



Aufkleber direkt an der Ausgabe in einer Betriebskantine

Aktionswoche:

„Genießen ohne Reste“ in über 750 Kantinen

Die Initiative **Zu gut für die Tonne!** des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und **United Against Waste e.V.** rufen mit einer bundesweiten Aktion zu bewussterem Umgang mit Lebensmitteln auf.

Christian Schmidt, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft:

„Mein Ziel ist, die vermeidbaren Lebensmittelabfälle bis 2030 zu halbieren. Dafür müssen wir auch in den Kantinen ansetzen, denn hier – genauso wie in Restaurants und beim Catering – werden mehr als ein Drittel der produzierten Lebensmittel weggeworfen.“

Und weil diese Angebote jeden Tag millionenfach genutzt werden, wollen wir mit unserer Aktion für den wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln sensibilisieren und zeigen, wie wir im Alltag Lebensmittelabfälle reduzieren können. Wenn jeder von uns bewusster am Buffet zugreift oder bei kleinem Hunger eine halbe Portion bestellt, können wir viele Lebensmittel vor der Tonne retten.“

Zahlen, Daten, Fakten:

Von etwa 70,5 Kilogramm Lebensmittel, die jedes Jahr im Außer-Haus-Bereich pro Person bereitgehalten werden, landen rund 23,6 Kilogramm im Müll. Ein Teil wird nicht aufgegessen, ein anderer Teil bleibt auf Buffettischen, in der Essensausgabe oder im Lager liegen.

Ein Großteil der Kantinenbesucher würde aktiv etwas dagegen tun: Rund 50 Prozent würden am Buffet weniger nehmen, etwa 26 Prozent zu kleineren Portionen greifen und eher Nachschlag holen. Für rund 85 Prozent der Bundesbürger ist eine gute Planung am ehesten geeignet, Reste in der Außer-Haus-Verpflegung zu vermeiden, 78 Prozent nannten hierbei die Sensibilisierung der Mitarbeiter und 75 Prozent die Bereitschaft der Gäste selbst, Reste zu vermeiden. Das ergab eine Umfrage von TNS Emnid im Auftrag des BMEL.



Tischaufsteller sorgen für Aufmerksamkeit bei den Gästen

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

Weitere Informationen:

 www.zugutfuertdietonne.de
www.united-against-waste.de



Vom 30. Mai bis 6. Juni informierten Betriebsrestaurants ihre Gäste mit Broschüren, Postern, Tischaufstellern und eigenen Aktionen über das Thema Lebensmittelverschwendung. Bundesweit nahmen über 750 Betriebsrestaurants daran teil.

United Against Waste erhält Sonderpreis

Grünes Band 2016

18 Preisträger in 6 Kategorien wurden am Abend des 21. Februar 2016, anlässlich der INTERGASTRA Stuttgart, im Parkhotel Stuttgart Messe-Airport feierlich mit dem Branchenpreis GRÜNES BAND – Preis für Nachhaltigkeit im Außer-Haus-Markt ausgezeichnet. Zusätzlich wurden in diesem Jahr vier Sonderpreise verliehen.



<http://www.united-against-waste.de/news-presse/62-united-against-waste-erhaelt-sonderpreis-gruenes-band-2016>





Entwicklung von Handlungsempfehlungen gemeinsam mit vielen Schulcaterern aus NRW

Aktion Lebensmittelverluste in der Schulverpflegung

Gemeinsam mit der Verbraucherzentrale NRW und der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW hat United Against Waste e.V. die umfassende Aktion „Lebensmittelabfälle – eine Herausforderung und Chance für die Schulverpflegung“ inhaltlich begleitet und mit zahlreichen praxisorientierten Maßnahmen unterstützt.

Maßnahmen im Folgenden:

- Durchführung von Fachgesprächen mit Verpflegungsanbietern
- Entwicklung von Handlungsempfehlungen und Maßnahmen
- Umfangreiche Messungen in zahlreichen Schulen mit unterschiedlichen Verpflegungskonzepten
- Beratung und Coaching ausgewählter Schulküchen zur Vermeidung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen

KONTAKT

Herausgeber
United Against Waste e.V.

Kontakt
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

Am 22. April 2016 fand ein erstes Fachgespräch in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW und United Against Waste mit Verpflegungsanbietern in der Verbraucherzentrale NRW statt. Unter dem Motto „Lebensmittelabfälle – Herausforderung und Chance für die Schulverpflegung“ haben wir mit den

Neue Studie gemeinsam mit UAW veröffentlicht!

