

## **Fuji in [Stadt]: Gourmet-Genuss ohne Lebensmittelverschwendung**

Im Salzburger Asia-Lokal Fuji gilt: Wer mehr bestellt als gegessen wird, zahlt ab dem dritten Teller eine Strafe. Restaurantchef Timo Zhou setzt sich so gegen Lebensmittelverschwendung ein.

Im Salzburger Asia-Restaurant Fuji unter der Leitung von Timo Zhou wird ein neues und zugleich ungewöhnliches Konzept zur Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung eingeführt. Gäste können zum Festpreis so viel essen, wie sie möchten, jedoch gibt es eine wichtige Regel: Wer nicht alle Speisen aufisst, muss ab dem dritten Teller eine Gebühr von fünf Euro bezahlen.

Timo Zhou hat sich von den Erfahrungen seines Vaters inspirieren lassen, der zuvor ein All-you-can-eat-Buffet betrieb. „Ich habe ausgerechnet, dass wir mehr als eine Tonne Lebensmittel pro Jahr entsorgt haben“, berichtet Zhou. Mit dieser neuen Maßnahme möchte er ein Zeichen setzen und die Gäste dazu anregen, verantwortungsbewusster mit Lebensmitteln umzugehen.

### **Ein Schritt gegen die Verschwendung**

Das Restaurantkonzept zielt darauf ab, die Menge an Resten zu reduzieren, die häufig bei solchen Buffets anfallen. Die fünf Euro Strafe ab dem dritten Teller soll Gäste zur Bewusstseinsbildung anregen. „Es geht nicht darum, Gewinn durch Strafen zu erzielen, sondern vielmehr um die Sensibilisierung für den Umgang mit Lebensmitteln“, betont Timo Zhou.

Die Regelung könnte zudem auch zu einem ansprechenderen Erlebnis für die Gäste führen, indem sie sich besser überlegen, was sie bestellen, und dadurch die Qualität der Speisen im Restaurant steigern. Der Fokus liegt auf Genuss und nicht auf unbegrenztem Essen ohne nachzudenken.

Das Restaurant Fuji ist damit eines von wenigen Lokalen in der Region, das aktiv gegen Essensverschwendung vorgeht. In Zeiten, in denen die Diskussion um nachhaltige Gastronomie immer lauter wird, setzt Zhou mit seinem innovativen Konzept ein Zeichen für eine bewusste und respektvolle Esskultur. Für weitere Informationen zu diesem Thema und um mehr über die Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung zu erfahren, **sehen Sie die aktuelle Berichterstattung auf [www.sn.at](http://www.sn.at).**

Details

**Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](http://die-nachrichten.at)**