NEWS UNITED AGAINST WASTE TICKER

GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

Infos für Mitglieder und Interessierte: Rückblick 2019 Ausgabe Januar 2020

UAW stellt politische Weichen

United Against Waste e.V. lud am 07. November gemeinsam mit der Chefs Culinar GmbH & Co KG. zur Mitgliederversammlung in Weeze ein. Über 60 Partner aus der Food-Branche waren gekommen, um auf ein weiteres erfolgreiches Vereinsjahr zurückzublicken sowie die strategischen Ziele für 2020 auszuarbeiten.

über 60 Partner aus der Food-Branche kamen nach Weeze

Sabine Eichner appelliert an die Mitglieder...

Führung durch die Zentrale von Chefs Culinar

Torsten von Borstel stellt die BMEL-Ergebnisse vor

reger Ausstausch & Networking während der Pausen...

Im Rahmen der Mitgliederversammlung wurde der amtierende Vorstand für die nächsten drei Jahre einstimmig wiedergewählt und setzt sich wie folgt zusammen:

- Klaus Ridderbusch (Vorstandsvorsitzender)
- Michael Fuchs (stellvertretender Vorstandsvorsitzender)
- Dr. Sabine Eichner
- Manfred Hofer
- Dieter Gitzen

Für Klaus Ridderbusch, Vorstandsvorsitzender der ersten Stunde, ist die gemeinsame Vereinsarbeit gelebter Klimaschutz. „Wir haben frühzeitig nach Lösungen gesucht, die langfristig Lebensmittelabfall in der AHV vermeiden und reduzieren helfen. Und so einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz geleistet. Darauf können wir stolz sein."

Dr. Sabine Eichner appelliert an die Mitglieder, den Verein stärker in politische Debatten einzubringen. „Mit unserer Expertise haben wir Pionierarbeit geleistet. Jetzt ist es wichtig, dies auch gegenüber der Politik klarzustellen und die Zusammenarbeit anzubieten."

Aktiven Beitrag zum Klimaschutz geleistet, mehr Lobbyarbeit notwendig

Aktiver Programmpunkt war eine Führung durch die Firmenzentrale des diesjährigen Gastgebers. Ein Chefs Culinar-Team führte die Mitglieder durch beeindruckende Lagerhallen sowie die angrenzende Metzgerei und erläuterte alle Prozessabläufe anschaulich.

Über 650 Abfallmessungen

Dank des unermüdlichen Einsatzes der Mitglieder konnten seit Gründung des Vereins über 650 Abfallmessungen in unterschiedlichsten Betrieben durchgeführt und wertvolle Daten erhoben werden. „Um das Ziel der 'Nationale Reduktionsstrategie Lebensmittelverschwendung' zu erreichen, müssen wir flächendeckend Messungen in ganz Deutschland durchführen. Hierfür benötigen wir weiterhin Ihre Unterstützung", unterstreicht Torsten von Borstel, Geschäftsführer United Against Waste.

https://www.united-against-waste.de/news-presse/132-news-12-11-2019-uaw-stellt-politische-weichen

INHALT

UAW stellt politische Weichen	S. 1
Klimaschutz zum anfassen	S. 2
TV- & Radiobeiträge	S. 2
Pilotprojekt TUI & UAW	S. 3
Nationale Strategie/Dialogforum LMV	S. 4
Publikationen Dialogforum	S. 5
EU-Survey: UAW mit Projekt vertreten	S. 5
Zwischenbilanz 2.0 ab Mitte 2020	S. 6
Gutes Essen in Landeskantinen	S. 6

UAW-Aktionsprogramm 2020:

KLIMASCHUTZ ZUM ANFASSEN...

Vermeidung von Lebensmittelabfall ist gelebter Klimaschutz. Die Fridays for Future-Bewegung hat deutschlandweit viele Menschen wachgerüttelt. Auch die Politik beschäftigt sich intensiv mit Lösungsmöglichkeiten zu einer klimaneutralen Welt.

United Against Waste hat gemeinsam mit den Mitgliedern seit über sechs Jahren erfolgreiche Lösungen in der Food-Branche installiert, die Ressourcen schonen und einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Nun geht UAW noch einen Schritt weiter: Alle Partnerbetriebe, die am UAW-Aktionsprogramm aktiv teilnehmen, werden künftig ihre nachhaltigen Maßnahmen transparent darstellen.

