

# Köchinnen und Köche gegen Lebensmittel Müll

Beratungsangebot  
„Küchenprofi[t]“ hilft  
Großküchen Abfälle zu  
reduzieren und Kosten  
zu sparen

Untersuchungen in heimischen Küchenbetrieben haben gezeigt, dass das Thema Lebensmittelabfall eine wichtige Stellschraube zur Kostenoptimierung und zum Umweltschutz ist. Dass dies nicht zwangsläufig so sein muss,

zeigt das neue Beratungsprogramm „Küchenprofi[t]“ von Umweltressort und United Against Waste: Küchenprofis unterstützen Großküchen bei der Reduktion des Lebensmittel Mülls.

– da helfen die Expertinnen von Küchenprofi[t]. Mein Umweltressort fördert dieses Beratungsprogramm für Großküchen mit 50 % der Kosten.“



LR Rudi Anschober: „Wissen Sie, wieviel Lebensmittel Müll in Ihrem Betrieb anfällt – welche Ursachen und Kosten das hat? Ganz lässt sich Lebensmittel Müll in Großküchen leider nicht vermeiden, aber einiges lässt sich in der Kette von Einkauf bis Genuss einsparen

Alle Küchenprofi[t]-Berater/-innen sind selbst viele Jahre in der Küche gestanden und kennen die Herausforderungen der Branche aus eigener Erfahrung. Sie durchleuchten den Weg der Lebensmittel vom Einkauf über die Lagerung bis hin zur Zubereitung. Zu den Berater/-innen in OÖ zählen Haubenkoch Siegfried Kröpfl, Gerhard Kranawendtner (Obmann des Verbands der Köche OÖ), Köchin und Gastroexpertin Viktoria Stranzinger und Küchencoach Benedikt Zangerle. Infos und Anmeldung auf [www.united-against-waste.at/kuechenprofit](http://www.united-against-waste.at/kuechenprofit) und beim Klimabündnis OÖ.

*Ganz lässt sich Lebensmittel Müll in Großküchen leider nicht vermeiden, aber einiges lässt sich in der Kette von Einkauf bis Genuss einsparen.*

Fotonachweis: Pixavil – stock.adobe.com