

Charité erstmals für Reduktion von Lebensmittelabfällen ausgezeichnet

20 Prozent weniger Lebensmittelabfälle in der Patientenverpflegung und fast 50 Prozent weniger in der Mitarbeitendenverpflegung: Für ihre großen Einsparungen von Feb. bis Okt. 2022 erhielt die Charité deutschlandweit als erstes beteiligtes Unternehmen die Auszeichnung der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung im Auftrag vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

Berlin, 07.12.2022

Astrid Lurati, Vorstand Finanzen und Infrastruktur, nahm die Auszeichnung am 7. Dezember stellvertretend für die Charité von der Kompetenzstelle KAHV entgegen. Sie betonte: „Wir freuen uns außerordentlich über diese Auszeichnung. Sie zeigt uns, dass wir mit unseren Projekten und Initiativen auf dem richtigen Weg zu mehr Nachhaltigkeit sind.“

Im Rahmen unserer Nachhaltigkeitsziele ist es uns ein wichtiger Anspruch, den Umgang mit der wertvollen Ressource Lebensmittel stetig zu optimieren. Unser Handeln zeigt bereits nach kurzer Zeit eine große Wirkung: Ich möchte dafür ausdrücklich den Teams in der Patientenverpflegung sowie in der Mitarbeitendenverpflegung für ihren großen Einsatz ganz herzlich danken.“



Urkundenübergabe an Astrid Lurati, Vorstand Finanzen & Infrastruktur (4. v. r.) ©Charité, Simone Baar

Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

Seit Februar 2022 beteiligt sich die Universitätsmedizin an der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung unter Leitung des BMEL. Mit Unterzeichnung der „Grundsatzvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung“ hat sich die Charité verpflichtet, verbindlich festgelegte Ziele zu erfüllen. Bereits innerhalb von acht Monaten konnte die Charité mit gezielten Maßnahmen in der aktuellen Abfallmessung enorme Einsparungen in Höhe von 20 % in der Patientenverpflegung und fast 50 % in der Mitarbeitendenverpflegung erreichen.

Dies entspricht laut Aussage der Charité einer jährlichen Einsparung von 85 Tonnen Lebensmittelabfällen, 216 Tonnen CO², 3,6 Millionen Liter Wasser sowie 142.151m² Fläche für den Anbau von Lebensmitteln.

Wie geht es weiter?

Im Fokus weiterer Maßnahmen zur Einsparung von LMA steht die Patientenverpflegung an der Charité. Brit Schulz-Lahmann, Leiterin Patienten- und Mitarbeitendenverpflegung, erläutert die nächsten Vorhaben: „Um herauszufinden, welche Speisen vermehrt entsorgt werden, prüfen wir als nächstes Speisenangebot und Angebotsumfang. Ziel ist hier eine Anpassung hin zu weniger Lebensmittelabfällen. Darüber hinaus werden wir die Serviceteams auf den Stationen

für das Thema sensibilisieren und schulen sowie gemeinsam die Bestellprozesse auf den Stationen anpassen. Wir möchten eine passgenaue Bestellung erreichen, die unsere Patient:innen auch über mobile Endgeräte selbst vornehmen können

INHALT

Auszeichnung Charité	S. 1
KAHV: 70 Betriebe machen mit	S. 2
10 Jahre UAW: Meilensteine	S. 3
10 Jahre UAW: Meilensteine	S. 4
Die Pioniere erinnern sich	S. 5
UAW beim Foodie Café	S. 6
Abfallarme Verpflegung in der Mensa	S. 6
Fachtagung Seniorenverpflegung	S. 7
Aktion: UAW-Netzwerk fördern	S. 7



Kompetenzstelle gegen Lebensmittelverschwendung verzeichnet großen Zuspruch – rund 70 Betriebe lassen sich auszeichnen

Heidelberg, 02.11.2022

Die im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft im April 2022 gestartete Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV) konnte in nur sechs Monaten die Zahl engagierter Betriebe verdoppeln: Inzwischen haben rund 70 namhafte Unternehmen aus der Branche ihre Beteiligung an der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zugesichert.

Damit erklären Sie sich bereit, ab sofort alle festgelegten Maßnahmen zu ergreifen, die zur Reduktion von Lebensmittelabfall (LMA) beitragen. Für ihre aktive Teilnahme werden all diese Betriebe mit dem KAHV-Zertifikat ausgezeichnet.

