

Aktuelle Infos für Mitglieder und Interessierte

April 2014

INHALT

Erste Mitgliederversammlung	S. 1
Dürfen wir vorstellen?	S. 1
Kampagne „Genießt uns!“	S. 2
Messeauftritt mit Tonne „Kurt“	S. 2
Termin-Rückblick	S. 2
Treffpunkt am runden Tisch	S. 3
Verein setzt auf Medienpartner	S. 3
Mitglieder empfehlen Mitglieder	S. 4
Unsere Partner auf einen Blick	S. 4

NEWSTICKER: Dürfen wir vorstellen?

Hier ist er, der erste NEWSTICKER! Aktuelles, Termine, Trends, Rückschau und Bestpractice, der neue Newsletter von United Against Waste – Gemeinsam gegen Verschwendung, bringt es auf den Punkt. Im übersichtlichen Zeitungslook hält der neue Online-Infoservice von nun an Mitglieder und Freunde des Vereins über die Aktivitäten des Vereins auf dem Laufenden. Freuen Sie sich auf Visionen, Strategien und erste Ergebnisse unseres gemeinsamen Engagements! Alle wichtigen Informationen kurz und knackig verpackt – dafür steht der NEWSTICKER! Sie haben Fragen oder Tipps? Wir freuen uns über Ihre Anregungen.

KONTAKT

Herausgeber
United Against Waste e.V.

Kontakt
Torsten v. Borstel
Carl-Theodor-Straße 7
68723 Schwetzingen
Telefon: 0 62 02 / 9 25 90 91
Telefax: 0 62 02 / 9 25 92 43
E-Mail: info@united-against-waste.de

Erste Mitgliederversammlung: Höchste Zeit zum Handeln



Namhafte Vertreter aus der Lebensmittelindustrie und Gastronomie sowie aus Verbänden und wissenschaftlichen Einrichtungen machen mit. Die 2012 als Verein gegründete Initiative will nicht nur die Öffentlichkeit für das Thema Lebensmittelverschwendung sensibilisieren. United Against Waste möchte auch Netzwerk und Austauschplattform für seine Mitglieder sein. „Die Gründe für Lebensmittelverschwendung sind vielfältig, die möglichen Lösungsansätze auch“, kommentiert Torsten von Borstel, Geschäftsführer des Vereins. „Unsere Mitglieder stammen aus allen Food Service-Bereichen. Es gibt ein enormes Potential, um die gigantischen Mengen weggeworfener Nahrungsmittel wirksam zu reduzieren. Die

Der Verein United Against Waste e.V. traf sich zu seiner ersten Mitgliederversammlung in Eschborn. Die Compass Group hatte an ihren Unternehmenssitz eingeladen. Vertreter von knapp 40 Unternehmen und Institutionen kamen, um gemeinsam Lösungen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln zu diskutieren. Es ist höchste Zeit zum Handeln: Allein in Deutschland werden jedes Jahr elf Millionen Tonnen Lebensmittel verschwendet. Davon knapp zwei Millionen Tonnen im Food Service-Bereich. Die erschreckenden Zahlen sind das Ergebnis einer vom BMELV beauftragten Studie der Universität Stuttgart. Die globale Initiative United Against Waste will dieser Lebensmittelverschwendung, insbesondere in der Außer-Haus-Branche, Paroli bieten.

Unternehmen unterstützen unsere Ziele, erfolgsversprechende Projekte sind bereits angelaufen.“ Konkretes Beispiel: das System „TrimTrax“, das Compass Group bereits seit einem Jahr weltweit einsetzt. Der Caterer erfasst in all seinen Restaurants entstehende Abfälle, wertet sie aus und prüft mögliche Einsparmöglichkeiten. Die Mitarbeiter werden mit Schulungen aktiv eingebunden. Erfahrungen anderer Mitglieder zeigen ebenfalls: United Against Waste ist auf dem richtigen Weg und sucht nun weitere Mitstreiter. Torsten von Borstels Appell: „Je stärker wir sind, desto erfolgreicher sind wir im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung. Sowohl im gewerblichen Bereich, als auch durch Aufklärung der Gäste, Kunden und Konsumenten.“

Kampagne „Genießt uns!“: Macher und Ideen gesucht!

