



Weiterbildung für KüchenleiterInnen und KöchInnen in nachhaltigem Küchenmanagement fertiggestellt!

Im Mai 2018 wurde mit Partnern aus Italien, Deutschland und Tschechen das im Rahmen von Erasmus+ entwickelte Projekt ReKuk (Berufsbegleitende Weiterbildung in nachhaltiger Verpflegung und Küchenmanagement für KöchInnen und KüchenleiterInnen von Großküchen) in Österreich erfolgreich getestet. Damit erreicht das Projekt seine finale Phase. Gegenwärtig werden die entwickelten Lehrunterlagen für die fünf Module (Nachhaltige Lebensmittelverwendung, Nachhaltiger Speiseplan, Abfallwirtschaft, Energieeffizienz, Kommunikation und Marketing) von ExpertInnen auf Praxisorientierung überprüft und im Anschluss wird den Unterlagen der letzte Feinschliff verpasst. Das Ziel von ReKuk ist dem Personal die nötigen Werkzeuge in die Hand zu geben, um die Ressourcen- und Energieeffizienz in der eigenen Großküchen zu erhöhen.

WUSSTEN SIE, DASS BEI UMSTELLUNG VON EINER FLEISCHSPEISE AUF EINE VEGETARISCHE SPEISE BIS ZU 70 % PROZENT DER CO₂ EMISSIONEN EINGESPART WERDEN KÖNNEN?

Seit dem Jahr 1900 stieg die globale Temperatur um ca. 0,8 °C und der Meeresspiegel um etwa 20 cm. Ursache ist der verstärkte Ausstoß von Treibhausgasen durch menschliche Aktivitäten (Energie; Industrie, Verkehr usw.). Die Folgen: Schmelzen von Gletschern und Extremereignisse.

Es bieten sich den Küchen viele Möglichkeiten an, eine Fleischspeise durch eine attraktive vegetarische Speise zu ersetzen. Beispielsweise werden durch den Ersatz einer Fleisch-Lasagne (1,2 kg CO₂ pro Portion) mit einer Gemüselasagne (0,8 kg CO₂ pro Portion) die CO₂ Emissionen um 30 % reduziert. Der Austausch von Züricher Schweinsgeschnetzeltem durch Sojageschnetzeltem reduziert die CO₂ Emissionen um 60 %.

Durch kleinere Fleisch-Portionen oder vegetarische Alternativen können die CO₂ Emissionen wesentlich reduziert werden.



Haftungsausschluss:

"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."

WUSSTEN SIE, DASS BIO OBST UND GEMÜSE IN DER SAISON SICH PREISLICH KAUM VON OBST UND GEMÜSE AUS KONVENTIONELLEM ANBAU UNTERSCHIEDET?

Saisonale Lebensmittel einzukaufen bedeutet, bei frischem Obst und Gemüse jene Arten auszuwählen, die in unserer Klimazone während der aktuellen Saison reifen. Ein wertvolles Hilfsmittel dazu sind die vielfach verfügbaren Saisonkalender. Darin können sich die KüchenleiterInnen rasch einen Überblick verschaffen welches Lebensmittel gerade saisonal und damit auch regional verfügbar ist.

Durch die Bevorzugung von regionalen und saisonalen Lebensmitteln können nicht nur bis zu 50 % der CO₂-Emissionen eingespart werden, sondern es können auch spürbar Kosten eingespart werden. Die Einsparung kann in qualitativ hochwertige Lebensmittel reinvestiert werden.

Tomaten sind außerhalb der Saison bis zu 2,4 mal teurer als innerhalb der Saison, bei den Gurken ist der Unterschied noch größer, sie sind außerhalb der Saison bis zu 3,5 mal teurer.



Gemüsestand am Naschmarkt in Wien

WUSSTEN SIE, DASS DIE NEUANSCHAFFUNG EINES EINZIGEN ENERGIEEFFIZIENTEN GERÄTES BIS ZU 10 % DES GESAMTENERGIEVERBRAUCHES EINER KÜCHE EINSPAREN KANN?

Die Energieeffizienz von Geräten ist in den letzten Jahren enorm gestiegen. Während eine Bandspüle aus dem Jahr 1998 pro Tag noch 272 kWh brauchte; benötigt eine 2015 hergestellte Bandspüle nur mehr 125 kWh pro Tag. Damit hat sich der Energieverbrauch um fast 50 % Prozent reduziert.

Zusätzlich kann mit einem geänderten Nutzerverhalten der Energieverbrauch weiter gesenkt werden.

Haftungsausschluss:

"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."

Konnten wir Ihr Interesse wecken?

In zwei Informationsveranstaltungen in Wien und in Graz beantworten wir Ihre Fragen sehr gerne.

In **Wien** am Dienstag den **28 August 2018** von 14:00– 15:30 Uhr
Krankenhaus Hietzing - Mittelsaal, Wolkenbergenstraße 1.

In **Graz** am Mittwoch den **29 August 2018** von **16:00 – 17:30 Uhr**
Styria Vitalis, Marburger Kai 51/3.

Die entwickelte Weiterbildung **wird ab Herbst 2018 angeboten.**

Bei Interesse ersuchen wir um Anmeldung.

Ressourcen Management Agentur, Tel.: +43 (1) 913 22 52

Nathalia Kisliakova (DW 24), nathalia.kisliakova@rma.at

Alexandra Weintraud (DW 27), alexandra.weintraud@rma.at

Weitere Informationen über das Projekt ReKuK finden Sie auch auf der Homepage
<http://rekuk.rma.at/> .

Mit freundlichen Grüßen

Hans Daxbeck (Geschäftsführender Obmann)

Haftungsausschluss:

"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."