NEWS UNITED AGAINST WASTE TICKER

GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

Infos für Mitglieder und Interessierte: Rückblick 2025 Ausgabe Februar 2026

Wechsel an UAW-Spitze: Neue Geschäftsführung

Staffelstabübergabe: Torsten v. Borstel übergibt nach 13 Jahren an Frank E. Bußmann

Nach 13 prägenden Jahren an der Spitze von United Against Waste legt Geschäftsführer Torsten v. Borstel sein Amt nieder. Auf einer besonderen Mitgliederversammlung am 25.11.2025 bei der Bayer-Gastronomie in Leverkusen blickt er gemeinsam mit den Mitgliedern auf eine bewegte und erfolgreiche Zeit zurück – und übergibt den Staffelstab feierlich an seinen Nachfolger Frank E. Bußmann.

Über 50 Mitglieder kamen im historischen Kasino der Bayer Gastronomie zusammen. Gemeinsam blickten sie auf die Erfolgsgeschichte des Vereins seit seiner Gründung 2012 zurück. Zentrale Meilensteine standen dabei im Fokus: So setzten die Veröffentlichungen der Zwischenbilanzen 2017 und 2020 wichtige Impulse. Die Entwicklung von Kennzahlen und Benchmarks bietet der Branche bis heute Orientierung.

UAW stellt eine Plattform zur Verfügung, in der sich selbst Mitbewerber austauschen können – vereint durch ein Ziel: gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung! Ein weiterer entscheidender Schritt war 2022 die Gründung der KAHV als Verbundprojekt im Auftrag des Bundeslandwirtschaftsministeriums. Heute ist sie eine feste Größe in der nationalen Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.

Ein Highlight war der Blick hinter die Kulissen der Bayer Gastronomie. Kathrin Lutter stellte die vielfältigen Geschäftsbereiche vor und schilderte die Herausforderungen für mehr Nachhaltigkeit. Gemeinsam mit Heiko Leonards und Klara Kulisch führte sie durch die Kantina im Kasino Leverkusen, in der täglich bis zu 2.300 Mitarbeitende versorgt werden. Vor Ort erlebten die Teilnehmenden, wie die Bayer Gastronomie Lebensmittelabfälle reduziert – unter anderem durch ein Retter-Buffet, digitale Speiseabfallerfassung und gezielte Gästekommunikation direkt am Point of Sale. Für diese Einblicke und die Gastfreundschaft bedankt sich UAW herzlich bei der Bayer Gastronomie GmbH. Bereits am Vorabend hatte die Bayer-Gastronomie zu einem Warm-up und Netzwerken auf den hauseigenen Weihnachtsmarkt eingeladen. Bei Glühwein und leckeren Speisen wurden neue Kontakte geknüpft und alte Bekanntschaften vertieft.

„In 13 Jahren habe ich keinen Tag bei UAW bereut“

Abschied und Staffelstabübergabe

Zum Abschluss hielt Torsten von Borstel seine Abschiedsrede als Geschäftsführer. Mit einem Augenzwinkern erinnert er sich: „Ich durfte in so viele Mülltonnen schauen und vor Ort mit den Köchen in den Austausch gehen. Das war immer sehr schön und bereichernd, aber geruchstechnisch manchmal schwierig.“ Zugleich betont er, dass er in den vergangenen 13 Jahren keinen Tag bereut habe. Die Anwesenden danken ihm für sein Engagement mit Standing Ovations. Anschließend ergreift Klaus Ridderbusch, 1. Vorsitzender, das Wort und betont die Bedeutung von UAW für die Branche: „Dieser Verein war vor 13 Jahren eine Idee auf Basis von Nichts. Wir hatten gehofft, irgendwann mal 30 Mitglieder zu haben – heute sind es über 100. Es zeigt, dass UAW keine Eintagsfliege ist.“

„UnserVerein war eine Idee auf Basis von Nichts, heute zählen wir über 100 Mitglieder“

Einen großen Anteil an diesem Erfolg habe Torsten v. Borstel, der mit großem Einsatz durch die Republik reiste und die Idee in die Branche trug. „Torsten ist eine prägende Figur: für den Verein, das Thema Lebensmittelverschwendung, die Branche und für Mutter Erde – weil er eigenhändig den Lebensmittelabfall um mindestens eine Million Tonnen reduzierte“, sagt Ridderbusch schmunzelnd und erntet dafür viel Applaus.

