


[Home](#)
[News](#)
[People](#)
[Hotellerie](#)
[Gastronomie](#)
[Tourismus](#)
[Unternehmen](#)
[Heft-Archiv](#)
[Badener Gespräche](#)
[Team](#)
[Mediadaten](#)
[Abo](#)
[Buchtipps](#)
[Presse](#)
[Impressum](#)


Ausgabe 5 ist da!

10. Juni 2015

United Against Waste informiert in Oberösterreich

Zum Auftakt einer österreichweiten Roadshow diskutieren die Projektpartner mit oberösterreichischen Köchinnen und Köchen verschiedene Lösungsansätze zur Reduktion von Lebensmittelabfällen.

Geschätzte 5,2 Tonne Lebensmittel im Wert von 9.600 Euro werden pro Betrieb in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung jährlich entsorgt. Die Initiative "United Against Waste" (UAW) hat 2014 begonnen, Mengen und Ursachen für Lebensmittelabfälle in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung zu analysieren und auf konkrete Einsparmaßnahmen hinzuweisen (Hotel & Touristik hat berichtet). Mit Infobroschüren samt Einspar-Tipps von Köchinnen und Köchen, Wiege-Equipment und Leitfäden zur Abfallerhebung sowie einem umfassenden Online-Tool zur Analyse der individuellen Einsparpotenziale im eigenen Betrieb stellt UAW österreichischen Betrieben verschiedene Hilfsmittel zur Reduktion von Lebensmittelabfällen zur Verfügung.

In Oberösterreich finden im Juni zwei Informationsveranstaltungen statt. Am 9. Juni fand der Auftakt im Stiftschank Kremsmünster statt und am 30. Juni geht es in der Landesfrauen- und Kinderklinik Linz weiter. Im Zentrum dieser Events stehen der Erfahrungsaustausch in der Branche und die kontinuierliche Weiterentwicklung von Lösungsansätzen. Mit dabei ist auch Umweltlandesrat Rudi Anschober, der für die breite Weiterführung des Projekts in Oberösterreich eintritt.

Die Fachhochschule Oberösterreich erhebt aktuell in Kooperation mit der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) in zwölf oberösterreichischen Gastronomie-, Beherbergungs- und Großküchenbetrieben die Menge an Lebensmittelabfällen und identifiziert die Abfallquellen anhand von fünf Küchenbereichen und neun Lebensmittelgruppen. Diese Analysen ermöglichen die Entwicklung von punktgenauen Reduktionsmaßnahmen in den Testbetrieben. Durch Integration der Erhebungsergebnisse in das österreichweite Gesamtsample wird die Datenbasis für Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung kontinuierlich erweitert.

AGM Partner der ersten Stunde

AGM ist von Beginn an Lead-Partner und wesentlicher Förderer der Initiative gegen Lebensmittelverschwendung. "Wir wollen unseren Kunden Möglichkeiten aufzeigen, die nicht nur gut für die Umwelt, sondern darüber hinaus auch für jeden Betrieb einen klaren Mehrwert darstellen. Die Kooperation United Against Waste ist dafür ein gutes Beispiel und unterstützt die österreichische Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung bei der effizienten Lebensmittelnutzung", erklärt Josef Pirker, Geschäftsführer von AGM.

In einem Pilotprojekt wurden im Jahr 2014 in 29 österreichischen Küchenbetrieben die Quellen und Ursachen von Lebensmittelabfällen untersucht. Bei den Erhebungen wurde ein deutliches Einsparpotenzial festgestellt, die Speiseabfälle beliefen sich in den Testbetrieben auf 5 - 45 Prozent des ausgegebenen Essens (ohne Zubereitungsreste). Die Betriebe erhielten eine detaillierte Auswertung ihrer individuellen Einsparpotenziale und konkrete Handlungsempfehlungen.

"Die Analysen zeigten, dass viele Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung vermeidbar sind. Wir freuen uns, dass sich durch die unternommenen Schritte in den Pilotbetrieben schon erste Erfolge einstellen. Durch ein breites Service- und Informationsangebot im Rahmen der Initiative United Against Waste werden wir unsere Kunden künftig noch besser bei der Reduktion ihres Wareneinsatzes unterstützen", so Pirker.

Infos: www.united-against-waste.at, www.agm.at

Mehr zu diesem Thema:

[United Against Waste: Die Branche diskutiert Einsparungsmöglichkeiten](#)



mit (v. l.) LR Rudi Anschober, Ilse Merlinger-Boira (Iglö), Josef Pirker (AGM) und Alexander Jäger (FH Oberösterreich) (c) Land OÖ/ Liedl

Werbeplanung.at
SUMMIT 2015
 PRACTICE DECISIONS
 30. JUNI - 2. JULI, WIEN

MIT
**DIGITALER
 KOMMUNIKATION**
 AUF DER
**HÖHE
 DER ZEIT**



Laden im
App Store