

LEBENSMITTELABFALL & KOSTEN REDUZIEREN MIT DEM GROßKÜCHENSYSTEM „MONEYTOR“

DIE TEILNAHME IST KOSTENLOS!

Anmeldung:

E-Mail:

united-against-waste@tatwort.at

Telefonisch:

unter 01 409 55 81 - 225



Mittwoch, 28. November 2018, 14:30 bis 17:00 Uhr
Haus der Begegnung / Saal „Extra“, Rennweg 12, Innsbruck

In der österreichischen Gemeinschaftsverpflegung fallen jährlich 60.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle an – mehr als in der Gastronomie oder in der Hotellerie. Für viele Betreiber entsteht dadurch ein Verlust beim Wareneinsatz, der pro Standort und Jahr deutlich über EUR 100.000 liegen kann!

Um diese Einsparpotenziale zu nutzen, hat United Against Waste in Zusammenarbeit mit Großküchenbetreibern ein branchenweites Programm zur Überwachung und Reduktion des Lebensmittelabfalls ins Leben gerufen: Moneytor!

Im Rahmen der Veranstaltung werden Managementansätze vorgestellt und über die Einsparmöglichkeiten beim Lebensmittelabfall diskutiert. Nutzen Sie das Angebot zum Erfahrungsaustausch unter Praktikern!

Programm:

- **Eröffnung durch LHStvin und Umweltlandesrätin Ingrid Felipe**
- **Zahlen & Fakten zu Lebensmittelabfall in der GV und Managementtool „Moneytor“ (Präsentation)**
- **Podiumsdiskussion zu Einsparpotenzialen und Lösungsansätzen:**
 - Francis Fink, Großküchenleiter Kaserne Kranebitten & Verband der Tiroler Köche
 - Dietmar Fröhlich, Austrian Culinary Institute, F&B Coach u.a. im Bereich Seniorenwohnheime
 - Andreas Zotz, Koordinator Initiative United Against Waste
- **Publikumsdiskussion und informeller Austausch bei kulinarischem Ausklang**

Die Veranstaltung findet mit Unterstützung des Landes Tirol statt. United Against Waste ist eine gemeinsame Initiative von:

