



[wien.at](http://wien.at) > [Medienstadt Wien](#) > [rk/Presse](#)

[Tagesübersicht](#)

Rathauskorrespondenz vom 12.06.2015:

## Schade um die Leckerbissen: Mist und Kosten reduzieren

### Österreichweite Veranstaltungen zum Thema „Lebensmittelabfälle reduzieren und Kosten sparen“ in der Gastronomie

Wenn Teller nicht ganz leer in die Küche zurückgehen, ist es schade um jeden Bissen! Geschätzte 5,2 Tonnen Lebensmittel im Wert von 9.600 Euro werden pro Betrieb in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung jährlich entsorgt. Die Initiative "United Against Waste" lädt die Gastronomie- und Hotelleriebranche zum Diskutieren von Lösungen und zum Erfahrungsaustausch ein.

"Im Rahmen der Initiative "natürlich weniger Mist" thematisiert die Stadt Wien schon seit vielen Jahren die Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Deshalb begrüße ich die neue Initiative "United Against Waste". Sie unterstützt die Gastronomie dabei, Lösungen für die Reduktion von Lebensmittelabfällen zu finden und dabei Kosten zu sparen", sagt Umweltstadträtin Ulli Sima.

### Lebensmittelabfälle nachhaltig reduzieren

Nicht jeder Mensch isst gleich viel und nicht jedem schmeckt alles – so kommen in Gasthäusern und Gemeinschaftsverpflegungen oft große Abfallmengen zusammen. Viele dieser Abfälle und die damit verbundenen Kosten und Umweltauswirkungen sind vermeidbar. Zum Beispiel tragen kreatives Anrichten, clevere Preisgestaltung und flexible Gestaltung von Buffets zur Abfallvermeidung bei. Auch die Weiterverwendung von nicht ausgegebenen Speisen, die Verarbeitung von Zubereitungsresten und gezielte Kommunikation mit Gästen und Mitarbeitenden sind wichtige Beiträge zur Abfallvermeidung.

### Branchendialog mit Personen aus der Praxis

Die Initiative "United Against Waste" lädt zum Branchendialog ein: Wie lassen sich Lebensmittelabfälle in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig reduzieren? Diese Frage steht im Mittelpunkt der Veranstaltung "Lebensmittelabfälle reduzieren und Kosten sparen". Es werden Erkenntnisse aus umfangreichen Abfallanalysen in heimischen Küchenbetrieben sowie Hilfsmittel und Serviceangebote zur Abfallreduktion vorgestellt. Küchenverantwortliche, Betriebsleitungen und Fachkräfte sind eingeladen, die Lösungsansätze zu diskutieren und weiterzuentwickeln.

Termin: 13. Juli 2015 / 14:00 – 16:30: Infoveranstaltung für Gastronomie & Hotellerie, Salm Bräu, 1030 Wien

### United Against Waste

United Against Waste ist eine breite Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, die österreichweit Infoveranstaltungen durchführt. Zahlreiche PartnerInnen aus Wirtschaft, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sowie Bund, Länder und NGOs tragen die Initiative gemeinsam.

### Anmeldung

Online: [www.united-against-waste.at](http://www.united-against-waste.at) unter "Veranstaltungen", E-Mail: [uaw-on-tour@tatwort.at](mailto:uaw-on-tour@tatwort.at),  
Telefonisch: Rainer Rockenbauer, Tatwort, Tel. 01 409 55 81 – 219

"die umweltberatung" Wien ist eine Einrichtung der VHS Wien, basisfinanziert von der Wiener Umweltschutzabteilung – MA 22.

#### Rückfragehinweis für Medien:

- "die umweltberatung" Wien  
Sabine Seidl  
Telefon: 01 803 32 32 72  
Mobil: 0699 189 174 65  
E-Mail: [sabine.seidl@umweltberatung.at](mailto:sabine.seidl@umweltberatung.at)  
[www.umweltberatung.at](http://www.umweltberatung.at)



Verantwortlich für diese Seite:  
Rathauskorrespondenz (Magistratsabteilung 53)

---

© wien.at: Magistrat der Stadt Wien, Rathaus, A-1082 Wien • [Impressum](#) • [Datenschutz](#)  
(DVR: 0000191)

Stadt  Wien