

DIE REDUKTION VON LEBENSMITTELABFÄLLEN IST BARES GELD WERT!

Nicht aufgegessene Schnitzel, unangetastete Beilagen oder übrig gebliebene Buffets – viele dieser Abfälle und Kosten sind vermeidbar.

MÖGLICHE ERSPARNIS BEIM WARENEINSATZ

Gastronomiebetrieb (200 Essen/Tag)

- Reduktion der Lebensmittelabfälle um 25 %
- Kosteneinsparung ca. **5.000 €/Jahr**

Pflegebetrieb (1.400 Essen/Tag)

- Reduktion der Lebensmittelabfälle um 25 %
- Kosteneinsparung ca. **45.000 €/Jahr**

ZUSÄTZLICH EINSPARUNGEN BEI DEN LAGER- UND
ENTSORGUNGSKOSTEN!

Als Berechnungsbasis wurden durchschnittliche Abfallmengen und Einkaufspreise pro Betriebskategorie herangezogen. Die Beträge beziehen sich auf tatsächlich vermeidbare Lebensmittelabfälle (ohne Zubereitungsreste)!

WIE HOCH IST DAS EINSPARPOTENZIAL IN IHREM BETRIEB?

NUTZEN SIE DEN
ONLINE-SCHNELLTEST UNTER

www.united-against-waste.at/schnelltest



In der Initiative **UNITED AGAINST WASTE** widmen sich Unternehmen aus dem Food Service Markt gemeinsam mit Bund, Ländern, Wissenschaft und NGOs seit 2014 der Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Gastronomie.

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

KÜCHENPROFI[T]

**DAS KOSTENOPTIMIERUNGSPROGRAMM
DURCH WENIGER LEBENSMITTELABFALL**



EINE GEMEINSAME INITIATIVE VON



www.united-against-waste.at

Impressum:
tatwort Nachhaltige Projekte GmbH,
Haberlgasse 56/17, 1160 Wien



BEGLEITUNG BEI DER KOSTENOPTIMIERUNG

Das Programm Küchenprofi[t] bietet eine individuelle Begleitung bei der Reduktion der Lebensmittelabfälle in Ihrem Betrieb – von der Analyse der Abfallursachen bis zur Entwicklung von punktgenauen Einsparmaßnahmen.



DAS BRINGT KÜCHENPROFI[T]

- Sie kennen die Mengen und Ursachen des vermeidbaren Lebensmittelabfalls in Ihrem Betrieb
- Sie kennen das Einsparpotenzial in Euro
- Sie können sich mit anderen Betrieben vergleichen
- Sie schärfen bei Ihrer Belegschaft den Blick für unnötigen Lebensmittelabfall
- Sie entwickeln wirkungsvolle Maßnahmen zur Kostenoptimierung

NUTZEN SIE DAS EINSARPOTENZIAL UND LASSEN SIE SICH VON UNABHÄNGIGEN KÜCHENPROFIS UNTERSTÜTZEN!

MEHR INFORMATIONEN UND ANFRAGEN UNTER:

www.united-against-waste.at/kuechenprofit

SIE HABEN FRAGEN? **Kontaktieren Sie uns!**



 united-against-waste@tatwort.at | 01 / 409 55 81 – 215 (oder – 223)

PREISE UND LEISTUNGEN

KÜCHENPROFI[T] STANDARDPAKET

max. **EUR 960,-***
(EXKL. UST)

* in Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, der Steiermark, Tirol und Wien nach Abzug von 50 % Förderung der Beratungskosten durch die Bundesländer. In den restlichen Bundesländern beträgt der Preis für das Küchenprofi[t]-Standardpaket EUR 1.920 (exkl. USt).

LEISTUNGEN STANDARDPAKET:

- ➔ Telefonisches Erstgespräch mit Berater, Zielbestimmung
- ➔ Sortierung & Erfassung der Lebensmittelabfälle an einem repräsentativen Geschäftstag (durch eine externe 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 Abfallursachen und Lösungsansätzen
- ➔ Schriftliche Zusammenfassung der Feststellungen und Empfehlungen

NICHT INKLUDIERTE LEISTUNGEN:

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