

Nationale Strategie gegen Lebensmittelverschwendung United Against Waste startet bundesweite Kompetenzstelle

Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) betreibt United Against Waste e. V. seit 01. Januar 2022 die Kompetenzstelle zur Vermeidung von Lebensmittelabfall in der Außer-Haus-Verpflegung (KAHV). Diese hat ihren Sitz in Heidelberg und ist Ansprechpartner für alle, die sich künftig im Rahmen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung (LMV) engagieren wollen.

Über 30 namhafte Betriebe aus der Food-Branche haben bereits eine Beteiligungserklärung unterzeichnet. Damit erklären Sie sich bereit, ab sofort alle festgelegten Maßnahmen zu ergreifen, die zu einer Reduzierung von Lebensmittelabfällen beitragen.

*Die KAHV verstärkt
als verbandsübergreifende Stelle
den Dialog mit allen
gastronomischen Betrieben*

Die Kompetenzstelle ist Teil der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Mit Unterstützung der gesamten Branche will die KAHV entschlossen das Ziel erreichen, den Lebensmittelabfall bis 2025 um 30 Prozent und bis 2030 um 50 Prozent zu reduzieren. Überdies verstärkt die KAHV künftig den Dialog mit allen gastronomischen Betrieben, die sich dem Ziel anschließen



– vom Kiosk aus der Nachbarschaft bis zur Zentralküche aus der Region. Koordiniert und geleitet wird die Kompetenzstelle von United Against Waste (UAW), gefördert durch das BMEL. Als wissenschaftlicher Partner fungiert das Johann Heinrich von Thünen-Institut.

In 10 Jahren einmalige Expertise aufgebaut
Der Verein United Against Waste hat sich durch seine praktische Herangehensweise in den letzten zehn Jahren eine einmalige Expertise aufgebaut, die nun in die KAHV einfließt. Mit seinen über 100 Mitgliedern setzt er erfolgreich Projekte um, die zeigen, dass die Reduktion von Lebensmittelabfall letztlich simpel ist.

Torsten von Borstel ist sich sicher, mit der neu geschaffenen Kompetenzstelle schnell effektive Ergebnisse zu erzielen. „Wir freuen uns, diese Herausforderung annehmen

zu können. Gerade in Zeiten, die geprägt sind von Klimakrise und stetig steigenden Lebensmittelpreisen, ist unsere Arbeit wichtiger denn je“, betont der Geschäftsführer von UAW.

Ganzheitlicher Ansatz bringt viele Vorteile
Die Kompetenzstelle hat nun nach dreimonatiger Vorbereitungszeit mit dem gesamten Team die Arbeit aufgenommen. Sie verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz, dementsprechend sind die Aufgaben vielfältig: „Wir informieren gastronomische Betriebe zur Umsetzung der Beteiligungserklärung, sammeln und analysieren unternehmensspezifische Abfalldaten und bewerten diese hinsichtlich ihrer Wirksamkeit. Außerdem bereiten wir gemeinsam mit dem Thünen-Institut bundesweit Abfallkennzahlen auf und dokumentieren die Ziele für verschiedene Kategorien“, erklärt Nadja Flohr-Spence, Bereichsleitung KAHV.

Fakt ist: Wer Lebensmittelabfälle dokumentiert und reduziert, profitiert mehrfach. Neben einem optimalen Wareneinsatz und geringeren Abfallkosten, können Ressourcen eingespart sowie die Klimabilanz verbessert werden. Gastronomische Betriebe, die dazu beitragen möchten, die Lebensmittelabfälle in der AHV zu halbieren, können sich ab sofort an die KAHV wenden.

INHALT

Nationale Strategie gegen LMV	S. 1
Zentrale Statements Unterzeichner	S. 2
Die KAHV-Partner	S. 3
Abschlussveranstaltung Dialogforum	S. 4
Aktion Deutschland rettet Lebensmittel	S. 4
Unterzeichnung Zielvereinbarung	S. 5
10 Jahre United Against Waste	S. 5
UAW Food Waste Rechner	S. 6
Digitaler Talk: Food Waste/Nachhaltigkeit	S. 6

Statements: Wir machen mit, weil...

