



„Smart Kitchen“ zeigt Gastronomiebetrieben, wie sie Lebensmittelabfälle verringern und damit Kosten und Ressourcenverschwendungen vermeiden können.

Wie Gastro-Betriebe effizient kochen

Es gibt einen neuen, geförderten Workshop zu ressourceneffizientem Küchenmanagement in der Gastronomie.

Der ÖkoBusinessPlan Wien - das Umwelt-Beratungspaket der Stadt Wien - ist um ein Angebot reicher. Das im Vorjahr als Pilot durchgeführte Gastro-Beratungsprojekt „Smart Kitchen“ wird nun fortgeführt.

Bei „Smart Kitchen“ geht es darum, die Gastronomie für das Thema Lebensmittelver(sch)wendung zu sensibilisieren und zu beraten, wie sie Lebensmittelabfälle reduzieren können. Derzeit fallen in der Wiener Gastronomie jährlich 35.000 Tonnen Lebensmittelabfall an. Allein deren Entsorgung kostet die Branche laut Österreichischem Ökologie-Institut etwa sieben Millionen Euro pro Jahr.

Am 20. Juni findet der nächste „Smart Kitchen“-Workshop statt.

Die fünfstündige Schulung besteht aus einem theoretischen Teil mit Zahlen, Fakten und Tipps zum Thema sowie einem praktischen Teil zum effizienten Kochen - unter Anleitung eines Haubenkochs. Zielgruppe sind Gastro-Unternehmer, Küchenchefs und Küchenmitarbeiter. Zehn Plätze stehen zur Verfügung, die Anmeldefrist läuft bereits. Die Kosten für die Teilnehmer liegen bei 200 Euro. Die Teilnahme wird von der Stadt Wien im Rahmen des Öko-

BusinessPlan Wien gefördert, das Konzept erhielt heuer auch einen Umweltpreis der Stadt Wien.

Die Workshops werden von den Beratungsunternehmen pulswerk und Enviclient durchgeführt und sollen künftig mindestens einmal pro Quartal stattfinden. Geplant sind auch inhaltliche Schwerpunkte, beispielsweise saisonal oder regional. (esp)

Nähtere Infos und Anmeldung:
www.smart-kitchen.at