Fakt ist: Auch die weltweite Lebensmittelverschwendung (LMV) verschärft den Klimawandel. Mit 3,3 Gigatonnen CO2-Emissionen jährlich ist sie laut Welternährungsorganisation FAO drittgrößter Klimasünder nach den USA und China.

Der durch LMV verursachte Wasserverbrauch beträgt 250 Kubikkilometer pro Jahr – was dem dreifachen Volumen des Genfer Sees entspricht.

„Durch die Reduzierung von Lebensmittelabfällen können wir mit vereinten Kräften innerhalb der Food-Branche auch die CO2-Emissionen drastisch reduzieren, unterstreicht Torsten von Borstel, Geschäftsführer UAW.

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.

UAW-Aktionsprogramm startet im Februar 2020

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

Fernseh- & Radiobeiträge

Foodsharing & Foodsaving im Test: Lebensmittel retten statt verschwenden

Nach der Ausstrahlung der ZDF-Sendung PlanB vom 19.01.2019 (https://www.zdf.de/nachrichten/heute/plan-b-von-borstel-im-interview-100.html) folgte in ZDF-WISO ein Auszug daraus. Für WISO hat Pocket Money die Angebote gegen LMV getestet. Der UAW-Beitrag beginnt ab Minute 3.20. Das Video finden Sie unter:

https://www.zdf.de/verbraucher/wiso/lebensmittel-retten-foodsharing-foodsaving-im-test-100.html?fbclid=IwAR3BoI2B3HOdbvyRwtAvn29zdkWBpPQfMbqNOBEuRPZwYsJP3uxEPPImpVk

Weniger Lebensmittelabfälle: Wie sich Großküchen umstellen...

Lebensmittelabfälle sollen bis 2030 europaweit halbiert werden. Dabei kommt der Gastronomie eine entscheidende Rolle zu. Denn auch in Restaurants, Betriebskantinen oder an der Imbissbude landen Lebensmittel in der Tonne. Der Verein (UAW) hilft dabei, die Abfälle in Großküchen zu verringern. Hören Sie sich den sehr spannenden Beitrag an:

https://www.deutschlandfunk.de/weniger-lebensmittelabfaelle-wie-sich-grosskuechen-umstellen.766.de.html?dram:article_id=467844

Kreuzfahrtschiffe: Leitfaden zur Reduzierung – Pilotprojekt TUI & UAW

Lebensmittelabfälle an Bord der Mein Schiff Flotte reduzieren und einen positiven Impuls für die Branche liefern: Mit diesem Ziel startete TUI Cruises 2016 ein Pilotprojekt mit United Against Waste e.V.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Insgesamt 17 Prozent weniger Lebensmittelabfälle fallen an Bord der Mein Schiff Flotte mittlerweile jährlich an. In dem jetzt veröffentlichten Abschlussbericht, der auch als Branchen-Leitfaden dient, stellen TUI Cruises und Futouris die Ergebnisse dieses Projektes der Kreuzfahrtindustrie zur Verfügung.

TUI Cruises unterstreicht damit erneut seine Vorreiterrolle im Bereich Nachhaltigkeit. TUI Cruises startete das über die TUI Care Foundation finanzierte Projekt zunächst auf der Mein Schiff 4. Gemeinsam mit den Küchenteams sammelte, wog, maß und dokumentierte das Team von United Against Waste e.V. Lebensmittelabfälle in den Bereichen Lager, Produktion und Buffets sowie Tellerreste.

Messungen zeigen: über 50% Abfälle im Bereich Überproduktion

Mit einem von United Against Waste e.V. entwickelten Abfall-Analyse-Tool wurden die Messungen ausgewertet und so Potenziale zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen identifiziert. Schnell war klar: Mehr als 50 Prozent aller Lebensmittelabfälle an Bord fallen im Bereich der Überproduktion an. „Dies ist ein durchaus typischer Wert für die ´Außer-Haus-Verpflegung`. An Bord von Kreuzfahrtschiffen kommen dann sogar noch erschwerte Bedingungen – wie beispielsweise noch strengere Hygienevorschriften – hinzu. Gleichzeitig lässt sich dieser Wert mit einigen sehr wirkungsvollen Maßnahmen deutlich reduzieren“, so Torsten von Borstel, Geschäftsführer von United Against Waste e.V.