**Ramin Homayouni, Gesamtleitung Verpflegungsmanagement
St. Elisabeth Gruppe GmbH**

„Die größte Herausforderung bei der Vermeidung von Lebensmittelabfall ist: ihn gar nicht erst entstehen lassen. Unsere effektivste Maßnahme war es, mit absoluter Hartnäckigkeit in allen Betrieben zu messen – selbst auf den Tabletts zurückgelassene Butter. Dieser Prozess brachte wertvolle Erkenntnisse. Wir waren schon vor den Messungen gut aufgestellt, dennoch konnten wir den LMA weiter reduzieren. Täglich sparen wir 50 Cent Wareneinsatz pro Patient ein. Darauf wollen wir uns nicht ausruhen. Wir führen die Messungen fort.“

**Dr. Linda Chalupová, Direktorin HSEQ
Compass Group Deutschland GmbH**

„Die Teilnahme unserer Betriebe an der Beteiligungserklärung ist eine weitere Aktivität unserer ganzheitlichen Nachhaltigkeitsstrategie. Wir gehen damit unserer Verantwortung nach, einen Beitrag zur Einsparung wertvoller Ressourcen sowie Treibhausgasemissionen zu leisten. Zudem möchten wir ein Vorbild für Akteure der Außer-Haus-Verpflegung sein, die noch zögern, Nägel mit Köpfen zu machen.“

**Thomas Korn - Head of Food Products & Performance ISS
Facility Services Holding GmbH**

„Die Reduzierung von Lebensmittelabfällen in unseren Cateringbetrieben ist eine effektive und kurzfristig umzusetzende Maßnahme, um Treibhausgasemissionen maßgeblich zu reduzieren. Zum positiven ökologischen Effekt kommt mit den erzielbaren Kostenersparnissen sogar noch ein ökonomischer hinzu.“

**Thomas Lumm, Head of Operations
Medirest Deutschland GmbH & Co. OHG**

„Durch die Zusammenarbeit mit UAW stehen uns praxistaugliche Instrumente zur Verfügung, mit denen wir nicht nur die Menge der Lebensmittelabfälle in unseren Betrieben ermitteln, sondern auch eine exakte Analyse: Wo, wann welche Art von Lebensmittelabfällen auftreten. Auf dieser Basis definieren wir wirksame und messbare Maßnahmen. Dies spart wertvolle Ressourcen und Geld, das wir in die Qualitätsteigerung investieren.“

**Astrid Lurati, Vorstand Finanzen & Infrastruktur
Charité Berlin**

„Wir nehmen unsere definierten Nachhaltigkeitsziele, um unsere CO₂-Emissionen in den nächsten Jahren deutlich zu reduzieren, sehr ernst. Den Umgang mit der wichtigen „Ressource Lebensmittel“ stetig zu optimieren, muss daher unabdingbarer Anspruch der Charité sein. Deshalb ist es für uns selbstverständlich, bei der Grundsatzvereinbarung mit dem Bundesministerium als Uniklinikum mit Vorbildfunktion von Anfang an dabei zu sein.“

**Alexander Fitz, Geschäftsführer
H-Hotels GmbH**

„Die H-Hotels GmbH unterstützt seit Anbeginn die nationale Strategie gegen Lebensmittelverschwendung, um der Verantwortung im Bereich AHW nachzukommen. Als Modellbetrieb konnte die H-Hotels Gruppe maßgeblich an der Zielvereinbarung im Dialog mitwirken, deren Ergebnis wir als überzeugtes Mitglied von UAW bereits in 20 H-Hotels umsetzen. Schließlich gelingt es uns, durch Abfallvermeidung auch Wareneinsätze zu reduzieren & Kosten zu senken. Weniger ist für uns tatsächlich mehr.“

**Barbara Schütgens, Leiterin Personal & Qualitätsmanagement
L & D GmbH**

„Wir sind stolz, dass wir von Anfang an am Dialogforum zur Strategie gegen Lebensmittelverschwendung in der AHW teilnehmen durften. Durch unseren Modellbetrieb im Haus der Mediengruppe RTL in Köln, konnten wir die Entwicklung des Prozesses von Anfang an begleiten und die Umsetzung der Strategie gezielt mitgestalten. Aufgrund der vielen positiven Erfahrungen, freuen wir uns, den Start der Kompetenzstelle mit der Unterzeichnung der Beteiligungserklärung zu unterstützen. Uns ist es sehr wichtig, Ressourcen zu schonen und einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten.“

über **30 Partner** sind bereits dabei

Betriebsrestaurants

L & D GmbH:

L'Oréal in Düsseldorf
RTL in Köln

Food Service Innovation Lab

by Dussmann Service:
Restaurant Ursprung, Berlin Mitte

ISS Facility Services Holding GmbH:

