

# UAW legt neue Zwischenbilanz vor: 30 % Reduzierung ist drin!

UAW hat die Zeit des ersten Lockdowns genutzt und eine weitere Zwischenbilanz zu Lebensmittelabfall in der AHV erarbeitet – mit dezidierten Analysen zu Umweltkennzahlen und Warenverlust.

Das Jahr 2020 war von massiven Einschränkungen geprägt, die die Food-Branche besonders hart getroffen haben. Dennoch konnte UAW die herausfordernde Zeit nutzen, um die zahlreichen Messergebnisse und -analysen zu sondieren. Daraus ist eine weitere Zwischenbilanz entstanden, in der erstmals auch dezidiert Umweltkennzahlen und Warenverluste ausgewiesen werden konnten.

### Reduktionsziel von 30 % ist realistisch!

2017 legte UAW die erste Zwischenbilanz zu Lebensmittelabfällen in der AHV vor. Seinerzeit ermittelte man einen Status quo, der erste Ansatzpunkte zur Reduzierung von LMA für die Branche lieferte.

Nun ist UAW dank des Engagements der Mitglieder und Partner viele Schritte weiter. „Mit der Zwischenbilanz 2020 haben wir unsere Daten komplementiert und einen weiteren Beweis dafür geliefert, dass ein Reduktionsziel von 30 % realistisch ist“, freut sich von Borstel, Geschäftsführer UAW, während er die Messergebnisse der neuen Zwischenbilanz den Mitgliedern erläutert.

### Über 720 Analysen: Neue Erkenntnisse und Lösungsansätze für die Branche

Seit 2013 führt UAW Analysen in unterschiedlichen AHV-Betrieben durch. Inzwischen liegen über 720 Analysen vor. Diese Vielzahl an Daten ermöglicht es, aussagekräftige Durchschnittswerte zu generieren, die der Branche eine Orientierung und Vergleichsmöglichkeiten an die Hand geben – und Unternehmen bei der Implementierung praxisnaher Lösungen unterstützen.



### Aus den Ergebnissen Rückschlüsse ableiten:

Wo genau in den Betrieben entsteht LMA, wo muss man ansetzen, um eine Reduzierung zu erreichen, wie viel Abfall pro Mahlzeit entsteht in welchem Bereich oder wie sehen mögliche Reduktionsziele aus. Dabei ist der erfasste Warenverlust eine neue und wichtige Stellschraube. Durch den vorgegebenen Wareneinsatz errechnen sich die Abfallkosten pro kg auf ca. vier Euro statt bisher ca. zwei Euro.

### Ansporn: deutliche Einsparungen

Die teilnehmenden Betriebe haben zwei bis vier Messperioden durchlaufen und trotz geringfügiger Investitionen in Reduzierungsmaßnahmen deutliche Einsparungen erzielt. „In 20 Hotels konnten wir rund 82.000 € einsparen – ohne Corona

hätten wir das Ergebnis noch steigern können. Hochgerechnet auf unsere 60 Hotels macht das eine Einsparung von rund 250.000 Euro, betont Jürgen Schmieder, Director of Food, H-Hotels. Andreas Essler, Operations Manager Food bei IKEA ist über den Erfolg der Analysen begeistert: „Inzwischen befinden wir uns schon in der 4. Messphase und haben 34 % LMA eingespart.“

### Umweltkennzahlen künftig wichtig für Nachhaltigkeitsberichte

### Dezidierte Umweltkennzahlen

Erstmals hat UAW auch die ökologischen Einsparungen berechnet: Pro kg LMA sind in der Zwischenbilanz alle für den Klimaschutz relevanten Kennzahlen ausgewiesen: Wasser, Anbaufläche, CO<sub>2</sub>. „Damit geben wir den Betrieben Kennzahlen an die Hand, die für die Erstellung von Nachhaltigkeitsberichten von Bedeutung sind“, so von Borstel.

