

<b>Home</b>
News
People
Hotellerie
Gastronomie
Tourismus
Unternehmen
<b>Heft-Archiv</b>
<b>Badener Gespräche</b>
<b>Team</b>
<b>Mediadaten</b>
<b>Abo</b>
<b>Buchtipps</b>
<b>Presse</b>
<b>Impressum</b>



Ausgabe 5 ist da!

22. Mai 2015

## United Against Waste: Die Branche diskutiert Einsparungsmöglichkeiten

**Die Initiative United Against Waste informiert und diskutiert in einer österreichweiten Eventreihe die besten Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung. Start in Kremsmünster.**

Geschätzte 5,2 Tonnen Lebensmittel im Wert von 9.600 Euro werden pro Betrieb in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung jährlich entsorgt. Nicht aufgegessene Schnitzel, unangetastete Beilagen oder Buffetreste und zu viel produziertes Essen - viele dieser Abfälle und die damit verbundenen Kosten und Umweltwirkungen sind vermeidbar. Die Initiative United Against Waste (UAW) informiert in einer österreichweiten Veranstaltungsreihe über mögliche Einsparmaßnahmen und lädt zum Branchendialog.

In einem Pilotprojekt von UAW wurden im Vorjahr in 29 österreichischen Gastronomie-, Beherbergungs- und Großküchenbetrieben die Quellen und Ursachen von Lebensmittelabfällen untersucht. Bei den Erhebungen wurde ein deutliches Einsparungspotenzial festgestellt. Je nach Betriebstyp gibt es unterschiedliche "Hot Spots" - also verschiedene Bereiche, wo besonders viel vermeidbare Lebensmittelabfälle entstehen. So waren in der Gastronomie eher Fleisch- und Salatreste von Bedeutung. Bei Beherbergungsbetrieben wurden vermehrt Gemüse-, Buffet- und Getränkeabfälle entsorgt. Überproduktion und Tellerreste sind vor allem bei Spitälern und Betriebsrestaurants ein Thema. Alle Testbetriebe erhielten eine detaillierte Auswertung ihrer individuellen Einsparpotenziale und konkrete Handlungsempfehlungen. Die Pilotbetriebe haben mit der Maßnahmenumsetzung begonnen und es gibt bereits die ersten Erfolge zu verzeichnen.

### Start der Informationsreihe

Um die Erhebungsergebnisse und Maßnahmenempfehlungen einem breiteren Publikum in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung zugänglich zu machen, gibt es ab Juni 2015 eine österreichweite Veranstaltungsreihe von United Against Waste. Im Zentrum der Events steht der Erfahrungsaustausch unter Praktikern: Lösungsansätze zu Themen wie Tellerretouren, Buffetreste oder Überproduktion werden diskutiert und weiterentwickelt. Dadurch wird der Ideenpool an Einsparmöglichkeiten kontinuierlich ausgebaut.

Die Veranstaltungen richten sich an Küchenverantwortliche, Betriebsleitungen und Fachkräfte. Es werden Erkenntnisse aus umfangreichen Abfallanalysen in heimischen Küchenbetrieben sowie Hilfsmittel und Serviceangebote zur Abfallreduktion vorgestellt.

Die ersten Termine stehen bereits fest:

**9. Juni 2015/14:00 - 16:30**

Infoveranstaltung für Gastronomie & Hotellerie, Stiftsschank Kremsmünster (OÖ)

**23. Juni 2015/15:30 - 18:00**

Infoveranstaltung für Gemeinschaftsverpflegung, Congress Messe Innsbruck (T)

**30. Juni 2015/14:00 - 16:30**

Infoveranstaltung für Gemeinschaftsverpflegung, Landesfrauen- und Kinderklinik Linz (OÖ)

**13. Juli 2015/14:00 - 16:30**

Infoveranstaltung für Gastronomie & Hotellerie, Salm Bräu (W)

### Die Anmeldung

Die Anmeldung für die Veranstaltung erfolgt entweder über die UAW-Seite ([www.united-against-waste.at](http://www.united-against-waste.at)), per E-Mail unter [uaw-on-tour@tatwort.at](mailto:uaw-on-tour@tatwort.at) mit Verweis auf den gewünschten Veranstaltungstermin oder telefonisch bei Frau Christine Ehrenhuber unter 01 / 409 55 81 - 223. Die Teilnahme ist kostenlos.

Details zu den Einzelprogrammen und weitere Termine für den Herbst 2015 werden fortlaufend unter [www.united-against-waste.at](http://www.united-against-waste.at) veröffentlicht. Im Anschluss an die Veranstaltungen besteht die Möglichkeit zum informellen Austausch bei kulinarischem Ausklang.



*United Against Waste wird von einem breiten Partnernetzwerk aus Wirtschaft, Bund, Ländern, NGOs und der Wissenschaft getragen (C) UAW/Bernhard Noll*

Suche

**Jetzt zwei Ausgaben kostenlos und unverbindlich probelesen.**

**bestseller**  
Wirtschaft neu denken

Laden im  
**App Store**