Klein- und mittelständische Unternehmen, die gegen Lebensmittelverschwendung kämpfen, sollen medienwirksame Würdigung bekommen. Dies ist das Ziel von „Genießt uns!“ – Vermeidung von Lebensmittelabfällen, vom Erzeuger bis zum Verbraucher – einer Kampagne von WWF Deutschland, Welthungerhilfe, FH Münster/Institut für nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft, Bundesverband der Tafeln, foodsharing.de, Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V. sowie des Vereins United Against Waste. Das medienwirksame, zweijährige Projekt soll Macher und ihre Ideen ins Rampenlicht rücken und weitere Akteure zur Nachahmung anregen. Gesucht sind Unternehmen, die sich in Bereichen wie Produktion, Marketing, Sortimentsgestaltung usw. engagieren. Der „Check Lebensmittelverschwendung“ funktioniert in Eigenregie: Werden Mitarbeiter geschult, Abfallmengen erhoben oder Vermeidungsstrategien kommuniziert? Welche

internen und externen Maßnahmen gibt es? Sind erste Erfolge dokumentiert? Gefragt sind auch Betriebe, die noch am Anfang stehen und künftig ihren Lebensmittelabfall reduzieren möchten. Drei Workshops mit



maximal 50 Teilnehmern stehen auf dem Plan. Am Ende der Kampagne erfolgt mit der FH Münster/Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft, die Auswertung der Kriterien mit anschließender Auszeichnung in Form einer Gala.

Intergastra/Internorga: Messeauftritt mit Tonne „Kurt“

Präsenz zeigte United Against Waste auf den zwei wichtigsten Gastronomie-Fachmessen Deutschlands, der Intergastra in

Stuttgart, und der Internorga in Hamburg. Im Mittelpunkt der Messeauftritte: die knall-orangene Mülltonne „Kurt“, die prall gefüllt einmal mehr als starkes Symbol für Lebensmittelverschwendung fungierte. Allein 1,9 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle gehen täglich auf das Konto der Großverbraucher. Rund 50 Prozent dieser Menge wären vermeidbar. Fakten, die Stoff für regen Austausch mit den Fachbesuchern boten. Damit sind die Mitglieder von United Against Waste ihrem Ziel wieder ein Stück näher gekommen: Im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung Bewusstsein schaffen, Aufklärung geben, Lösungen zeigen. Die Intergastra und die Internorga erwiesen sich als hervorragende Plattform, um die Werbetrommel für den Verein zu rühren, Bewusstsein zu schaffen, den Bekanntheitsgrad zu steigern und das Netzwerk zu vergrößern.



TERMIN-RÜCKBLICK

14.–19. März 2014
Internorga Hamburg
Im Mittelpunkt der Messeauftritte: die knall-orangene Mülltonne „Kurt“, die prall gefüllt einmal mehr als starkes Symbol für Lebensmittelverschwendung fungierte

[LINK ZUR WEBSITE](#)

14. März 2014
DEHOGA Mitgliedertreffen Systemgastronomie
Auf dem diesjährigen DEHOGA Mitgliedertreffen in Hamburg hatten wir die Gelegenheit, den Verein United Against Waste vorzustellen – sozusagen auf dem Branchentreff der Systemgastronomie

[LINK ZUR WEBSITE](#)

08. März 2014
Grohage Messe Hof
Am 8. März trafen sich alle Kunden und Lieferanten zur 63. Grohage Messe in Hof – auch wir waren mit einem kleinen Stand vor Ort vertreten