 [Download der UAW-Zwischenbilanz](#)

## INHALT

Die neue UAW Zwischenbilanz	S. 1
UAW Mitgliederversammlung	S. 2
Mit dabei: Dialogforum BMEL	S. 3
Aktionswoche: rettet Lebensmittel	S. 4
Modellprojekt: abfallarme Schulverpf.	S. 4
Leitfaden für die Küche	S. 5
UAW beim BMEL in Berlin	S. 5
Entwicklung „Rescue Quality Box“	S. 5
RTL TV-Beitrag mit UAW	S. 6
Hörfunkbeitrag Deutschlandfunk	S. 6
dti-Ratgeber: TK rettet Lebensmittel	S. 6

# UAW-Mitgliederversammlung: Corona stellt Branche vor nie dagewesene Herausforderung

UAW lud am 05.11. 2020 zur ersten virtuellen Mitgliederversammlung ein. 60 Partner nahmen an der Konferenz teil. Gemeinsam blickte man auf ein herausforderndes Jahr zurück. Sicher ist: 2021 wird die Food-Branche große Aufgaben bewältigen müssen – da ist ein starkes Netzwerk wie UAW hilfreich und unerlässlich.

## Corona trifft Food-Branche hart

Klaus Ridderbusch begrüßt alle Teilnehmer, dabei spricht er über die schwierige Lage, in der sich die Branche aufgrund von Corona befindet. „Als wir uns letztes Jahr in Weeze trafen, war die Welt noch in Ordnung.

Die Probleme, die uns seinerzeit beschäftigten, sind nichts gegen die Herausforderungen, die wir nun bewältigen müssen, unsere Branche befindet sich in einer Krise wie nie zuvor. Darum rechne ich es Ihnen allen hoch an, dass Sie so zahlreich an der virtuellen Mitgliederversammlung teilnehmen.“

## Intensiver Austausch mit den Partnern wichtiger denn je

Danach begrüßt Torsten v. Borstel die Mitglieder: „Gerade in den schwierigen Corona-Zeiten ist intensiver Austausch wichtiger denn je, zumal wir als Verein von einer guten Vernetzung leben. Da wir erstmalig eine virtuelle Mitgliederversammlung durchführen, haben wir die Zeit auf zwei Stunden begrenzt. Darum werde ich die diesjährigen UAW-Aktivitäten kurz und kompakt präsentieren.“ Es folgt eine Vorstellungsrunde der Teilnehmer sowie ein persönliches Statement.

## Auf der Agenda standen folgende Themen:

- Politische Arbeit: Gespräch mit BMEL
- Modellprojekt abfallarme Verpflegung an Berliner Ganztagschulen
- Dialogforum AHV
- Publikationen & Aktionen gegen LMV
- UAW Zwischenbilanz „Food Waste 4.0“

## Hinweis

Während der virtuellen Versammlung blieb keine Zeit, die Ergebnisse der Zwischenbilanz ausführlich zu erläutern. 2021 werden virtuelle Dialoge mit allen Mitgliedern (nach Branchen) durchgeführt, um die Erkenntnisse und Analysen im Detail, Machbarkeiten, Praxisbeispiele sowie die Herangehensweise genauer zu erläutern. Einladungen werden im Frühjahr 2021 verschickt.

## UNTERNEHMEN IN DER CORONA-KRISE – WIE GEHT ES WEITER?

„In der Hotellerie liegen die Nerven blank, die Mitarbeiter haben Angst um ihre Jobs. Wir haben es geschafft, alle Arbeitsplätze zu erhalten und sind überzeugt, dass in Deutschland wieder viel gereist wird. Dies haben wir bereits zwischen den Lockdowns erfahren – im Vergleich zu den Vorjahren hatten wir im Sommer 2020 umsatzstarke Monate. Derzeit entwickeln wir verschiedene Zukunftsstrategien, um für die Zeit nach Corona gerüstet zu sein.“

**Tim Oberdieck (Atlantic Hotel Sail City Bremerhaven)**

„Wir bekommen die Corona-Krise hautnah mit. Ich lebe am Bodensee, durch die Schließung der gastronomischen Betriebe rund um den See ist die Situation sehr bedrückend. Viele müssen im Sommer ein finanzielles Polster für den Winter anlegen, das war nicht möglich. Wahrscheinlich wird es viele dieser Betriebe bald nicht mehr geben. Und wie ich hörte, sind in Berlin Hunderte Köche arbeitslos, das ist ein trauriges Bild für uns.“

