

## Lebensmittel

# 65,7 Millionen € landen jährlich im Müll

**Bei Schulungen sollen Wiener Gastronomen, Hoteliers und Unternehmer lernen, künftig ressourcenschonender mit Lebensmitteln umzugehen.**

**WIEN.** 71 Millionen € machen in Wien die Entsorgungskosten für Lebensmittel aus, die 7700 Gastronomen und 480 Hotelbetreiber jährlich zu stemmen haben. Rechnet man den Einkaufspreis der weggeworfenen Produkte dazu, ergibt sich daraus ein Verlust von 67,5 Millionen € im Jahr.

Diese Zahlen stammen aus einer Studie, die jüngst im Auftrag der Wiener Umweltschutzabteilung durchgeführt wurde. „Von 35.000 Tonnen, die im Müll landen, wären **70 Prozent vermeidbar**“, sagt Studienleiter Christian Pladerer vom Österreichischen Ökologie-Institut. Der Studie zugrunde lag eine Umfrage der Wirtschaftskammer Wien unter 700 Gastronomen sowie Interviews mit 20 Betrieben.

Aufbauend auf den Ergebnissen soll es ab sofort ein Schulungsangebot für Gastronomen und Hoteliers geben, um künftig

Ressourcen zu sparen. In zwei halbtägigen Workshops – je einer für Führungskräfte und Küchenpersonal – soll vermittelt werden, wie man durch Einkauf, Lagerung, Zubereitung und Portionierung Lebensmittel nachhaltig einsetzt. Zwölf Betriebe nehmen zum Start teil, die Gebühr pro Teilnehmer beläuft sich auf 178 €.

Markus Frömmel, Inhaber der gleichnamigen Konditorei-, Cafe- und Catering-GmbH, ist einer von ihnen. Er arbeitet seit 2003 ressourcenschonend. „Statt einmal die Woche eine größere Menge liefern zu lassen, gehe ich dreimal die Woche selbst einkaufen“, sagt Frömmel. Das koste zwar Zeit, erspare einem aber einiges: etwa Lagerfläche und damit verbunden auch



35.000 Tonnen Lebensmittelabfälle fallen pro Jahr in der Wiener Gastronomie an.

Kosten. Außerdem würde das Gekaufte verbraucht, weggeworfen wird nichts.

### Bürokratische Hürden

„Was im Müll landet, wird nicht verkauft“, sagt auch der burgenländische Gastronom Max Stiegl und erkennt die Vorteile des nachhaltigen Einkaufens.

Dramatisch sei, so Stiegl, die Situation bei Frühstücksbuffets. Was übrig bleibt, müsse aus Hygienegründen entsorgt werden und dürfe nicht an soziale Einrichtungen weitergegeben werden. Sowohl Frömmel als auch Stiegl appellieren an die Gesetzgeber, in diesem Bereich anzusetzen, etwa durch eine teilweise Lockerung der restriktiven Bestimmungen. (tasp)