



POLITIK

**Zaun-Debatte:
Spielfeld-Sperre soll
25 Kilometer lang
werden**



CHRONIK

**Kleinflugzeug in
Kärnten abgestürzt -
zwei Tote**



CHRONIK

**Westbahnhof auf dem
Abstellgleis**



BUNTE - SPONSORED

**Tara Reid: Dieser
Bikini-Body ist nur
noch gruselig**

empfohlen von

Wirtе wollen weniger Lebensmittel wegwerfen



Foto: Patryssia - Fotolia/Patryss...

Jährlich landen in der Wiener Gastronomie rund 35.000 Tonnen Lebensmittel im ...

Die neue Initiative „Smart Kitchen“ zielt auf Reduktion des Mülls ab. Erste Betriebe in Wien machen mit.

**Bernhard Ichner**

10.11.2015, 06:00



Das Amerlingbeisl ist dabei. Genau wie das Al Chile!, das Café Leopold, das Europa, das Gaumenspiel, Marks, Ulrich, Wirr oder Frömmel's Conditorei. Und auch in der Hotellerie sieht man Handlungsbedarf: Die Falkensteiner-Niederlassungen am Schottenfeld und in Margareten machen bei der neuen Initiative „Smart Kitchen“ ebenso mit wie das Hotel am Brillantengrund. Ziel des neuen Schulungsprogramms ist es, Lebensmittelabfälle deutlich zu reduzieren.

Das ist dringend nötig, wie eine aktuelle Studie, des österreichischen Ökologieinstituts im Auftrag der Wiener Umweltschutz-Abteilung MA22 beweist: Denn pro Jahr fallen allein in der Wiener Gastronomie rund 35.000 Tonnen Lebensmittelabfälle an. Deren Entsorgung kostet die Unternehmer geschätzte sieben Millionen Euro pro Jahr.

Restlverwertung empfohlen

Potenziale, um Müll zu vermeiden und Betriebskosten zu sparen, sehen die Studien-Autoren zum Beispiel in einer effizienten Einkaufsplanung, bei der Lagerung, der Zubereitung sowie bei der Portionierung der Speisen. Was die Gäste nicht aufessen, könne als „Take-away“ mitgegeben oder beim Kochen wiederverwendet werden, meint Christian Pladerer vom Ökologie-Institut.

Mit dem „Smart Kitchen“-Beratungsangebot im Rahmen des ÖkoBusinessPlans (der von Stadt, Wirtschaftskammer und Lebensministerium unterstützt wird) werden nun Restaurantleiter und Küchenchefs für das Thema sensibilisiert, für Küchenpersonal gibt es eigene Schulungen. Den Betrieben kostet das 178 Euro pro Person.



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](#)



Foto: Kurier/Juerg Christandl

Conditоr Markus Frömmel setzt auf ressourcenschonende Produktion.

Zu den „Smart Kitchen“-Gastronomen gehört Markus Frömmel, der in der Zieglergasse 70, ein Café mit Conditorei und Catering-Service betreibt. Er kauft etwa nur in Tagesrationen ein, verarbeitet „gute Reste“ weiter oder verzichtet auf Salat- und Gemüsedekos, die meist ohnehin nicht gegessen werden. Auf dem Mittagsteller ist auch weniger drauf, erklärt er, „aber wenn einem Gast die Beilage zu wenig sind, kann er noch was nach haben.“ Das allein werde aber nicht reichen, meint man in der Branche. Gefragt sei auch der Gesetzgeber – etwa, durch „weniger hysterische“ Hygienebestimmungen die Abfallvermeidung zu erleichtern.

Frömmel nennt ein Beispiel: „Im Catering-Bereich darf eine Ware, die bereits beim Kunden draußen war, nicht mehr in meine Firma zurück – ich könnte sie ja noch einem anderen Kunden servieren.“ Schwierigkeiten gebe es zudem mit unterbrochenen Kühlketten oder auch mit fragwürdigen Ablaufdaten. „Wie etwa bei Reis- oder Teigwaren. Trocken gelagert halten die eine Ewigkeit.“

Runder Tisch

Bereits zu Jahresbeginn kündigte Bundeskanzler Werner Faymann (SP) einen Runden Tisch zum Thema Lebensmittelabfälle an. Der ist in Abstimmung mit dem Landwirtschaftsministerium, wo zurzeit ein Maßnahmenkatalog erarbeitet wird, nach wie vor in Vorbereitung. Konkreten Zeitplan gibt es aber noch keinen.

(Kurier) Erstellt am 10.11.2015, 06:00

Mehr zum Thema

GESTERN - MARKTPLATZ

Wiener Lokale werfen 35.000 Tonnen an Lebensmitteln weg

20.01.15 - ÖSTERREICH

200.000 Tonnen Lebensmittelabfälle im Jahr

14.07.15 - CHALLENGE

380 Millionen Euro landen jährlich in der Mülltonne

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

Essen aus dem Müll: Paul taucht ein

14.01.14 - MOTORNEUHEITEN 2014

Vom Smart bis zum C

Nicht verpassen



KULTUR

Michael Haneke erhielt Deutschen Regiepreis...

Der Österreicher wurde für sein Lebenswerk ausgezeichnet. Preis mit 20.000 Euro dotiert.



CHRONIK

Zwei Kärntner mit Skype-Sex-Videos erpresst

empfohlen von

Posten

3

Schreiben Sie jetzt hier Ihre Meinung

POSTEN >

MARTINA POLLI vor 22 Stunden

Melden 1 0

wir nehmen uns schon seit jahren aus den gasthäusern unseres vertrauens, das mit, was wir nicht mehr essen können, ein geschirr von daheim mit zu haben ist nie ein fehler....am besten eines mit versch. fächern auch für die zutaten, ev. salat...

ANTWORTEN

BOGDAN MILAN vor einem Tag

Melden 0 0

.... werden dann die portionen (noch) kleiner?

ANTWORTEN

Alle Posts anzeigen

10:32 - WIEN

Wien: Knochenteile rieselten aus Zwischendecke

07:35 - WIEN

Ermittlungen wegen Mietbetrugs an Flüchtlingen

16:00 - WIEN

Stadthallenbad: Stadt Wien geht mit Vorwürfen baden

15:00 - WIEN

1800 Euro Strafe für Polizistin nach Diebstahl

12:19 - WIEN

Steirer bauen Grazer Uhrturm für Wien

06:00 - WIEN

Westbahnhof auf dem Abstellgleis

06:00 - WIEN

Wirte wollen weniger Lebensmittel wegwerfen

15:00 - WIEN

Das könnte Sie auch interessieren

WIRTSCHAFT

Neue Internet-Börse: Alte Höfe für neue Bauern

Boku-Studenten und Agrarexperten basteln an Plattform für außerfamiliäre Hof-Übernahmen.



CHRONIK

Niederösterreich: Mit Softgun auf Flüchtlinge

Acht Asylwerber wurden von den Geschoßen verletzt. In Traiskirchen kam es Donnerstagabend zu neuen Tumulten.

empfohlen von **Outbrain**

© Kurier.at - Wien 2015