

## Tipps zur Abfall- vermeidung

**G**eschätzte 5,2 Tonnen Lebensmittel im Wert von 9.600 Euro werden pro Betrieb in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung jährlich entsorgt. Nicht aufgesetzene Schnitzel, unangetastete Beilagen oder übriggebliebener Kaffee – viele dieser Abfälle und die damit verbundenen Kosten und Umweltwirkungen sind vermeidbar. Die Initiative „United Against Waste“ lädt zum Branchendialog.

Wie lassen sich Lebensmittelabfälle in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig reduzieren? Eine österreichweite Veranstaltungsreihe geht dieser Frage nach. Anpassung der Portionsgrößen durch kreatives Anrichten und clevere Preisgestaltung, Verarbeitung von Zubereitungsresten zu Suppen und Saucen, flexible Gestaltung von Buffets, Weiterverwendung von nicht ausgegebenen Speisen oder gezielte Kommunikation mit Gästen und Mitarbeitern – diese und viele andere Lösungsansätze werden von Praktikern diskutiert und weiterentwickelt.

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:

**9. Juni 2015 / 14:00–16:30**  
Infoveranstaltung für Gastronomie & Hotellerie, Stiftschank Kremsmünster, OÖ

**23. Juni 2015 / 15:30–18:00**  
Infoveranstaltung für Gemeinschaftsverpflegung, Congress Messe Innsbruck, Tirol

**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, Wien

Melden Sie sich rechtzeitig an – die Teilnahme ist kostenlos!

**E:** [uaw-on-tour@tatwort.at](mailto:uaw-on-tour@tatwort.at) mit Verweis auf den gewünschten Veranstaltungstermin

**T:** Bei Hr. Rainer Rockenbauer unter 01/409 55 81-219

