

INHALT

Auszeichnung „Werkstatt N“	S. 1
Dürfen wir vorstellen?	S. 1
Wissenschaftstagung in Münster	S. 2
Termin-Ausblick	S. 2
TK-Kost gegen Verschwendung	S. 3
„Genießt uns“ vor dem Bundestag	S. 4
Das Jahr der Messung	S. 4
Mitgliedertreffen 2014	S. 5
Unsere Mitglieder sind aktiv	S. 6

NEWTICKER:

Dürfen wir vorstellen?

Hier ist er, der neue 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
www.united-against-waste.de

„Besonders nachhaltiges Handeln“ geehrt:

Nachhaltigkeitsrat zeichnet United Against Waste aus

Schwetzingen, 09.01.2015 – Für besonders nachhaltiges Handeln verleiht der Rat für Nachhaltige Entwicklung jährlich sein Qualitätssiegel „Werkstatt N“. In diesem Jahr zeichnet er mit dem Label nachhaltige Projekte und zukunftsweisende Initiativen im gesamten Bundesgebiet aus, die Ökonomie, Ökologie und Soziales kreativ miteinander verbinden.



„Wir sind stolz über diesen Preis – es ehrt uns und motiviert uns ungemein – eine Auszeichnung, die uns aufzeigt, diesen Weg weiter voran zu gehen. Um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, sind Effizienz und Wirtschaftlichkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette ebenso wichtig, wie der sorgfältige und respektvolle Umgang mit Lebensmitteln.“ so von Borstel – Geschäftsführer von United Against Waste e.V.

Nicht nur die Bandbreite der Ansätze, um nachhaltige Entwicklung voranzubringen, nimmt von Jahr zu Jahr zu. „Ich freue mich, dass wir für unseren Wettbewerb so viele Einreichungen und vor allem von so hoher Qualität hatten wie noch nie“, sagt Marlehn Thieme, die Vorsitzende des Nachhaltigkeitsrats. „Alle Werkstatt N-Preisträger 2015 haben eines gemeinsam: Sie verknüpfen mit ihren kreativen Ideen und deren Realisierung alle drei Dimensionen nachhaltigen Handelns, vom Menschlichen über das Wirtschaften bis zur Umwelt. Die Teilnehmer kommen mitten aus

unserer Gesellschaft und sind für uns alle Vorbilder und Impulsgeber zukunftsfähiger Lebensführung.“

Für die Ausgezeichneten ist das Qualitätssiegel eine Anerkennung ihrer Arbeit. Das Siegel des Nachhaltigkeitsrats kann zur Außendarstellung verwandt werden und verbessert so die Wahrnehmung durch Politik, Medien und Öffentlichkeit. Gleichzeitig werden die Preisträger Teil des Werkstatt N-Netzwerkes, können leichter in den Austausch treten und erhalten Zugang zu einem großen Erfahrungsschatz.

Als Werkstatt N-Projekt zeichnet der Nachhaltigkeitsrat Vorhaben aus, die ihre Alltagstauglichkeit bereits bewiesen haben. Das Qualitätssiegel Werkstatt N-Impulse erhalten beispielgebende Ideen, die noch vor ihrer Feuertaufe stehen.

Die Werkstatt N-Projekte und Werkstatt N-Impulse sind ausführlich auf der Webseite www.werkstatt-n.de beschrieben. Einige von Ihnen werden sich mit ihren Vorhaben bei der Jahreskonferenz des Nachhaltigkeitsrats am Mittwoch, den 3. Juni, im Berliner bcc am Alexanderplatz vorstellen.

Der Rat

Dem Rat für Nachhaltige Entwicklung gehören 15 Personen des öffentlichen Lebens an, die von der Bundeskanzlerin für eine Mandatszeit von drei Jahren berufen werden. Zu den Aufgaben des Rates gehören die Entwicklung von Beiträgen zur nationalen Nachhaltigkeitsstrategie, die Benennung von konkreten Handlungsfeldern und Projekten sowie Beiträge, um Nachhaltigkeit zu einem wichtigen öffentlichen Anliegen zu machen.