**Manfred Fischer (Verband der Köche Deutschlands)**

„Jetzt, während der zweiten Welle, sind die Anzeichen branchenübergreifend viel negativer als bei der Ersten. Besonders, wenn wir auf die Exporte schauen – neben Corona beeinflussen zahlreiche andere Themen unsere Branche sehr negativ, wie etwa Handelskonflikte oder die afrikanische Schweinepest.“

**Olivier Kölsch (BVE)**

„Wir sehen die Krise mit einem lachenden und einem weinenden Auge. Im Großhandelsbereich haben wir eklatante Umsatzeinbrüche zu verzeichnen, während die Umsätze im Einzelhandel gerade massiv steigen und die Kunden uns regelrecht „die Bude einrennen.“

**Claas Männel (WASGAU Produktions- & Handels GmbH)**

Ich habe mir Abfallreduzierung anders vorgestellt – nicht als Schließung der Betriebe an sich. Die Situation ist für uns sehr angespannt. Schulen sind wieder geöffnet, aber die Gastronomie ist praktisch am Boden. Wir versuchen, alle Arbeitsplätze zu erhalten – ich spreche da von rund 10.000 – allein in Deutschland. Das ist derzeit meine Hauptaufgabe sowie die Entwicklung neuer Geschäftsmodelle, die es der Gastronomie erlauben, bald wieder Fahrt aufzunehmen.“

**Dieter Gitzen (Sodexo)**



Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Julia Klöckner, mit Torsten von Borstel, Geschäftsführer United Against Waste e.V. Foto: BMEL/Thomas Trutschel

# UAW nimmt am Dialogforum des Bundesministeriums teil

Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) reduzieren! Veranstaltet wird das Dialogforum gemeinsam mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, dem WWF Deutschland, United Against Waste e.V. sowie der Fachhochschule Münster.

*Julia Klöckner: „Weggeworfene Lebensmittel zu messen, ist ein wirksames Instrument gegen Lebensmittelverschwendung. Denn oft hat man keine Vorstellung von den Mengen. Sie zu kennen, macht achtsamer. Es steigert das Bewusstsein, dass dadurch wichtige Ressourcen und Wertschätzung verloren gehen.“*

*Außer-Haus-Bereich wichtiger Multiplikator*

Dabei ist der Außer-Haus-Bereich ein entscheidender Multiplikator, ob in der Kommunikation mit den eigenen Mitarbeitern, den Gästen oder in die Gesellschaft hinein. Und die Ergebnisse zeigen: Wir sind auf einem guten Weg! In den Modellbetrieben sind durch die Maßnahmen im Schnitt ein Viertel

weniger Lebensmittelabfälle angefallen.“ Intention des Dialogforums ist es, einheitliche Methoden zur Erfassung und

*Erarbeitung von Zielmarken sowie Instrumente zur Evaluierung*

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. Gemeinsam mit dem BMEL wird nun ein Beteiligungspaket ausgearbeitet. Hierzu fanden von Mai bis Sept. 2020 zweimal monatlich virtuelle Veranstaltungen zu unterschiedlichen Themenfeldern statt.

**Zentrale Inhalte der freiwilligen Vereinbarung für die AHV:**

- Entwicklung einheitliche Methodik zur Erfassung und Analyse von LMA
- Festlegen prioritärer Maßnahmen zur Reduzierung von LMA in der AHV
- Festlegen Umfang EU-Berichterstattung



Alle Infos zum Dialogforum



## UAW begleitet Aktionswoche: Deutschland rettet Lebensmittel

Mit einer bundesweiten Aktionswoche (22. bis 29. Sept. 2020) wurde für mehr Wertschätzung unserer Lebensmittel geworben. UAW hat die Aktionswoche begleitet und gemeinsam mit den Mitgliedern ein Zeichen gesetzt.

