

Wir schaffen das!

United Against Waste lud am 06. 11. 2018 gemeinsam mit IKEA zur Mitgliederversammlung in Kaarst ein. 70 Partner kamen, um auf ein erfolgreiches Jahr zurückzublicken und die strategische Ausrichtung für 2019 zu erarbeiten.

UAW setzt Zeichen für die Food-Branche
Ein besonderes Anliegen des Vorstandsvorsitzenden Klaus Ridderbusch war es, die positive Entwicklung des Vereins hervorzuheben: „Innerhalb der letzten sechs Jahre ist die Zahl der Mitglieder von zwölf auf über 100 angewachsen. Diesen Erfolg hat damals keiner erwartet.“

Torsten von Borstel, Geschäftsführer UAW, geht noch einen Schritt weiter. „Wir haben damals nicht auf Vorgaben seitens der Politik gewartet. Jetzt sind wir europaweit die Einzigen, die valide Daten aus über 400 Abfallmessungen vorliegen haben. Damit haben wir ein deutliches Zeichen gesetzt.“

IKEA Food: Erfolgsfaktor Nachhaltigkeit
Seit 2015 hat IKEA eine Nachhaltigkeitsstrategie verankert. „Wir sind die erste Systemgastronomie in Deutschland, die die komplette Kaffee-, Tee- und Kakao-Range in den Restaurants und Cafés aus biologischer Produktion anbietet“, freut



sich Tanja Schramm, Country Food Manager Deputy. Zudem will IKEA bis 2020 seinen Lebensmittelabfall (LMA) in den Restaurants um 50 % reduzieren. Gemeinsam mit UAW wurde 2018 ein Food-Waste-Management-System ausgearbeitet.



Andreas Essler, Operations-Manager IKEA Food, begleitet das gesamte Projekt mit Leidenschaft. „Wir haben sechs Wochen lang unsere Lebensmittelabfälle gemessen. Ohne überhaupt Maßnahmen zu ergreifen, konnten wir direkt 10 % einsparen. Anschließend haben wir in unseren IKEA-Stores Workshops durchgeführt und Maßnahmen zur Reduzierung entwickelt.“

LMV – was tut die Politik?

Auf der Agenda der Mitgliederversammlung standen außerdem hochaktuelle Themen wie die Studie „Lebensmittelverschwendung – was tut die Politik“, vorgestellt von Tanja Dräger de Teran, WWF. Denn noch immer gehen in Deutschland jährlich mehr als 18 Mio. Tonnen Nahrungsmittel verloren – 3,4 Mio. allein im Bereich der AHV. Über die Hälfte davon wäre vermeidbar. „Wir haben festgestellt, dass die Vermeidung von LMA in den einzelnen Bundesländern ganz unterschiedlich verankert ist.

Auch Zielsetzungen und Schwerpunkte sind verschieden“, so Studienkoordinatorin Dräger de Teran. Kurz: Es fehlt eine nationale Strategie für die Vermeidung von LMA, diese muss jetzt dringend umgesetzt werden. Dazu braucht es eine engere Zusammenarbeit aller Akteure. Den gesamten Artikel finden Sie unter:



<https://www.united-against-waste.de/news-presse/124-mitgliederversammlung-2018-50-reduce-food-waste-wir-schaffen-das>

INHALT

UAW Mitgliederversammlung Kaarst	S. 1
50% Reduce Food Waste	S. 2
Forschungsprojekt: „Zu gut für d. Tonne“	S. 3
ZDF begleitet UAW bei der Arbeit	S. 4
Chefsdays Podiumsdiskussion	S. 4
UAW-länderübergreifendes Treffen	S. 4
Voting Rabo Bank: UAW gewinnt	S. 5
Termin beim BMEL in Berlin	S. 5

UAW-Aktionsprogramm:

50 % Reduce Food Waste!



United Against Waste e.V. stellt Aktionsprogramm zur Reduzierung von Lebensmittelabfall in der Außer-Haus-Verpflegung vor.