3 Top-Maßnahmen dauerhaft an Board installiert

Die Top-3-Maßnahmen hat TUI Cruises dauerhaft an Bord implementiert, zwei der Maßnahmen wurden im Buffetrestaurant Anckelmannsplatz umgesetzt. Ein besonders schöner Nebeneffekt für die Gäste: Durchgängige Öffnungszeiten im Anckelmannsplatz sorgen dafür, dass deutlich weniger entsorgt werden muss. „Das hört sich im ersten Moment widersprüchlich an. Aber jedes Mal, wenn das Buffetrestaurant nach einer Mahlzeit schloss, mussten alle Lebensmittel in der Auslage weggeworfen werden. Jetzt wird einfach umgebaut und somit ist der Ausfall deutlich geringer“, erklärt von Borstel. Ein kleiner Trick mit großer Wirkung: Kleinere Schalen und Einsätze in den Schüsseln sorgen ebenfalls dafür, dass nicht so viel weggeschmissen werden muss.

„Im Buffetrestaurant konnten wir die Lebensmittelabfälle um 20 Prozent reduzieren, ohne das Angebot einzuschränken“, sagt Wybcke Meier, CEO von TUI Cruises.Auch wenn der Abschlussbericht nun vorliegt – bei TUI Cruises geht das Projekt weiter: In regelmäßigen Schulungen werden Küchencrew und auch Umweltoffiziere darauf vorbereitet, selbst Messungen an Bord vorzunehmen.

„Das Projekt ist noch nicht zu Ende und wird es auch niemals sein: Denn unser Ziel muss es immer sein, verantwortungsvoll mit Nahrungsmitteln umzugehen und unnötige Lebensmittelabfälle zu vermeiden“, so Wybcke Meier. Den Leitfaden können Sie hier downloaden:

https://www.tuicruises.com/nachhaltigkeit/projekt-zur-reduzierung-von-lebensmittelabfaellen

Klöckner stellt nationale Strategie vor
1. Dialogforum Außer-Haus-Verpflegung

Das Bundeskabinett verabschiedete am 20. Februar 2019 die von der BMEL Julia Klöckner vorgelegte Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Damit ist das Ziel verbunden, bis 2030 Lebensmittelabfälle in Deutschland in allen Sektionen um die Hälfte zu reduzieren.

„In Deutschland werfen wir jedes Jahr 12 Millionen Tonnen Lebensmittel weg, das will ich ändern," so Klöckner zu Ihrer Strategie. Über diese Entscheidung freut sich Torsten von Borstel, Geschäftsführer United Against Waste e.V. (UAW). „Seit sechs Jahren hat unser Verein alle Weichen dafür gestellt, wir sind auf die Umsetzung der Strategie in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) vorbereitet."

Auftakt Dialogforum BMEL 20.Februar 2019

Zeitgleich mit der Kabinettbefassung startete das Dialogforum zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der AHV.

Veranstaltet wird das Forum gemeinsam mit dem Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), dem World Wildlife Fund (WWF) Deutschland, sowie United Against Waste und der Uni Münster. Als erstes Gremium des Umsetzungsprozesses nimmt es seine Arbeit auf. Intention dieses Dialogforums ist es, einheitliche Methoden zur Erfassung und Analyse von Lebensmittelabfällen sowie entsprechende Maßnahmen zur Reduzierung festzulegen.

Zudem sollen Zielmarken für verabredete Zeiträume bis 2030 für den Außer-Haus-Markt festgelegt, Instrumente zur Evaluierung vereinbart und eine Dokumentation von Maßnahmen und erreichten Zielen durchgeführt werden. Fakt ist: Der Außer-Haus-Markt hat in den vergangenen Jahren zunehmend an Bedeutung gewonnen. Laut von Borstel bietet er von allen Sektionen das größte Potenzial zur Reduzierung. „Eine Abfallmessung sorgt für Transparenz, Klarheit und ein verändertes Bewusstsein, daraus resultieren Maßnahmen zur Reduzierung. Wer Lebensmittelabfälle reduziert, spart Geld und schont die Ressourcen."

12 Modellbetriebe unterstützen das Projekt

2. Dialogforum am 18. Dezember in Berlin

Rückblick 2019 – Ausblick 2020
Während des 2. Dialogforums in Berlin am 18. Dezember 2019 wurde vor allem über die europäische Ausrichtung gesprochen. Im Rahmen dessen stellte UAW (Torsten von Borstel) die Ergebnisse der Abfallmessungen aus den Modellbetrieben vor – im Kontext der freiwilligen Vereinbarung.

