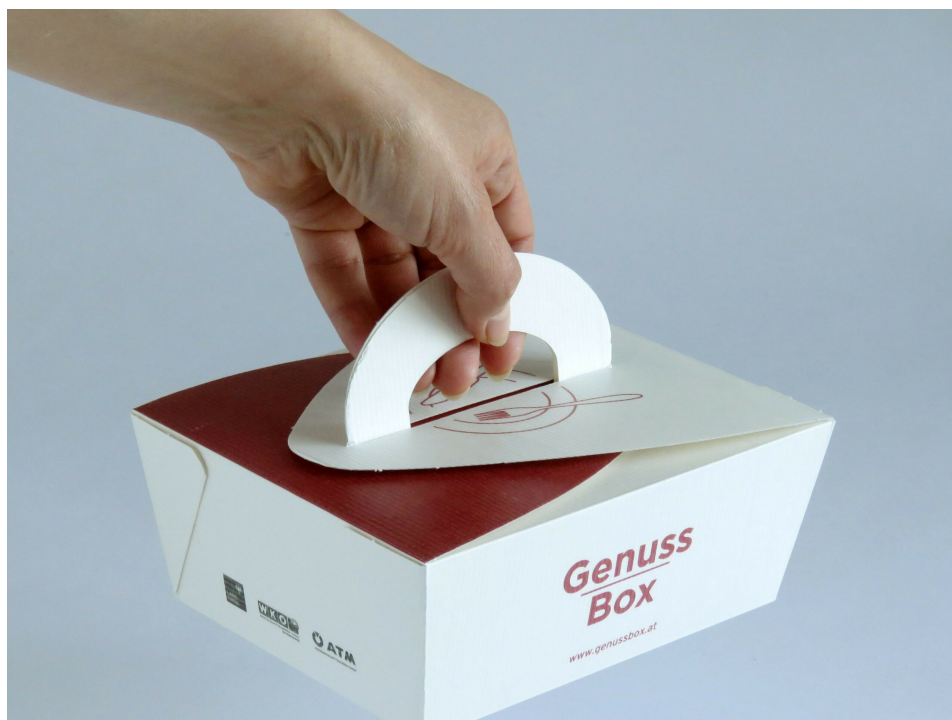


Genuss Box jetzt auch in Wien

Lebensmittel sind wertvoll, insbesondere die Reste eines guten Mittag- oder Abendessens sind zu schade zum Wegwerfen. Die Stadt Wien startet daher das Projekt Genuss Box und möchte damit eine gesellschaftsfähige Variante vorstellen, die Reste vom Essen „einpacken“ zu lassen. In der ansprechend gestalteten Genuss Box findet das zu große Schnitzel genauso Platz wie der Rest vom Gemüsecurry oder Topfenknödel mit Zwetschkenröster vom Buffet einer Veranstaltung. Abfallvermeidung jetzt auch in Wien! Im Westen von Österreich kennt man sie schon, die Genuss Box. Nun können auch Gastronomiebetriebe in Wien ihren Gästen diese Möglichkeit der Mitnahme von Essensresten anstelle von Alufolie oder Einwegplastik …



Lebensmittelabfälle in der Gastronomie lassen sich mit der Genuss Box einfach vermeiden. (© Monika Kupka, DIE UMWELTBERATUNG)

Lebensmittel sind wertvoll, insbesondere die Reste eines guten Mittag- oder Abendessens sind zu schade zum Wegwerfen. Die

Stadt Wien startet daher das Projekt Genuss Box und möchte damit eine gesellschaftsfähige Variante vorstellen, die Reste vom Essen einpacken zu lassen. In der ansprechend gestalteten Genuss Box findet das zu große Schnitzel genauso Platz wie der Rest vom Gumpesüßkürbis oder Topfenknödel mit Zwetschkenröster vom Buffet einer Veranstaltung.

Abfallvermeidung jetzt auch in Wien!

Im Westen von Österreich kennt man sie schon, die Genuss Box. Nun können auch Gastronomiebetriebe in Wien ihren Gästen diese Möglichkeit der Mitnahme von Essensresten anstelle von Alufolie oder Einwegplastik anbieten. In der praktischen Genuss Box mit Tragegriff können die Gäste die Speisen bequem mit nach Hause nehmen und der Gastronom freut sich über den leeren Teller.

Das in Vorarlberg gestartete Erfolgsprojekt zur Lebensmittelabfallvermeidung Genuss Box wurde Ende 2019 in Tirol eingeführt und nun von Stadtrat Jürgen Czernohorsky für Wien vorgestellt. Lebensmittelabfallvermeidung ist ein wichtiger Baustein im Wiener Lebensmittelaktionsplan. Wien ist G.U.T., der 2020 vom Landtag beschlossen wurde. Die Genuss Box wird auch seitens des Klimaministeriums unterstützt. Für die Einführung wurde an 300 Betriebe zu Testzwecken eine Probeflieferung mit 4 Genuss Boxen geschickt.

