

HEUTE UND MORGEN
ERFOLGREICH



WIRTSCHAFTSINITIATIVE
NACHHALTIGKEIT



WIRTSCHAFTSINITIATIVE
NACHHALTIGKEIT

UNITED AGAINST WASTE

UNITED AGAINST WASTE wurde als branchenübergreifende Plattform zwischen Unternehmen aus dem Food Service Markt, Bund und Ländern sowie Wissenschaft und NGO's ins Leben gerufen. Das gemeinsame Ziel ist, die vermeidbaren Lebensmittelabfälle im Küchenbereich bis zum Jahr 2030 zu halbieren.

UNITED AGAINST WASTE erarbeitet Informations- und Serviceangebote für Betriebe und entwickelt mit Köchinnen und Köchen Lösungen zur Abfallvermeidung.



Kosten

Das KÜCHENPROFI[T] STANDARDPAKET hat einen Wert von: **EUR 1.920 zuzüglich 20% UST.**

Die WIRTSCHAFTSINITIATIVE **NACHHALTIGKEIT-WIN** fördert steirische Betriebe mit **50%** der Nettoberatungskosten und daher kostet das KÜCHENPROFI[T] Optimierungsprogramm nur **EUR 960 pro Betrieb.**

Interessierte Betriebe melden sich unter: abfallwirtschaft@stmk.gv.at

Kontakt

WIRTSCHAFTSINITIATIVE **NACHHALTIGKEIT-WIN**
Amt der Steiermärkischen Landesregierung
A14 Wasserwirtschaft, Ressourcen und Nachhaltigkeit
Referat Abfallwirtschaft und Nachhaltigkeit
Fachbereich Nachhaltige Entwicklung
Bürgergasse 5a, 8010 Graz



WIRTSCHAFTSINITIATIVE
NACHHALTIGKEIT

Dipl.-Ing. Silke Leichtfried (Programm – Management)

Tel.-Nr.: (0316) 877-4505

E-Mail: abfallwirtschaft@stmk.gv.at

www.win.steiermark.at


Die verwendeten Funktionsbezeichnungen sind geschlechtsneutral zu verstehen.
Im Sinne der Lesbarkeit bitten wir unsere Leserinnen und Leser dafür um Verständnis.

20.07.2018

KÜCHENPROFI[T]

- ✓ Küchenabläufe optimieren
- ✓ Lebensmittelabfälle verringern
- ✓ Kosten senken

Die WIRTSCHAFTSINITIATIVE **NACHHALTIGKEIT (WIN)** startet gemeinsam mit der österreichweiten Plattform „**UNITED AGAINST WASTE**“ und speziell geschulten BeraterInnen mit langjähriger Küchenerfahrung eine Beratungsoffensive zum Thema „**Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Großküchen und Gastronomiebetrieben**“.

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

 **WKO**
STEIERMARK

 Das Land
Steiermark
→ Abfallwirtschaft und Nachhaltigkeit

www.win.steiermark.at



Wie hoch ist das Einsparungspotenzial in Ihrem Betrieb?

Mit dem Online-Schnelltest können Sie sich rasch einen Überblick verschaffen, wieviel Ihr Betrieb bei Lebensmittelabfällen einsparen könnte.

Geben Sie die Anzahl Ihrer servierten Essen sowie der entsorgten Küchenabfälle ein und Sie erhalten eine Hochrechnung Ihrer vermeidbaren Lebensmittelabfälle und einen Vergleich mit dem Branchendurchschnitt.

Zeigt Ihre Auswertung hohes Einsparungspotential, dann nutzen Sie unser Beratungsangebot.



Online-Schnelltest:

www.united-against-waste.at/online-schnelltest



Leistungen Standardpaket

- Telefonisches Erstgespräch mit Berater, Zielbestimmung
- Sortierung und Erfassung der Lebensmittelabfälle an einem repräsentativen Geschäftstag (durch eine geschulte Fachkraft unter Zuarbeit von betriebseigenen Mitarbeitern)
- Erstellung einer Analyseübersicht (Wo fallen welche Mengen Lebensmittelabfälle im Betrieb an? Welche dieser Lebensmittelabfälle sind vermeidbar? Wie hoch ist das Einsparpotenzial? etc.)
- Vor-Ort-Coaching durch Berater: Besprechung der Abfalldaten mit Küchen- oder Geschäftsleitung, Betriebsrundgang und Analyse der Küchenprozesse, Identifikation von Abfallsachen und Lösungsansätzen
- Zusammenfassung der Feststellungen und Empfehlungen

Nicht inkludierte Leistungen

- ✘ Fahrtkosten der Berater (nach individueller Vereinbarung)
- ✘ Allfällige zusätzliche Vor-Ort-Besuche bzw. Beraterleistungen (z.B. Nachbetreuung, Erfolgsmessung etc.)



Testimonials

Familie Klug, Gasthaus Lendplatzl (Graz)

„Der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln wird in unserem Betrieb seit jeher großgeschrieben. Durch die Abfallanalyse und die Küchenprofi[t]-Beratung haben wir einen guten Blick von außen auf unsere tägliche Arbeit bekommen. Das schärft auch nochmals das Bewusstsein für die Thematik bei unseren Mitarbeitern.“



Dietmar Fröhlich, Küchenprofi[t]-Berater in der Steiermark



Der Erfolg steckt in der Gesamtheit. Nur wer sämtliche Details seines Wirtschaftsbereiches überblickt und unter Kontrolle hat, wird die Herausforderungen des Tagesgeschäfts gewinnbringend meistern. Ein lange übersehener Detailbereich ist die Abfallwirtschaft, insbesondere die Abfallvermeidung. In diesem Bereich sinnvolle Maßnahmen zu setzen, hilft nicht nur dem wirtschaftlichen Erfolg, sondern verbessert auch unsere Umweltbilanz. Zukunft bedeutet nachhaltiges, ökologisches Wirtschaften.

Franz Labmayer, Küchenprofi[t]-Berater in der Steiermark

„Mehr als 25 Jahre war ich selbst als Koch in der Top-Gastronomie im In- und Ausland tätig. Seit 10 Jahren bilde ich als Lehrer für Küchenführung und als Ernährungspädagoge junge Menschen aus. Als Küchenprofi[t]-Berater kann ich meinen Erfahrungsschatz einbringen, um steirische Betriebe bei der Optimierung ihrer Arbeitsabläufe zu unterstützen. Die Beratung bietet einen externen Blick auf alltägliche Prozesse und den Weg der Lebensmittel vom Einkauf über die Lagerung bis hin zur Zubereitung. Schon durch das Drehen an wenigen Stellschrauben kann man Ressourcen schonen und Kosten einsparen.“