*Außer-Haus-Bereich
wichtiger Multiplikator*

KAHV wichtiger Anlaufpunkt für Branche
Die neugeschaffene Kompetenzstelle ist die Anlaufstelle für alle gastronomischen Betriebe, die sich der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung (LMV) anschließen wollen. Mit Unterstützung der gesamten Branche will die KAHV das Ziel erreichen, den Lebensmittelabfall bis 2025 um 30 % und bis 2030 um 50 % zu reduzieren. Koordiniert und geleitet wird die Kompetenzstelle von United Against Waste,

gefördert durch das BMEL. Als wissenschaftlicher Partner fungiert das Johann Heinrich von Thünen-Institut, das den zugrundeliegenden Prozess und die eingehenden Daten bewertet. Seit ihrem offiziellen Auftakt hat das dreiköpfige UAW-Team in Heidelberg die Medienarbeit sowie die notwendige Infrastruktur für die Umsetzung aufgebaut und die Aufmerksamkeit für Lebensmittelverschwendung geschärft.

Die Mühe hat sich gelohnt: 70 Betriebe konnten bis dato für das Projekt gewonnen werden. Tendenz: steigend. „Ein tolles Ergebnis in nur sechs Monaten. Wir haben während dieser Zeit viel Aufklärungsarbeit geleistet sowie zum Mitmachen angeregt und freuen uns über den großen Zuspruch“, so Nadja Flohr-Spence, Bereichsleitung KAHV. Namhafte Unternehmen aus unterschiedlichen Kategorien machen bereits mit. Manche beteiligen sich gar mit ihren zahlreichen Betriebsstandorten in ganz Deutschland.

Preise steigen: Mitmachen zahlt sich aus...
Aufgrund weiter steigender Energie- und Lebensmittelpreise rückt Verschwendung in gastronomischen Betrieben wieder stärker in den Fokus. Alle haben erkannt, dass die Einsparpotenziale durch die langfristige Reduktion von Lebensmittelabfall enorm sein können. Bei rund 30 % Abfallreduzierung spart ein Betrieb – je nach Größe – bis zu 70.000 Euro ein. Neben einem besseren Wareneinsatz und geringeren Abfallkosten, verbessert er zudem seine Klimabilanz.

Alle gastronomischen Betriebe, die sich der Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung anschließen möchten, unterzeichnen zunächst die Beteiligungserklärung. Damit erklären sie sich bereit, ihren LMA regelmäßig zu messen sowie nach den Mindestanforderungen vorzugehen. Einmal jährlich muss an die KAHV berichtet werden (spät. 11 Mon. nach Unterzeichnung). Am Ende des Prozesses werden sie mit dem KAHV-Zertifikat ausgezeichnet.

„Um es den Teilnehmenden so einfach wie möglich zu machen, haben wir den gesamten Prozess digitalisiert – von der Unterzeichnung bis zum Berichten der Abfalldaten“, erläutert Maike Schindwein, KAHV-Projektmanagerin. Die Herausforderung: Die Systeme müssen komplexe Informationen verarbeiten können und dennoch einfach bedienbar sein.

*Zertifikat schon jetzt
stark nachgefragt*

Messen. Dokumentieren. Zertifikat erhalten.
Das KAHV-Zertifikat ist stark nachgefragt, freut sich Flohr-Spence. „Für alle Beteiligten ist es ein hervorragendes Instrument, ihr Engagement gegen LMV den Kunden und der breiten Öffentlichkeit zu zeigen“. Das Zertifikat erhält, wer seine Abfallzahlen gemäß Anforderungen an die KAHV berichtet. Die Zahlen werden vom Expertenteam der KAHV plausibilisiert.

