NEWS UNITED AGAINST WASTE TICKER

GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

Infos für Mitglieder und Interessierte: Rückblick 2023 Ausgabe Januar 2024

UAW zieht Bilanz: Noch konsequenter handeln!

Lebensmittelabfall zu reduzieren ist der Schlüssel für nachhaltiges Wirtschaften.

UAW lud am 16. Nov. gemeinsam mit der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) zur 11. Mitgliederversammlung ein. In Berlin versammelten sich 55 Vertreter:Innen aus der Food-Branche, um ein ereignisreiches Vereinsjahr Revue passieren zu lassen und das 10-jährige Jubiläum nachzuholen, das pandemiebedingt verschoben wurde. Im Rahmen der Mitgliederversammlung wurde der amtierende Vorstand einstimmig wiedergewählt.

Verein will Branche für die Herausforderungen der Zukunft rüsten

„Alle Lösungen, die wir seit 2012 gemeinsam geschaffen haben, leisten einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz und sind wichtiger denn je", betont Klaus Ridderbusch. Für den Vorstandsvorsitzenden der ersten Stunde ist UAW noch immer der Vorreiter gegen Lebensmittelverschwendung. Auch für Torsten von Borstel, Geschäftsführer UAW, ist die Arbeit des Vereins ein Meilenstein in der Branche. Seit dessen Gründung wurden zahlreiche Initiativen auf den Weg gebracht: „Wir haben eine bundesweit anerkannte Methode entwickelt, Benchmarks veröffentlicht, Studien erstellt, Wissen geteilt. Unsere DNA ist gelebte Nachhaltigkeit." Er appelliert: „Nach all den Lehr- und Wanderjahren ist es an der Zeit, mit unserer einmaligen Expertise die gesamte Branche zum Mitmachen zu aktivieren."

Es bieten sich digitale Werkzeuge, diese müssen jedoch angewendet werden. Hier setzt die Arbeit von UAW an. Mit tiefgreifender Fachkenntnis informiert der Verein zu allen Food-Waste-Themen sowie über die zahlreichen Möglichkeiten, Lebensmittelabfälle (LMA) in allen gastronomischen Betrieben zu reduzieren.

„Was nutzt ein veganer, saisonaler, regionaler Bio-Burger, wenn er in der Tonne landet?"

Drastisch gestiegene Lebensmittelpreise und Klimawandel werden auch in den kommenden Jahren die drängenden Themen sein. Alle Unternehmen sollten sich diesen Herausforderungen stellen. Dafür müsse UAW noch konsequenter handeln, alle zum Mitmachen aktivieren. Es gibt viele Möglichkeiten für nachhaltige Ernährung: ob regional, saisonal, vegetarisch oder pflanzenbasiert. Doch: „Was nutzt ein veganer, saisonaler, regionaler Bio-Burger, wenn er in der Tonne landet?" so von Borstel provokativ.

Darin waren sich alle einig: In jedem gastronomischen Betrieb muss die Reduzierung von Lebensmittelabfall mehr denn je höchste Priorität haben, ist sie doch der Schlüssel für nachhaltiges Wirtschaften. „Von den drei Bereichen der Nachhaltigkeit ist Wirtschaftlichkeit die wichtigste Säule, sie macht es überhaupt erst möglich, ökologisch und sozial zu handeln", geht Olivier Kölsch, Geschäftsführer BVE, einen Schritt weiter.

Bereits am Vorabend hatte die Gastrednerin Rita Hagl-Kehl, SPD-Abgeordnete, Mitglied im Bundestag (MdB) und stellvertretende Sprecherin im Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft, dafür plädiert, die Reduzierung der LMA in den Mittelpunkt der Debatten zu rücken: „Wir müssen alle Akteure noch stärker einbinden."

Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV) startet durch

Im Fokus stand ebenfalls die erfolgreiche Arbeit der bundesweiten Kompetenzstelle zur Vermeidung von LMA in der Außer-Haus-Verpflegung (KAHV). Sie wird seit Januar 2022 von UAW geleitet – schon sechs Monate später sicherten 70 Betriebe ihre Beteiligung an der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu. Bis Ende 2023 konnte die Zahl engagierter Betriebe verdreifachet werden: inzwischen sind es 224 Betriebsstandorte! 100 gastronomische Betriebe haben bereits den gesamten Prozess durchlaufen und wurden dafür von der KAHV ausgezeichnet.