Deutschsprachiges Netzwerk - Essenswert

Die Wissenschaft tagt



NRW-Umweltminister Johannes Remmel begrüßt die Teilnehmer

Das Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen führte in Kooperation mit dem „Deutschsprachigen Netzwerk zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ am 21. November 2014 in Münster die Tagung „Von der Verschwendung zur Wertschätzung der Lebensmittel: Wissenschaftliche Erkenntnisse und praktische Umsetzung“ durch. Die wissenschaftliche Tagung bot Stakeholdern und den verschiedenen Akteu-

ren, die sich mit Lebensmittelverlusten und -verschwendung beschäftigen, ein Diskussionsforum. Vor dem Hintergrund aktueller Studien wurde sowohl über den Forschungsbedarf als auch über mögliche Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung diskutiert. Die Tagung führte Wissenschaft und Praxis zusammen, um innovative und praktikable Lösungsansätze für Wirtschaft, Zivilgesellschaft und Politik zu eruiieren und Kooperationen zu fördern.



Besuch von Bernhard Burdick und Frank Waskow von der Verbraucherzentrale NRW

Nutzen Sie das kostenlose Abfall-Analyse-Tool!

Unnötige Lebensmittelverschwendung zu stoppen bringt mehr Effizienz, höheren Ertrag, einen starken Imagegewinn und ist ein gemeinsamer Beitrag für eine bessere Welt.

Machen Sie mit – es lohnt sich!

Ein Lösungspaket, das hilft Lebensmittelverschwendung aktiv zu bekämpfen.

Sie haben die Möglichkeit, Ihren Betrieb zu analysieren, Prozesse effizienter zu gestalten und so erhebliche Kosten einzusparen.



*Beispiel Krankenhaus, 1.000 Essen pro Tag, Einsparung Lebensmittelabfälle = 33%

Das Abfall-Analyse-Tool können Sie kostenlos anfordern unter analyse@tool-ua-waste.de oder direkt auf www.united-against-waste.de



TERMIN-AUSBLICK

13.-18. März **Internorga Hamburg** mit Kurt, der Tonne, sind wir wieder vertreten. Bei vielen unseren Mitgliedern sind wir vor Ort. [LINK ZUR WEBSITE](#)

20.-21. April **Management Forum Starnberg Jahrestagung** Best Practice Beispiele für innovative und trendige Konzepte. [LINK ZUR WEBSITE](#)

Deutsches Tiefkühlinstitut: Mit Tiefkühlprodukten gegen Lebensmittelverschwendung

Wegwerfverhalten
bei Tiefkühlkost und frischen Lebensmitteln

Während knapp 9 von 10 Konsumenten schon einmal ein frisches Lebensmittel weggeworfen haben, trifft dies nur auf etwa 3 von 10 bei tiefgekühlten Lebensmitteln zu.



Quelle: Infratest

Seit dem Start von United Against Waste unterstützt das Deutsche Tiefkühlinstitut (dti) das Ziel, aktive Beiträge zur Verringerung von vermeidbaren Lebensmittelabfällen im Außer-Haus-Markt zu leisten. Nach einer aktuellen Studie der Universität Stuttgart für Bayern¹⁾ landen im Jahr durchschnittlich 65 kg Lebensmittel pro Kopf im Müll. Immer noch viel zu viel. Die Studie belegt erneut, dass die wichtigste Stellschraube für die Verringerung der Lebensmittelverschwendung vor allem bei den Verbrauchern selbst liegt. Denn laut Bayern-Studie liegt die Wegwerfquote beim Verbraucher mit sechs Prozent der eingekauften Menge deutlich höher als auf den übrigen Stufen der Wertschöpfungskette.

Wegwerfquote beim Verbraucher am höchsten

Die Verlustrate bei der Erzeugerstufe wird mit 3,4%, im verarbeitenden Ernährungs-gewerbe mit 1,5% und beim Handel mit 3,3% angegeben.

Nach Einschätzung der Wissenschaftler, die im Rahmen der Studie neben der Menge auch die Zusammensetzung der Abfälle untersucht haben, könnte fast die Hälfte davon

allein durch korrekte Lagerung und planvolles Koch- und Essverhalten verhindert werden. Hier können auch die Verwender in den professionellen Küchen ansetzen.