UAW beteiligte sich rege an der vom BMEL initiierten Aktion gegen Lebensmittelverschwendung unter Motto: „Zu gut für die Tonne“. UAW hatte dafür Postkarten, Aufsteller sowie Plakate entwickelt. Der Zuspruch war enorm, insgesamt haben sich über 650 Betriebe (Krankenhäuser, Senioreneinrichtungen, Betriebsrestaurants, Schulen, Kita, Hotels, Gaststätten, u.v.m.) an den Aktionstagen beteiligt – so auch zahlreiche UAW-Mitgliedsunternehmen.

Zudem fand am 29. Sept. eine Abschlussveranstaltung in einem Berliner Betriebsrestaurant statt – eine gemeinsame Aktion von Ministerin Julia Klöckner und dem Unternehmen Dussmann. „Die Aktionstage haben eine enorme Strahlkraft. Schon jetzt können wir 25 % Lebensmittelabfall einsparen“, feut sich Torsten von Borstel über die gelungene Gemeinschaftsveranstaltung.

 Lesen Sie mehr über die Aktionswoche

## UAW unterstützt Modellprojekt: abfallarme Verpflegung in Berliner Ganztagschulen

Das Modellprojekt wird von der Berliner Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung gefördert und in enger Zusammenarbeit mit UAW durchgeführt. Laufzeit: Mai 2020 bis Dezember 2021.



**ABFALLARME VERPFLEGUNG  
IN BERLINER GANZTAGSSCHULEN**

### Vorgehensweise:

Anhand der Analysen wird UAW die Einsparungspotenziale differenzieren und nach Art, Struktur und Leistungsbeschreibung der Einrichtungen bewerten. Überdies werden Produktions- und Ausgabesysteme aufgezeigt sowie wirkungsvolle Maßnahmen zur dauerhaften Abfallreduzierung erarbeitet.

Basierend auf den Projektergebnissen erarbeitet UAW gemeinsam mit den teilnehmenden Schulen Handlungsempfehlungen für eine gute fachliche Praxis zur abfallarmen Verpflegung in Berliner Ganztagschulen.

**DAS MODELLPROJEKT "ABFALLARME VERPFLEGUNG" VERFOLGT DAS ZIEL DER REDUKTION VON LEBENSMITTELABFALL IN BERLINER GRUNDSCHULEN.**

# apetito und UAW erarbeiten Leitfaden für die Küche



Die Inhalte des Leitfadens basieren auf den Erfahrungen unseres Vereins und denen der Kunden. In unterschiedlichen

## Lohnendes Nachschlagewerk für die Food-Branche

Workshops haben apetito und UAW in Zusammenarbeit mit allen Beteiligten folgende Erkenntnisse herausgearbeitet:

- Warum entstehen Lebensmittelabfälle
- Prozesse – gemeinsam Schritt für Schritt gehen
- Maßnahmenliste: von der Planung bis zur Kommunikation

Aus den Ergebnissen ist ein lohnendes Nachschlagewerk für die Branche geworden.



Bildquelle: BMEL

## UAW BEIM BMEL IN BERLIN

Bereits Anfang 2020 hatte sich UAW an mit einem Schreiben an Ministerin Julia Klöckner gewandt und um personelle wie finanzielle Unterstützung des Vereins gebeten. Daraufhin folgte ein Treffen mit dem BMEL in Berlin (Sabine Eichner, Klaus Ridderbusch, Torsten v. Borstel). Dort wurden der Verein und seine langjährigen Aktivitäten gegen LMV ausführlich dargestellt und konkrete Vorschläge unterbreitet, wie UAW in die politische Strategie stärker eingebunden werden kann.

Fr. Dr. Eichner:

„Wir wollen in der Politik eine aktive Rolle spielen. Dafür brauchen wir vom BMEL konkrete Hilfe, nicht nur PR-Aktionen. D.h. wir werden für UAW in Berlin am Ball bleiben.“

Fazit:

In Bezug auf die lang erwartete Strategie gegen Lebensmittelverschwendung wird UAW in den künftigen Prozess eingebunden und den Dialog inhaltlich mitgestalten – gemeinsam mit dem BMEL und weiteren Protagonisten aus der Branche.

# St. Anna Hospital Herne und UAW entwickeln die ResQBox



Im St. Anna Hospital Herne startete die St. Elisabeth Gruppe – Katholische Kliniken-Rhein Ruhr mit der „ResQBox“ ein Pilotprojekt, um der Lebensmittelverschwendung vorzubeugen.

