



## **INFOMATERIAL**

### **Infobroschüren**

Die Initiative United Against Waste hat verschiedene Lösungsansätze und Good-Practice-Beispiele zur Reduktion von Lebensmittelabfall in zwei Informationsbroschüren zusammengefasst. Die Praxistipps wurden jeweils für die Gastronomie und Hotellerie sowie für die Gemeinschaftsverpflegung aufbereitet.

Durch zielgerichtete Maßnahmen lassen sich Lebensmittelabfälle in Küchenbetrieben merkbar und nachhaltig reduzieren. Wie die Erhebungen der Initiative gezeigt haben, gibt es je Betriebstyp unterschiedliche „Hot Spots“ – also Bereiche, wo besonders viele vermeidbare Lebensmittelabfälle entstehen. In der Gastronomie machen zum Beispiel Tellerreste einen großen Teil des Abfalls aus. Beherbergungsbetriebe entsorgen besonders viele Buffet- und Getränkereste. Überproduktion in Form von nicht ausgegebenen Speisen ist vor allem bei Spitälern und Betriebsrestaurants ein Thema.

### **Poster für Küchen**

Im Küchenalltag reichen oft schon ein paar kleine Maßnahmen, um weniger Lebensmittel in den Müll zu werfen. Die wichtigsten Einspartipps hat United Against Waste auf einem Poster zusammengefasst. Da das Poster aus reiß- und wasserfestem Material besteht, kann es im Küchenbereich aufgehängt werden.

Bestellungen von Broschüren und Poster unter Angabe der gewünschten Stückzahl und Lieferadresse:

**[united-against-waste@tatwort.at](mailto:united-against-waste@tatwort.at)**