Überdies konnten erste konkrete Schritte einer übergeordneten Branchenvereinbarung festgelegt werden. Im „Markt der Möglichkeiten" wurden zudem unterschiedliche Tools zur Messung von Lebensmittelabfällen präsentiert.

https://www.lebensmittelwertschaetzen.de/strategie/handlungsfelder/dialogforum-ausser-haus-verpflegung/

DIE MODELL-BETRIEBE

Dussmann
L&D PERSÖNLICHE GASTRONOMIE
apetito
COMPASS GROUP
ISS
H-Hotels.com
TUI GROUP
Augustinum Gastronomie
sodexo QUALITY OF LIFE SERVICES
ST. ELISABETH GRUPPE
kühl CATERING

Dialogforum: Wichtige Publikationen

ERFASSUNG VON LEBENSMITTELABFÄLLEN IN DER AHV: Überblick über politische Rahmenbedingungen & Instrumente zur Erfassung

Die vorliegende Veröffentlichung gibt einen Überblick über die in Deutschland gängigen Instrumente zur Erfassung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Die Antworten sollen den Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung einen niedrigschwelligen Zugang zu den Instrumenten ermöglichen. Die Veröffentlichung ist Ergebnis des Projektes „Zu gut für die Tonne! – Dialog zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung".

WENIGER IST MEHR: Warum es sich rechnet, Lebensmittelabfälle systematisch zu betrachten und zu reduzieren

Ziel des Projektes „Zu gut für die Tonne! – Dialog zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung" ist es, gemeinsam mit den wesentlichen Akteuren eine freiwillige Vereinbarung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen für diesen Bereich auf den Weg zu bringen. Parallel zu den Dialogveranstaltungen werden Demonstrationsvorhaben mit ausgewählten Pilotunternehmen aus den Bereichen Business & Industry, Tourismus und Care durchgeführt.

Beide Publikationen zum Downwload verfügbar:
https://www.lebensmittelwertschaetzen.de/strategie/handlungsfelder/dialogforum-ausser-haus-verpflegung/veroeffentlichungen/

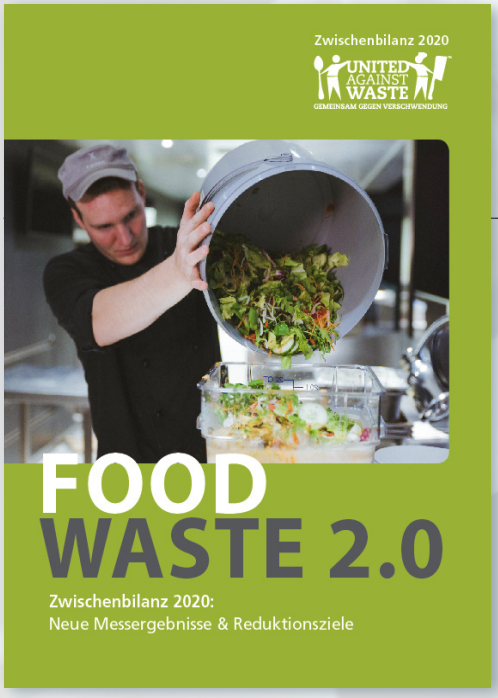
UAW unterstüzt Modellprojekt in Baden-Württemberg: „Gutes Essen in Landeskantinen"

Das Landeszentrum für Ernährung unterstützt im Rahmen des Modellprojekts „Gutes Essen in Landeskantinen" 10 Kantinen der Landesverwaltung und öffentlicher Einrichtungen in Baden-Württemberg bei der Etablierung eines gesundheitsförderlichen Verpflegungsangebots auf Basis des anerkannten Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE).

Durch den Einsatz regional und ökologisch erzeugter sowie fair gehandelter Lebensmittel und der Vermeidung von Lebensmittelverlusten wird die Verpflegung nachhaltig gestaltet. Von Dez. 2018 bis Dez. 2019 wurden die 10 Modell-Kantinen vom Landeszentrum für Ernährung und erfahrenen Expert*innen bei der Umsetzung der Projektziele begleitet. Diese sind u.a.: Erhöhung des Einsatzes ökologisch erzeugter Lebensmittel auf mindestens 15 % im Wareneinsatz pro Jahr, Durchführung der Bio-Zertifizierung durch eine Öko-Kontrollstelle, Erhöhung des Einsatzes an regionalen Lebensmitteln.