Fazit der Studie: In der Außer-Haus-Verpflegung gibt es erhebliche Potenziale zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten durch gezielte Managementmaßnahmen.

Die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) fordert vor dem Hintergrund der immensen Lebensmittelverluste in Deutschland eine Schwerpunktsetzung des Themas Wertschätzung und Vermeidung von LM-Verlusten in der Gemeinschaftsverpflegung und der beruflichen Aus-, Fort- und Weiterbildung. Die öffentliche Diskussion über Lebensmittelverluste in der Wertschöpfungskette vom Anbau über Verarbeitung, Handel,

Akteuren Ursachen von Lebensmittelabfällen und Maßnahmen, Hürden der Vermeidung von Lebensmittelabfällen sowie erste Lösungsansätze aufgezeigt.



<http://www.united-against-waste.de/news-presse/78-aktion-lebensmittelverluste-in-der-schulverpflegung>

Außer-Haus-Verpflegung bis zu den Verbrauchern hat die DBU veranlasst die Verbraucherzentrale NRW, corsus corporate sustainability und United Against Waste mit einer Studie zur Situation zu Lebensmittelverlusten zu beauftragen.

Autor/en: Frank Waskow und Antonia Blumenthal, Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V.; Ulrike Eberle, corsus – corporate sustainability; Torsten von Borstel, United Against Waste e.V.

Weitere Informationen:



<https://www.dbu.de/643publikation1412.html>



Kirstin Gembalies-Wrobel, von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW fasst die Inhalte nochmals zusammen

WIR WAREN VOR ORT



Teilnehmer des DIG Winter Workshop 2016 - in Frankfurt in der DB-Zentrale...



... auf Einladung von Burkhard Schmid war unser Thema: Viel Geld in der Tonne



3. dti-Tiellmitteltreff, Internersa, Hamburg; Andreas Becker (Verband der Köche Deutschlands e.V.), Felicitas Lamm (Verband der Köche Deutschlands e.V.), Dr. Sabine Eichner (Deutsches Tiellmittelinstitut e.V.)



Aktion - Aufessen statt wegwerfen auf der ITB Berlin gemeinsam mit der Welthungerhilfe und Lucy



Grüne Woche Berlin - BVE Stand - Podiumsdiskussion (v.l.): Dr. Sabine Eichner (Deutsches Tiellmittelinstitut e.V.), Werner Koch (Bundesverband der Obst-, Gemüse- und Kartoffelverarbeitenden Industrie e.V.), Frederik von Prill, Torsten v. Borstel



2. Teilnahme als Referent bei der Konferenz „Bau und Betrieb von Großküchen und moderner Betriebsgastronomie“ - Management Forum Starnberg



Workshop - wir vermeiden Lebensmittelabfälle gemeinsam mit dem Deutschen Studentenwerk



Verleihung des Bundespreises „Zu gut für die Tonne“ gemeinsam mit Christian Schmidt, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, sowie Jurymitglied Christian Ruch

Überproduktion und Tellerrücklauf verursachen Lebensmittelabfall

United Against Waste e.V. legt erste Kennzahlen über Lebensmittelabfall in Großküchen vor



Der Verein gegen Lebensmittelverschwendung hat umfassende Messungen in Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) durchgeführt. Über 60 Mitglieder, namhafte Unternehmen der Food-Branche, nutzten 2015 das vom Verein entwickelte Abfall-Analyse-Tool, um einen detaillierten Einblick in das Abfallaufkommen in Ihren Großküchen zu bekommen.

Dabei zeigte sich, dass besonders in Betriebskantinen überproduziert wird (25 – 40%). Zudem landet aufgrund des Tellerrücklaufes der Gäste ein beträchtlicher Teil der Speisen im Abfall (15 – 30%). Die Messungen in Krankenhäusern zeichnen ein ähnliches Bild: Das Gros der Lebensmittelabfälle entsteht durch Überproduktion (25 – 55%) und Rückläufe aus den Stationen (30 – 40%). Diese dürfen aus hygienerechtlichen Gründen keinesfalls mehr verwendet werden. Die Abfallmenge, die bei der Produktion der Speisen entsteht, beträgt 15 bis 25 Prozent. Es entstehen jedoch kaum Lebensmittelabfälle im Lager durch Mindesthaltbarkeitsverluste (0 – 5%). In den Hotels steht die Nutzung des Abfall-Analyse-Tools noch am Anfang. Doch auch hier scheint das Kernproblem die Überproduktion zu sein. Vor allem ein Überangebot beim Frühstücksbuffet verursacht den Großteil der Lebensmittelabfälle.