10

Happy Birthday United Against Waste Meilensteine 2014

2012



31. August 2012
Gründung vereins
United Against Waste e.V.

2013



United Against Waste gewinnt den
Internorga Zukunftspreis
als erste Initiative gegen Lebensmittel-
verschwendung in der AHV



UAW wird Teil von „Geniebt uns“,
das DBU-Projekt ist die erste
bundesweite Kampagne gegen LMV

2015



UAW wird für seine herausragende
Brancheninitiative mit dem Sonderpreis
GRÜNES BAND ausgezeichnet

2016



UAW veröffentlicht mit der
Verbraucherzentrale NRW + Corsus
bundesweite Studie

2017



UAW publiziert erste Zwischenbilanz
zu LMA in der AHV

2018



UAW stellt Aktionsprogramm zur
Reduzierung von Lebensmittelabfall

2018



UAW entwickelt Leitfaden
zur Reduzierung der LMV auf
Kreuzfahrtschiffen

2018



UAW auf der ITB Berlin:
Öffentlichkeitswirksame
Aktionen gegen LMV

10

Happy Birthday United Against Waste

Meilensteine

2020

2019

2019



UAW wird Teil des Dialogforums: Julia Klöckner (BMEL) stellt das Projekt in Berlin vor.



Gesprächsrunde mit Ministerin Klöckner während der anuga



United Against Waste e.V. publiziert zweite Zwischenbilanz mit über 700 Messdaten

2020

2020



UAW macht mit bei der Kampagne „Auf dem Weg zur Nachhaltigkeit in der Betriebsverpflegung“



RTL TV-Beitrag mit UAW: Was passiert mit Lebensmitteln?



UAW unterstützt das BMEL-Projekt „Zielvereinbarung gegen LMV“

2021

2021

2022

2022



UAW-Aktion „Deutschland rettet Lebensmittel“ bei der Firma Dussmann in Berlin



UAW startet im Januar die bundesweite Kompetenzstelle (KAHV) im Auftrag des BMEL



KAHV eröffnet Büro in Heidelberg

„Ich erinnere mich gut daran, dass wir seinerzeit durchaus schräg angeschaut wurden. So nach dem Motto: Wollt ihr jetzt die Welt verbessern? Denn das Thema Lebensmittelabfall war damals relativ abstrakt. Und auch wir hatten anfänglich unsere Zweifel. Doch wenn ich jetzt sehe, wie sich alles verändert hat, und wo wir stehen, kann ich nur sagen: Wir haben tatsächlich die Welt verbessert und vieles richtig gemacht.“

Klaus Ridderbusch

Der Verein erfüllt auch mich mit viel Stolz. Ich freue mich sehr, dass das zarte Pflänzchen sich so toll entwickelt hat – und unser Verein nicht nur einen kurzweiligen Trend bediente. Die damalige Bereitschaft der Mitglieder, Abfall zu messen und das Thema LMA anzugehen, war sehr groß, dafür bin ich allen dankbar. Auch, dass man im Verein immer gemeinsam nach vorne schaute, und wusste: Unser Thema hat Relevanz. Ebenso möchte ich Torsten danken, der das zarte Pflänzchen von damals hat groß werden lassen.“

Alexandra Zaich (Unilever GmbH)

„Für Sodexo und viele andere Unternehmen der Branche war es damals eine wilde Zeit. Man wusste natürlich: Es gibt da immer einen Schweineeimer, doch keiner wollte wirklich über Lebensmittelabfall sprechen. Wir hatten viele Diskussionen darüber, wie wir die tägliche Verschwendung mehr in den Fokus stellen können. Doch wir brauchten dringend eine Lobby für das Thema. Mit UAW haben wir die Aufmerksamkeit geschärft und damit die Wertschätzung von Lebensmitteln verbessert. Wenn ich sehe, wo wir heute stehen, wird deutlich: Wir haben zehn Jahre alles richtig gemacht und ich bin sehr gespannt auf die nächsten zehn Jahre.“

Dieter Gitzen (Samsic Germany Holding)

[Gründung 2012: Die Pioniere erinnern sich]

„Als ich das erste Mal mit der orangen UAW-Mülltonne im Zug unterwegs war, wollten zahlreiche Reisende ihren Müll in dieser Tonne entsorgen, da sie dachten ich sei der Müllmann. Wir gründeten UAW zwar im August 2012, doch richtig arbeitsfähig waren wir erst im Mai 2013, mit Website, Logo, etc. Dennoch haben wir bereits 2013 den Internorga-Zukunftspreis gewonnen.“

