

Ergebnis-Präsentation der ersten Abfallerhebung

■ **KREMSMÜNSTER (sta).** Geschätzte 5,2 Tonnen Lebensmittel im Wert von 9600 Euro werden pro Betrieb in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung jährlich entsorgt. Nicht aufgegessene Schnitzel, unangetastete Beilagen oder übrig gelassene Buffets – viele Abfälle und die damit verbundenen Kosten und Umweltwirkungen sind vermeidbar. Die Initiative „United Against Waste“ (UAW) hat 2014 begonnen, Mengen und Ursachen für Lebensmittelabfälle in Großküchen zu analysieren und konkrete Einsparungsmaßnahmen aufzuzeigen. Die breite Weiterführung des Projekts in OÖ wird vom OÖ. Umweltressort von Landesrat Rudi Anschober finanziell gefördert.

Am 9. Juni 2015 um 14 Uhr Uhr informieren die Projektleiter von „United Against Waste“ Gastro- und Hotelleriebetriebe



Viele Lebensmittelabfälle werden täglich in den Großküchen entsorgt.

Foto: Panthermedia-net

sowie Großküchen in der Stiftsschank Kremsmünster, wie Lebensmittelmüll in den Betrieben reduziert und damit auch Kosten gesenkt werden können.

1364944