Weitere Informationen:



<http://www.united-against-waste.de/news-presse/63-ueberproduktion-tellerruecklauf-verursachen-lebensmittelabfall>

„Wir Manager sind schuld“

Die Verschwendung von Lebensmitteln in der Gastronomie ist ein Managementfehler – darüber waren sich die Teilnehmer des Round Tables während der Fachmesse Intergastra 2016 in Stuttgart einig. Eingeladen hatten Top hotel und der Verein United Against Waste e.V. Wo genau können die Fehler abgestellt werden?

Das Thema hat Gewicht: Jahr für Jahr landen elf Millionen Tonnen wertvolle Lebensmittel im Abfall. Die Außer-Haus-Verpflegung hat mit rund 17 Prozent einen beachtlichen Anteil daran. Sowohl aus ethisch-moralischer als auch aus ökonomischer Sicht besteht dringender Handlungsbedarf.

Im Rahmen eines Round Table-Gesprächs diskutierten interessierte und ambitionierte Hoteliers, Küchenchefs und Verbandsvertreter über die Praxis. **Jörg Grede, Direktor im nestor Hotel Ludwigsburg**, und sein **Küchenchef Julian Veigel** setzen sich seit Längerem mit dem Thema auseinander. Gerade bei Veranstaltungen und Tagungen seien Informationen zu den Teilnehmern eminent wichtig. »Männer und Frauen haben unterschiedliche Essensgewohnheiten, was wiederum für die Zusammenstellung der Buffets von großer Bedeutung ist«, erklärt Grede. Auch ethnische Ernährungsbesonderheiten müssten berücksichtigt werden, um einen zu hohen Tellerrücklauf zu vermeiden.

Andrea Nadles, Präsidentin des VSR – Verbandes der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister e.V., bringt die Rolle

der Service-Mitarbeiter ins Spiel. »Es gibt zu wenig gut ausgebildete Mitarbeiter im Service, die in der Lage sind, die Gäste so zu beraten, dass möglichst wenig auf dem Teller bleibt.« Auch die Porzellan-Industrie trage indirekt dazu bei, dass mehr Speisen in den Abfall wandern, denn größere Teller führten stets dazu, dass sich die Gäste mehr aufluden, als sie tatsächlich essen können.

Erik van den Bergh, GM im Dolce Munich Unterschleißheim, und Küchenchef Alexander Schulze sind überzeugt davon, dass man allein durch Sensibilisierung der Mitarbeiter Lebensmittelabfälle reduzieren kann. In dem Unterschleißheimer Business- und Tagungshotels habe man dadurch schon signifikante Erfolge erzielt.

Letztlich sei es ganz allein die Schuld des Managements, wenn zu viel verschwendet wird, ist sich **Michael Bläser, Direktor im Hotel HerzogsPark Herzogenaurach**, sicher. »Wir müssen unsere Küchenchefs und Restaurantleiter anleiten und es schaffen, dass alle an einem Strang ziehen.« Damit aus Mitarbeitern Mitdenker werden, wie es Andrea Nadles abschließend und treffend formuliert.

Neue Webseite UAW

United Against Waste e.V. präsentiert sich in neuem Gewand



Nach über drei Jahren war es an der Zeit, den Webaufritt an die aktuellen technischen Anforderungen anzupassen und gleichzeitig das Design zu modernisieren. Seit wenigen Wochen sind wir nun mit unserem aktualisierten Webaufritt online.

Schauen Sie doch mal vorbei:
www.united-against-waste.de

Lebensmittelabfälle reduzieren – Kosten sparen!

United Against Waste e.V. startet erfolgreich Workshop-Reihe gegen Lebensmittelabfall in der Außer-Haus-Verpflegung

Um Mitarbeiter aus Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) das notwendige Wissen im respektvollen Umgang mit Lebensmitteln zu vermitteln, startete United Against Waste e.V. kürzlich die bundesweite Workshop-Reihe »Lebensmittelabfälle reduzieren – Kosten sparen!« Die Workshops sind jeweils für 25 Teilnehmer ausgerichtet. Der Lehrinhalt umfasst alle Bereiche, die für eine nachhaltige Optimierung des gesamten Küchenprozesses ausschlaggebend sind.

