



PRESSEINFORMATION

Mit Restlbox gegen Lebensmittelverschwendung

„Packs´ ein, weil Lebensmittel sind wertvoll!“, sagen die Steirischen Jungbauern im Zuge ihrer heute gestarteten Initiative gegen Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie. Unterstützt wird diese Initiative vom Kooperationspartner Saubermacher. Gemeinsam stellen Jungbauern und Saubermacher ausgewählten Gastrobetrieben in allen steirischen Bezirken Restlboxen der steirischen Firma Etivera zur Verfügung. Darauf zu finden sind Informationen zur Lebensmittelverschwendung. Wirtinnen und Wirte sollen ihre Gäste darauf aufmerksam machen, dass übrig gebliebene Lebensmittel mit nach Hause genommen werden können. Nicht alles soll immer im Müll landen.

In Österreich landen jährlich über 900.000 Tonnen Lebensmittel im Müll, wobei der Großteil dieser Verschwendung im privaten Bereich (58%) stattfindet. In der Gastronomie und im Außer-Haus-Verzehr (19%) werden Lebensmittel im Wert von rund 320 Millionen Euro in den Müll geworfen. In Zeiten, in denen ein Drittel der gesamten Lebensmittelproduktion im Müll landet, ist es höchste Zeit, Maßnahmen zu ergreifen, um dem entgegenzuwirken.

Alle Lebensmittel, die bis zum 26. Mai 2024 produziert wurden, landen rechnerisch im Müll. Das besagt eine Berechnung einer namhaften österreichischen Organisation, die sich seit Jahren für Ressourcenschonung stark macht. Welche Möglichkeiten wir zur Reduktion der Verschwendung sehen:

- **Landwirtschaft:** Mit fachgerechtem Pflanzenschutz weniger Verschwendung
- **Haushalt:** Bewusstsein schärfen durch mehr Aufklärung und Bildung
- **Gastronomie:** Möglichkeit zur Mitnahme der servierten Speisen

„Zeit, Geld, Leidenschaft und auch eine gewisse Risikobereitschaft junger Bäuerinnen und Bauern fließen in die Produktion von hochwertigen und gesunden Lebensmitteln. Es ist unser Ziel, damit einen Nutzen zu stiften. Man soll von Lebensmitteln nicht nur satt werden, sondern unser Essen soll auch zu einem gesunden und nachhaltigen Leben beitragen. Werden Lebensmittel aber nicht genutzt, wie das beispielsweise auch in der Gastronomie vorkommt, hat das ökonomische und ökologische Konsequenzen. Deshalb wollen wir mit Restlboxen gemeinsam mit unserem Kooperationspartner Saubermacher gegen die

Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie mobil machen“, erklärt der steirische Jungbauernobmann **Bernd Brodtrager** die Initiative.

Rückfragehinweis:

Steirische Jungbauern: Alexander Macek, alexander.macek@stbb.at, 0664/1344161
Saubermacher: Bernadette Triebel-Wurzenberger, b.triebl@saubermacher.at, 0664/805981013



Die Restlboxen werden zum Start der Initiative im Juni an über 30 Kooperationsbetriebe in der Gastronomie in der gesamten Steiermark kostenlos verteilt. Tischaufsteller sollen die Gäste in der Gastronomie auf die Initiative aufmerksam machen und das Bewusstsein in Punkto Lebensmittelverschwendung schärfen. Bei großer Nachfrage kann die Aktion auf weitere Gastronomiebetriebe ausgeweitet werden. Mit dem Abfallentsorger Saubermacher haben wir einen namhaften Partner gefunden, der das Projekt seit der ersten Stunde unterstützt.

„Der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln ist mir ein großes Anliegen. Auch im privaten Bereich ist es wichtig, bewusst einzukaufen und Reste zu verwerten. Ressourcenschonung und Abfallvermeidung ist Klimaschutz – und hier kann jeder Mensch im Kleinen seinen Beitrag leisten für eine lebenswerte Umwelt. Ich danke den Steirischen Jungbauern für ihre tolle und nachahmenswerte Initiative und hoffe, dass viele Betriebe sowie Kundinnen und Kunden das Projekt begeistert unterstützen“, bekräftigt **Saubermacher Gründer Hans Roth**.

Auch für die Partnerbetriebe in der Gastronomie ist die Initiative wertvoll, wie die Familie Ochensberger vom Garten-Hotel Ochensberger aus St. Ruprecht an der Raab erklärt. „Als umweltzertifiziertes Hotel haben wir einen klaren Auftrag, sorgsam mit unseren wertvollen Ressourcen umzugehen. Dazu gehört auch eine Reduzierung von unnötiger Lebensmittelverschwendung. Mit dem neuen innovativen Service der kostenlosen „Restlbox“ als nachhaltige Verpackung können wir unsere Gäste eher motivieren, ihre Speisenreste mitzunehmen und damit einen umweltfreundlichen Beitrag zu leisten“, so **Astrid Ochensberger-Benkic**.

Rückfragehinweis:

Steirische Jungbauern: Alexander Macek, alexander.macek@stbb.at, 0664/1344161
Saubermacher: Bernadette Triebel-Wurzenberger, b.triebl@saubermacher.at, 0664/805981013