Ab 2026 übernimmt Frank E. Bußmann die Aufgabe des Geschäftsführers. Gemeinsam mit Helena Dierkes wird er die Arbeit von UAW fortführen und neue Impulse setzen.

INHALT

UAW-Mitgliederversammlung S. 1
Impressionen MGV 2025 S. 2
UAW war mit dabei S. 3
Neustart der KAHV in 2025 S. 4
Vorstellung Frank E. Bußmann S. 5
Ausblick: KAHV startet durch S. 6

Impressionen Mitgliederversammlung 2025

Die Mitglieder nutzen die Pausen intensiv für Networking

Spannende Führung durch die Räume der Bayer-Gastronomie

United Against Waste e.V. trifft sich in den historischen Räumen der Bayer-Gastronomie

Klaus Ridderbusch, 1. Vorsitzender, gratuliert dem neuen UAW-Geschäftsführer Frank E. Bußmann

Zum Abschied wird Torsten v. Borstel reich beschenkt!

Standing Ovations für Torsten v. Borstel und sein langjähriges Engagement für den Verein

Große Überraschung für den scheidenden Geschäftsführer

Am Vorabend trafen sich die Mitglieder auf dem hauseigenen Bayer-Weihnachtsmarkt

Torsten v. Borstel zieht Bilanz aus seiner aufregenden Zeit bei UAW...

WIR WAREN MIT DABEI...

Dialogreihe BMLEH: Für eine neue Wertschätzungskette

Am 26. März 2025 fand im Rahmen der „Dialogreihe für eine neue Wertschätzungskette“ des BMLEH eine Veranstaltung zum Thema „Verbraucherkommunikation erfolgreich einsetzen – weniger Lebensmittelabfälle im Handel und der AHV“ statt. Helena Dierkes, Projektleiterin bei United Against Waste e.V. (UAW), wurde online zugeschaltet und hielt einen Impulsvortrag „Lebensmittelabfälle reduzieren in der Außer-Haus-Verpflegung – mit Methode die richtigen Maßnahmen finden“.

Dierkes präsentierte zentrale Ergebnisse des dreijährigen Verbundprojekts der Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV): 262 Betriebe beteiligten sich. Auf Basis von 201 Datensätzen zeigte sich, dass im ersten Beteiligungszeitraum die Abfälle im Durchschnitt um 13 Prozent reduziert werden konnten, im zweiten Zeitraum sogar um 23 Prozent.

Der Schwerpunkt des Vortrags lag auf den konkreten Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Anhand von Beispielen aus Betriebsrestaurant, Klinik, Seniorenheim und Schule wurde veranschaulicht, wie wirksame Strategien in unterschiedlichen Settings aussehen können.

Zentrale Botschaft: Durch eine systematische Methodik zur Messung von Lebensmittelabfällen lassen sich passgenaue Maßnahmen ableiten, mit denen Betriebe ihre Abfallmengen nachhaltig senken können.

KAHV macht mit beim KLAV-Beraterkreis in Berlin

Foto: Erik Stolz, FNR

Die Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV) ist seit Dezember 2025 Teil des neuen Beratungskreises der KLAV (Kompetenzstelle zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen und -verlusten).

Das Auftakttreffen fand am 04.12.2025 in Berlin statt, in den Räumlichkeiten des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Heimat (BMLEH).

Mitglieder des Beratungskreises sind Vertreterinnen und Vertreter aus Wirtschaft, Wissenschaft und Praxis. Ziel des Beratungskreises ist es, die KLAV bei der Ausrichtung zukünftiger Angebote zu unterstützen sowie strategisch und fachlich zu beraten.

Weitere Informationen finden Sie unter www.klav.de.

Abschlussevent in Berlin: Dialogreihe „Gemeinsam gegen Lebensmittelabfälle – für eine neue Wertschätzungskette“

Am 18. September 2025 fand in Berlin die Abschlussveranstaltung der Dialogreihe „Gemeinsam gegen Lebensmittelabfälle – Dialog für eine neue Wertschätzungskette“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft statt.

Die Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung war als Gast vor Ort vertreten, und nutzte die Veranstaltung gezielt für den Austausch mit Akteurinnen und Akteuren entlang der Wertschöpfungs- und Wertschätzungskette.

