

Küchenprofi[t]



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

Nicht aufgegessene Schnitzel, unangetastete Beilagen oder übrig gebliebene Reste vom Buffet. Abfälle wie diese und der damit verbundene Kostenaufwand sind zu einem großen Teil vermeidbar. Um das 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: Das Programm Küchenprofi[t] liefert eine Begleitung bei der detaillierten Analyse der Ursachen für Lebensmittelabfall und der Entwicklung von punktgenauen Einsparmaßnahmen.

Siegi Kröpfel ist einer der Küchenprofi[t]-Berater

„Das Besondere daran ist, dass die Berater selbst viele Jahre in der Küche gestanden sind und daher die 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 Arbeitsabläufe und können so leichter Einsparquellen identifizieren. Schon durch das Drehen an wenigen Stellschrauben kann man Ressourcen schonen und Kosten einsparen“, sagt Siegfried Kröpfel, einer der österreichweit acht Küchenprofi[t]-Berater.

In betriebliche Umweltförderung integriert

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 Seminarhotels Wesenufer (OÖ).

Das Grazer Traditionsgasthaus Lend-Platzl der Familie Klug hat Küchenprofi[t] ebenfalls in Anspruch genommen. Küchenchef Nikolaus Klug: „Schon aus der Abfallanalyse kann man Maßnahmen ableiten. Die Beratung stärkt auch das Bewusstsein für die Abfallvermeidung bei den Mitarbeitern.“

Online-Schnelltest, mit dem sich eine Einschätzung des Einsparpotenzials beim vermeidbaren Lebensmittelabfall einholen lässt auf: www.united-against-waste.at