

SMART KITCHEN

Lebensmittel, die im Müll landen

WIEN. Jahr für Jahr fallen in der Wiener Gastronomie rund 35.000 t Lebensmittelabfälle an. 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, betragen laut dem Österreichischen Ökologie-Institut rund sieben Mio. Euro. Bis zu 40% der Einkaufsmenge in Lokalen landen im Müll. Das Programm Smart Kitchen, das im Rahmen des ÖkoBusinessPlans angeboten wird, soll Gastronomen nun helfen – es werden unter anderem Workshops und Schulungen angeboten. Zum Programmstart sind mehrere Wiener Szene-Lokale mit dabei, darunter das „Marks“, das „Wirr“ und das „Ulrich“. (red)