Torsten von Borstel

„Wir haben seinerzeit die Satzung mehrfach korrigiert. Inzwischen ist das Thema LMA in der Mitte der Gesellschaft angekommen und wird politisch forciert. Was uns zeigt: Wir waren auf dem richtigen Weg. Im Laufe der Jahre haben wir uns in der Politik ein enormes Vertrauen erarbeitet, wir werden in politische Prozess eingebunden und als Verein mit unserer Expertise geschätzt. Das ist eine wichtige Erkenntnis, die uns alle motivieren sollte, dran zu bleiben, weiterhin gemeinsam an einem Strang zu ziehen.“

Dr. Sabine Eichner

„10 Jahre sind eine lange Zeit. Damals wurde Abfallreduzierung mehr unter ökonomischen Aspekten betrieben. Seitdem hat sich gesellschaftlich viel verändert. Nun geht es mehr um moralische Verpflichtung und ökologische Verantwortung. Da waren wir sicherlich Treiber der allgemeinen Entwicklung und haben auch die Politik beeinflussen können. Der Verein hat vieles bewirkt. Auch wenn wir damals der Zeit voraus gewesen sind: heute können wir darauf sehr, sehr stolz sein.“

Hans-Gerd Janssen (CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG)

„Von der Idee hat es für unser Unternehmen von Anfang an gepasst. Allerdings merkten wir in den ersten Akquisitionsgesprächen sofort, dass wir mit dem Thema Lebensmittelverschwendung sehr früh waren. Exakt damit erreichten wir die Position, die wir heute haben. Alles was wir machen, hat Hand und Fuß. Ich finde es toll, dass unsere Arbeit nun in der KATV mündet. In meinem Horizont war das nicht mal ein Fernziel.“

Michael Fuchs (RATIONAL Deutschland GmbH)



UAW beim Foodie-Café: Nicht nur reden, sondern handeln!

Am 17. 11. 2022 ging das Social-Media-Format „Foodie Café“ des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) in die fünfte Runde. Im Foodie Café und der begleitenden Insta-Challenge #respectyourfood wurden jede Menge Tipps gegen Foodwaste und persönliche Erfahrungen gesammelt.

Diesmal stand die Wertschätzung von Lebensmitteln im Fokus sowie die Frage, was jede*r von uns tun kann, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden? Torsten von Borstel war dabei.

Das Foodie Café ist ein tolles Format sich auszutauschen und zu vernetzen. Nach dem Motto „nicht nur reden, sondern auch handeln“ wird das Foodie Café

dieses Mal von einer Challenge begleitet, die ebenfalls den Titel #respectyourfood trägt.

Darin geht es um „Reste aufessen“, „angebroschene Lebensmittel verwerten“ und die besten Tipps, Infos und Social-Media-Kanäle zum Thema. Wir und viele inspirierende Gäste gaben den Teilnehmenden Einblicke.

UAW unterstützt Hochschule Wuppertal: abfallarme Verpflegung in der Mensa...

Das Hochschul-Sozialwerk Wuppertal will weniger Essen wegwerfen. Erste Erfolge sind sichtbar. Jetzt werden die Abfälle gemessen, um noch weniger Mahlzeiten für die Tonne zu kochen. Bei diesem Vorhaben wird das Hochschul-Sozialwerk von United Against Waste unterstützt.



Aktion gegen Lebensmittel-Verschwendung von der Mensa Wuppertal | Lokalzeit Bergisches Land | 25.11.2022 | 15:39 Min. Verfügbar bis 25.11.2023 | WDR | Von Anke Strotmann

2022 hat das Küchenteam einige Abläufe geändert, um zu verhindern, dass Lebensmittel in die Tonne wandern. „Früher war die Devise, dass es alle Gerichte bis zum Schluss geben muss“, sagt Ursula Dumsch, Geschäftsführerin des Hochschul-Sozialwerks Wuppertal (HSW). Jetzt werde in der Hauptmensa ab einer bestimmten Uhrzeit nicht mehr nachproduziert.