Im St. Anna Hospital Herne kommt seit 09/2020 die „Rescue Quality Box“, kurz ResQBox, zum Einsatz. Die rote Box kann jeder gegen fünf Euro Pfand in der Cafeteria kaufen. Die Idee: Ab 14.00 Uhr

können sich Mitarbeiter und Gäste die Box mit den übriggebliebenen Gerichten zum reduzierten Preis füllen lassen und mit nach Hause nehmen. Am nächsten Tag kann man die Box gegen eine neue eintauschen – sofern man sich wieder Speisen mitnehmen möchte. Wer die Box irgendwann nicht mehr nutzen will, gibt sie einfach zurück und bekommt sein Pfand wieder. Wir sagen: Eine tolle Idee!



RTL-Kantine: Was passiert hier mit Lebensmittel-Resten?  
Kampf gegen die Verschwendung  
00:16

## RTL TV-Beitrag mit UAW: Was passiert mit Lebensmitteln?

Die RTL-Kantine will gegen LMV vorgehen. Um Mitarbeiter und Menschen für das Thema zu sensibilisieren, erstellte RTL dazu einen Filmbeitrag. UAW war mit dabei.

„Packen wir's an“ lautet der Claim der Mediengruppe RTL Deutschland, um auf zukunftsrelevante Themen aufmerksam zu machen. Als nachhaltiger Partner – dem Ressourcenschonung und Müllvermeidung schon lange am Herzen liegen, konnten hier L & D, als Betreiber des RTL-Betriebsrestaurants in Köln-Deutz, die nachhaltigen Einsparmaßnahmen vorstellen und im Video einen Blick hinter die Kulissen bieten. Um eine größere Zielgruppe für das

Thema Lebensmittelverschwendung (LMV) zu sensibilisieren, wurden Barbara Schütgens, Leiterin Qualitätsmanagement und Personal bei L & D und Torsten von Borstel, Geschäftsführer UAW, zum Dreh mit RTL-Moderatorin Katja Burkard eingeladen. Im Fernsehbeitrag erläutern die Expert\*innen, wie eine wirksame Abfallmessung funktioniert, welche Maßnahmen man gegen LMV ergreifen kann, welche Auswirkung die zahlreichen Lebensmittelabfälle auf Ressourcen und Klimawandel haben und dass Maßnahmen den Geldbeutel durchaus entlasten können.



[RTL-Filmbeitrag anschauen](#)

## Radiobeitrag Deutschlandfunk: 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.

Auch in Betriebsrestaurant landen Lebensmittel im Müll. UAW begleitete ein Projekt in einem Betriebsrestaurant in Stuttgart. Was und wie es sich vermeiden lässt, hören Sie im Radiobeitrag Deutschlandfunk.



[Radiobeitrag anhören](#)



## dti Ratgeber: TK rettet Lebensmittel

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. hat in Zusammenarbeit mit UAW von 11/2019 bis 01/2020 Küchenchefs, Produktions- und Betriebsleiter, Einkäufer, u.v.m. aus Betriebsgastronomie, Catering, Care und Hotels interviewt – um Einblicke in deren Ansichten zu Tiefkühlprodukten zu erhalten – insbesondere jedoch im Zusammenhang mit der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

Zentrale Fragen waren:

- Wie hoch ist der Tiefkühlanteil in den Betrieben?
- Welche Tiefkühlkomponenten kommen zum Einsatz?
- Welche Maßnahmen führen zu einer Reduzierung?
- Stellschrauben zur Verringerung – durch den Einsatz von TK-Produkten?



[Download dti Ratgeber](#)

## KONTAKT

Herausgeber

United Against Waste e.V.  
Torsten v. Borstel  
Ringstrasse 11  
68723 Plankstadt  
Telefon: 0 62 02 / 9 25 90 91  
Telefax: 0 62 02 / 9 25 92 43  
E-Mail: [info@uaw-verein.de](mailto:info@uaw-verein.de)  
[www.united-against-waste.de](http://www.united-against-waste.de)