Open Grid Europe GmbH (OGE)
Kallenbergstraße, Essen
Open Grid Europe GmbH (OGE)
Gladbecker Straße, Essen
Open Grid Europe GmbH (OGE)
Bamlerstraße, Essen

Care

Medirest GmbH & Co OHG:

Klinken Schmieder Gerlingen
Kliniken Schmieder, Heidelberg
Krankenhaus Greiz
Dr. Becker Klinik Juliana, Wuppertal

procuratio:

Charité Berlin procuratio

ST. ELISABETH GRUPPE GmbH

Katholische Kliniken Rhein-Ruhr

Hotellerie

H-Hotels GmbH:

H4 Hotel Berlin Alexanderplatz
H4 Hotel München Messe
H+ Hotel Leipzig-Halle
H4 Hotel Leipzig
HYPERION Hotel Hamburg
H+ Hotel Wiesbaden Niedernhausen
H4 Hotel Frankfurt Messe
HYPERION Hotel Dresden am Schloss
H4 Hotel Hannover Messe

H4 Hotel Hamburg Bergedorf
HYPERION Hotel Berlin
H+ Hotel Hannover
H+ Hotel Köln Hürth
H4 Hotel Kassel
H+ Hotel Stuttgart Herrenberg
H+ Hotel Köln Brühl
H+ Hotel Frankfurt Airport West
H+ Hotel Limes Thermen Aalen
H+ Hotel Bad Soden

Abschlussveranstaltung: Dialogforum AHV

Der „Dialog zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der AHV“ – ein Gemeinschaftsprojekt vom BMEL, WWF und United Against Waste e.V. – wurde am 22.04. mit einer digitalen Abschlussveranstaltung gewürdigt. Bundesministerin Julia Klöckner überreichte Urkunden an die Modellbetriebe



Als erstes von fünf vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aufgesetzten Dialogforen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung beendet dieses Forum seine Arbeit mit Erfolg.

Am Donnerstag, 22 April 2021 fand die Abschlussveranstaltung des „Dialogforums zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung“ statt. Als erstes von fünf vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aufgesetzten Dialogforen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung beendet dieses Forum seine Arbeit mit Erfolg. Nach zweijähriger Konsultation mit den Teilnehmenden des Dialogs kann heute eine Zielvereinbarung verabschiedet werden. Sie soll in Zukunft zu nachvollziehbaren

Reduktionserfolgen in diesem Sektor führen. In der Zielvereinbarung erklären sich die Unterzeichnenden bereit, eine Verringerung der Lebensmittelabfälle bis 2025

Zielvereinbarung enthält Beteiligungserklärung

um 30 Prozent und bis 2030 um 50 Prozent erreichen. Die Vereinbarung umfasst die Vielfältigkeit dieses Sektors, von Betriebskantinen über Hotels bis hin zu Krankenhäusern, Seniorenheimen oder Schulen.

Bundesernährungsministerin Julia Klöckner dankte den Teilnehmerinnen und Teilnehmern und besonders den Modellbetrieben: „Um Lebensmittelabfälle zu reduzieren, ist der Bereich der AHJV ein entscheidender Multiplikator. Ob in der Kommunikation mit den eigenen Mitarbeitern, den Gästen oder in die Gesellschaft hinein.

In den Modellbetrieben ist es bereits gelungen, dass im Schnitt ein Viertel weniger Lebensmittelabfälle angefallen sind. Das ist ein Erfolg! Es steigert die Wertschätzung, spart Kosten und ist ein wichtiger Beitrag



zum Klima- und Ressourcenschutz. Mit der jetzt verabschiedeten Zielvereinbarung tragen wir das nun in die Breite. Mit dem klaren Ziel, die Lebensmittelabfälle in diesem Bereich bis 2030 zu halbieren.“

Aktion: „Deutschland rettet Lebensmittel“

Die bundesweite Aktionswoche fand vom 29.09. bis 06.10. 2021 statt. Am Gemeinschaftsprojekt vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, United Against Waste e.V. sowie „Zu gut für die Tonne!“ beteiligten sich über 750 Betriebe.



Über zwölf Millionen Tonnen Lebensmittel landen jährlich in Deutschland im Müll. Alle haben daran ihren Anteil: Primärproduktion, Verarbeitung, Handel, Außer-Haus-Verpflegung sowie Verbraucherinnen und Verbraucher.

