

ARA und BOKU starten Ausbildungsprojekt an Tourismusschulen

Utl.: Hohes Potenzial an vermeidbaren Lebensmittelabfällen im
Tourismus =

Wien (OTS) - In Österreichs Gastronomie und Hotellerie fallen jährlich 175.000 Tonnen Lebensmittelabfälle an. Ein großer Teil davon wäre vermeidbar. Mit einem Ausbildungsprojekt an drei Tourismusschulen wollen die Altstoff Recycling Austria AG (ARA) und die Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) das Thema Abfallvermeidung in die Ausbildung integrieren. Künftige Hotelmanager und Gastronomen sollen dadurch ihre Betriebe ressourcenschonend führen lernen.

In den Lehrplänen der österreichischen Tourismusschulen wurde die Vermeidung von Lebensmittelabfällen bisher nur als Randthema behandelt. Um die Ausbildung um diesen wichtigen Bereich der Ressourcenschonung zu ergänzen, haben ARA und BOKU Wien ein Pilotprojekt an den Tourismusschulen Semmering, Modul Wien und St. Pölten gestartet. „Qualitätvoller Tourismus und Gastronomie sind nur im Einklang mit unseren Lebensgrundlagen möglich. Die Schülerinnen und Schülern haben es später als Verantwortliche in der Hand, in den Betrieben das Bewusstsein für richtigen Umgang mit Ressourcen zu schaffen und das Abfallaufkommen in Gastronomie und Hotellerie zu senken. Gerade Lebensmittel sind einfach zu kostbar um sie zu verschwenden“, erklärt Projektinitiator ARA Vorstand Christoph Scharff die Initiative, die langfristig Umwelt, Wirtschaft und Gäste gleichermaßen entlasten soll.

Zwtl.: Einsparungspotenzial von 320 Millionen Euro

„Österreichweit entstehen in der Gastronomie pro Jahr 175.000 Tonnen Lebensmittelabfälle mit einem durchschnittlichen Warenwert von rund 320 Millionen Euro. Hier gibt es ein enormes Einsparungspotenzial“, verweist Gudrun Obersteiner von der BOKU auf wissenschaftliche Studien. Von den jährlich vermeidbaren Lebensmittelabfällen aus Küchenbetrieben entfallen rund 45.000 Tonnen auf die Gastronomie, 50.000 Tonnen auf die Beherbergung, 61.000 Tonnen auf Gemeinschaftsverpflegung wie z.B. Betriebskantinen sowie 19.000 auf sonstige Betrieben wie z.B. Kaffeehäuser.

Zwtl.: Tourismusschüler von heute als Multiplikatoren von morgen

„An den 28 österreichischen Tourismusschulen werden 10.500 Schülerinnen und Schüler unterrichtet. Vor allem in den ersten Berufsjahren wird der Betrieb häufig gewechselt. Wir erwarten deshalb aufgrund der Multiplikatorenwirkung mit einer hohen Verbreitung der erworbenen Kenntnisse und hoffen auf rasche positive Wirkung in den Unternehmen“, erklärt Jürgen Kürner, Direktor der Tourismusschule Semmering und zugleich Sprecher der Tourismusschulen Österreichs.

Zwtl.: Steirereck-Chef Reitbauer unterstützt Abfallvermeidung

Gemeinsam mit Direktoren und Lehrenden der drei Pilotschulen wurden Lehrinhalte zum Thema Lebensmittelabfallvermeidung vorbereitet, die derzeit im praktischen Unterricht verankert und im Rahmen des Unterrichtsgegenstandes „Küchenführung und Organisation“ getestet werden. Gudrun Obersteiner erklärt: „Herzstück unserer Arbeit ist ein Impulsfilm, bei dem Persönlichkeiten aus Gastronomie und Hotellerie zu Wort kommen. Unter anderem sprechen die Präsidentin der Österreichischen Hotelierversammlung und Chefin des Boutiquehotels Stadthalle Michaela Reitterer sowie der Steirereck-Chef Heinz Reitbauer über ihre Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.“

Während der Pilotphase bis Ende Juni 2018 erfolgt der Unterricht zunächst unter Einbindung von Experten des Instituts für Abfallwirtschaft der Universität für Bodenkultur. Die ARA unterstützte bei der Projektentwicklung und stellt fachliches Know-how bereit. Die Finanzierung des Projekts erfolgt durch die Abfallvermeidungsförderung der Sammel- und Verwertungssysteme für Verpackungen mit Unterstützung der ARA. (Schluss)

Zwtl.: Über die ARA Servicegruppe

Seit fast 25 Jahren agiert die ARA als eine treibende Kraft der österreichischen Abfallwirtschaft. Ursprünglich ein Sammel- und Verwertungssystem, hat sie sich kontinuierlich zum Recyclingexperten, zum Innovationstreiber im Ressourcenmanagement und zum bevorzugten Servicepartner für maßgeschneiderte Entsorgungslösungen und Kreislaufwirtschaft weiterentwickelt. Sie gilt damit heute als internationales Vorbild. Die ARA Servicegruppe besteht aus der ARA AG und ihren sieben Tochterunternehmen ARAPlus GmbH, ARES GmbH, Austria Glas Recycling GmbH, DiGiDO GmbH, ERA GmbH, LogMan GmbH und NetMan

GmbH.

Zwtl.: Über die ARA AG

Die Altstoff Recycling Austria AG (ARA) ist in Österreich Marktführer unter den Sammel- und Verwertungssystemen für Verpackungen. Sie organisiert die Sammlung, Sortierung und Verwertung von Verpackungsabfällen flächendeckend in ganz Österreich. Die ARA steht im Eigentum heimischer Unternehmen und agiert als Non-Profit Unternehmen nicht gewinnorientiert. Für die Sammlung von Verpackungsabfällen aus Papier, Kunststoff, Metall und Glas stellt die ARA den Konsumentinnen und Konsumenten rd. 1,8 Millionen Sammelbehälter zur Verfügung. Zusätzlich sind 1,6 Millionen Haushalte an die Sammlung mit dem Gelben Sack angeschlossen. 2016 wurden über das Haushaltssammelsystem der ARA 1,06 Millionen Tonnen Verpackungen und Altpapier gesammelt.

~

Rückfragehinweis:

Mag. Sandra Holzinger
Altstoff Recycling Austria AG
Tel.: 01.599 97-300
E-Mail: sandra.holzinger@ara.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/19/aom>

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

TPT0001 2017-11-06/08:56

060856 Nov 17

Link zur Aussendung:

https://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20171106_TPT0001