Biberach/Riss, 20.06.2018

Deutschland hat sich dazu bekannt, die Sustainable Development Goals (SDGs) zu erreichen. Damit ist die Pflicht verbunden, Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2030 um die Hälfte zu reduzieren.

„Wir haben nicht mehr viel Zeit, um dieses ehrgeizige Ziel zu erreichen. Aber unser Verein hat alle Weichen dafür gestellt, jetzt müssen Taten folgen“, so Torsten von Borstel, Geschäftsführer United Against Waste (UAW). Nach der von UAW im November 2017 vorgelegten Zwischenbilanz haben gera-

de AHV-Betriebe aufgrund der vorhandenen Ressourcen und Datengrundlage das größte Potenzial zur Vermeidung von Lebensmittelabfall. Die Messungen und Analysen in fast 400 Betrieben zeigten: Viele Maßnahmen gegen Lebensmittelabfälle erfordern nur geringe oder gar keine Investition und können unmittelbar in den Arbeitsablauf integriert werden.

Von Borstel weiß, dass man schon mit einfachen Maßnahmen viel erreichen und Kosten einsparen kann. Darum erarbeitete der Verein gemeinsam mit den Mitgliedern nun ein umfassendes Aktionsprogramm.



Dazu gehören – neben einer deutschlandweiten Kampagne – aussagekräftige Messungen mit dem onlinebasierten Abfall-Analyse-Tool sowie die Entwicklung praktikabler Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfall.

Alle Messergebnisse werden von UAW konsolidiert und analysiert. „Nur so können wir verbindliche Kennzahlen generieren, die letztendlich zu einem Benchmarking und zu fortschrittlichen Lösungen für die gesamte AHV-Branche führen“, hebt von Borstel hervor. Je mehr

UAW-Aktionsprogramm startet in 2019

Unternehmen sich an dem Aktionsprogramm beteiligen und ein Monitoring durchlaufen, umso schneller kann das Reduktionsziel für Deutschland erreicht werden.

<https://www.united-against-waste.de/news-presse/120-50-reduce-food-waste-wir-sind-dabei>



Bewerbung: Zayed Sustainability Prize

UAW bewirbt sich erstmals in der Kategorie „Food“ um den renommierten Zayed Sustainability-Prize.



Generalscheich Mohammed bin Zayed Al Nahyan, Kronprinz von Abu Dhabi, lancierte 2008 erstmals den Zayed Future Energy Prize. Mit dieser Auszeichnung wurden bisher herausragende Innovatoren und Visionäre geehrt, deren Lösungen wegweisend sind für eine nachhaltige Zukunft. Seit 2018 gibt es den Zayed Sustainability Prize, der fünf verschiedene

Kategorien umfasst. Im August hat sich UAW erstmals um diesen Preis in der Kategorie Food beworben. Die Bewerbungsunterlagen umfassten einen 20-seitigen Fragenkatalog. In diesem Zuge wurde zudem ein Extrakt der UAW-Zwischenbilanz in die englische Sprache übersetzt.

<https://zayedustainabilityprize.com/en/>

Forschungsprojekt „Zu gut für die Tonne“

Der „Dialog zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung“ ist ein Gemeinschaftsprojekt vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, WWF und United Against Waste e.V.



Dem Außer-Haus-Markt wird hinsichtlich der Vermeidung von Lebensmittelabfällen das größte Potential zugesprochen. Ebenso kommt dem Außer-Haus-Markt eine zentrale Rolle als Multiplikator zu, ob in der Kommunikation mit den eigenen Mitarbeitern, den Gästen und sogar in die Gesellschaft hinein.

