



GEWINNSPIEL #NIXÜBRIG

Foto machen, das zeigt, dass Sie nix übrig haben für Verschwendung – zum Beispiel von einem leergegessenen Teller oder einer Verwendungsidee von Resten
und 2 Nächte im Rogner Bad Blumau für 2 Personen gewinnen!*

MITMACHEN:



#nixübrig @unitedagainstwasteaustria



facebook.com/unitedagainstwaste
 (via Kommentar unter dem Gewinnspielposting)



united-against-waste@tatwort.at



*Alle Infos und Teilnahmebedingungen: united-against-waste.at/gewinnspiel



DIE HERAUSFORDERUNG

In österreichischen Großküchen werden im Schnitt 22 % des zubereiteten Essens entsorgt. Das sind rund 61.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle pro Jahr – ohne Zubereitungsreste!

UNSERE GEMEINSAME ANTWORT

Als Partner der Initiative United Against Waste setzen wir gezielte Maßnahmen gegen Lebensmittelabfall. Anlässlich des Welternährungstages wollen wir Sie mit dieser Aktionswoche als UnterstützerIn gewinnen!

United Against Waste ist eine Initiative zur Reduktion von Lebensmittelabfall in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung und wird von einem breiten Partnernetzwerk getragen.



www.united-against-waste.at

Die Aktionswoche wird unterstützt von:





WAS WIR TUN



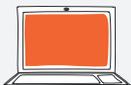
Wir beobachten laufend unseren Lebensmittelabfall und setzen bei Auffälligkeiten gezielte Gegenmaßnahmen.



Wir sensibilisieren unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für das Thema Lebensmittelabfallvermeidung.



Wir reduzieren Tellerreste durch genaues Abfragen der Essenswünsche bei unseren Gästen.



Wir vermeiden Überproduktion durch umsichtige Bedarfsplanung.

WIE SIE UNS UNTERSTÜTZEN KÖNNEN



Teilen Sie uns Ihre Wünsche und etwaige Änderungen rechtzeitig mit, damit wir bedarfsgerecht produzieren können.



Haben Sie Verständnis, falls kurz vor Küchenschluss nicht mehr alle Speisen verfügbar sein sollten.



Geben Sie uns ehrliches und kritisches Feedback, damit wir besser auf Ihre Bedürfnisse eingehen können.



UND ZUHAUSE?

- Bewusst einkaufen und sich nicht von Rabattaktionen verleiten lassen, damit nur das besorgt wird, was auch wirklich verbraucht werden kann.
- Richtig lagern, um die Haltbarkeit frischer Lebensmittel zu erhöhen.
- Zubereitungsreste und Überschüsse haltbar machen oder zu neuen Gerichten weiterverarbeiten (z.B. Suppen, Saucen, Eintöpfen).

Mehr Tipps und Anregungen:

www.lebensmittel-sind-kostbar.at

