

Hier spricht Ihr Wirt!



Pepi Hackl,
Goldener Adler Innsbruck

Küchenprofi(t)

Im Zuge der gerade abgelau-
fenen Faßa wurde das Thema
„Vermeidung von Lebensmittel-
abfällen“ stark thematisiert –
zu Recht! Die Vermeidung von
Lebensmittelabfällen macht
aus ökologischen, sozialen,
aber ganz besonders aus wirt-
schaftlichen Gründen Sinn. Es
gibt viele Gründe, wie es zu die-
sen – vielfach vermeidbaren –
Abfällen kommt. Die Wirt-
schaftskammer Tirol fördert
gemeinsam mit dem Land Tirol
das Beratungsangebot „Kü-
chenprofi(t)“. Dabei werden die
Lebensmittelabfälle eines
durchschnittlichen Tages durch
einen Profi analysiert und ge-
meinsam neue Verarbeitungs-
und Präsentationswege entwi-
ckelt – von angepassten Porti-
onsgrößen über eine moderne
Buffetgestaltung bis hin zur
Verarbeitung von Nebenpro-
dukten. Das Einsparungspoten-
zial, das dabei entdeckt wird, ist
in vielen Betrieben enorm. Bei
einem Gastronomiebetrieb mit
durchschnittlich 200 Essen pro
Tag, lassen sich bis zu 5.000
Euro jährlich einsparen – bares
Geld für den Betrieb und eine
nachhaltige Investition in unse-
re Umwelt.

Informieren Sie sich unter
[www.united-against-waste.at/
kuechenprofit](http://www.united-against-waste.at/kuechenprofit)

Die Wirtschaftskammer Ti-
rol berät und unterstützt Sie
sehr gerne zu diesem Angebot –
die Kontaktdaten finden Sie auf
dieser Informationsseite. Geld
sparen – Umwelt schonen!

Josef Hackl, Fachgruppen-
obmann Gastronomie

