



Foto: Fotolia

Abfall vermeiden und Geld sparen

Nicht aufgegessene Schnitzel, übriggebliebene Salate und unangetastete Beilagen – viele dieser Abfälle und damit Kosten sind vermeidbar. United Against Waste entwickelte gemeinsam mit dem umwelt service salzburg ein Beratungsmodul, das sich der Vermeidung von Lebensmittelabfall widmet – den „Küchenprofi[t]“.

Egal ob Gastronomiebetrieb, Hotel oder Großküche – das Einsparpotenzial beim Lebensmittelabfall kann enorm sein. In fast jedem Betrieb finden sich Abfallquellen, die ein geschulter Blick von außen aufzeigen kann.

Die geförderte Beratung „Küchenprofi[t]“ des umwelt service salzburg bietet individuelle Begleitung für Küchenbetriebe, die ihre Lebensmittelabfälle verringern wollen – von der Analyse der Abfallursachen bis zur Entwicklung genauer Einsparmaßnahmen. Die Küchenprofi[t]-Bera-

ter haben langjährige Erfahrung im gastronomischen Bereich und sind meist selbst als Köche tätig gewesen. Besonders aussagekräftig ist die Analyse. Es werden alle Küchenbereiche und Produktgruppen aufgezeigt, in denen Lebensmittelabfall entsteht.

Förderung für Beratungskosten

Das umwelt service salzburg übernimmt bis zu 24 Beratungsstunden zu 50%. In diesem Beratungspaket sind die Abfallanalyse durch einen Experten, Vor-Ort-Coaching durch den Berater sowie alle vor- und nachbereitenden Tätigkeiten enthalten. Die Fahrtkosten des Beraters werden ebenfalls zum Teil vom umwelt service salzburg übernommen.

Weitere Infos: umwelt service salzburg, Tel. 0662/8888, Dw. 437, E-Mail: info@umweltservicesalzburg.at