Wiens Klimastadtrat Jürgen Czernohorsky freut sich über das neue Angebot:

Jede und jeder kann aktiv zum nachhaltigen Umgang mit unseren Ressourcen beitragen. Mit der Vermeidung von Lebensmittelabfällen tragen wir auf einfache Weise auch zum Klimaschutz bei. Mit der Genuss Box gibt es nun eine nachhaltige Möglichkeit, Speisen aus dem Lokal nach Hause zu nehmen und zu einem späteren Zeitpunkt zu genießen mit gutem Gewissen!

Welche Vorteile haben die Betriebe von dieser Initiative?

In der Gastronomie betragen die Tellerreste ca. 35 % der gesamten Lebensmittelabfälle. Die Entsorgungskosten für diese sogenannten Tellerreste, die geschmeckt hätten, aber nicht mehr aufgegessen werden konnten, werden eingespart. Viele Gäste trauen sich nicht, die Reste einpacken zu lassen, mit der Genuss Box soll das der Vergangenheit angehören. Gäste können sich die Reste selbst in die Box einfüllen und benötigen keine Alufolie und auch kein Plastiksackerl mehr. Die Genuss Box hat ein Füllvolumen von 900 ml und einen praktischen Tragegriff.

Gastronomiebetriebe oder Veranstalter*innen, die sich für ein Probepaket interessieren, können sich unter www.genussbox.at/wien anmelden. Die ersten 700 Interessierten erhalten dieses kostenlos zugeschickt.

Schnitzel einpacken, auch für's Klima

Das Wegwerfen von tierischen Lebensmitteln ist aus ethischer Sicht äußerst bedenklich, mussten doch Tiere für die Produktion sterben, die vorher oft unter unwürdigen Bedingungen gelebt haben. Daher ist gerade bei tierischen Lebensmitteln ein sorgsamer Umgang besonders wichtig. Um 1 kcal aus Schweinefleisch zu produzieren müssen dreimal so viele pflanzliche Kalorien für die Fütterung aufgewendet werden, bei Kalbfleisch sind es sogar 7 Mal mehr. Jedes gerettete Schnitzel wiegt somit ein Mehrfaches in der Klimabilanz im Vergleich zu pflanzlicher Nahrung. Karin Bpchl-Krammerstätter, Leiterin der Wiener Umweltschutzabteilung: Auch in Zeiten von Bio und Nachhaltigkeit geht die Fleischproduktion großteils zulasten des Tierwohls. Für jedes Stück Fleisch, das weggeworfen wurde, ist ein Tier vergebens gestorben. Daher ist es mir ein großes Anliegen, dass möglichst viele Gastronomiebetriebe die Genuss Box anbieten.

Denn gemeinsam schaffen wir so das Bewusstsein, dass auch Lebensmittel wertvolle Ressourcen sind.

Rund 1/3 aller weltweit produzierten Lebensmittel landet im Müll, rund 14 % davon stammen aus der Gastronomie. Die Reduktion von Lebensmittelabfällen ist eine Win-Win-Situation: Wirt*innen sparen Entsorgungskosten, Gäste genießen eine zweite Mahlzeit und haben die Gewissheit, zum Klimaschutz beizutragen.

Papier statt Plastik

Der Behälter besteht zu 100 % aus Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft (FSC), ist lebensmittelecht und flüssigkeitsdicht. Das Material ist so konzipiert, dass die mitgebrachten Speisen lange frisch bzw. warm bleiben. Die Genuss Box ist außerdem für das Erwärmen im Backofen und Mikrowelle, sowie die Lagerung im Kühlschrank geeignet.

Durch das verwendete Monomaterial kann die geringfügig verunreinigte Genuss Box im Altpapier gesammelt und einfach wiederverwertet werden. Stark verunreinigte Genuss Boxen werden über die Restmülltonne entsorgt.

Ziel der Verwendung der Genuss Box ist die Vermeidung von Lebensmittelabfällen und Bewusstseinsbildung, dass Essen viel zu schade zum Wegwerfen ist. Darüber hinaus können durch die Genuss Box Alu- und Plastikverpackungen ersetzt werden. Reste vom Essen im Lokal sind damit leicht zu vermeiden und können so zum schnellen Abendessen oder Bröccchen für den nächsten Tag werden.

Weitere Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen für Betriebe finden sich auf den Seiten der [Stadt Wien](#) und auf den Seiten der Initiative [natürlich weniger Mist](#). Betriebe, die die Genussbox einsetzen, werden in einer [interaktiven Karte](#) angezeigt und können somit leicht gefunden werden.

Aussender: DIE UMWELTBERATUNG

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at