Inhalte und Programmpunkte der Veranstaltung unter: *https://www.klav.de/betaetigungsfelder/bmleh-dialogreihe-wertschaetzungskette*

Alois Rainer, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, betonte in seinem Grußwort, dass die Reduktion von Lebensmittelabfällen eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe sei und Lebensmittelverschwendung auf allen Ebenen bekämpft werden müsse. In diesem Zusammenhang hob er die Einrichtung der Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung als wichtigen Meilenstein hervor.

Foto: Bergmannsheil

KAHV: Erfolgreicher Übergang in neue Struktur

Mit Beginn des Jahres 2025 hat die Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV) einen umfassenden Neustart vollzogen. Wie bereits im Newsletter 2024 angekündigt, wurde die KAHV ab Januar 2025 organisatorisch „auf Null gesetzt". Hintergrund war das Ende der Förderperiode und des bisherigen Verbundprojekts.

128 Betriebe haben sich im Jahr 2025 beteiligt 61 wurden ausgezeichnet!

Sämtliche Verträge mussten neu aufgesetzt, Kommunikationsmaterialien überarbeitet und die Website an die veränderten Rahmenbedingungen angepasst werden.

Eine zentrale Neuerung ist die Finanzierung der KAHV über eine Kostenbeiligung, die seit Jahresbeginn die Grundlage für die weitere Arbeit bildet. Trotz dieses Umbruchs ist der Neustart gelungen: 128 Betriebe haben in diesem Jahr bereits die neuen Verträge unterzeichnet – darunter sowohl langjährige Partner als auch neue Unternehmen, die sich erstmals beteiligen. Damit ist ein wichtiger Schritt geschafft, doch das Ziel bleibt ambitioniert: Die KAHV möchte noch mehr Betriebe dafür gewinnen, sich aktiv an der Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung zu beteiligen.

wichtiger Schritt ist geschafft, Ziele bleiben ambitioniert

Unverändert ist zudem ihre Rolle in der nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung – die KAHV bleibt ein fester Bestandteil der gemeinsamen Anstrengungen auf Bundesebene.

Foto: Vivantes Berlin

DIESE BETRIEBE WURDEN 2025 VON DER KAHV AUSGEZEICHNET

- Alpenland Pflege- & Altenheim Betriebsgesellschaft mbH
- Augustinum Service GmbH
- CFM Charité Facility Management GmbH
- Erlebnisbauernhof Gertrudenhof
- Fresenius SE
- LBBW Gastro Event
- Lilienthaler Diakonie
- Mercedes-Benz Gastronomie GmbH
- Rational AG
- Stadt Darmstadt
- AlsterFood
- Studierendenwerk Wuppertal
- Universitätsklinikum Essen
- SVL Speiseversorgung- und Logistik GmbH/Vivantes
- Klinikum der Landeshauptstadt Stuttgart
- Berufsgenossenschaftliches Universitätsklinikum
- Universitätsklinikum Bergmannsheil gGmbH
- WH Care Osloß

UAW-Geschäftsführer Frank E. Bußmann stellt sich vor

Seit dem 1. Januar hat United Against Waste einen neuen Geschäftsführer: Frank E. Bußmann. Er bringt über 20 Jahre Führungserfahrung aus der Gemeinschaftsverpflegung mit – und eine klare Überzeugung: „Wer Lebensmittelverschwendung reduziert, bewegt in unserer Branche einen der wirksamsten Hebel für mehr Nachhaltigkeit."

„Oft sind es kleine Veränderungen mit großer Wirkung"

Frank E. Bußmann war u. a. in leitenden Positionen im Sales und Business Development bei den größten Anbietern der Branche tätig – Compass Group, Aramark und Sodexo. Er kennt die Realität der Betriebe, die wirtschaftlichen Zwänge und die Stellschrauben, an denen echte Wirkung entsteht.

„Nachhaltigkeit entfaltet dann Wirkung, wenn sie im Alltag funktioniert – in Küchen, Prozessen und Entscheidungen. Genau hier setzt United Against Waste an."

Warum die AHV der Schlüssel ist:
Täglich erreichen Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) Millionen Menschen. Was hier entschieden, gekocht und kommuniziert wird, wirkt weit über den Betrieb hinaus. Wenn Portionsgrößen angepasst, Prozesse optimiert oder Reste kreativ genutzt werden, entsteht nicht nur weniger Abfall – es entsteht Bewusstsein.

