KURIER Lifestyle



# Wiener Lokale werfen 35.000 Tonnen an Lebensmitteln weg



Foto: APA/GEORG HOCHMUTH

Bis zu 40 Prozent der Einkaufsmenge landet im Müll. Ökologie-Institut bietet Beratung an.

09.11.2015, 12:16





Jahr für Jahr fallen in der Wiener Gastronomie rund 35.000 Tonnen Lebensmittelabfälle an. Bis zu **40 Prozent der Einkaufsmenge** in Lokalen landet also im Müll. Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie des

Österreichischen Ökologie-Instituts im Auftrag der Umweltschutzabteilung (MA 22). Das neue Beratungsangebot "Smart Kitchen" soll Lokalen nun helfen, den Speise-Müll zu reduzieren und damit gleichzeitig auch Kosten zu sparen.

#### Kosten: 67,5 Millionen Euro

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. 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.

#### **Tellerreste**

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.

#### Unlimitierte Beilagen als Lösung

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) vom städtischen
Umweltserviceprogramm 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.

#### **Restl-Verwertung**

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.

# Resteverwertung in Lokalen

Würden Sie einen verbilligten Tagesteller mit Resten vom Vortag bestellen?

○ Ja ○ Nein

Cookies helfen uns bei der Erbringung unserer Dienste. Durch die Nutzung unserer Angebote erklären Sie sich mit dem Setzen von Cookies einverstander

Weitere Informationen

OK

#### Mehr zum Thema

GESTERN - WIEN

### Wirte wollen weniger Lebensmittel wegwerfen

13.03.12 - WIRTSCHAFT

#### 96.000 Tonnen Essen landen im Müll

18.01.15 - WIEN

#### Essen aus dem Müll: Paul taucht ein

04.05.15 - ÖSTERREICH

#### Ruf nach Anti-Wegwerf-Gesetz

# Nicht verpassen







EIZEII

# Yoga für Nackerte: Nur ein neuer sinnloser Hype aus...

Nacktyoga, ein Trend aus New York, ist in Europa angekommen



WIRTSCHAFT

## Roter Pfeil fliegt mit 360 Kilometern in der Stunde

Eine abgespeckte Version des HJochgeschwindigkeitszugs könnte auhc in Österreich fahren.

empfohlen von

Posten

- 5

Schreiben Sie jetzt hier Ihre Meinung

POSTEN >

Cookies helfen uns bei der Erbringung unserer Dienste. Durch die Nutzung unserer Angebote erklären Sie sich mit dem Setzen von Cookies einverstanden.

Weitere Informationen

OK

bratverlust von bis zu 25%...

**ANTWORTEN** 

#### **GEROLD KIM** vor einem Tag

Melden



Das Problem dürfte eher in den geltenden Gesetzen und Vorschriften liegen, welche die Wieder/Weiterverwendung "gebrauchter" Lebensmittel in der Gastro-Küche verbieten.

Das Gewerbeinspektorat dürfte ganz schöne Strafen aussprechen, sollte sie auf Speisen stossen, welche bereits 1,2 Tage "alt" sind, angebrochene Tiefkühlpackungen etc...

**ANTWORTEN** 

Alle Posts anzeigen ∨

#### Neueste Meldungen

10:57 - MARKTPLATZ

Das Christkind gibt heuer 349 Euro aus

16:40 - MARKTPLATZ

Zwischen Billigschnitzel und Werbeschmäh

15:07 - MARKTPLATZ

"Schädliches Nahrungsmittel": Sofia will Steuern auf Hostien

13:32 - MARKTPLATZ

Österreicher lernen - theoretisch

10:40 - MARKTPLATZ

Tourismus: Städte und Berge stark, Thermen eher schwach

10:39 - MARKTPLATZ

Auto: Neuzulassungen um 6,7 Prozent gesunken

07:57 - MARKTPLATZ

Sitzabstand als Zeichen für Preiskampf über den Wolken

#### Das könnte Sie auch interessieren





Cookies helfen uns bei der Erbringung unserer Dienste. Durch die Nutzung unserer Angebote erklären Sie sich mit dem Setzen von Cookies einverstanden.

Weitere Informationen

OK

© Kurier.at - Wien 2015



FREIZEIT

#### Das nackte Leben

Welche Sportarten man nackt betreiben kann



#### WIRTSCHAFT

# Warum von der Bank Austria nicht viel übrig bleiben wird

Das einst mächtige Geldinstitut wird scheibchenweise demontiert.

empfohlen von Outbrain

Cookies helfen uns bei der Erbringung unserer Dienste. Durch die Nutzung unserer Angebote erklären Sie sich mit dem Setzen von Cookies einverstanden.

Weitere Informationen

OK