Das Projekt „Zu gut für die Tonne – Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung“ zielt darauf ab, mit den wesentlichen AHV-Akteuren im Rahmen einer nationalen Dialogreihe branchenspezifische und -übergreifende Handlungsleitfäden zu entwickeln sowie gemeinsam verbindliche Ziel- zu erarbeiten und zu verabschieden. Gefördert wird die nationale Dialogreihe vom Bundesministerium für Ernährung

und Landwirtschaft. Dies erfolgt in Hinblick auf die Anforderungen, die sich aus der Europäischen Abfallrahmenrichtlinie ergeben, die die Mitgliedstaaten bis 2020

Maßnahmen festlegen, Fortschritte messen

in die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften übertragen müssen. Vorgesehen ist eine Verringerung der Lebensmittelabfälle unter Einbeziehung der gesamten Wertschöpfungskette, auch die

Außer-Haus-Verpflegung wird hier explizit benannt. Um dies zu erreichen, sollten die Mitgliedstaaten spezifische Maßnahmen festlegen sowie die Fortschritte bei der Verringerung von Lebensmittelabfällen messen.

Ab 2020 sind die Mitgliedstaaten aufgefordert, jährlich über das Ausmaß von Lebensmittelabfällen zu berichten. Das Projekt zielt darauf ab, diese Anforderungen gemeinsam mit den wesentlichen Akteuren des Außer-Haus-Marktes anzugehen.

Gefördert durch:



In Zusammenarbeit mit:



FH MÜNSTER
University of Applied Sciences



UAW Live on Stage: Chefdays Podiumsdiskussion

Die Chefdays in Berlin, „Deutschlands spannendstes Foodsymposium“, fand am 01. & 02. Oktober statt. Live dabei: UAW-Food-Waste-Experte Gregor Raimann.



Die Chefdays ist die Messe für Gastro-Fachbesucher, über 40 internationale Top-Köche, 3.000 Teilnehmer und ver-

schiedene Bühnen freuten sich auf die interessierten Gäste. Dazu wurden parallel die „50 besten Köche Deutschlands“ gekürt und mit einer schönen Veranstaltung am Abend gebührend gefeiert.

Auf der Nuts-Stage, moderiert von Katharina Raue, Chefredakteurin Rolling Pin, diskutierten Gregor Raimann mit Stefan Marquard zum Thema, „Waste-Kitchen, kein Modetrend, sondern Business und Ethikmodell“, vor 250 interessierten Zuschauern aus der Gastronomiebranche.

Waste-Kitchen: kein Modetrend sondern Businessmodell

Dabei erörterten die beiden langjährigen Gastroprofis neue Ideen und Lösungsvorschläge für die gesamte Branche. Eine lockere und ungezwungene Atmosphäre, machte die Show zu einem vollen Erfolg.

Kompetenzen stärker bündeln: Die UAW-Verbände Deutschland, Österreich und Schweiz trafen sich in München zum Austausch

Die Initiative United Against Waste gibt es nicht nur in Österreich, sondern auch als eigenständige Vereine in Deutschland und in der Schweiz.

Anlässlich einer engeren Zusammenarbeit der Vereine, fand im Juli im Schneider Bräuhaus München ein länderübergreifendes Treffen der Initiativen statt. Mit der Intention, künftig die unterschiedlichen Angebote aufeinander abzustimmen sowie Know-how und Kompetenzen stärker zu bündeln.

Denn unser langfristiges Ziel ist überall dasselbe: Weniger Lebensmittelabfall!



Thorsten von Borstel (UAW Deutschland), Andreas Zotz (UAW Österreich) und Markus Hirschler (UAW Schweiz) mit Gastgeber Otmar Mutzenbach (Schneider Bräuhaus), (v.l.n.r.)

ZDF begleitet UAW Live bei der Arbeit!

