



foto: patrick pleul/dpa/apa
Normalität in unserer Gesellschaft: Essen im Müll

Wiener Gastronomen werfen jährlich 35.000 Tonnen Lebensmittel weg

9. November 2015, 12:17



Studie untersuchte Möglichkeiten zur Vermeidung – Umweltschutzabteilung lanciert neues Beratungsangebot "Smart Kitchen"

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 Umweltschutzabteilung (MA 22) erstellt worden war. Das neue Beratungsangebot "Smart Kitchen" soll Lokalen nun helfen, den Speisemüll 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 Mio. 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 Mio. 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 u.a. 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 angebrauchte Lebensmittel landen im Abfall. Zudem funktioniert die Mülltrennung oft nicht, die Speisereste werden nicht in die Bio-Tonne geworfen.

Flatrate und Vortagsteller

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". 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." (APA, 9.11.2015)