Laut einer Untersuchung des Umweltbundesamtes wirken sich Lebensmittelabfälle aus Gastronomie, Großküchen und Catering besonders negativ auf die Umwelt aus. Dafür wurde am 22. April 2021 eine Zielvereinbarung vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und Verbänden unterschrieben, um die unions-

weit geltende Zielvorgabe für die Verringerung der Lebensmittelabfälle bis 2025 um 30 Prozent und bis 2030 um 50 Prozent für den Sektor Außer- Haus-Verpflegung zu errei-

Aktionswoche Teil der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

chen. Dadurch soll der mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Konsum von Lebensmitteln verbundene Ressourceneinsatz effizienter und nachhaltiger gestaltet werden. Dazu unterstützte „United Against Waste e. V.“ die bundesweite Aktionswoche Deutschland rettet Lebensmittel! vom 29. September bis 06. Oktober 2021 des BMEL. Diese ist Teil

der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung mit der die Bundesregierung die Lebensmittelabfälle auf Handels- und Verbraucherebene in Deutschland bis 2030 halbieren und entlang der Produktions- und Lieferkette verringern möchte. Intention: „Im Rahmen der Aktionswoche wollen wir gemeinsam mit Ihnen die Gäste in allen gastronomischen Bereichen für einen nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln sensibilisieren und sie darüber informieren, wie sie aktiv Lebensmittelabfälle reduzieren können.“

Für die Aktionswoche stellten „Zu gut für die Tonne!“ und UAW allen Partnern folgende Informationsmaterialien zur Verfügung: Tischaufsteller, Poster, Thekenaufkleber und zusätzliche Postkarten.

BMEL & Verbände unterzeichnen Zielvereinbarung...

Am 22.04.2021 wurde eine Zielvereinbarung vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und den Verbänden unterschrieben, die unionsweit geltende indikative Zielvorgabe für die Verringerung der Lebensmittelabfälle – bis 2025 um 30 % und bis 2030 um 50 % – für den AHV-Sektor zu erreichen.

Dadurch soll der mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Konsum von Lebensmitteln verbundene Ressourceneinsatz künftig effizienter gestaltet werden. Zur Erreichung der Ziele sind aktive Beiträge aller Akteure (Politik, Verbände, Wirtschaft, Verbraucher) notwendig.

Julia Klöckner, Bundesministerin

Bundesministerium für Ernährung & Landwirtschaft

Guido Zölllick, Präsident

Deutscher Hotel- & Gaststättenverband (DEHOGA)

Sandra Mühlhause, Präsidentin

Bundesverband der Systemgastronomie (Bds)

Richard Beck, Präsident

Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD)

Dr. Kiran Virmani, Geschäftsführerin

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)

Torben L. Brodersen, Hauptgeschäftsführer

Deutscher Franchiseverband e.V.

Tanja Söhlbrandt, Präsidentin

Berufsverband Hauswirtschaft

Monika Bischoff, Vorstandsvorsitzende

Berufsverband Oecotrophologie e.V. (VDOE)

Daniela Aug, Präsidentin

Verband der Küchenleitung e.V., (VKK)

Hans-Gerd Janssen, Geschäftsführer

CHEFS CULINAR GmbH & Co KG

Ausblick 2022: UAW feiert sein 10-jähriges Bestehen

Im Herbst 2022 soll das Jubiläum würdig gefeiert werden...



Seit seiner Gründung in 2012 hat UAW mit seinem Engagement gegen Lebensmittelverschwendung innerhalb der Politik und Branche bundesweit ein Zeichen gesetzt. Konkret: über 100 Mitglieder, mehr als 750 Abfallanalysen, zwei umfassende Zwischenbilanzen, valide Daten für die Branche, zahlreiche Auszeichnungen, u.v.m. Das muss gefeiert werden. Es sind in 2022 verschiedene Aktionen geplant, sofern es die pandemische Lage zulässt. Zu den folgenden Maßnahmen werden wir die Mitglieder persönlich kontaktieren:

- Blick in die Zukunft – persönliche Statements der Mitglieder
- Anzeigenschaltung in Fachmagazinen
- Digitale Broschüre
- Presseveröffentlichungen
- Kommunikationspaket zur Nutzung für alle Mitglieder
- Jubiläumsfeier im Herbst 2022

UAW Foode-Waste-Rechner: **einfach & wirkungsvoll**

UAW entwickelt mit Erfolg einen online-basierten Food-Waste-Rechner: seit Oktober auf Website verfügbar



UAW ist es besonders wichtig – jenseits von wortreichen Theorien und Zertifikaten – Mitarbeitern und Verbrauchern einen praxisnahen Weg aufzuzeigen, der zur Reduktion von Lebensmittelabfall beitragen kann. Sozusagen Klimaschutz zum Anfassen.

