



## **Nimm's mit. Es ist einfach zu gut zum Wegwerfen.**

Genuss Box zur Lebensmittel-Abfallvermeidung

Wer kennt das nicht? Das Essen im Restaurant schmeckt wunderbar und doch ist man nach einer halben Portion satt. Schade, wenn die köstlichen Reste im Abfall landen. Das ist vermeidbar! Abhilfe schafft die Genuss Box. Die Gäste lassen sich die übrig gebliebenen Speisen einpacken und nehmen sie zum späteren Verzehr mit nach Hause.

Doch was ist das Besondere an der neuen Genuss Box?

### **Lebensmittel sind kostbar**

Ein sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln geht uns alle an. In Tirol landen laut Restmüllanalyse 2018/19 der Tiroler Landesregierung jährlich ca. 13.500 Tonnen genießbare Lebensmittel im Restabfall. Zur Reduktion von Lebensmittelabfällen gibt es bereits verschiedenste Maßnahmen wie etwa die Initiativen „Karakter Ernte“ oder „Green Events Tirol“. Um die Sensibilität für dieses Thema noch weiter zu erhöhen, haben sich Land Tirol, Wirtschaftskammer Tirol/Fachgruppe Gastronomie, Abfallwirtschaft Tirol Mitte (ATM) und das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus für das gemeinsame Projekt „Genuss Box“ entschieden. „Für die Gäste und Gastronomen ist die Genuss Box eine umweltfreundliche und vor allem nachhaltige Möglichkeit zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Wenn der Hunger einmal doch nicht so groß ist, sollte das mit nach Hause nehmen der Essensreste selbstverständlich werden“, ist Landeshauptmann-Stellvertreterin Mag.a Ingrid Felipe von dieser umweltfreundlichen Alternative zu Styroportassen, Alufolie & Co. überzeugt. So können bereits verarbeitete und zubereitete Lebensmittel vor der Entsorgung bewahrt werden, denn diese schmecken auch noch daheim. Insbesondere, da die Genuss Box viele Vorteile hat:

### **Nachhaltige Genuss Box**

Die Genuss Box ist eine lebensmittelechte, gut tragbare Transportbox, die zu 100 % aus recycelbarem bzw. kompostierbarem Karton und Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft (FSC) besteht. Das Material ist wärme- und kälteisolierend und ist für Mikrowelle, Backofen



(bis 220°C) und Kühlschrank bestens geeignet. „Die Genuss Box kann nach dem Gebrauch entsprechend verwertet werden und bleibt im Rohstoffkreislauf. Die Box kommt entweder geringfügig verunreinigt zum Altpapier oder stark verunreinigt zum Bioabfall“, weiß ATM-Geschäftsführer Dr. Alfred Egger über die innovative Kartonvariante der Genuss Box zu berichten, die seit Ende 2017 in Vorarlberg im Einsatz ist. „Gemeinsam wollen wir das Projekt sukzessive auf die anderen Bundesländer ausweiten.“

### **„Wir machen mit!“**

Als umweltfreundliche und gleichzeitig elegante Alternative zu Verpackungen aus Kunststoff und Alu soll die Genuss Box langfristig in möglichst vielen Tiroler Gastronomiebetrieben zum Einsatz kommen. Gastronomiebetriebe, die bei dieser Initiative mitmachen und die Genuss Box bestellen, werden auf der Homepage [www.genussbox.at](http://www.genussbox.at) beworben und setzen damit ein Zeichen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen. Alois Rainer, Obmann der Fachgruppe „Gastronomie“ in der Wirtschaftskammer Tirol, hat die Genuss Box bereits erfolgreich in seinem Gasthof getestet und animiert die Tiroler Gastronomen zum Mitmachen: „Unsere Betriebe können mit dem Angebot der Genuss Box im Sinne der Nachhaltigkeit ihre ökologische Verantwortung leben und mit gutem Beispiel vorangehen, was einen sorgfältigen Umgang mit Nahrungsmitteln betrifft. Die Gäste wissen es zu schätzen.“ Die über 3.700 Tiroler Gastronomiebetriebe erhielten kürzlich Probeexemplare der Genuss Box zum Testen übermittelt. „Die positiven Rückmeldungen und zahlreichen Bestellungen haben unsere Erwartungen übertroffen“, freut sich Rainer.

Die Genuss Boxen werden auf [www.genussbox.at](http://www.genussbox.at) angeboten und von der Firma Messerle aus Vorarlberg geliefert. Eine Packung zu 180 Stück kostet 60 Euro (exkl. MwSt.). Durch Anbringen von selbstklebenden Etiketten können die Boxen mit dem Firmenlogo individuell gestaltet werden. Für die Restauranttür wird bei der Erstbestellung eine Plakette mitgeliefert, die das Lokal als Genuss Box-Partnerbetrieb ausweist.

#### Foto (Genuss Box)

Präsentation der Genuss Box: v. l. ATM-Geschäftsführer Dr. Alfred Egger, Landeshauptmann-Stellvertreterin Mag.<sup>a</sup> Ingrid Felipe und Fachgruppenobmann Gastronomie WK Tirol Alois Rainer

Projektteam der Genuss Box: v. l. Ing. Alexander Würtenberger (ATM-Projektleitung), Dr. Alfred Egger (GF ATM), Alois Rainer (Fachgruppenobmann Gastronomie WK Tirol), Landeshauptmann-Stellvertreterin Mag.<sup>a</sup> Ingrid Felipe, Mag. Martin Mölgg (Land Tirol), Heiner Messerle (GF Messerle) und Ing. Harald Feldmann (Land Vorarlberg).

