

UF-Serie.
Part of your Passion.



Die neuen
Gerätespülmaschinen

winterhalter®

**Unternehmermagazin für
Gastronomie, Hotellerie und
Kaffeehäuser**

Bitte Suchbegriff eingeben...

Suchen

Start Infrastruktur Business F&B Wirtschaft Branchentalk Top-Anbieter Service

sciam-online » GHC-Start



WIRTSCHAFT/POLITIK

Küchenprofis unterstützen bei Kostenreduktion durch weniger Lebensmittelabfall

25. Oktober 2016, 15:29

Die Brancheninitiative United Against Waste hat mit Unterstützung des BMLFUW das Beratungsprogramm „Küchenprofi[t]“ entwickelt. Erfahrene Köche unterstützen Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe sowie Großküchenbetreiber bei der Reduktion von Lebensmittelabfall. In sechs Bundesländern wird die Hälfte der Beratungskosten gefördert.

Nicht aufgegessene Schnitzel, unangetastete Beilagen oder übrig gebliebene Buffets – viele dieser Abfälle und Kosten sind vermeidbar. Um dieses Einsparpotenzial beim Lebensmittelabfall zu nutzen, hat die Initiative United Against Waste (UAW) – ein Partnernetzwerk aus Wirtschaft, Bund, Ländern, NGOs und Wissenschaft – ein konkretes Angebot für Küchenbetriebe geschaffen: Im Programm Küchenprofi[t] erhalten sie Begleitung bei der detaillierten Analyse der Ursachen für Lebensmittelabfall und der Entwicklung von punktgenauen Einsparmaßnahmen.

„Das Besondere an diesem Angebot ist, dass die Berater selbst viele Jahre in der Küche gestanden sind und daher die Besonderheiten und Herausforderungen der Branche kennen. Wenn wir in den Betrieb gehen, durchleuchten wir den Weg der Lebensmittel vom Einkauf über die Lagerung bis hin zur Zubereitung. Wir haben einen externen Blick auf alltägliche Arbeitsabläufe und können so leichter Einsparquellen identifizieren. Schon durch das Drehen an wenigen Stellschrauben kann man Ressourcen schonen und Kosten einsparen.“, sagt Siegfried Kröpfl, einer von österreichweit acht Küchenprofi[t]-Beratern. Der renommierte Tiroler Haubenkoch war viele Jahre in der Top-Gastronomie im In- und Ausland tätig und hat die Entwicklung des Angebots begleitet.

Das Programm „Küchenprofi[t]“ ist in den Ländern Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, Steiermark, Tirol und Wien in die betriebliche Umweltförderung integriert. Betriebe, die Küchenprofi[t] in Anspruch nehmen, erhalten dort eine Förderung von 50 Prozent der Kosten und zahlen netto 960 Euro – in Wien sogar nur 554 Euro.

„Die Investitionskosten für das Beratungsangebot sind im Vergleich zu den möglichen Einsparungen gering. Wir hatten bereits vor der Beratung einen sehr bewussten Umgang mit Ressourcen. Trotzdem gibt es in jedem Betrieb blinde Flecken in den täglichen Abläufen.“, resümiert Margarete Durstberger, Leiterin des Seminarhotel Wesenufer in Oberösterreich, das bereits von der Förderung profitiert hat.

BAU

**Grabenlose Rohrsanierung in der
Gemeinde Zell an der Pram**

Der Rohrsanierungsspezialist RTi Rohrtechnik international saniert erfolgreich die Kanalleitungen in der Gemeinde Zell an der Pram. Die, vorwiegend unterirdisch verlegten, Ver- und Entsorgungsleitungen, sind die Lebensadern unserer Gesellschaft und leisten einen wesentlichen Beitrag zur Gesundheit der Bevölkerung, Vermeidung

[weiterlesen]

UMWELTECHNIK

**Die pro aqua positioniert sich in der
Aquaristik**

Mit dem Aquarium-Fresher gibt es seit April 2015 ein neues Produkt zur Wasserbehandlung in Aquarien. Das von der pro aqua entwickelte Produkt gegen Algenwachstum und trübem Wasser im Aquarium erfreut sich seitdem einer immer größer werdenden Bekanntheit in der

[weiterlesen]

F&B

**Kampot Pfeffer: Der Champagner unter
den Pfeffern**

Salz und Pfeffer – dieses Dreamteam kommt in der Küche bei fast jedem Gericht zum Einsatz. Doch bei Qualität und Geschmack gibt es selbstredend einen deutlichen Unterschied. Der beste Pfeffer der Welt, so heiß es, kommt aus dem

[weiterlesen]

ABFALLWIRTSCHAFT

**MA 48 erhält Schutzpatron der Umwelt für
ihren Einsatz in Wien**

Seit letzter Woche sind die Mitarbeiter der MA 48 auch mit Hilfe von „oben“ für Wiens Umwelt unterwegs. Hans Roth, Präsident des VÖEB, überreichte MA 48 Chef Josef Thon eine Statue des Hl. Franziskus, Schutzpatron der Umwelt. Dompfarrer Toni

[weiterlesen]

INFRASTRUKTUR

**Billigpreise führen Hotellerie in die
Sackgasse**

Überkapazitäten und zu Discountpreisen angebotene Hotelzimmer sorgen dafür, dass heimische Tourismusbetriebe zwar oftmals passable Umsätze generieren, Gewinne lassen sich damit jedoch nicht erzielen. Um die Niedrigpreispolitik zu durchbrechen, braucht es Investitionen in die Qualität der Ausstattung und die Schaffung

[weiterlesen]



Fachzeitschrift
für Umwelttechnik,
Energie und
Abfallwirtschaft

Das Grazer Traditionsgasthaus Lend-Platzl der Familie Klug hat Küchenprofi[t] ebenfalls in Anspruch genommen. Küchenchef Nikolaus Klug ergänzt: „Schon die Abfallanalyse ist sehr aufschlussreich und man kann daraus Maßnahmen ableiten. Ein positiver Effekt ist auch, dass so eine Beratung das Bewusstsein für die Abfallvermeidung bei den Mitarbeitern stärkt.“

Als Entscheidungshilfe zu dieser Investition steht auf der Webseite von UAW ein einfacher Online-Schnelltest zur Verfügung, mit dem sich eine Einschätzung des Einsparpotenzials beim vermeidbaren Lebensmittelabfall im eigenen Betrieb einholen lässt. Der Test kann am Laptop, Smartphone oder Tablett durchgeführt werden und dauert nur wenige Minuten.

Über United Against Waste

UAW ist eine Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Gastronomie. Das Ziel ist die Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung. Im Rahmen der Initiative werden wissenschaftlich gesicherte Daten erhoben sowie praxisnahe Informations- und Serviceangebote für Betriebe entwickelt.

Mehr Informationen zu Küchenprofi[t] und Zugang zum Online-Schnelltest unter:

www.united-against-waste.at

Bild: Krenn Verlag