Tiefgefrorene Lebensmittel werden seltener weggeworfen

Soviel ist sicher: Die Verwendung tiefgekühlter Produkte verringert die Verschwendung von Lebensmitteln in Deutschland. Warum? Weil tiefgekühlte Lebensmittel deutlich seltener weggeworfen werden als frische Lebensmittel. Durch das Einfrieren bleiben die Produkte länger frisch als frische Lebensmittel aus dem Frischebereich. Zudem können sie bedarfsgerecht portioniert werden und landen dadurch weniger oft in der Tonne. Gleichzeitig steht TK für hohe Produktqualität, Genuss, Convenience und betriebswirtschaftliche Effizienz.

Eine repräsentative Umfrage²⁾, die das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. beim Meinungsforschungsinstitut TNS Infratest in Auftrag gegeben hat, zeigt: Fast 90 Prozent der befragten Verbraucher haben bisher mindestens ein frisches Lebensmittel (oder Teile davon) zumindest selten weggeworfen. Nur gut ein Viertel der Befragten (29%)

warf hingegen tiefgekühlte Lebensmittel weg. Besonders deutlich wird dieser Unterschied bei frischem Obst und Gemüse. Nur jeder Fünfte der regelmäßigen Käufer (18,8%) will diese Produkte „noch nie“ im Müll entsorgt haben. Bei TK waren es hingegen fast 80% (78,7%) die Angaben, TK bislang nie weggeworfen zu haben.

Auch Backwaren aus der Tiefkühltruhe landen wesentlich seltener auf dem Müll als frische: Während mehr als die Hälfte (55%) schon einmal frische Brötchen, Torten oder Kuchen vor dem Verzehr oder der Zubereitung weggeworfen hat, waren es bei den entsprechenden Tiefkühlprodukten weniger als ein Viertel der Befragten (24%).



Die Ergebnisse werden jetzt auch durch eine wissenschaftliche Studie aus Großbritannien untermauert, die zu dem Ergebnis kommt, dass frische Lebensmittel 47% mehr weggeworfen werden als tiefgefrorene Lebensmittel. Der gezielte Einkauf von TK-Produkten kann also die Lebensmittelverschwendung signifikant reduzieren und hilft so Ressourcen zu schonen. Wissenschaftler gehen von einem Einsparpotenzial von 20-30% aus.

Für die TK-Wirtschaft heißt das, diese Argumente auch gezielt in die Kommunikation mit ihren Kunden im Großverbraucher-geschäft einzusetzen. Im Netzwerk

Tiefkühlprodukte. 1000 und 1 Möglichkeit.

von „United against Waste e.V.“ ist das dti deshalb ein aktiver Partner für Projekte, die einen ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln in Großküchen unterstützen. Unser Motto lautet dabei: Tiefkühlprodukte. 1000 und 1 Möglichkeit. Lassen Sie uns gemeinsam diese Möglichkeiten nutzen!

¹⁾ 3. Bayerische Ernährungstage, Fachsymposium „Restlos Gut Essen – Nachhaltige Ernährung im 21. Jahrhundert“ (27. Juni 2014)

²⁾ TNS Emnid: Es wurden 1.500 Personen Ende Oktober 2011 befragt, davon 979 haushaltsführende.

Auftaktveranstaltung „Genießt uns“ Kampagne vor dem Bundestag



Zum Auftakt von „Genießt uns!“ luden wir zu einem Frühstückssnack vor den Berliner Bundestag (Scheidmannstraße Ecke Ebertstraße). Mit nicht den Normen entsprechendem Obst und Gemüse sowie Backwaren vom Vortag machten wir in ei-

ner öffentlichkeitswirksamen Aktion auf das Thema Lebensmittelverschwendung aufmerksam. Neben dem parlamentarischen Staatssekretär Ulrich Kelber (SPD), waren zahlreiche Vertreter aus den Ausschüssen für



www.geniesst-uns.de

Ernährung und Landwirtschaft sowie Recht und Verbraucherschutz bei unserer Auftaktveranstaltung dabei. Unter ihnen auch Renate Künast und Bärbel Höhn (Die Grünen), Elvira Dobrinski-Weiß und Annette Sawade (SPD), Karin Binder (Die Linke) sowie Mechthild Heil (CDU). Sie alle ließen sich ihren Frühstückssnack, bestehend aus leckerem Obst, guten Laugenbretzeln und Kuchenstücken vom Vortag sowie Müsliriegeln und zahlreichen anderen Leckereien schmecken. Dabei sprachen sie mit uns und den Medien über die Thematik Lebensmittelverschwendung.

