

## Peer-to-Peer Workshops für Großküchenbetriebe

### Ein Angebot für Großküchen in der Gemeinschaftsverpflegung

Das Workshopformat „Peer-to-Peer“ (= „Unter Gleichgestellten“) dient der Sensibilisierung von MitarbeiterInnen und dem Erfahrungsaustausch zum Thema Lebensmittelabfallvermeidung in unseren Großküchenpartnerbetrieben – zwischen unterschiedlichen Abteilungen (Küche, Einkauf, Pflege, Diätologie, Managementebene etc.), aber auch unterschiedlichen Standorten, mit dem Ziel des Erkenntnisgewinns über Hintergründe und Zusammenhänge beim Thema Lebensmittelabfallvermeidung. Denn Lebensmittelabfallvermeidung ist kein Vorhaben, das nur einen Verantwortlichen, eine Abteilung oder einen Standort betrifft, sondern ein ganzheitlicher Prozess, bei dem viele ProtagonistInnen beteiligt sind. Der Workshop hilft dabei, unterschiedliche AkteurInnen und Standorte zu vernetzen und einen Erfahrungsaustausch und die ganzheitliche Sichtweise auf das Thema fördern, um so auch einen Prozess des „Voneinander-Lernens“ unter Gleichgesinnten anzustoßen.

### Nächste Termine:

Laufend auf Anfrage – auch digital als Onlineworkshop möglich!

#### Themen und Leitfragen:

- Welche Herausforderungen beim Thema Lebensmittelabfall lassen sich allgemein und am eigenen Standort ausmachen?
- Welche Lösungsansätze gibt es, um Lebensmittelabfälle zu analysieren und langfristig zu vermeiden?
- Was funktioniert bereits gut, wo gibt es noch Verbesserungspotenzial?
- Warum funktioniert ein Prozess bei einem Standort besser, als bei einem anderen und wie kann man voneinander lernen?
- Was können die verschiedenen Funktionsgruppen zum Gelingen beitragen?
- Wo sind Standortverantwortlichen die Hände gebunden (z.B. IT, Vertragsgestaltung)?
- Welchen Bedarf an interner Information und Kommunikation gibt es?

### Eckpunkte

- 1 halbtägiger Workshop
- 4-6 Standorte ähnlicher Typologie
- Zwischen 5 bis 18 TeilnehmerInnen pro Workshop (2 bis 3 Schlüsselpersonen pro Standort)
- betreiberübergreifend oder betriebsintern
- Moderation, Vorbereitung und Anleitung durch United Against Waste

Das Ausbildungsprogramm bzw. die Entwicklung der Schulungsunterlagen wurde vom österreichischen Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie und durch die Abfallvermeidungsförderung der SVS unterstützt.

## Resultate und Nutzen für Betreiber

- Sensibilisierung, Aktivierung & Training der TeilnehmerInnen zur Lebensmittelabfallvermeidung
- Besseres Verständnis der TeilnehmerInnen für interne Prozesse und das Zusammenspiel unterschiedlicher Bereiche
- Kenntnis und Einordnen der Lebensmittelabfallquote am eigenen Standort (anhand der Mone(y)tor-Ergebnisse)
- Identifizieren von Verbesserungspotenzial
- Gemeinsames Erarbeiten von Lösungsansätzen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen
- Vernetzung von Standorten mit hohen und niedrigen Abfallquoten
- Vernetzung von Funktionsgruppen bzw. Bereichen (Küchenleitung, F&B Manger, Service, Kaufmännische Leitung, Pflege, Diätologie etc.)

## Kosten:

Pauschale pro Workshop exklusiv für Standorte eines Betreibers (für 5 bis max. 18 TeilnehmerInnen): 1.500 EUR exkl. USt.

Bei Teilnahme an betreiberübergreifenden Workshops: 450,- EUR exkl. USt. pro teilnehmendem Standort

*Die Termine können auch als Online-Workshops gebucht werden. Die Teilnehmer sind für die Organisation des dafür notwendigen technischen Equipments (Video-/Computerzugang für Teilnehmer) selbst zuständig.*

*Die Kosten verstehen sich exklusive Kosten für Verpflegung, Reisekosten und Raummiete bei Präsenzterminen.*

## Kontakt:

**Christine Ehrenhuber, United Against Waste / tatwort – Nachhaltige Projekte**  
[united-against-waste@tatwort.at](mailto:united-against-waste@tatwort.at), [www.united-against-waste.at](http://www.united-against-waste.at), 01 409 55 81 – 223



Das Ausbildungsprogramm bzw. die Entwicklung der Schulungsunterlagen wurde vom österreichischen Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie und durch die Abfallvermeidungsförderung der SVS unterstützt.