INHALT

UAW-Mitgliederversammlung	S. 1
10-jährige Jubiläumfeier in Berlin	S. 2
Statements der Mitglieder	S. 3
KAHV zeichnet 100 Standorte aus	S. 4-5
Aktionen und Veranstaltungen...	S. 6
Rückblick Termine (Kurzfassung)	S. 7

UAW FEIERT ZEHN JAHRE

HAPPY BIRTHDAY UNITED AGAINST WASTE

STATEMENTS DER MITGLIEDER

„Denke in Lösungen – nicht in Problemen!“

Jan Kaiser, Oranka/ Wolfgang Johmann GmbH

„Nachhaltigkeit ist bei uns ein herausragendes strategisches Ziel. Die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ist ein wesentlicher Faktor dieses zu erreichen. Daher sind wir mit Überzeugung dem Verein United Against Waste beigetreten.“

Horst Molenaar, Johanniter Seniorenhäuser GmbH

„Unsere Vision und Mission ist eine Welt ohne Abfall. Diese fängt bei der Vermeidung an!“

Christine Imkamp, Interzero Circular Solutions GmbH

„Abfallvermeidung beginnt vor der Speisezubereitung oder der Ausgabe. Gute Planung und die Nutzung digitaler Systeme unterstützen bei diesem Prozess. – Nachhaltigkeit an beiden Enden der Gabel!“

Bernhard Wendt & Lea Engelbracht, newcare Holding GmbH

„Der gemeinsame Weg ist das Ziel! Das gemeinsame Machen entscheidet!“

Jörg-Uwe Tückmantel, VFI GmbH Wels

„Im Zirkus gilt die Weisheit: Applaus erfreut das Künstlerherz und steigert die Leistung. Und ebenso wirkt es auf Gäste und Küchencrew, wenn Maßnahmen und Erfolge öffentlich dargestellt werden.“

Nils Gustorff, eko: Die Einkaufskooperation GmbH & Co. KG

„Die Wertschätzung der Umwelt beginnt bei der Wertschöpfung der Lebensmittel – die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist maßgeblich für die Forcierung der Nachhaltigkeit.“

Leonie Gerber, H-Hotels GmbH

„Ich gratuliere United Against Waste im Namen von der Sodexo herzlich zum Jubiläum. Die Initiative hat sich zum wichtigen Sprachrohr der Branche entwickelt, das entscheidend zu einem Wandel beiträgt.

Wir sind stolz, dass wir seit Beginn zu UAW gehören und zusammen Strategien erarbeiten, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Denn die Verringerung der Lebensmittelverschwendung ist für Sodexo eine Pflichtaufgabe. Gemeinsamen können wir auch zukünftig viel bewegen.“

Axel Freund, Sodexo Services GmbH

„Wir wollen die Verschwendung von Lebensmitteln reduzieren und mit gutem Beispiel weitere Menschen motivieren.“

Rüdiger Magowsky, IM-Jaich OHG Boardinghouse

„Wer etwas will, findet Wege. Wer etwas nicht will, findet Gründe.“

Harald Rotthäuser, Chefs Culinar Consulting GmbH & Co. KG

Torsten von Borstel, Geschäftsführer KAHV, mit Philipp Kempers, Cluster F&B Manager H4 & H2 Hotel München Messe und Jürgen Schmieder, Director of Food, H-Hotels GmbH (v. l. n. r.)

Foto: Gert Krautbauer für H-Hotels

Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung: 100 Betriebsstandorte ausgezeichnet!

Inzwischen haben 100 Betriebsstandorte die von der KAHV festgelegten Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfall umgesetzt und den gesamten Prozess durchlaufen. Sie alle wurden für ihr Engagement ausgezeichnet. Stimmen & Impressionen aus fünf Unternehmen...

