

**GEMEINSAM GEGEN
VERSCHWENDUNG**



Was wir konkret tun!

**INFORMIEREN
SENSIBILISIEREN**

**SCHULEN
BERATEN**

**UNSERE
AUFGABEN**



**MESSEN
AUSWERTEN**

**FORSCHEN
ENTWICKELN**

**AUSTAUSCHEN
VERNETZEN**



United Against Waste e.V. ist eine Initiative für die Food Branche. Gemeinsam mit den Mitgliedern entwickelt der Verein praxistaugliche Lösungen, die aufzeigen, dass die Reduzierung von Lebensmittelabfall machbar ist – und zudem Geld spart.

Die von United Against Waste erarbeiteten Maßnahmen helfen Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) überdies, das Thema Lebensmittelverschwendung im Küchenalltag greifbarer zu machen. Gleichzeitig sorgt eine aktive Öffentlichkeitsarbeit dafür, den respektvollen Umgang mit der Ressource „Lebensmittel“ weiter in den öffentlichen Fokus zu rücken.

Lebensmittelverschwendung findet überall statt, daher richtet sich unser Angebot an jegliche Art gastronomischer Betriebe. Unsere Herangehensweise ist unkonventionell.

Wir zäumen das Pferd von hinten auf und fangen am Ende der Kette an: beim Lebensmittelabfall in der Tonne!

Wir wollen nicht nur zur Aufklärung und Sensibilisierung beitragen, sondern auch zum Mitmachen anregen. Dabei ist es uns besonders wichtig – jenseits von wortreichen Theorien und Zertifikaten – Mitarbeitern den Weg aufzuzeigen, der zur Reduktion von Lebensmittelabfall beitragen kann. Praxisorientierte und alltagstaugliche Lösungen stehen bei uns ganz oben auf der Agenda.

Fakt ist: Für eine erfolgreiche Strategie gegen Lebensmittelverschwendung müssen wir alle am Prozess Beteiligten mit auf die Reise nehmen. Getreu unserem Motto: Gemeinsam gegen Verschwendung!



Nutzen Sie das Abfall- Analyse-Tool!

Unnötige Lebensmittelverschwendung zu stoppen, bringt mehr Effizienz, höheren Ertrag, einen starken Imagegewinn und ist ein gemeinsamer Beitrag für eine bessere Welt.

Das Projekt hat folgende Ziele:

- Einblick in das tatsächliche Aufkommen von Lebensmittelabfällen in den einzelnen Bereichen
- Ermittlung der Potenziale (Reduktion Lebensmittelabfall, Kosteneinsparung)
- Erarbeitung von Benchmarkings – Status Quo der erhobenen Daten
- Entwicklung von Handlungsempfehlungen und Lösungen in Form von Checklisten

Lohnt es sich für meinen Betrieb?

Die Erhebungen im eigenen Betrieb bringen Ihnen:

- mögliche Potentiale für Kostenreduktion
- systematischen Einblick in das Abfallaufkommen in Ihrer Küche

Das Abfall-Analyse-Tool können Sie anfordern
unter: analysetool@uaw-verein.de
oder direkt auf: www.united-against-waste.de

Machen Sie mit – es lohnt sich!

Ein Lösungspaket, das hilft Lebensmittelverschwendung aktiv zu bekämpfen.

Sie haben die Möglichkeit, Ihren Betrieb zu analysieren, Prozesse effizienter zu gestalten und so erhebliche Kosten einzusparen.

**WIEGEN
+ MESSEN
+ DOKUMENTIEREN**
= **GELD SPAREN!**



Mögliche Einsparung:

Krankenhaus (1.000 Essen/Tag)

Lebensmittelabfälle

35%
Reduktion

Einsparung ca.

38.000 €
pro Jahr

Gastronomie (750 Essen/Tag)

Lebensmittelabfälle

30%
Reduktion

Einsparung ca.

34.000 €
pro Jahr

Aktuell liegen uns erste Ergebnisse und Einsparungen von Hotels und Betriebskantinen vor.

WASTE MANAGEMENT

BERATUNG VOR ORT

Messen,
reduzieren
und Kosten
sparen!