Das Jahr der Messung

Fordern Sie jetzt den Flyer „Abfall-Analyse-Tool“ bei uns an!

ABFALL ANALYSE TOOL

LEBENSMITTELABFÄLLE VERMEIDEN KOSTEN SENKEN!

50%

ABFALL ANALYSE TOOL

WIEGEN + MESSEN + PORTIONIEREN = GELD SPAREN!

Unter dem Motto „Wiegen, messen und dokumentieren“ bietet United Against Waste Interessenten aus allen Food-Service-Bereichen ein kostenloses Abfall-Analyse-Tool zur Berechnung der täglichen Abfallmenge an. Dafür haben wir extra einen Flyer für Ihre Mitarbeiter, Kunden, Lieferanten und Partner entwickelt. Um Benchmarks zu entwickeln, ist es notwendig noch mehr Messungen in den Betrieben durchzuführen. Diesen Flyer können Sie (auch gerne mit eigenem Logo) bei uns anfordern. Nutzen Sie also das Abfall-Analyse-Tool und machen Sie mit – es lohnt sich!

Nutzen Sie das kostenlose Abfall-Analyse-Tool!

Das Projekt hat folgende Ziele:

- Reduzierung des Abfallaufwands
- Reduzierung des Energieaufwands
- Reduzierung des Wasserverbrauchs
- Reduzierung des CO₂-Ausstoßes
- Reduzierung des Abfallaufwands
- Reduzierung des Abfallaufwands

Lohnt es sich für meinen Betrieb?

- Hohe Aufmerksamkeit für den Abfallaufwand im Betrieb
- Reduzierung des Abfallaufwands im Betrieb

Machen Sie mit – es lohnt sich!

WIEGEN + MESSEN + PORTIONIEREN = GELD SPAREN!

Mögliche Einsparung:

Kosten für Lebensmittelabfälle (1000 kg)	35%	35.000 €
Kosten für Energie (1000 kg)	30%	30.000 €

Die Abfall-Analyse-Tool-Kosten sind kostenlos. Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns unter: info@united-against-waste.de oder unter: www.united-against-waste.de

4

Janrestreffen 2014 von United Against Waste e.V.

In den Magen statt in die Tonne



Schwetzingen, 23.10.2014. „Jeder Bundesbürger wirft im Schnitt 81 Kilogramm Lebensmittel im Jahr weg. Insgesamt landen 11 Millionen Tonnen Lebensmittel jährlich im Abfall, davon allein 500.000 Tonnen Brot.“ Mit diesen erschreckenden Zahlen und mit Strategien gegen die Verschwendung von Lebensmitteln im Food-Service-Markt setzten sich die Mitglieder des Vereins United Against Waste e.V bei ihrem diesjährigen Treffen in den Räumen der RATIONAL AG im bayerischen Landsberg auseinander.

Eröffnet wurde das Treffen gemeinsam mit den Vorständen Klaus Ridderbusch und Michael Fuchs sowie dem Geschäftsführer Torsten von Borstel. Vor etwa 50 Vereinsmitgliedern, zumeist führende Vertreter von Lebensmittelunternehmen, Hotellerie, Gastronomie und Catering, stellte von Borstel aktuelle Ergebnisse von Kampagnen und Projekten von United Against Waste vor. „Mit Kooperationspartnern wie WWF, Deutsche Welthungerhilfe, dem Bundesver-

