

Weniger Lebensmittelabfälle in der Wiener Gastronomie



Wien, 14.03.2018: Mit smart KITCHEN setzen Wiener Gastronomiebetriebe, Großküchen und Caterer ein nachhaltiges Zeichen gegen die Lebensmittelverschwendung.

Laut einer Studie des Österreichischen Ökologie-Instituts fallen in der Wiener Gastronomie jährlich rund 35.000 Tonnen Lebensmittelabfälle an. Die Entsorgung der biogenen Abfälle kostet den rund 2000 Wiener Restaurants, Catering-Betrieben und Großküchen rund 7 Mio. Euro pro Jahr.

smart KITCHEN-Workshops für Küchenprofis: Lebensmittelabfälle vermeiden und Kosten sparen

Wie Lebensmittelreste genussvoll weiterverarbeitet werden können, zeigen die laufend stattfindenden interaktiven smart KITCHEN-Workshops für Wiener Gastronomiebetriebe. Von Haubenkoch Max Stiegl vom burgenländischen Gut Purbach und den Umweltexperten der pulswerk GmbH gibt es viele Tipps, die in jeder Küche leicht umsetzbar sind.

„Mit Max Stiegl haben wir einen idealen Partner für unsere Workshops gefunden. Er ist nicht nur für seine außergewöhnlichen Rezepturen sondern auch dafür bekannt, dass in seiner Küche nichts verschwendet wird.“, so Christian Pladerer von der pulswerk GmbH.

Wie können Gemüsereste, Kerne einer Paprika oder Avocado genusslich verarbeitet werden? Welche 20 Gerichte lassen sich aus nur einem Huhn zubereiten? Gemeinsam werden Gerichte aus einem klassischen Warenkorb mit 40 Zutaten gekocht – und das nahezu restlos. Auch Themen wie Haltbarkeit, Portionsgrößen, optimaler Wareneinsatz stoßen bei den Küchenprofis auf reges Interesse.

„Wir haben theoretisch und praktisch erfahren, was es heißt, restlos zu kochen. Rezepte und Kochtechniken wurden ausgetauscht und ich habe viele neue Ideen gegen die Lebensmittelverschwendung mitgenommen.“, so die Workshop-Teilnehmerin Rita Huber vom Lieferservice und Cateringunternehmen RITA bringt's.

Der nächste smart KITCHEN-Workshop findet am 14. Mai 2018 in Wien statt.

Kontakt und Anmeldung:

Philipp Hietler

Tel: +43 6991 523 61 02

smart-kitchen@pulswerk.at

www.smart-kitchen.at

smart KITCHEN wurde von pulswerk GmbH und Envicient OG entwickelt, im Rahmen des ÖkoBusiness gefördert und mit dem Wiener Umweltpreis 2016 und mit dem Neubauer Klimaschutzpreis KLIP 7 2016 ausgezeichnet sowie für den VIKTUALIA-Award des BMNT nominiert.