

Kampf der Lebensmittelverschwendung: So setzen Restaurants neue Maßstäbe!

Hotels und Restaurants in Österreich reduzieren Lebensmittelverschwendung durch kleinere Portionen und innovative Maßnahmen.

Freistadt, Österreich - In einem entschlossenen Versuch, der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken, setzen immer mehr Gastronomiebetriebe in Österreich und Deutschland wirkungsvolle Maßnahmen um. So hat das Hotel Freigold in Freistadt die Portionsgrößen beim Abendessen angepasst und angeraten, kleinere Teller für das Frühstücksbuffet zu verwenden. „Alleine mit dieser Maßnahme haben wir rund 20 Prozent an Lebensmittelresten eingespart“, erklärt Hotelchef Dietmar Hehenberger. Statt großen Tellern setzt das Hotel auf kleinere, was dazu führt, dass die Gäste bewusster essen und weniger Abfall produzieren, berichtet [orf.at](#).

Doch nicht nur das Hotel Freigold geht innovative Wege. Auch das Bundesernährungsministerium hat eine Kompetenzstelle etabliert, um gastronomischen Betrieben bei der Reduzierung ihrer Lebensmittelabfälle zu helfen. In größeren Einrichtungen wie Kantinen oder Restaurants, die bereits mit der Initiative „United Against Waste“ zusammenarbeiten, konnten durchschnittlich ein Drittel weniger Lebensmittel in der Tonne landen. Maßnahmen wie das Angebot kleinerer Portionen und die Vermeidung von Brötchenkörben sind genau die Strategien, die seitens der Initiative empfohlen werden. Zudem sollten warme Speisen nur noch auf Anfrage zubereitet werden, um Reste zu minimieren, wie [wdr.de](#) berichtet.

Gemeinsam gegen die Verschwendung

Die Gastronomie wird zunehmend kreativer im Umgang mit überschüssigen Lebensmitteln. Innovative Konzepte wie das Retten von Lebensmitteln und die Kreation neuer Menüs aus Resten erfreuen sich wachsender Beliebtheit, wie das Beispiel des Berliner Restaurants zeigt. Dort wird aus nicht verbrauchten Nahrungsmitteln kulinarische Vielfalt geschaffen. Dies folgt dem Vorbild der Niederlande, wo man in Amsterdam bei „Instock“ selbstgebrautes Bier aus geretteten Zutaten genießen kann. Mit solchen Ansätzen wird nicht nur die Menge der Lebensmittelabfälle reduziert, sondern auch der Bewusstseinswandel bei den Gästen generiert, um umweltfreundlicher zu agieren.

Details	
Vorfall	Lebensmittelverschwendung
Ort	Freistadt, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• ooe.orf.at• www1.wdr.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at