

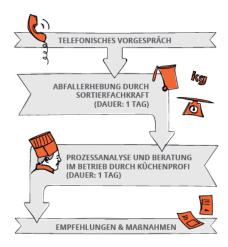
KÜCHENPROFI[T]

DAS KOSTENOPTIMIERUNGSPROGRAMM DURCH WENIGER LEBENSMITTELABFALL

Details zum Ablauf

Das Programm Küchenprofi[t] bietet eine individuelle Begleitung bei der Reduktion der Lebensmittelabfälle in Küchenbetrieben – von der Analyse der Abfallursachen bis zur Entwicklung von punktgenauen Einsparmaßnahmen.

Der Prozess zur Abfallerhebung sowie zur Beratung der Maßnahmenplanung wird von Ihrem Küchenprofi[t]-Berater koordiniert – er ist Ihr Ansprechpartner für alle offenen Fragen. Die Abfallerhebung in Ihrem Betrieb wird eine eigens geschulte und vom Berater beauftragte Analysefachkraft durchführen. In diesem Dokument finden Sie einen Überblick über den Erhebungsvorgang sowie die Vorbereitungen, die hierfür in Ihrem Betrieb zu treffen sind.





Der Berater kontaktiert Sie telefonisch, um Ihnen den genauen Ablauf der Abfallerhebung und Beratung zu erklären, offene Fragen zu beantworten und gemeinsam die Beratungsziele festzulegen.

To Do's für den Betrieb:

 Im Anschluss an das Telefongespräch erhalten Sie einen Fragebogen, in dem Sie Details zu Ihrem Betrieb (z.B. Anzahl der ausgegebenen Speisen, Öffnungszeiten, Küchenabläufen etc.) angeben. Diese Details dienen zur besseren Vorbereitung der Abfallerhebung und für die spätere Datenauswertung.



KÜCHENPROFI[T] - Details zum Ablauf



Jeder Betrieb hat individuelle Abfallquellen und Einsparpotenziale. Die Abfallerhebung dient als Grundlage, um die Mengen und Ursachen des Lebensmittelabfalls in Ihrem Betrieb festzustellen und auf dieser Basis Maßnahmen abzuleiten.

Dazu kommt eine vom Berater ausgewählte, **externe Sortierfachkraft** für einen Tag in Ihren Betrieb, um mit Unterstützung Ihrer eigenen Mitarbeiter eine detaillierte Abfallerhebung durchzuführen.

Alle Lebensmittelabfälle, die an dem gewählten Sortiertag anfallen, werden gesammelt und nach Küchenbereichen (Lager, Zubereitung, Tellerreste, Buffetreste, nicht ausgegebene Speisen) und Produktgruppen

(Fisch/Fleisch, Gemüse/Salat, Sättigungsbeilagen etc.) getrennt verwogen und analysiert.

Der **Sortiertag** sollte an einem Arbeitstag stattfinden, der repräsentativ für Ihren Betrieb ist, also an dem keine untypischen Gegebenheiten wie z.B. Hochzeitsfeiern, ungewöhnlich hohe Anzahl an Busgruppen, Buffets statt A-la-carte etc. vorkommen. Vorzuziehen ist ein durchschnittlich bis gut besuchter Tag, da bei sehr geringer Abfallmenge die Ergebnisse nicht wirklich aussagekräftig sind.



To Do's für den Betrieb:

- Bestimmen Sie ein bis zwei engagierte Mitarbeitende aus Ihrem Betrieb, die die externe Sortierfachkraft am Sortiertag unterstützen und gegebenenfalls die Sortierung am Abend alleine fortsetzen können.
- Damit die Abfallerhebung gute Resultate erzielt, muss Ihr gesamter Betrieb wissen, was am Erhebungstag passiert. Das heißt vom Abwäscher über das Service, bis zum Küchenchef sollten alle informiert sein, dass eine Lebensmittelabfallerhebung durchgeführt wird und die Lebensmittelabfälle in den vorgesehenen Behältnissen gesammelt werden sollen.
- Sorgen Sie dafür, dass es ausreichend Platz für die Sortierung und Verwiegung der Lebensmittelabfälle gibt. Die Sortierfachkraft bringt das Equipment für die Erhebung (Kübel und Tröge zum Sammeln, Waage etc.) in der Regel selbst mit. Es sollte Platz für mindestens 7 Kübel und einen Platz für die Waage geben. Die Sortierung sollte möglichst in der Nähe des Abwasch-Bereiches stattfinden, um zu verhindern, dass Lebensmittelabfälle vor dem Wiegen entsorgt werden.

KÜCHENPROFI[T] – Details zum Ablauf



Nach dem Erhebungstag kontaktiert Sie der Berater, um einen Termin für den **Beratungstag** zu fixieren. An diesem Tag kommt der Berater persönlich in Ihren Betrieb und bespricht zunächst mit Ihnen die **Ergebnisse der**

Abfallerhebung.

Den ganzen Tag lang begleitet er dann die Arbeitsabläufe und prüft den Weg der Lebensmittel - von der Anlieferung über die Lagerung bis hin zu Zubereitung und Entsorgung. Dabei identifiziert der Berater Einsparmaßnahmen, zeigt auf, wo Abfall verringert oder gar vermieden werden kann und erarbeitet gemeinsam mit Ihnen individuelle Lösungsmöglichkeiten.



To Do's für den Betrieb:

 Stellen Sie sicher, dass wichtige Mitarbeiter (v.a. Küchenchef, Geschäftsleitung) am Beratungstag für Gespräche mit dem Berater zur Verfügung stehen. Der Berater führt gegebenenfalls auch Gespräche mit anderen Mitarbeitern (z.B. Abwäscher, Küchenmitarbeiter etc.)



Am Ende des Beratungstags führt der Berater ein Abschlussgespräch mit der Küchen- bzw. Geschäftsleitung. Auf Basis seiner Beobachtungen gibt er Maßnahmenempfehlungen und bespricht Umsetzungsmöglichkeiten. Gegebenenfalls unterstützt der Berater Sie auch bei der Prioritätensetzung und bei der Erstellung eines detaillierten Maßnahmenplans zur Umsetzung der Empfehlungen.



Gemeinsam identifizieren Sie Möglichkeiten zur Erfolgskontrolle bzw. zum laufenden Monitoring der Lebensmittelabfälle.

HINWEIS: Das Abschlussgespräch kann alternativ auch telefonisch an den nachfolgenden Tagen durchgeführt werden (außerhalb der betrieblichen Stoßzeiten).

Mehr Informationen und den Kontakt zu den Umweltförderstellen in Ihrem Bundesland finden Sie unter www.united-against-waste.at/kuechenprofit. Bei Rückfragen und näheren Informationen helfen wir Ihnen gerne weiter!

Kontakt United Against Waste:

united-against-waste@tatwort.at

+43 1 409 55 81 – 215 (Andreas Zotz, Projektmanager)

+43 1 409 55 81 – 223 (Christine Ehrenhuber, Projektmitarbeiterin)