



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

35.000 Tonnen Essen für den Müll

Bis zu 40 Prozent der Einkaufsmenge in Lokalen landen laut einer neuen Studie im Mistkübel. Eine von vielen Gegenstrategien: den Gästen ohne Aufpreis „unlimitierte Beilagen“ anbieten.

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, berichtet Christian Pladerer vom Österreichischen Ökologie-Institut am Montag in einer Pressekonzferenz. 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 angebrauchte Lebensmittel landen im Abfall. Zudem funktioniert die Mülltrennung oft nicht, die Speisereste werden nicht in die Bio-Tonne geworfen.

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 „Öko-BusinessPlan 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 Öko-BusinessPlans 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 „Gauenspiel“ oder das „Cafe Leopold“. Hruschka glaubt an die Nachfrage nach dem Beratungsangebot: „Man muss beginnen, was herzeigen und Botschafter haben, die erzählen.“ ■