

Newsletter Oktober 2016

Ein neues EU-Projekt im Bereich „Nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung“ gestartet

Liebe Interessierte,

im September startete das EU-Projekt **„ReKuK – nachhaltiges und ressourceneffizientes Wirtschaften in Großküchen“**. Der Thüringer Ökoherz e.V. ist als deutscher Partner dabei!

Unsere Motivation: Als Lebensmittelgroßabnehmer und – verarbeiter nimmt die Die Außer-Haus-Verpflegung eine wichtige Schlüsselrolle bei der Stärkung nachhaltiger Wertschöpfungsketten ein. Das Projekt soll genau hier ansetzen. Worum es genau geht und wie Sie sich beteiligen können, haben wir für Sie zusammengefasst:

Das Projekt

Rekuk ist ein EU-gefördertes Projekt, welches durch vier Projektpartner aus Tschechien, Österreich, Italien und Deutschland entwickelt und in der Praxis als Weiterbildungsangebot umgesetzt werden soll. **Das Projekt richtet sich an Großküchen (Management, Küchenleiter sowie Personal) mit der Vision nachhaltiges und ressourceneffizientes Wirtschaften in der Außer-Haus-Verpflegung als übergeordnete Leitlinie zu etablieren.** Während Speise- und Lebensmittelwissenschaften, Produktwissenschaften, Ernährungswissenschaften, Küchenmanagement und Lebensmittelhygiene feste Bestandteile der Ausbildung von Köchen sind, werden die ökologischen, qualitativen und sozialen Aspekte nur wenig beachtet. Das Prinzip des „lebenslangen Lernens“ ist das Schlüsselement des Projektes. Die vier Projektpartner erarbeiten einen Leitfaden sowie Schulungsmaterialien für die Module „Energieeffizienz“, „Ressourcenschonende Speiseplangestaltung“, „Abfallvermeidung/-reduzierung“ sowie „Unterstützende Kommunikations- und Informationsstrategien“.

Der Thüringer Ökoherz e.V.

Der Thüringer Ökoherz e.V., Förderverein für ökologischen Landbau, Naturschutz und naturgemäße Lebensweise in Thüringen, nimmt als deutscher Partner mit der Erarbeitung des Moduls „Abfallvermeidung/-reduzierung in Großküchen“ am Projekt Rekuk teil. **Um einen möglichst praxisnahen und qualitativ hochwertigen Leitfaden für dieses Modul zu erstellen, suchen wir Unterstützung von interessierten Großküchen.**

Konkret: Sie sind gerade dabei das Abfallmanagement Ihrer Großküche zu optimieren oder interessieren sich für dieses Thema? Welche Abfallfraktionen gibt es in einer Großküche und an welcher Stelle der Prozesskette entstehen diese? Welche konkreten Maßnahmen sind erforderlich, um Müll – sowohl organischen als auch anorganischen – zu vermeiden? Wie können diese Maßnahmen in der Küchenpraxis umgesetzt und nachhaltig integriert werden?

Was bringt das meiner Küche?

Ein effizienteres Abfallmanagement der Küche trägt nicht nur zum Umwelt – und Ressourcenschutz bei, sondern führt auch zu einer deutlichen Kostenersparnis des Unternehmens.

Disclaimer

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Nutzen Sie die Chance im Rahmen des Projektes ReKuK und in Zusammenarbeit mit uns, dem Thüringer Ökoherz e.V., an der Optimierung Ihrer eigenen Küche zu arbeiten und damit gleichzeitig auch für andere Branchenkollegen den Weg zu einem nachhaltigen und ressourceneffizienten Wirtschaften zu ebnen.

Über alle Details informieren wir Sie gern persönlich. Bei Interesse kontaktieren Sie uns einfach per E-Mail: f.galander@oekoherz.de oder telefonisch: 03643 496408

Mit freundlichen Grüßen,

Franziska Galander

Disclaimer

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.