

AM WORT

Gemeinsam Abfall reduzieren



Die Reduktion von Lebensmittelabfall ist eine internationale Anstrengung. Die Vereinten Nationen haben die Halbierung der globalen Lebensmittelverschwendung bis 2030 als Zielsetzung festgeschrieben. Und auch die Europäische Union arbeitet darauf hin. Mit United Against Waste möchten wir in Österreich die treibende Kraft für die Erreichung dieses Ziels im österreichischen Food-Service-Sektor sein.

Profitieren können vor allem die Betriebe. Wie Erfolgsgeschichten aus unserem Netzwerk zeigen, lassen sich durch die Reduktion von Lebensmittelabfall hohe Kosteneinsparungen erzielen. Schafft es beispielsweise ein durchschnittlicher Gastronomiebetrieb mit 200 Essen am Tag, seinen Abfall um ein Viertel zu reduzieren, so spart er sich bereits zirka 5.000 Euro jährlich beim Wareneinsatz – zusätzliche Einsparungen bei den Lager- und Entsorgungskosten noch gar nicht mitgerechnet.

Oft reicht es, an kleinen Stell-schrauben zu drehen. Das geht vom Einsatz flacherer Buffetgebände über die Anpassung von Portionsgrößen bis hin zum richtigen Einsatz der Küchen-managementssoftware.

Wer professionelle Unterstützung in Anspruch nehmen möchte, für den gibt es in Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, der Steiermark, Tirol und Wien das geförderte Beratungs-programm „Küchenprofi[t]“. Dieses wurde von United Against Waste entwickelt. Ein unabhängiges Netzwerk von Küchenprofis bietet – frei nach dem Motto „Köche helfen Köchen“ – individuelle Beratung und Begleitung bei der Reduktion von Lebensmittelabfall.

united-against-waste.at

*Axel Schwarzmayr ist
Geschäftsführer von
Unilever Food Solutions
und einer der Initiato-
ren von United Against
Waste*

