



United Against Waste wird von einem breiten Partnernetzwerk aus Wirtschaft, Bund, Ländern, NGOs und der Wissenschaft getragen

# United Against Waste

## Effiziente Lebensmittelnutzung

**AGM unterstützt Küchenbetriebe durch eine österreichweite Roadshow bei der Reduktion des Wareneinsatzes. Durch die Initiative United Against Waste sollen Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung bis 2020 halbiert werden.**

In einem Pilotprojekt der Initiative United Against Waste wurden im Jahr 2014 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. Die Testbetriebe erhielten eine detaillierte Auswertung ihrer individuellen Einsparpotenziale und konkrete Handlungsempfehlungen.

„Die Analysen zeigten, dass viele Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung und die damit verbundenen Kosten und Umweltwirkungen 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 Josef Pirker,

Geschäftsführer von AGM und Mitinitiator von United Against Waste (UAW).

Auf Basis der Erhebungsergebnisse hat United Against Waste eine Reihe von Lö-

sungsansätzen und Maßnahmen entwickelt, um Lebensmittelabfälle in Küchenbetrieben zu reduzieren. Dadurch können Kosten gespart werden und die Umwelt wird geschont.



AGM unterstützte wissenschaftliche Abfallerhebungen in 29 österreichischen Testbetrieben, hier etwa im JUFA Salzburg

## SPEISEN NEWS | 6/2015

### Spezielle Veranstaltungsreihe

Die Maßnahmenumsetzung in der Branche wird ab Juni 2015 durch eine österreichweite Veranstaltungsreihe von UAW unterstützt. 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. Darüber hinaus werden die Studienergebnisse aus dem Pilotprojekt sowie praktische Hilfsmittel für Betriebe vorgestellt: Infobroschüren mit Einspar-Tipps von Köchen, Leihequipments mit Leitfaden zur Abfall-Selbsterhebung sowie ein umfassendes Online-Tool zur Berechnung der individuellen Einsparpotenziale.

#### Die ersten Termine stehen bereits fest:

9. Juni (14:00 bis 16:30 Uhr):

Infoveranstaltung für Gastronomie & Hotellerie, Stiftsschank Kremsmünster, OÖ

23. Juni (15:30 bis 18:00 Uhr):

Infoveranstaltung für Gemeinschaftsverpflegung, Congress Messe Innsbruck, Tirol

30. Juni 2015 (14:00 bis 16:30 Uhr):

Infoveranstaltung für Gemeinschaftsverpflegung, Landesfrauen- und Kinderklinik Linz, OÖ

13. Juli 2015 (14:00 bis 16:30 Uhr):

Infoveranstaltung für Gastronomie & Hotellerie, Salm Bräu, Wien

Die Anmeldung für die Veranstaltungen erfolgt über die UAW-Seite ([www.united-against-waste.at](http://www.united-against-waste.at)) im Internet. Die Teilnahme ist kostenlos.

**Gemeinsames Ziel: Rund 190 Millionen Euro Wareneinsatz bis 2020 einsparen. AGM ist Lead-Partner und wesentlicher Förderer der Initiative United Against Waste.** Gemeinsam mit hogast, BÖG, GV Austria, ÖHV, dem Verband der Köche Österreichs, Unilever Food Solutions und weiteren Partnern verfolgt AGM die Aufgabe, die österreichische Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung dabei zu unterstützen, die vermeidbaren Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2020 zu halbieren. Österreichweit entstehen jährlich rund 51 Millionen Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Gastronomie, 55 Millionen Tonnen in der Beherbergung und 79 Millionen Tonnen in der Gemeinschaftsverpflegung – ein durchschnittlicher Gesamtwarenwert von rund 380 Millionen Euro.

Mehr Informationen zur Initiative und kostenlose Anmeldung zu den Veranstaltungen: [www.united-against-waste.at](http://www.united-against-waste.at)