„Oft sind es kleine Veränderungen mit großer Wirkung: Informationen an der Ausgabe, ein bewusster Umgang mit Portionsgrößen, neue Ideen für Resteverwertung und die Kommunikation zu diesen Maßnahmen. Gäste nehmen diese Impulse mit – nach Hause, in ihren Alltag, in ihr eigenes Konsumverhalten. So wird betriebliche Verantwortung zu gesellschaftlicher Wirkung."

Wirkung vergrößern – gemeinsam mit starken Partnern:
Für Frank E. Bußmann endet der Blick nicht bei Caterern. Bildungseinrichtungen, Krankenhäuser Alten- und Pflegeheime sowie die Hotellerie stehen für ihn ebenso im Fokus – überall dort, wo täglich Verantwortung für Menschen, Ernährung und Ressourcen übernommen wird. United Against Waste und die Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung sieht er dabei in einer klaren Rolle.

„Als Impulsgeber, Plattform und zentrale Anlaufstelle für Wissen, Orientierung und praxistaugliche Lösungen – mit dem Ziel, Akteure wirksam miteinander zu vernetzen. Denn Wirkung wächst durch Zusammenarbeit."

Dialog mit Mitgliedern im Mittelpunkt:
United Against Waste lebt vom Austausch. Darum ist Frank E. Bußmann der direkte Dialog mit den Mitgliedern sehr wichtig:

- Was treibt sie an?
- Wo liegen aktuelle Herausforderungen?
- Wie kann United Against Waste noch gezielter unterstützen?

Lassen Sie uns gemeinsam Wirkung entfalten:
Lebensmittelverschwendung lässt sich reduzieren – wenn wir Wissen teilen, voneinander lernen und gemeinsam handeln.

- Wo sehen Sie die größten Potenziale in Ihrem Bereich?
- Wie können wir Gäste und Konsumenten noch stärker sensibilisieren?
- Welche Impulse wünschen Sie sich von United Against Waste?

Frank E. Bußmann freut sich auf den persönlichen Austausch mit Ihnen: f.bussmann@uaw-verein.de

Auf Kurs in die Zukunft: KAHV verzeichnet erfolgreichen Neustart

Zu Beginn des Jahres 2025 wurde der Neustart der Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV) eingeläutet – mit beachtlichem Erfolg: Bereits 128 Betriebe beteiligen sich an der Initiative, die sich der langfristigen Reduzierung von Lebensmittelabfällen verschrieben hat.

Die KAHV ist wichtiger Hebel zur Umsetzung der nationalen Strategie gegen LMV

Als sichtbares Zeichen für die Weiterentwicklung wurde das Logo der KAHV überarbeitet. Es unterstreicht nun die enge Verbindung zum Verein United Against Waste und es macht die gemeinsame Zielsetzung nach außen noch klarer erkennbar: Lebensmittelverschwendung wirksam und nachhaltig zu reduzieren. Das Ziel für 2026 ist klar: Noch mehr Betriebe sollen für eine Teilnahme gewonnen werden, um gemeinsam die nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung voranzubringen.

Lessons learned: Teilen Sie der KAHV Ihre positiven Praxisbeispiele mit

Die Vorteile liegen auf der Hand: Die bewährte Methodik hilft nachweislich dabei, Abfälle zu reduzieren, wertvolle Ressourcen und CO_2 einzusparen und gleichzeitig Kosten von bis zu mehreren Tausend Euro pro Jahr zu reduzieren.

Jetzt aktiv werden:
Die KAHV lädt Betriebe ein, sich zu beteiligen und Teil einer starken Bewegung gegen Lebensmittelverschwendung zu werden. Auch Unternehmen, die bereits erfolgreiche Maßnahmen umgesetzt haben, sind aufgerufen, ihre Praxisbeispiele zu teilen und damit andere zu inspirieren.

Interessierte können sich gerne direkt bei Helena Dierkes (h.dierkes@uaw-verein.de) melden.

UNSERE NEUEN MITGLIEDER BEI UAW

HÜLSHORST ★★★ SEIT 1989

Deutsche Rentenversicherung Bund Die Reha-Zentren

Franken catering

Fresenius

KONTAKT

Herausgeber:
Frank E. Bußmann
United Against Waste e. V.
Feldbergblick 22
61273 Wehrheim
E-Mail: info@uaw-verein.de
www.united-against-waste.de