band Deutsche Tafeln, foodsharing und der Verbraucherzentrale NRW präsentiert sich der Verein mit der gemeinsamen Initiative „Geniest uns“ in bester Gesellschaft“, sagte von Borstel. „Das Thema Lebensmittelverschwendung wird auf allen Ebenen immer brisanter. In Deutschland werden allein 1,9 Millionen Tonnen Lebensmittel im Außer-Haus-Markt vernichtet, also im Krankenhaus, Altenheim, Hotel, Gastronomie, Schulen und Kitas sowie Betriebsgastronomien. Wir sind die einzigen, die nicht nur darüber reden, sondern zielführende Lösungen zur Abhilfe entwickeln“, fügte er hinzu. Unter dem Motto „Wiegen, messen und dokumentieren“ bietet United Against Waste Interessenten aus allen Food-Service-Bereichen ein Abfall-Analyse-Tool zur Berechnung der täglichen Abfallmenge an. Eine Arbeitsgruppe der Universität Stuttgart stellte den „Progress Report“ mit ersten Ergebnissen bei der Abfallmessung vor. Auch das Catering-Unternehmen Stockheim präsentierte eine Zwischenbilanz. „Unsere

Küchenchefs gehen hoch motiviert an diese Messungen“, berichtete Geschäftsführer Philipp Wichert. „Viele haben dabei sofort Einsparpotentiale entdeckt und von sich aus Arbeitsabläufe optimiert.“ Lebensmittel zu verschwenden, sei nicht nur ethisch, sondern auch wirtschaftlich nicht vertretbar, betonte er. Mit dem Abfall-Analyse-Tool erschließe United Against Waste dem gesamten Food-Service-Markt spürbare wirtschaftliche Vorteile.

Derzeit werden 30 bis 50 Prozent aller weltweit produzierten Lebensmittel vernichtet, bevor sie den menschlichen Magen erreichen – 1,3 Milliarden Tonnen. Ein Viertel des weltweiten Wasserverbrauchs wird für den Anbau von Nahrungsmitteln verwendet, die auf dem Müll landen.

Praktische Erfahrungen zur Verringerung von Lebensmittelabfällen steuerte in Landsberg auch Vereinsmitglied Otmar Mutzenbach bei, Geschäftsführer des Münchner Traditionshauses „Weisses Bräuhaus“. „Wir haben unsere Portionsgrößen deutlich reduziert. Da wir entsprechende Preisnachlässe gewähren, hat es keinerlei Reklamationen gegeben. Zudem bieten wir Spezialitäten nun gezielt tageweise an, statt wie früher übergroße Vorräte anzulegen. So haben sich unsere Speisereste um 20 Prozent verringert“, kommentierte Mutzenbach die Aktion.

„Nach unserem 2. Mitgliedertreffen sehen wir uns auf gutem Weg“, resümierte United Against Waste Geschäftsführer von Borstel. Der Verein appelliere an alle Unternehmen im Außer-Haus-Markt, sich dem Kampf gegen die Verschwendung von Lebensmitteln anzuschließen: Nur gemeinsam können wir Lösungen zur Vermeidung entwickeln. Aufgrund unseres Abfall-Analyse-Tools können bis zu 70% der Lebensmittelabfälle eingespart werden – das spart bares Geld und ist ethisch korrekt.

Eine Führung durch die Produktionshallen der gastgebenden RATIONAL AG sowie ein praktischer Einblick in die Küchenprozesse und den Einsatz von HighTech zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Küche des Herstellers von Groß- und Industrieküchengeräten rundeten das Mitgliedertreffen 2014 von United Against Waste ab.



Interessanter Praxisvortrag: Vom Küchenprozess zur Reduktion von Lebensmittelabfällen

Unsere Mitglieder sind aktiv



VKD Team Jugendnationalmannschaft bei der Arbeit



Der VKD (Verband der Köche Deutschlands e.V.) setzt ein Zeichen



Koch des Jahres - beim VKD-Vorfinale in Köln steht neben den Resultaten auf den Tellern noch ein weiteres Thema auf dem Programm: Die Resultate in den Müllern!



Stockheim Gruppe Plakataufsteller während der Interpack in Düsseldorf



Verpackung Kerrygold IDB Deutschland setzt auf der Umverpackung ein nachhaltiges Zeichen



Atlantic Hotel Bremen Aufsteller Frühstücksbuffet - wir schaffen Bewusstsein



Atlantic Hotel Bremerhaven Aufsteller beim Event-Catering