Modul 1:

Analyse vor Ort

- **Bestandsaufnahme (Mitarbeit in der Küche)**
Erfassung der Prozesse und Arbeitsabläufe vor Ort
- **Potential zur Abfallvermeidung**
Monetäre Einsparungen, umweltrelevante Auswirkungen
- **Definition**
von vermeidbaren und unvermeidbaren Lebensmittelabfällen
- **Aufzeigen der unterschiedlichen Bereiche –**
– in welchen Bereichen entsteht der Lebensmittelabfall
- **Monetäre Bewertung**
der anfallenden Lebensmittelabfälle
- **Austausch mit dem Küchenteam**
– erläutern möglicher Lösungsansätze
- **Dokumentation –**
Protokoll der Bestandsaufnahme

Modul 2:

Abfall-Messung vor Ort

- **Messung der Lebensmittelbfälle**
mit dem Abfall-Analyse-Tool
- **Einblick**
in das tatsächliche Abfallaufkommen der einzelnen Bereiche
- **Erstellung**
eines Abfall-Analyse-Reports



Mit unseren Abfallmessungen lassen sich Rückschlüsse auf fehlerhafte Abläufe in Ihrem Betrieb schließen.

Ein Erkennen dieser Problematik, die anschließende Sensibilisierung und Optimierung, erspart nicht nur bares Geld, sondern verhilft auch zu einem bewussteren Umgang mit Lebensmitteln. Bei Kostenreduktion wird häufig mit Einsparungen

am Equipment oder am Personal reagiert, was fast immer mit Stress, Entbehrungen und Mehraufwand verbunden ist.

Wir schauen über den (oft viel zu vollen) Tellerrand und geben Anregungen, ohne Einschnitte in diese Bereiche oder in die Qualität machen zu müssen. Wir spüren unnötige Lebensmittelabfälle auf und helfen Ihnen so, Geld zu sparen.

Modul 3:

Entwicklung Maßnahmenkatalog

- **Zusammenfassung**
der Erkenntnisse der Abfallmessung und der Bestandsaufnahme vor Ort
- **Aufzeigen von Einsparpotenzialen**
Reduktion von Lebensmittelabfällen, Kosteneinsparung
- **Schulung und Sensibilisierung**
der Mitarbeiter vor Ort
- **Vorstellung**
von gezielten Maßnahmen und Lösungsansätzen
- **Erarbeitung**
neuer Ideen im Team
- **Vergleich**
mit vorliegenden Durchschnittswerten bundesweit – wo steht der Betrieb
- **Erstellung**
eines individuellen Maßnahmenkataloges für Ihren Betrieb (Leitfaden)

Zusatzmodul:

Modul 4

- **Zweite Abfallmessung vor Ort**
- **Erstellung Abfall-Analyse-Report**
Vergleich erste und zweite Abfallmessung – Aufzeigen der Einsparung
- **½ Mitarbeit in der Küche**
- **Überprüfen**
der umgesetzten Maßnahmen
- **Sensibilisierung und Schulung**
der Mitarbeiter
- **Erarbeitung**
weiterer Lösungsansätze

Die Module sind jeweils einzeln oder auch kompakt (Modul 1–3) buchbar.

UNITED AGAINST WASTE WORKSHOP

Melden Sie sich gleich an!

Lernen Sie Ideen und Ansätze kennen, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und Ihren Betrieb nachhaltig zu optimieren. Das spart erhebliche Kosten und schützt die Umwelt.

Kursinhalt:

- **Wertschätzung Lebensmittel**
der ökologische Fußabdruck, Verbrauch von Ressourcen (Energie, Wasser)
- **Potential zur Abfallvermeidung**
Monetäre Einsparungen, Effizienz und umweltrelevante Auswirkungen
- **Abfall-Analyse-Tool**
In welchen Bereichen entstehen die meisten Abfälle?
- **Ansatzpunkte zu Einsparungen**
Planung, Bestellung, Lieferung, Lagerung, Mise-en-Place, Portionierung, Entsorgung
- **Praktische Lösungen**
 - Tipps und Anregungen aus der Praxis
 - Mise-en-Place – die effiziente Verwertung von Lebensmitteln
 - Tipps von Koch zu Koch
- **Kommunikation nach Innen und außen**
Wie binde ich die Mitarbeiter/Gäste mit ein?
- **Wissen teilen und vernetzen**
Austausch und Workshop mit den Teilnehmern

Wer kann teilnehmen?

Unser Seminar richtet sich an Betriebsleiter, Küchenleiter und Köche aus allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung.



Ihre Referenten

Torsten v. Borstel **(United Against Waste e.V.)**

Torsten v. Borstel ist Unternehmer und Initiator von nachhaltigen Marken und Kampagnen. Mit seinem Unternehmen talk & act entwickelt er zukunftsweisende Projekte und Konzepte, die aufzeigen, wie Unternehmen das Thema Nachhaltigkeit mit ihrem Kerngeschäft verbinden können. Vor 6 Jahren gründete er das Kompetenz-Netzwerk „meine-schulmensa“ – ein Zusammenschluss kompetenter Partner aus verschiedenen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung.