Fakt ist: Um Lebensmittel herzustellen, braucht es jede Menge Energie, Wasser und Anbaufläche. Allein bei der Herstellung von einem Kilo Rindfleisch werden 1.200 Liter Wasser benötigt.

Um Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung einen Richtwert an die Hand zu geben, hat wir den Food Waste Rechner entwickelt. Er ist einfach in der Anwendung und liefert schnell verständliche Ergebnisse.

Digitaler Talk: Foodwaste und Neuausrichtung

Abfallvermeidung gehört zur Nachhaltigkeit

Dr. Linda Chalupová, HSEQ-Direktorin der Compass Group Deutschland GmbH sowie Marcus Henrich, Manager Food der Alfred Kärcher SE und Torsten v. Borstel Geschäftsführer von UAW, diskutierten im März 2021 auf Einladung der GV-Experten über die zukünftige nachhaltige Ausrichtung in der GV-Branche um auch für künftige Krisen gewappnet zu sein.



Auszug Pressemeldung:

Weggeworfene Lebensmittel zu messen, ist ein wirksames Instrument gegen Lebensmittelverschwendung“, sagt Bundesministerin Julia Klöckner zur Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Und weiter: „Oft hat man keine Vorstellung von den Mengen. Sie zu kennen, steigert das Bewusstsein, dass dadurch wichtige Ressourcen und Wertschätzung verloren gehen. Dabei ist der Außer-Haus-Bereich ein entscheidender Multiplikator, ob in der Kommunikation mit den eigenen Mitarbeitern, den Gästen oder in die Gesellschaft hinein.“

Torsten von Borstel, Geschäftsführer von United Against Waste e.V. hat mit seinem Verein das Mandat, für Klöckners Aktion eine Strategie für Gemeinschaftsverpfleger zu erarbeiten. Er gibt aktuelle Zahlen bekannt: „Durch den Lockdown der gesamten gastronomischen Branche inklusive der Mitarbeiterrestaurants wurden von heute auf morgen alle Prozesse heruntergefahren.“

Im Durchschnitt verzeichnet die Betriebsgastronomie während Covid einen Rückgang von rund 60 Prozent. Die Lebensmittelabfälle stiegen allerdings an. Berechnet man den Abfall pro verkaufter Mahlzeit ist dieser im Verhältnis um bis zu 70 % gestiegen.

Den Gründen und Gegenmaßnahmen ging die Runde nach. Marcus Henrich ist Manager Food der Alfred Kärcher SE & Co.

Krisenbedingt gestiegene Abfälle

KG, gelernter Koch und „für alles zuständig, was dort mit Food zu tun hat“, wie er sagt. Er berichtet, dass bei Kärcher mit dem ersten Lockdown die Betriebsrestaurants geschlossen und Lunch-Pakete ausgegeben wurden. Als ab Juni wieder geöffnet wurde, lag die Auslastung aber nur bei 30 Prozent. Seit der behördlichen Anweisung zur Kantinenschließung gibt Kärcher wieder Lunch-Pakete aus – rund 2.500 pro Tag. Eine besondere Herausforderung sind die vielen kurzfristigen Änderungen.

Dr. Linda Chalupová, Director HSEQ bei der Compass Group Deutschland GmbH, hat zum Thema promoviert und das Buch „Nachhaltiges Abfallmanagement in Betriebsrestaurants“ verfasst. Die Spezialistin berichtet vom wöchentlich tagenden Corona-Krisenstab. „Das ist auch notwendig, denn die Anforderungen der Politik und von den Gästen ändern sich schnell.“ Trotz der Eile behalte man bei Compass die Wirtschaftlichkeit und die Nachhaltigkeit stets im Blick.

Die Experten



Marcus Henrich



Dr. Linda Chalupová



Torsten von Borstel

KONTAKT

Herausgeber:

Torsten v. Borstel
United Against Waste e. V.
Ringstraße 11
68723 Plankstadt
Telefon: 0 62 02 / 9 25 90 91
Telefax: 0 62 02 / 9 25 92 43
E-Mail: info@uaw-verein.de
www.united-against-waste.de