Starkes Zeichen für den Klimaschutz

H-Hotels.com setzt sich erfolgreich für Abfallvermeidung ein. Viel Engagement für weniger Müll: Insgesamt 18 Häuser von H-Hotels.com wurden von der Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV) für die erfolgreiche Reduzierung von Lebensmittelabfällen ausgezeichnet.

18 Häuser von Hotels.com erhalten die begehrte Auszeichnung der KAHV

Jürgen Schmieder, Director of Food der H-Hotels GmbH und Philipp Kempers, Cluster F&B Manager H4 und H2 Hotel München Messe, nahmen die Auszeichnung aus den Händen von Torsten von Borstel, Geschäftsführer UAW, entgegen. Die betreffenden Betriebe hatten seit Anfang 2022 bis März 2023 Messungen von Lebensmittelmüll durchgeführt und diesen erfolgreich reduziert. So fielen 2022 in den beteiligten

Hotels, zu denen Häuser wie das HYPERION Hotel Hamburg oder das H+ Hotel Limes Thermen Aalen gehören, fast 30 Tonnen weniger Abfälle an: Eine Reduzierung um 37 Prozent. Dadurch wurden 101 Tonnen CO2 vermieden & 1,8 Millionen Liter Wasser eingespart. Die KAHV überprüft die Einhaltung der Anforderungen und die Wirksamkeit der Maßnahmen, wertet diese aus. Im Namen des Ministeriums erteilt die KAHV die Auszeichnung, mit denen nun die 18 Betriebe der H-Hotels GmbH gewürdigt wurden.

„Als eine der größten Hotelgruppen Deutschlands sind wir uns unserer Verantwortung im Bereich Nachhaltigkeit bewusst“, so Thomas Haas, CEO der H-Hotels GmbH. „Um dieser nachzukommen, ist bereits seit 2016 die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ein wichtiger Bestandteil unserer Unternehmenskultur. Nun werden wir für unser Engagement und die Vorreiterrolle in der Branche ausgezeichnet. Als erste deutsche Hotelgruppe überhaupt. Dies ist eine großartige Leistung. Wir hoffen, dass weitere Unternehmen unserem Beispiel folgen und wir gemeinsam an der Gestaltung einer nachhaltigeren Zukunft arbeiten.“

WIR SIND AUSGEZEICHNET!

Alfred Kärcher GmbH & Co. KG

Ausgezeichnet: Vier Kantinen der Alfred Kärcher GmbH & Co. KG

„Unsere Betriebsrestaurants setzen sich aktiv für die Reduzierung von Lebensmittelabfällen ein. Hierfür wurden seit 2019 regelmäßig Abfallmessungen innerhalb der Betriebsrestaurants durchgeführt. Mithilfe der Messergebnisse wurden anschließend Maßnahmen zur Reduzierung der Abfälle innerhalb eines Workshops erarbeitet und umgesetzt. „Aus den Daten haben wir die richtigen Schlüsse gezogen“, so Marcus Henrich. Es wurden z.B. Planmengen und Ausgabeeinheiten angepasst sowie die Just-in-Time Produktion optimiert. Somit konnte unternehmensweit der Ausstoß und Verbrauch von CO2, Wasser und landwirtschaftlichen Nutzflächen erheblich verringert und dadurch wichtige Ressourcen eingespart werden“, heißt es in deren Pressemitteilung.

Augustinum GmbH

Ausgezeichnet: Augustinum reduziert 108 Tonnen Müll in 2023

2023 hat das Augustinum, das mit mehreren Standorten im Bereich Senioren und Pflege ausgezeichnet wurde, 20 % Lebensmittelabfälle eingespart. Dies sind über 100 Tonnen im Jahr! Das Augustinum hat sich verpflichtet, im Rahmen der nationalen Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung des BMEL bis zum Jahr 2030 auch 50 % seiner Lebensmittelabfälle einzusparen. Dafür misst und bewertet das Unternehmen, unter Leitung der Augustinum Service Gesellschaft, in 20 von 23 seiner Seniorenresidenzen nach der anerkannten Methode seine Speiseabfallmengen. So betont ASG-Geschäftsführer Christoph Specht: „Die Mühe hat sich gelohnt, das erfüllt mich mit Stolz. Von über 220 Betrieben, die sich an der Strategie beteiligen, sind wir mit derzeit 20 Standorten die First Mover im Bereich Senioren.“