Torsten v. Borstel ist Geschäftsführer von United Against Waste. Gemeinsam mit den Initiatoren und Mitgliedern entwickelt er Lösungen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen speziell für den Außer-Haus-Markt.



Gregor Raimann **(raimannConcepts)**

Gregor Raimann ist mit Herz und Seele Gastronom und mit seinem eigenen Unternehmen raimannConcepts als Gastronomieberater tätig. Als gelernter Koch mit anspruchsvollen beruflichen Stationen in der Spitzengastronomie – und als ausgebildeter Betriebswirt – kennt er die vielen Facetten der spannenden Branche ganz genau.

Raimann bietet seinen Kunden individuelle, maßgeschneiderte Gastronomiekonzepte aus einer Hand. Dabei setzt er auf langfristigen Erfolg durch präzise Analyse, strategische Planung, exakte Durchführung und Kontrolle.



Stimmen



„Die transparenten Behälter des Abfall-Analyse-Tools sind hervorragend, weil alles für alle sichtbar ist. Jetzt traut sich kein Mitarbeiter mehr, leichtfertig Lebensmittel wegzuwerfen. Zudem haben wir durch die detaillierte Analyse wertvolle Erkenntnisse gewonnen, mit denen wir unseren Lebensmittelabfall drastisch reduzieren konnten.“

Dominik Flettner, Küchenchef – Atlantic Hotel Sail City
Bremerhaven



„Dank United Against Waste ist es uns gelungen, den täglichen Abfall pro Patient auf 220 Gramm zu reduzieren. Der bundesweite Durchschnitt liegt derzeit bei 350 Gramm.“

Kai Uwe Moriz, Küchenmeister –
ABConcepts Verpflegungsmanagement mit System GmbH



„Wir können uns als Verein nun hervorragend positionieren, weil wir die Einzigen sind, die valide Daten aus Betrieben der AHV haben, das sollten wir weiter vorantreiben.“

Oliver Kölsch, Referent der Bundesvereinigung der
Deutschen Ernährungsindustrie e.V.



„Im Laufe der Abfallmessungen mit dem Abfall-Analyse-Tool konnten wir unseren Wareneinsatz von 32% auf 26% reduzieren.“

Erik van den Bergh, General Manager –
Dolce Munich Unterschleissheim

Weitere Informationen finden Sie unter www.united-against-waste.de



UNITED AGAINST WASTE
KÜCHENABFALL - WASTELÖSUNG

HOME | DER VERBUND | PARTNER | NEWS & PRESSE | TERMINE | LÖSUNGEN | VIDEOS | MITMACHEN

Allein in Deutschland werden jährlich 11 Mio. Tonnen Lebensmittel weggeworfen.

Wir helfen mit praktikablen Lösungen Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

Willkommen bei United Against Waste.

United Against Waste e.V. ist eine Initiative für die Food Branche. Gemeinsam mit den Mitgliedern entwickelt der Verein praktikablen Lösungen, die aufzeigen, dass die Reduzierung von Lebensmittelabfall machbar ist – und zudem Geld spart. Die von United Against Waste erarbeiteten Maßnahmen helfen Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) überdies, das Thema Lebensmittelverschwendung im Küchenabfall greifbarer zu machen. Gleichzeitig sorgt eine aktive Öffentlichkeitsarbeit dafür, den respektvollen Umgang mit der Ressource „Lebensmittel“ weiter in den öffentlichen Fokus zu rücken.

1. Messergebnisse
United Against Waste e.V. legt erste Messungen über Lebensmittelabfall W...

Abfall Analyse Tool
Nutzen Sie das Abfall Analyser Tool! Unentgeltliche Lebensmittelverschwendung zu klappen bringt mehr...

Sonderpreis
18 Teilnehmer in 5 Kategorien wurden am Abend des 21...

Aktionswoche „Genießen ohne Resten“
Die Initiative zu gut für die Umwelt des Bundesministeriums für...

11 Mio. Tonnen pro Jahr in D

40% Beteiligung Food-Branche

2.000 EUR kostet jede Tonne

ca. 50% davon vermeidbar

**GEMEINSAM GEGEN
VERSCHWENDUNG –
MACHEN SIE MIT!**

Lebensmittel zu verschwenden
ist nicht vertretbar. Weder ethisch,
sozial – noch **wirtschaftlich**.

United Against Waste e.V.

- schafft Aufmerksamkeit
- sensibilisiert vor Ort
- entwickelt Lösungen



Informieren Sie sich über gemeinsame
Aktionen und die Mitgliedschaft:
Torsten v. Borstel, Tel. 06202-9259091
www.united-against-waste.de

**UNITED
AGAINST
WASTE**
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG