

AGM macht sich für effiziente Lebensmittelnutzung stark

AGM hat – wie die gesamte REWE Group – Nachhaltigkeit fix in seiner Unternehmensstrategie verankert. Als führender C&C-Anbieter sieht AGM seine Aufgabe darin, die Branche in diesem Bereich intensiv zu unterstützen

AGM-Projekt „United Against Waste“, Testbetrieb JUFA Salzburg.
Im Bild v. l.: Regina Rosenstatter (AGM Marketing- und Einkaufsleiterin), Norbert Stehlig (BOKU-Student), Floridus Beck (BOKU-Student) und Josef Pirker (Geschäftsführer AGM).



AGM / APA-Fotosevierer / Franz Neumayr

Für viele Gastronomiebetriebe ist „Nachhaltigkeit“ schon längst kein Schlagwort mehr, sondern gelebte Praxis – ein Grund mehr für AGM, zukunftsweisende Themen anzusprechen. „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 Initiative ‚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.

Als Mitinitiator und Lead-Partner der Initiative „United Against Waste“ setzt sich AGM für eine Reduktion von Lebensmittelabfällen in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung ein. Betriebe werden durch Fachveranstaltungen, Informationsangebote und Analyse-Tools bei der Optimierung ihres Wareneinsatzes unterstützt. Ziel ist die Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2020. Eine zusätzli-

che Maßnahme, die AGM seinen Kunden in diesem Bereich anbietet, ist die Einführung von Mitnahmeboxen. Der Gastronom kann damit seinen Gästen nicht aufgegessene Speisen ganz einfach und praktisch in einer Box mit nach Hause geben. Take-away liegt seit Jahren im Trend, und daher möchte AGM es seinen Kunden leicht machen, deren Gäste dahingehend zu unterstützen.

Branchendialog mittels Roadshows

Um ein Übermaß an Speiseresten aber schon im Vorhinein zu vermeiden, setzt AGM mit der Initiative „United Against Waste“ stark auf den Dialog: Küchenverantwortliche, Betriebsleitungen und Fachkräfte werden in sogenannten Roadshows regelmäßig zum Branchendialog geladen. Die Veranstaltungen richten sich an VertreterInnen aus Gastronomie, Hotellerie und der Gemeinschaftsverpflegung. Es werden die Erkenntnisse aus umfangreichen Abfallanalysen in heimischen Küchenbetrieben sowie Hilfsmittel zur Reduk-

tion von Lebensmittelabfällen vorgestellt. Im Zentrum der Veranstaltungen steht der praktische Erfahrungsaustausch. Lösungsansätze zu verschiedenen Einsparthemen werden unter Köchen diskutiert und weiterentwickelt, wodurch ein breiter Ideenpool an Einsparmöglichkeiten kontinuierlich ausgebaut werden soll.

Für den Herbst 2015 sind noch weitere Veranstaltungen in Tirol, Salzburg, Wien, Niederösterreich und der Steiermark in Planung.

Information

Nähere Informationen erhalten Sie auf der Website www.united-against-waste.at.

Eine kostenlose Anmeldung für die nächste Roadshow am 13. Juli im Wiener Salmbräu ist unter uaw-on-tour@tatwort.at möglich.