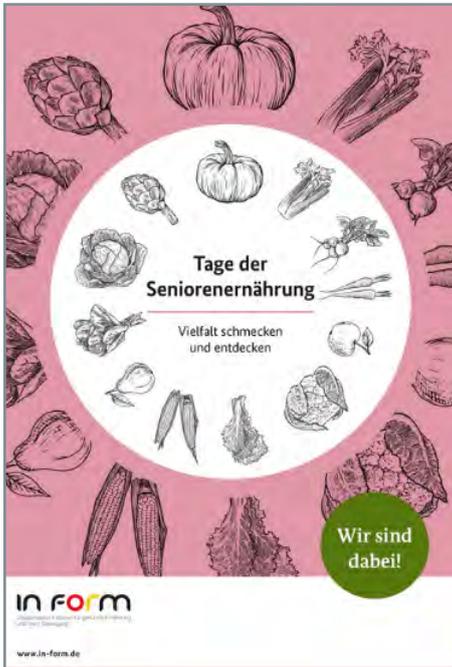
Seit Mitte Nov. 2022 wurden vier Wochen lang die Lebensmittelabfälle gewogen – und zwar getrennt nach den Bereichen Lager, Produktion, Überproduktion und Teller-rücklauf. Daraus sollen Strategien entwickelt werden, an welchen Stellen Müll vermieden werden kann. Bei diesem Vorhaben wird das Hochschul-Sozialwerk von United Against Waste unterstützt.



WDR-Beitrag anschauen

Fachtag: Seniorenverpflegung – nachhaltig und genussvoll!

Anlässlich der „Tage der Seniorenernährung“ veranstaltete die Vernetzungsstelle Seniorenernährung Rheinland-Pfalz am 19.10.2022 einen online-Fachtag. Torsten von Borstel (UAW), war als Referent dabei. Sein Vortrag: Nachhaltig wirtschaften durch Reduktion von Speiseabfällen.



©BMEL

Eingeladen waren Verpflegungsverantwortliche in stationären Einrichtungen und bei „Essen auf Rädern“, Träger und Einrichtungsleitungen sowie Interessierte, die sich für eine nachhaltigere und genussvolle Verpflegung älterer Menschen einsetzen möchten.

*Motto: Vielfalt schmecken
und entdecken*

ten. „Wie lässt sich die Verpflegung von Senior:innen in Einrichtungen nachhaltiger und genussvoll gestalten?“ Rund 30 Teilnehmende bekamen Einblicke, wie sich Speiseabfälle reduzieren, das Speiseangebot saisonal und regional gestalten lässt und welche Aspekte darüber hinaus noch hilfreich sind, um Maßnahmen erfolgreich umzusetzen. Das online-Format bot viele Möglichkeiten, sich auszutauschen und Inspirationen für eigene Maßnahmen mitzunehmen.

Das UAW-Netzwerk fördern...

UAW verfügt über ein enormes Potential innovativer Netzwerkpartner, die alle kreative Konzepte und Produkte anbieten. Darum sollten die Mitglieder auch die Möglichkeit nutzen, mehr miteinander in den Dialog zu treten und sich zu vernetzen.



Gerade in dieser noch immer schwierigen Zeit gilt es, als Verein den Zusammenhalt zu stärken und das UAW Netzwerk zu stützen. Eigens dafür wurde jetzt die Kampagne

[Netzwerk fördern] entwickelt, nach dem Motto: „Netzwerke pflegen und fördern“. Mitmachen ist einfach und wertvoll. Jedes Mitglied, das sich an der Kampagne beteiligen möchte, sollte folgende Punkte beachten:

- Erstellung einer Präsentation: kurz und kompakt – max. vier bis sechs Seiten
- Inhalte: Wir über uns, Innovationen, Angebot, Dienstleistungen/Produkte
- Die jew. Ansprechpartner benennen
- Für die Öffentlichkeitsarbeit bzw. den Austausch untereinander das Logo „UAW-Netzwerk fördern“ verwenden

Der Verein leitet sodann das „Netzwerk fördern“-Angebot an alle Mitglieder weiter.

KONTAKT

Herausgeber
United Against Waste e.V.
Torsten v. Borstel
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


Kompetenzstelle
AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG

JETZT
ZERTIFIKAT
SICHERN!

als ausgezeichnete(r) Betrieb der
Nationalen Strategie zur Reduzierung
der Lebensmittelverschwendung



GEGEN
LEBENSMITTEL-
VERSCHWENDUNG

- Pionierarbeit leisten
- Ressourcen schonen
- Klimabilanz verbessern
- Wareneinsatz optimieren
- Kosten sparen



Das Machen entscheidet!

Jetzt informieren:
Tel. 06202 5843841

www.kahv.de

ein Verbundprojekt von




Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



BUNDES
WEITE
STRATEGIE
ZU
GUT
FÜR DIE
TUNNE!