

Genuss Box: Daheim weiter genießen

Lebensmittel sind zu kostbar zum Wegwerfen.

Alle Jahre wieder ... Weihnachtsfeiern, Restaurantbesuche mit Freunden, mit der Familie ... vor und nach den Festtagen frönt man den kulinarischen Genüssen. Da kann es schon vorkommen, dass man nach einer halben Portion bereits satt ist. Dabei würden das Schnitzel und der Kartoffelsalat am nächsten Tag auch noch schmecken. Was tun? Einfach in die umweltfreundliche Genuss Box und weiter daheim genießen. So landen übrig gebliebene Speisen nicht im Bioabfall des Gastronomiebetriebes. Zusätzlich ist die gut tragbare Genuss Box eine nachhaltige Alternative zu Alufolie oder Plastik. Sie besteht zu 100 % aus recycelbarem Karton aus nachhaltiger Forstwirtschaft (FSC). „Die Genuss Box kommt nach dem Gebrauch, auch wenn sie leicht verunreinigt ist, zusammengelegt zum Altpapier“, erklärt Dr. Alfred Egger, Geschäftsführer der Abfallwirtschaft Tirol Mitte (ATM), die gemeinsam mit Land Tirol, Wirtschaftskammer Tirol/Fachgruppe Gastronomie und dem Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus dieses Projekt in Tirol startete.

Lebensmittel sind kostbar

In Tirol landen laut Restmüllanalyse 2018/19 der Tiroler Landesregierung jährlich ca. 13.500 Tonnen genießbare Lebensmittel im Restabfall. Wer im Restaurant nach der Genuss Box fragt und seine Reste mit nach Hause nimmt, tut aktiv etwas zur Lebensmittel-Abfallvermeidung. Langfristig soll die Genuss Box in möglichst vielen Tiroler Gastronomiebetrieben zu haben sein. Genuss Box-Partnerbetriebe erkennt man am Türkleber. Nähere Infos: www.genussbox.at

Über die Genuss Box:

100 % recycelbarer Karton

wärme- und kälteisolierend

für Mikrowelle, Backofen (max. 30 Min. bis 220°C) und Kühlschrank geeignet



Beste Verpackung für bestes Essen



Mit der Genuss Box nachhaltig unterwegs