Rebional mit Krankenhaus Herdecke

Ausgezeichnet: Rebional mit Gemeinschaftskrankenhaus Herdecke

Das Gemeinschaftskrankenhaus Herdecke und dessen Tochtergesellschaft Rebional wurden im Juni von der KAHV für ihr Engagement zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ausgezeichnet. Die Auszeichnung bescheinigt beiden Unternehmen einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln. „Die Auszeichnung ist für uns Anerkennung und Ansporn zugleich, bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung noch besser zu werden“, sagt Christian Klodwig, Geschäftsführer des Gemeinschaftskrankenhauses. Überschüssige Lebensmittel schaden der Klimabilanz und verursachen zudem hohe Kosten. „Deshalb ist es uns ein wichtiges Anliegen, Maßnahmen zu ergreifen, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren und damit einen wichtigen Beitrag zur Schonung von Ressourcen und Umweltschutz zu leisten. Das ist ein zentraler Punkt unserer Vision“, betont Rebional-Geschäftsführer Oliver Kohl.

WH Care Holding GmbH Haus Empatica

Ausgezeichnet: WH Care Holding GmbH/Haus Empatica

Die WH Care Holding GmbH erhält als erste Pflegeeinrichtung für das zugehörige Haus Empatica in Osloß die KAHV-Auszeichnung! „Wir sind sehr stolz auf diese Auszeichnung“, verkündet Thomas Kornblum, zentraler Hauswirtschaftsleiter und Projektverantwortlicher der WH Care Holding GmbH. Einrichtungsleiterin Elke Pfeifer, Hauswirtschaftsleiter Benjamin Herlemann und Küchenleiter Norman Rode konnten gemeinsam mit Ihrem Team sowohl die Lebensmittelreste reduzieren als auch die Zufriedenheit der Bewohnerinnen und Bewohner steigern. „Aufgrund der freigelegten Ressourcen können wir jetzt noch individueller auf Bewohnerbedürfnisse eingehen“, so Pfeifer.

Unter dem Titel „Eat, Pray, Love: Wie leben (und essen) wir im Jahr 2023?“ trafen sich am 23.Mai die IHK-Netzwerke Gesellschaftliche Verantwortung und Gastgewerbe. UAW war ebenfalls dabei.

„Wie ernährt sich die Welt in Zeiten des Klimawandels? Und ist regional wirklich das neue Bio?“ Die Gäste der Bundesgartenschau 2023 in Mannheim durften sich im futuristischen Campus Pavillon aus Holz also auf eine spannende Erkundungstour zukünftigen Ernährung begeben. Torsten von Borstel referierte auch diesmal wieder über die Vorteile der Lebensmittelabfall-Reduzierung in der Außer-Haus-Verpflegung.

Torsten von Borstel besuchte am 20. Juni in Frankfurt/Main das 2. Fachsymposium des UAW-Mitglieds PEGREEN Consulting (PEG). Im Fokus stand das Thema Nachhaltigkeit im Gesundheitswesen.

Eine spannende Veranstaltung, die aufgrund des positiven Feedbacks des vergangenen Jahres erneut stattfand. „Persönlicher Austausch, Impulse und Diskussionen zu nachhaltigen Themen sind wichtig“, hebt die PEG auf ihrer Internetpräsenz hervor. Das interessante Programm bot zahlreiche Impulsvorträge, Best Practise-Beispiele und anregende Podiumsdiskussionen.

KAHV | Kompetenzstelle AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG

JETZT ZERTIFIKAT SICHERN!

als ausgezeichneter 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

UNITED AGAINST WASTE – GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG | THÜNEN

Gefördert durch:

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

BUNDESWEITE STRATEGIE ZU GUT FÜR DIE TONNE!

