

Fachverband weist Vorwurf der bewussten Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie zurück

Utl.: EU-weit gehen fast die Hälfte aller weggeworfenen Lebensmittel auf das Konto privater Haushalte - Gastronomie wird pauschal, aufgrund von nicht seriös erhobenen Zahlen, verunglimpft =

Wien (TP/OTS) - Der Fachverband Gastronomie in der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ) weist die Aussagen des Österreichischen Ökologie Instituts, wonach angeblich allein die Wiener Gastronomie jährlich 35.000 Tonnen Lebensmittelabfälle produziere, vehement zurück. Auf Nachfrage des Fachverbandes beim Studienautor stellte sich heraus, dass diese Zahl auf einer Hochrechnung von einem Sample von 20 Betrieben beruht. „Angesichts von mehr als 60.000 österreichischen Gastgewerbebetrieben unterschiedlichster Größe und Struktur ist es vermessen und im höchsten Maße unseriös, aufgrund einer Stichprobe von 0,03 Prozent allgemeingültige Aussagen zu treffen, die eine gesamte Branche in Verruf bringen“, zeigt sich Mario Pulker, Obmann des Fachverbandes Gastronomie und Sprecher der rund 60.000 heimischen Gastronomiebetriebe, verärgert.

Zwtl.: Pulker: Realität wird hier bewusst verzerrt

Wie eine Umfrage des Fachverbandes aus 2010 ergeben hat, fallen in mehr als der Hälfte aller Gastronomiebetriebe (51 Prozent) weniger als 80 L Speisereste und Küchenabfälle pro Woche an. Dies ist kaum mehr als in einen durchschnittlichen Haushalt. Auch gemäß einer Studie der EU-Kommission aus 2010 gehen 42 Prozent aller weggeworfenen Lebensmittel auf das Konto der privaten Haushalte, 39 Prozent landen bei den Herstellern in Müll, der Anteil des Hotel- und Gastgewerbes fällt mit vergleichsweise geringen 14 Prozent ins Gewicht. „Die Realität wird also mit der aktuellen Publikation bewusst verzerrt“, wehrt sich Pulker gegen die pauschale Verunglimpfung als Lebensmittelverschwender.

Zudem erzeuge kein Gastronomiebetrieb bewusst vermeidbaren Abfall. Dies könne man sich schon aus betriebswirtschaftlichen Gründen - angesichts des starken Wettbewerbs in der Branche - nicht erlauben. Lebensmittelabfall verursacht für den Betrieb doppelte Kosten, einerseits durch verlorenen Wareneinsatz, andererseits durch zusätzliche Entsorgungskosten. Nicht zuletzt deshalb unterstützt der Fachverband sinnvolle Maßnahmen zu einem möglichst sorgsamem Umgang

mit Lebensmitteln und zur Reduktion von Lebensmittelabfällen.

Der völlig falsche Ansatz für Pulker sei hingegen, gerade die Betriebe, die sich in vielen Fällen auch dem Gästewunsch nach Regionalität, Frische und Qualität verpflichtet fühlen und die mit der regionalen Landwirtschaft und den Produzenten eng zusammenarbeiten, pauschal als Lebensmittelverschwender und Müllverursacher zu verunglimpfen. Denn überzogene Einsparungsziele in der Gastronomie führen letztlich dazu, dass verstärkt auf industrielle Fertig- oder Halbfertigprodukte zurückgegriffen werden müsste. Dies würde zu einem deutlich verringerten Speisenangebot und zum schrittweisen Verlust der kulinarischen Identität der österreichischen Küche führen.
(PWK857/ES)

Der Fachverband Gastronomie in der Wirtschaftskammer Österreich vertritt rund 60.000 Gastronomiebetriebe mit über 140.000 Beschäftigten. Mit einem Umsatz von ca. 8,8 Mrd. Euro leisten sie einen wertvollen Beitrag zur österreichischen Wirtschaft.
Studie der EU-Kommission:
<http://www.eea.europa.eu/data-and-maps/data/external/preparatory-study-on-food-waste>)

~

Rückfragehinweis:

Wirtschaftskammer Österreich
Dr. Thomas Wolf
Fachverband Gastronomie
Tel: 05/90 900-3560

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/11008/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0005 2015-11-10/12:49

101249 Nov 15

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20151110_TPT0005