gesundheitspolitik Griechenland-Schuldenstreit Glücksspiel Insolvenzen IS-Terrormiliz Korruption Die Kurden Mariahilfer Straße Nahostkonflikt Pentagongelder Netzpolitik Nobelpreis Novemberpogrome Raumfahrt Salzburger Festspiele Streit der Ökonomen Stresstest Studenten.Leben Südsudan Syrien - Ein zerstörtes Land Transgender TTIP USA: Polizei und Rassismus US-Wahl 2016 Viennale Wald Wiener Festwochen Wiener Kongress Wohin wächst Wien? |
| Amtsblatt | Suche Aktuelle Ausgabe Alte Ausgaben Konkurse Jobs Info Immobilien |
| Abo | Aboangebote ABO+ Abo-Service |
| Beilagen | WienerJournal extra ProgrammPunkte Future Atlas Together Weinzeit |
| Unternehmen | Kontakt Verlag Redaktion WZ Jobs bei der Wiener Zeitung Impressum AGB English Information about Wiener Zeitung |
| Volltextsuche | |