Alle Modellkantinen werden durch die Initiative United Against Waste e. V. dabei unterstützt, Lebensmittelverluste zu reduzieren. Gemeinsame Veranstaltungen mit allen Projektbeteiligten bieten die Möglichkeiten zum Netzwerken und Erfahrungsaustausch sowie weitere fachliche Unterstützung.

https://landeszentrum-bw.de/,Lde/vernetzen/Gemeinschaftsverpflegung_/Landeskantinen



Ausblick 2020: Erweiterung UAW-Zwischenbilanz...

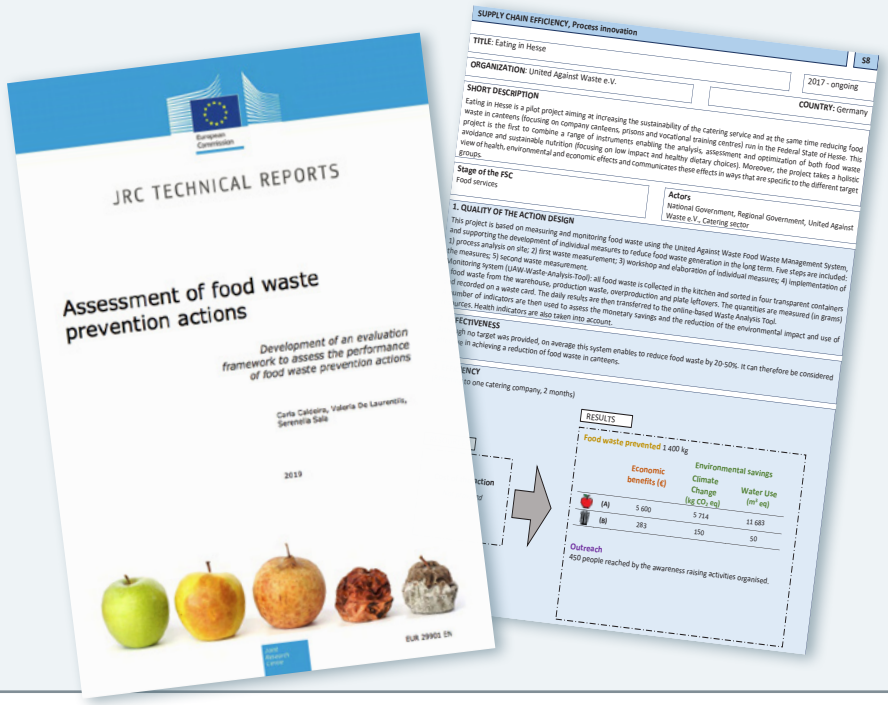
UAW wird ab Mitte 2020 die Zwischenbilanz von 2017 um aktuelle Messergebnisse und Einsparpotentiale ergänzen

Die UAW-Zwischenbilanz 2017 war für den Verein eine erste Zusammenfassung bundesweiter Messergebnisse (Durchschnittswerte/Benchmark) und hat innerhalb der Politik und Branche ein Zeichen gesetzt. Nun sind wir mit insgesamt über 650 Messungen und neuen Ergebnissen wieder einen Schritt weiter. Darum wird 2020 die Zwischenbilanz erweitert und neu aufgelegt. Folgende Inhalte kommen hinzu:

- **Aktuelle Messungen aus unterschiedlichen Betrieben**
- **Best Practice-Beispiele/umgesetzte Maßnahmen/erreichte Reduktionsziele**
- **Aufzeigen von Einsparpotentialen**
- **Ausweisung von Umweltkennzahlen**

EU-Broschüre JRC Technical Reports: UAW ist dabei!

UAW hat mit Erfolg an der Umfrage zur Vermeidung von Lebensmittelabfall, die von der EU-Plattform „Food Losses & Food Waste“ (FLW) initiiert wurde, teilgenommen.



Ziel des EU-weiten Projektes war es, relevante Informationen zu laufenden 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.

UAW ist in der Publikation „Assessment of food waste prevention actions“ – Development of an evaluation framework to assess the performance of food waste prevention actions“ mit zwei Seiten (S.178 & 179) vertreten. Die gelungene Broschüre mit 180 Seiten und zahlreichen Projekten aus ganz Europa finden Sie unter folgendem Link (JRC & PDF-Symbol am Ende der Seite, ganz „runterblättern“):
https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en

WIR SIND UMGEZOGEN!

Herausgeber
United Against Waste e.V. • Torsten v. Borstel • Ringstrasse 11 • 68723 Plankstadt • Tel. 0 62 02.9 25 90 91 • info@uaw-verein.de • www.united-against-waste.de