Drehort: Atlantic Sail
City Hotel Bremerhaven



Das motivierte Drehteam vor Ort in Bremerhaven

Dokumentation für die Sendung „planB“

Der ZDF-Filmdreh im Atlantic Sail City Hotel fand am 22. November 2018 in Bremerhaven statt. UAW wurde von einem ZDF-Filmteam bei der ersten und zweiten Abfallmessung im Atlantic Hotel begleitet. Mit dabei: der Küchenchef des Hotels, Dominik Flettner. Der gesamte Ablauf des umfassenden Food-Waste-Management-Systems, die eingeführten Maßnahmen sowie das Ergebnis der Reduzierung von Lebensmittelabfall (LMA) wurden vorgestellt. Insgesamt konnte der LMA um 32,5 % reduziert werden.

Die Sendung „planB“ wurde sowohl im ZDF als auch in Arte ausgestrahlt. Sendetermin im ZDF war der 19.01.2019. Ab sofort finden Sie die Dokumentation auch in der ZDF-Mediathek!



<https://www.zdf.de/nachrichten/heute/plan-b-von-borstel-im-interview-100.html>

Voting RaboDirect: UAW gewinnt!



Im Oktober nahm UAW an einem Voting der RaboDirect teil. Neben Raupe Immersatt und Slow Food Deutschland e.V. erhält UAW eine Spende von 1.500 Euro.

Rabobank und RaboDirect unterstützen seit vielen Jahren im Rahmen der „Banking for Food“-Strategie sinnvolle Projekte, die sich für einen respektvollen Umgang mit Lebensmitteln sowie gegen deren Verschwendung einsetzen! Bis zum 31.10.2018 konnten Interessierte Menschen mitentscheiden, wie die Spendengelder an die drei Organisationen United Against Waste, Slow Food Deutschland

e. V. und Raupe Immersatt e.V. verteilt werden. Die online-Abstimmung war einfach zu bewältigen: Mit dem entsprechenden Emoticon (siehe Foto) konnte man in sekundenschnelle die Stimme für seinen Lieblingsverein abgeben!

Diejenige Organisation, die bis zum Ablauf des Votings (31.10.2018) die meisten Stimmen erhielt, wurde von RaboDirect mit einer Spende in von 2.000 Euro bedacht. Raupe Immersatt bekam die Mehrheit der Stimmen und freut sich nun über



die Höchstsumme von 2.000 €, United Against Waste und Slow Food Deutschland e. V. erhalten jeweils 1.500 €.

UAW beim BMEL



Torsten v. Borstel und Sabine Eichner betreten in wenigen Sekunden das BMEL

UAW hat die Ergebnisse und die Zwischenbilanz mit den über 400 Abfallmessungen dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) vorgestellt und um Unterstützung für den Einsatz geworben.

Dazu fand ein Gespräch mit dem zuständigen Referat zur „Reduzierung von Lebensmittelverlusten“ mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) am 25.04.2018 in Berlin statt.

Teilnahme EU-Umfrage Brüssel: survey on food waste prevention



Auszug:

„Vielen Dank für Ihre Teilnahme an der Umfrage zur Vermeidung von LMA, die von der EU-Plattform „Food Losses & Food Waste“ (FLW) initiiert wurde. Ziel der Umfrage ist es, relevante Informationen

zu laufenden und abgeschlossenen Initiativen zur Vermeidung von LMA zusammenzutragen sowie Analysen der Wirksamkeit durchzuführen – um daraus Maßnahmen zu definieren und wichtige Handlungsempfehlungen festzulegen – für jede Phase in der Lebensmittelversorgungskette der EU.

Durch diese Bewertung möchte die Europäische Kommission alle Akteure bei der Festlegung wirksamer Maßnahmen unterstützen, die zur Vermeidung von LMA erforderlich sind und den Austausch von Erfahrungen sowie bewährten Verfahren erleichtern. Damit die Fortschritte der EU bei der Erreichung der 12.3-Ziele für nachhaltige Entwicklung beschleunigt werden – mit dem Mandat der „EU-Plattform für FLW.“



https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en

KONTAKT

Herausgeber

United Against Waste e.V.

Torsten v. Borstel

Pflummernstraße 20

88400 Biberach

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