

Wenn das Menü im Müll landet

35.000 Tonnen Lebensmittel werfen Wiens Lokale weg.

Wien. Original verpackte Lebensmittel, Reste auf dem Teller: Jährlich fallen in Wiens Gastronomie rund 35.000 Tonnen Lebensmittelabfälle an. Bis zu 40 Prozent der Einkaufsmenge der Gastronomie landet im Müll. Zu dem Ergebnis kommt eine Studie des Ökologie-Instituts, die für die Umweltschutzabteilung erstellt wurde.

Das neue Beratungsangebot Smart Kitchen soll helfen, den Speisemüll zu reduzieren und Kosten zu sparen. Denn diese, so die Berechnung, würden sieben Millionen Euro betragen, inklusive der Ausgaben für den neuerlichen Kauf der Lebensmittel wären es sogar 67,5 Mio. Euro. Schon simple Maßnahmen könnten helfen: etwa nur kleine Mengen der Beilage zu servieren, diese aber auf Wunsch unbegrenzt nachzureichen. Ohne Aufpreis. (APA)