



Lebensmittelabfall reduzieren mit KÜCHENPROFI(T)



Ziel: Lebensmittelabfälle reduzieren, Geld sparen, Umwelt schonen



Kosten: inkl. Förderung ab EUR 1.416; Selbstbehalt je nach Betriebsgröße & Bundesland-Förderung



Dauer: Zwei Tage



Ablauf:
1) Analyse Lebensmittelabfall
2) Identifizierung Abfallursachen
3) Entwicklung Maßnahmen & Einsparpotenzial



Zielgruppe:
Für Küchenbetriebe der Gastronomie & Hotellerie, alle Betriebsgrößen

1 TELEFONISCHES VORGESPRÄCH

Bei einem Vorgespräch werden alle Eckdaten zu Küchenprofi(t) und Ihrem Betrieb geklärt. Unsere Berater:innen informieren Sie auch über die Einreichung der Kosten bei den Umweltservicestellen der Bundesländer, um eine Förderung in Anspruch nehmen zu können.

2 ABFALLERHEBUNG (DAUER: 1 TAG)

Bei der detaillierten Abfallerhebung durch eine Analysekraft wird an einem Tag direkt im Betrieb erhoben, welche Mengen an Lebensmittelabfall anfallen. Getrennt wird nach Küchenbereichen (z.B. Lager oder Buffet) und Produktgruppen.

3 PROZESSANALYSE & BERATUNG IM BETRIEB (DAUER: 1 TAG)

Bei der Beratung werden die Ergebnisse der Abfallanalyse durch einen unserer Küchenprofis besprochen. Einen Tag lang begleiten sie den Betrieb und prüfen den Weg der Lebensmittel – von der Anlieferung über die Lagerung bis hin zu Zubereitung und Entsorgung. Dabei identifizieren sie Einsparmaßnahmen und bieten individuelle Lösungsansätze zur Reduktion von Lebensmittelabfall.

4 EMPFEHLUNGEN & MASSNAHMEN

Abschließend erhalten Sie die Auswertung Ihrer Abfallanalyse, Verbesserungstipps sowie die Beratungsdokumentation.

Die Kosten pro Beratung variieren je nach Aufwand und Betriebsgröße zwischen 3.000 und 5.000 EUR (exkl. Fahrtkosten). Im Rahmen der betrieblichen Umweltförderung wird Betrieben ein Teil der Kosten rückerstattet, sodass die Kosten für den Betrieb (je nach Fördersatz im Bundesland und Beratungsaufwand) nur noch zwischen 1.416 bis 3.400 EUR betragen.

Bitte wenden Sie sich für ein individuelles Angebot an den Berater/die Beraterin in Ihrer Nähe.