

Was Köche wissen müssen

Immer mehr Gastronomen erkennen das Potenzial bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen, freut man sich bei der Initiative United Against Waste.

„Die Nachfrage nach Informationen und Hilfestellung ist hoch“, betont Axel Schwarzmayr, Geschäftsführer von Unilever Food Solutions und Mitinitiator von UAW. „Ein klarer Auftrag zur Ausweitung unserer Angebote.“ 2016 startet für interessierte Gastronomen ein gefördertes Beratungsprogramm. Erfahrene Küchenprofis besuchen die Betriebe und unterstützen diese mit individuell ausgearbeiteten Modellen zur Abfallvermeidung. „Das Beratungsangebot befindet sich derzeit im Testlauf. Ab Sommer wird es landesweit ausgerollt und von Bund und Ländern gefördert“, erklärt AGM-Geschäftsführer Josef Pirker, ebenfalls Mitbegründer von UAW. Bis jetzt sind vier Bundesländer mit an Bord, die knapp die Hälfte der Kosten des Angebots übernehmen. Für die Unternehmen bleibt ein Kostenanteil von zirka 1.000 Euro übrig. United Against Waste rechnet daher vorwiegend mit Interesse bei größeren Betrieben.

Die Umsetzung der Profiberatung wird gerade in Pilotbetrieben von Haubenkoch Siegfried Kröpfl und dem erfahrenen Umweltzeichenberater Erwin Bernsteiner getestet. Daneben startet UAW noch ein Abfallmonitoring-System (zunächst in der Gemeinschaftsverpflegung), und eine breit angelegte Meinungsumfrage soll die Erwartungen der Gäste erheben. Sie soll die Grundlage für die Gastronomen sein, welche Maßnahmen zur Abfallvermeidung der Kunde mitzutragen bereit ist. (tosc)



Foto: Schweighofer/Hotel & Touristik

Josef Pirker (AGM, l.) und Axel Schwarzmayr (Unilever) präsentieren das neue UAW-Beratungsangebot