14. Februar 2014
food sensation
Wir waren auf der diesjährigen food-sensation in der Westfalenhalle Dortmund mit einem Messestand vertreten – vielen Dank an unseren Partner der egv-group

01.–05. Februar 2014
Intergastra Stuttgart
Präsenz zeigte United Against Waste auf der Gastronomie-Fachmesse, der Intergastra in Stuttgart

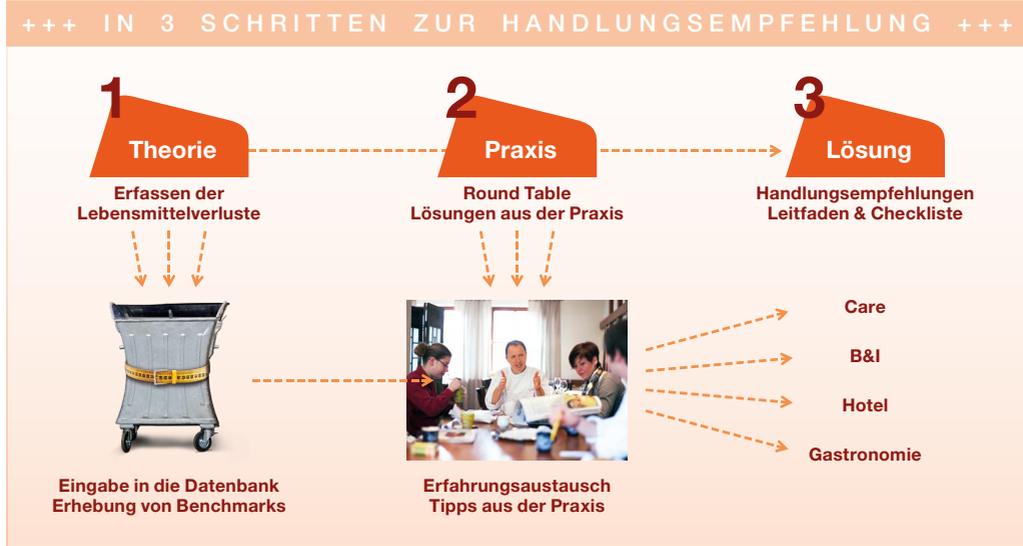
[LINK ZUR WEBSITE](#)

17. Januar 2014
Grüne Woche Berlin
Auch für die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie BVE steht das Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen auf der Agenda – Danke an den BVE für die Podiumsdiskussion

04. Dezember 2013
REWE Hausmesse Düsseldorf
Zum Abschluss des Jahres waren wir nochmals mit einem Stand auf der REWE Messe in Düsseldorf

Vielen Dank für die Unterstützung!

Treffpunkt am runden Tisch



Das erste Benchmark-Arbeitstreffen der „Essens-Retter“ fand am 10. Februar bei Unilever Food Solutions statt. Auf der Agenda: Ein wegweisendes Projekt, das United Against Waste gemeinsam mit der Universität Stuttgart auf den Weg gebracht hat. Die Erfassung von Lebensmittelverlusten in den Verpflegungsbereichen Gastronomie, Hotel, Care und B&I, mit der das Projekt startete, ist bereits in vollem Gange. Im weiteren Verlauf sollen für die einzelnen Einrichtungen Optimierungsmaßnahmen und Handlungsempfehlungen entwickelt werden. Am runden Tisch: Alexandra Zaich (Unilever Food Solution), Gerold Hafner, Jakob Barabosz und Dominik Leverenz als Vertreter der Universität Stuttgart sowie Michael Schulze vom Cateringunternehmen Compass Group und Lutz Niemann von der Maritim-Hotel-Gruppe, sowie Torsten von Borstel von UAW. Erste Ergebnisse der Umfrage, die unter den United Against Waste-Mitgliedern erhoben wurde, liegen bereits vor. Sie sollen Aufschluss darüber geben, welche Anforderungen Profiküchen an eine Food Waste-Datenbank stellen. Welche Daten sollen kontinuierlich bereitgestellt werden? In welcher Form sollen Bewertungsergebnisse dargestellt werden? Studenten des

