

EINLADUNG ZUR FACHVERANSTALTUNG FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

LEBENSMITTELABFÄLLE REDUZIEREN & KOSTEN SPAREN



DIENSTAG, 6. OKTOBER 2015, 15:00 BIS 17:30 UHR

**BILDUNGSCHAUS SCHLOSS ST. MARTIN
KEHLBERGSTRASSE 35, 8054 GRAZ**

Geschätzte 5,2 Tonnen Lebensmittel im Wert von 9.600 Euro werden pro Betrieb in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung jährlich entsorgt. Nicht aufgegessene Schnitzel, unangetastete Beilagen oder übrig gebliebener Kaffee – viele dieser Abfälle und die damit verbundenen Kosten und Umweltauswirkungen sind vermeidbar.

Die Initiative **United Against Waste** lädt zum Branchendialog!

Im Rahmen der Veranstaltung werden die Erkenntnisse aus österreichweiten Abfallanalysen sowie Serviceangebote und Praxis-Tipps zur Abfallreduktion vorgestellt.

Im Zentrum steht der Erfahrungsaustausch unter Gastronomen und Hoteliers – Lösungsansätze zu Themen wie Tellerretouren, Buffetreste oder Rüstabfälle werden diskutiert und weiterentwickelt.

Nutzen Sie das Angebot und erfahren Sie mehr über das Einsparpotenzial in Ihrem Betrieb!

Am Podium diskutieren dazu u.a.:

- Willi Haider (Erste Steirische Kochschule)
- Franz Labmayer (VKÖ/Verband der Köche Steiermark)
- Johann Rainer (Therme NOVA Köflach)

Die Veranstaltung wird von Landesrat Johann Seitingner eröffnet und von ORF-Moderator und Kulinarik-Experte Peter Tichatschek moderiert.

Im Anschluss an die Veranstaltung besteht die Möglichkeit zum informellen Austausch bei kulinarischem Ausklang.

Mehr Informationen über die Initiative finden Sie unter www.united-against-waste.at.

Die Teilnahme ist kostenlos!

Anmeldung:

Online:

www.united-against-waste.at

Email:

uaw-on-tour@tatwort.at
mit Verweis auf „Graz“

Telefonisch:

bei Christine Ehrenhuber
unter 01 409 55 81 - 223



ist eine gemeinsame Initiative von