»Es gibt zahlreiche Stellschrauben, die die Menge der Lebensmittelabfälle beeinflussen. Planung, Organisation und Kommunikation spielen dabei eine vielfach unterschätzte Rolle«, bekräftigt Torsten von Borstel, Geschäftsführer United Against Waste. Gemeinsam mit Gregor Raimann, Spitzenkoch und Gastronomieberater, leitet er die Workshops. Von Borstel weiß, dass man schon mit einfachen Maßnahmen viel erreichen und Kosten einsparen kann. Dementsprechend ist es zunächst wichtig,



»Der Workshop hat bei unseren Mitarbeitern eine enorme Sensibilisierung für das Thema Lebensmittelabfall geschaffen und wirklich was bewegt.«

Michael Bläser, Geschäftsführer Hotel HerzogsPark

Aufklärungsarbeit zu leisten und alle am Prozess beteiligten Mitarbeiter miteinbinden – nur wer den Sinn hinter der Abfallvermeidung versteht, handelt auch danach.

In dem 1-tägigen Workshop werden neben der Theorie (Wertschätzung Lebensmittel, ökologischer Fußabdruck, Ressourcenverbrauch, Potentiale zur Abfallvermeidung) konkrete Lösungen zur langfristigen Reduktion von Lebensmittelabfall vermittelt. Wo und warum habe ich Überproduktion, Tellerrücklauf oder Mindesthaltbarkeits-

verluste zu verzeichnen? Wann habe ich als Küchenleiter, Koch oder Servicekraft direkten Einfluss? Anhand praxisnaher Übungen lernen die Teilnehmer, wie den respektvollen Umgang mit Lebensmitteln in den Küchenprozess integrieren. In inter-



»Einen Großteil der Learnings und Ergebnisse aus dem Workshop konnten wir direkt in unsere Arbeitsabläufe integrieren – weil sie praxisnah und sofort umsetzbar sind.«

Andreas Deyerler, Leiter Restaurants & Veranstaltungsservice, RATIONAL Dienstleistungsgesellschaft

disziplinären Arbeitsgruppen entwickeln sie zudem eigene Ideen und Maßnahmen, die zur effizienten Verwertung von Lebensmitteln beitragen. So lässt sich etwa im Hotel die Überproduktion beim Frühstücksbuffet (zu viel in der Ausgabe) mit kleinen Anpassungen reduzieren, indem man Brotkörbe verkleinert, Rührei nur auf Nachfrage serviert oder Kaffee direkt am Tisch ausschenkt.

Darüber hinaus entwickelten die Teilnehmer unter fachkundiger Anleitung individuelle Leitfäden, die der Umsetzung von Maßnahmen zur Abfallvermeidung im eigenen Betrieb dienen. Besonders wichtig ist den Referenten, das komplexe Thema Lebensmittelabfall greifbar zu machen sowie zum Mitmachen zu motivieren. Dies ist in den ersten beiden Workshops hervorragend gelungen.

Eine Workshop-Reihe dieser Art hat es bisher in Deutschland noch nicht gegeben. Die Resonanz auf die ersten Workshops bestätigt die Notwendigkeit, das Thema Lebensmittelabfall noch stärker in den Fokus zu rücken – und in die Ausbildung von Köchen zu integrieren. Inhalt und Know-how-Transfer bewerteten die Teilnehmer zu rund 80 Prozent mit »sehr gut«.

UNITED AGAINST WASTE WORKSHOP

Lernen Sie Ideen und Ansätze kennen, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und Ihren Betrieb nachhaltig zu optimieren. Das spart erhebliche Kosten und schont die Umwelt.

Kursinhalt:

- **Wertschätzung Lebensmittel**
der ökologische Fußabdruck, Verbrauch von Ressourcen (Energie, Wasser)
- **Potential zur Abfallvermeidung**
Monetäre Einsparungen, Effizienz und umweltrelevante Auswirkungen
- **Abfall-Analyse-Tool**
In welchen Bereichen entstehen die meisten Abfälle?
- **Ansatzpunkte zu Einsparungen**
Planung, Bestellung, Lieferung, Lagerung, Mise-en-Place, Portionierung, Entsorgung
- **Praktische Lösungen**
• Tipps und Anregungen aus der Praxis
• Mise-en-Place – die effiziente Verwertung von Lebensmitteln
• Tipps von Koch zu Koch
- **Kommunikation nach Innen und Außen**
Wie binde ich die Mitarbeiter/Gäste mit ein?
- **Wissen teilen und vernetzen**
Austausch und Workshop mit den Teilnehmern