UAW unterwegs in Berlin

WWF-Aktionstag „restlos genießen“

12. Juli 2023: Über 1.000 Menschen lassen es sich in Berlin beim kostenlosen Dinner aus geretteten Lebensmitteln schmecken. Zum Aktionstag „restlos genießen“ mit abschließendem Abendessen hatte die Umweltschutzorganisation WWF Deutschland eingeladen. Insgesamt retteten der WWF und zahlreiche Unterstützer:innen rund 7,5 Tonnen Lebensmittel. Der öffentlichkeitswirksame WWF-Aktionstag „restlos genießen“ wurde auch von United Against Waste sowie der KAHV tatkräftig unterstützt.

Lebensmittelabfälle in der GV reduzieren

UAW bei VKK-Herbstakademie

Im Oktober richtete der Verband der Küchenleitungen (VKK) die renommierte Herbstakademie aus. Torsten von Borstel und Maike Schlindwein waren als Referenten dabei.

Im Gepäck hatten beide spannende Impulse, warum, wie und wo man in Großküchen Lebensmittelabfälle reduzieren kann. Zudem gaben Sie den Teilnehmenden Einblicke in die Arbeit von UAW sowie in den Projektbereich der Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung. Highlight auf der Bühne: Daniela Kirsch, Nachhaltigkeitsmanagerin, Rebional GmbH, berichtete im Interview mit Torsten von Borstel über Ihr Vorgehen bei der Reduzierung von Lebensmittelabfällen.

Zusammen mit dem Gemeinschaftskrankenhaus Herdecke hat die Rebional GmbH erfolgreich das „Thema Lebensmittelabfälle reduzieren“ umgesetzt und dafür die Auszeichnung der KAHV erhalten.

RÜCKBLICK TERMINE

26.04. 2023

Food.Focus Future

UAW war bei der Food.Focus.Future dabei, ein vom foodnetz – Lebensmittelnetzwerk Rhein-Neckar e.V. initiiertes Event. Unter dem Titel „Zukunftstrends der Lebensmittelindustrie – Fokus Nachhaltigkeit“ gab es ein vielfältiges Programm mit Vorträgen und Ausstellung.

11.05.2023

VDOE-Netzwerktreffen AHV

Beim BerufsVerband Oecotrophologie e. V. (VDOE) Netzwerktreffen der Außer-Haus-Verpflegung ging es vor allem um die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung, der damit einhergehenden Ersparnis von Kosten und Ressourcen sowie um die Auszeichnung der KAHV.

Mai: 03. Würzburg • 10. Bayreuth • 25. Nürnberg

Fachtagung Gemeinschaftsverpflegung

Torsten von Borstel stellte allen Teilnehmenden das Thema „Klimaschutz zum Anfassen – Speiseabfälle in der Gemeinschaftsverpflegung vermeiden“– vor. Die Fachtagungen fanden in drei Bayerischen Städten statt und waren sehr gut besucht.

11.07.2023

Webtalk mit DEHOGA & UAW

Über 130 Teilnehmende – damit hatte keiner gerechnet. Das gemeinsame Webinar richtete sich an alle interessierten gastronomischen Betriebe und Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung, die LMA reduzieren möchten.

17-18.09.2023

Faszination Food: UAW mit Stand

In der Stuttgarter Hans-Martin-Schleyer Halle war UAW bei der Fasziantion Food mit einem Stand vertreten. Die Messe war gut besucht. Showkochen mit Boris Rommel, Tobias Schumacher, alles rund um Digitalisierung und Convenience mit Prof. Dr. Olderog und Moderator Björn Grimm

11.10.2023

Kitas in Bremen reduzieren LMA

Maike Schlindwein informierte mit einem Impulsvortrag über die Arbeit des Vereins und die Vorteile, die eine Reduktion von Lebensmittelabfällen bietet: Geld sparen, Klima schonen, Auszeichnung erhalten.

Herausgeber: United Against Waste e.V. • Torsten v. Borstel • Ringstrasse 11 • 68723 Plankstadt
Telefon 0 62 02 / 9 25 9091 • t.vonborstel@uaw-verein.de • www.united-against-waste.de