

Home > News & Presse > Pressemeldungen > SMART KITCHEN – Neues Beratungsangebot für Gastronomiebetriebe

## SMART KITCHEN – Neues Beratungsangebot für Gastronomiebetriebe

12. NOVEMBER 2015



Rund 35.000 Tonnen Lebensmittelabfälle fallen pro Jahr in der Wiener Gastronomie an. Das hat eine Studie des **Österreichischen Ökologie-Instituts** im Auftrag der **Wiener Umweltschutzabteilung – MA 22** ergeben. Neben der Belastung für die Umwelt kostet die Entsorgung dieser Abfälle Wiener Gastronomiebetriebe stolze sieben Millionen Euro pro Jahr. Mit dem neuen Beratungsangebot „SMART KITCHEN“ im Rahmen des ÖkoBusinessPlan Wien sollen Strategien erarbeitet und Maßnahmen umgesetzt werden, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren und gleichzeitig Betriebskosten zu sparen. „Mit SMART KITCHEN schaffen wir eine Win-Win Situation für Umwelt und Betriebe“, erklärt Thomas Hruschka, Programmmanager des ÖkoBusinessPlan Wien. „Unsere Erfahrung zeigt, dass schon mit sehr kostengünstigen Maßnahmen und geringfügigen Veränderungen tolle Ergebnisse erzielt werden können.“ Das Umweltserviceprogramm der Stadt Wien gibt es seit 1998. Gemeinsam mit erfahrenen UmweltberaterInnen werden Einsparungs- und Verbesserungspotenziale identifiziert, um nachhaltiges Wirtschaften in Wiener Betrieben in Gang zu setzen.



### Maßgeschneiderte Beratung „Hands on“

Die Problematik der Lebensmittelverschwendung ist keine neue. Schon seit einigen Jahren initiiert die Stadt Wien verschiedene Projekte, um den Anteil an Lebensmitteln, die im Abfall landen, zu reduzieren. Aufklärung ist dabei der erste Schritt: „Betroffene und KonsumentInnen zu informieren und zu sensibilisieren ist für den Erfolg der Sache besonders wichtig. „Die Studie hat auch gezeigt, dass es eine Fülle von leicht umsetzbaren Maßnahmen gibt, die – wenn sie allen Beteiligten bekannt sind – zu großen Einsparungen bei Lebensmittelabfällen und den Kosten führen“, so Ulrike Stocker von der Wiener Umweltschutzabteilung – MA 22.

Hier setzt das neue Beratungsprogramm „SMART KITCHEN“ an: Gemeinsam mit den Verantwortlichen werden Maßnahmen erarbeitet, die auf die individuellen Bedürfnisse der Gastronomiebetriebe zugeschnitten sind. „Wir wollen alle Betroffenen einbinden, daher gibt es Workshops für die LeiterInnen und KüchenchefInnen der Betriebe sowie eigene Schulungen für das Küchenpersonal“, beschreibt Philipp Hietler von **pulswerk GmbH** das Programm.

Innovative Ideen sollen ebenso erarbeitet werden wie Schulungsunterlagen für die MitarbeiterInnen. „Da die Fluktuation in Gastronomiebetrieben zum Teil recht hoch ist, sollen entsprechende Leitfäden erstellt werden. Auch interaktive Elemente wie YouTube Videos kommen zum Einsatz, um das neue Wissen weiterzugeben und langfristig im Betrieb zu implementieren.“ Pulswerk GmbH setzt das Beratungsprogramm gemeinsam mit der Firma **Envicient OG** um.

### Start mit Wiener Szene-Lokalen

Für den Start des Programms konnten namhafte Wiener Gastronomiebetriebe gewonnen werden. Sie alle haben die Notwendigkeit ökologischen Handelns für die Umwelt und den Geschäftserfolg erkannt und wollen einen Beitrag zur Lebensqualität ihrer Stadt leisten.

### Mit dabei sind:

- **Al Chile**
- **Amerlingbeisl**

- Cafe Europa
- Cafe Frömmels
- Cafe Leopold
- Gaumenspiel
- Hotel am Brillantengrund
- Hotel Falkensteiner am Schottenfeld
- Hotel Falkensteiner am Margaretengürtel
- Marks
- Ulrich
- Wirr

Die gesamte Studie finden Sie [hier](#).

◀ FEATURED ▶ ÖKOBUSINESSPLAN ▶ RESSOURCENSCHONEND ▶ WIEN ▶ NACHHALTIGKEIT ▶ SMART KITCHEN ▶ LEBENSMITTEL ▶ ABFALLVERMEIDUNG



**Umweltpreis**  
der Stadt Wien

Damit Wien ein Vorbild bleibt – jetzt einreichen zum Umweltpreis 2016!



Stadt NEWS:  
„Daseinsvorsorge Ressort“ – Die Stadt Wien stellt sich neu auf



Nachhaltige Weiterbildung

ÖBP Tipp:  
Nachhaltige Weiterbildung

Frohe Weihnachten



ÖBP Tipp:  
Nachhaltige Geschenke