

Hotellerie - Steiermark

Lebensmittel- und Abfallmanagement

Informationen zu Energieeffizienz und Abfallvermeidung in der Hotellerie

Lebensmittel sind kostbar und der sorgsame Umgang mit ihnen Zeichen einer besonderen Wertschätzung. Ein exzellentes Speisen- und Getränkeangebot aber auch Lebensmittel- und Abfallvermeidung sind wichtige Themenbereiche, die in der österreichischen Hotellerie und Gastronomie sehr ernst genommen werden. Gerichte aus regionalen oder biologischen Produkten sind gefragter denn je. Kurze Transportwege führen zu mehr Frische und Geschmack und tragen zum Klimaschutz bei. Mit der Verringerung von Lebensmittelabfällen können Kosten reduziert und gleichzeitig Energie und Ressourcen gespart werden. Es gilt, eine Balance zwischen der Erfüllung der Gästewünsche, einer nachhaltigen Speisekarte und größtmöglicher Abfallvermeidung zu finden.

>> [Broschüre Nachhaltiges Speisen- und Getränkeangebot in der Hotellerie und Gastronomie](#)

>> [Broschüre Lebensmittelabfälle vermeiden, Kosten sparen & Umwelt schützen](#)

Stand: 03.10.2022