Stuttgarter Institutes begleiteten teilweise die Erhebung vor Ort. Im ersten Schritt geht es um die Sammlung dieser Daten. Als nächstes ermittelt die Arbeitsgruppe Vergleichswerte zu Abfallmengen, Kosten und Umweltparametern. Während der mehrwöchigen Teststrecke wird in den Profiküchen die Menge der Lebensmittelabfälle gemessen. Der erste Progress-Report mit den Zwischenergebnissen der Studie wird im Oktober bei der zweiten Mitgliederversammlung vorgestellt. Aus den vier Verpflegungsbereichen tauschen sich die Praktiker in Form von

Round Tables aus und entwickeln gemeinsam Lösungen aus der Praxis in Form von Handlungsempfehlungen. Danach geht es an die Entwicklung von Strategien, die den Müllberg dezimieren und Speisen retten helfen. Maßnahmenkataloge für die teilnehmenden Betriebe sind vorgesehen. Abschließend folgt die Bewertung: Welche Erfolge und „Best Practices“ gibt es? Was könnte getan werden, um in puncto Vermeidung von Lebensmittelabfällen noch besser zu werden? United Against Waste begleitet die Arbeitsgruppe – wir sind gespannt auf die Ergebnisse!

Anzeigenkampagne geplant

Verein setzt auf Medienpartner

United Against Waste will bekannter werden und plant eine breit angelegte Anzeigenkampagne. In allen Medien, die im Food Service-Markt vertreten sind, soll kräftig die Werbetrommel gerührt werden. „Wir wollen mit den Anzeigen möglichst viele Entscheider im Gastgewerbe- und Großverbraucherbereich erreichen“, be-

richtet Torsten von Borstel. Der United Against Waste-Geschäftsführer setzt auf die Unterstützung der Medienpartner, die die Aktivitäten des Vereins von Beginn an redaktionell begleiten. Mehr Aufmerksamkeit, mehr Sensibilität, mehr Mitstreiter, die sich von den Visionen des Vereins begeistern lassen – das sind die Ziele!

Mitglieder empfehlen Mitglieder

United Against Waste hat der Lebensmittelverschwendung den Kampf angesagt. Gemeinsam sind wir stark, und wir wollen noch stärker werden, lautet die Devise. Und mehr Menschen können mehr erreichen. „Wenn jedes Vereinsmitglied nur ein weiteres Mitglied wirbt, verdoppeln wir uns auf aktuell 110 Mitglieder“, appelliert Geschäftsführer Torsten von Borstel. „Unsere Bitte an alle Mitglieder: Empfehlen Sie uns, berichten Sie über unsere Visionen und Ziele. Und unterstützen Sie uns bei der Kontaktaufnahme, in dem Sie Kontakte vermitteln!“ Alles Weitere erledigt United Against Waste. Im persönlichen Gespräch erfährt der Interessent alles



über den Verein und seine Ziele. Mitmachen lohnt sich! Das Pro-Argument: Immer mehr Gäste und Kunden wünschen sich nachhaltige Angebote und entscheiden nach ethischen Kriterien. Wer sich im Verein gegen Lebensmittelverschwendung engagiert, erfüllt dieses Bedürfnis glaubhaft und gewinnt an Positiv-Image. Der Nutzen fürs Unternehmen ist vielfältig. Vereinsmitglieder können sich aktiv an Projekten und Arbeitsgruppen beteiligen und eigene Maßnahmen branchenübergreifend verbreiten. United Against Waste bietet die professionelle, innovative und öffentlichkeitswirksame Plattform dafür. Mitglieder profitieren von einem starken Netzwerk!



UNSERE PARTNER