

Lehrlinge against Waste: Mit geschulten Nachwuchskräften Müll und Geld sparen!



Die Initiative „Best of the Rest“ bringt Nachhaltigkeit in österreichische Lehrbetriebe

Wussten Sie, dass österreichweit jährlich rund 45.000 Tonnen vermeidbare Küchenabfälle weggeworfen werden? Vermutlich gibt es auch in Ihrem Betrieb **Einsparungspotenzial in Sachen Küchenreste** und vermeidbarer Lebensmittelabfälle. **Elke Oberhauser**, Gründerin der Initiative „Best of the Rest“, hat sich darauf spezialisiert, **Beratungen und Workshops zum Thema „nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln“** anzubieten. Sie weiß, wie sie langfristig etwas gegen Lebensmittelverschwendung tun kann und setzt daher dort an, wo die Zukunft beginnt: bei den Lehrlingen und Auszubildenden.

Nachhaltige Fortbildung für Lehrlinge in Hotellerie und Gastronomie

Die ausgebildete Lebensmittelabfall-Beraterin und erfahrene Workshop-Leiterin, **Elke Oberhauser**, kommt auf Wunsch in Ihren Betrieb und **bildet Ihre Lehrlinge zu wahren Lagerungs- und Verwertungsprofis** aus. Das fängt bei **Grundlagen wie Einkauf und richtiger Aufbewahrung** an und hört bei **kreativen Rezeptideen** auf. Gemeinsam mit Ihren Lehrlingen kocht die Expertin mit jahrzehntelanger Gastronomieerfahrung genussvolle und nachhaltige Gerichte und lehrt nebenbei, welche vermeintlichen Lebensmittelreste wahre kulinarische Schätze sind. Beispielsweise werden aus den Vitamin-C-reichen Radieschenblättern eine köstliche Suppe und aus Erdäpfelschalen eine knusprige Beilage.

Programm des Tagesworkshops für Lehrlinge

Zu Beginn widmet sich die Nachhaltigkeitsexpertin der **Theorie**, bestehend aus den Bereichen **Lebensmittellagerung, -verarbeitung und -haltbarmachung sowie Einkaufsplanung, Lebensmittelherstellungsprozessen und Lebensmittelhandel**. Besonders viel Wert legt Elke Oberhauser darauf, junge Menschen darüber aufzuklären, was sie tun können, um unnötige Lebensmittelverschwendung im Betrieb, aber auch im Privaten zu vermeiden.

Anschließend bespricht die Expertin mit Ihren Lehrlingen **verschiedene Rezeptideen und kocht gemeinsam mit den Nachwuchskräften** nachhaltige Gerichte, die gemeinsam gegessen werden. Den Abschluss bildet eine **Diskussionsrunde**, in welcher **noch offen gebliebene Fragen und weitere Themen besprochen** werden können. Mit Spaß am Tun lernen Ihre Lehrlinge, dass nachhaltiges Wirtschaften nicht nur sinnvoll ist, sondern auch gut schmeckt.

Interesse geweckt?

Der Tagesworkshop kann **max. für 12 Personen** gebucht werden. Die Kosten betragen zuzüglich der Fahrt- und Übernachtungskosten 1.500 €. Lassen Sie sich unverbindlich ein Angebot erstellen, denn unter bestimmten Voraussetzungen werden die **Workshopkosten bis zu 75% von einem Förderprogramm übernommen**.

Elke Oberhauser

0664 490 72 98

elke.oberhauser@bestoftherest.at