

# UAW legt bundesweit erste Zwischenbilanz vor

Im Rahmen der Mitgliederversammlung stellte United Against Waste am 23. Nov. 2017 die deutschlandweit erste Zwischenbilanz zu Lebensmittelabfall in der Außer-Haus-Verpflegung vor.



Valide Zahlen für Deutschland lagen bisher nur aus Schätzungen vor. Sie reichten aber nicht aus, um die Abfallsituation in der AHV realistisch darzustellen. Überdies existierten bisher zu wenige Daten, die genau ermitteln, in welchen Bereichen LMA täglich anfällt.

## INHALT

UAW legt Zwischenbilanz vor	S. 1
LMA in Hotels deutlich reduziert	S. 2
Eco Trophea für TUI Cruises	S. 3
Termin-Ausblick: Food Club Berlin	S. 3
5 Jahre United Against Waste e.V.	S. 4
Projekt „Essen in Hessen“	S. 5
Wir danken unseren Mitgliedern	S. 5
Galileo Filmbeitrag über UAW	S. 6
REFOWAS Abschlusskonferenz	S. 6

„Wir haben den Handlungsbedarf früh genug erkannt und entsprechend gehandelt“, erläutert von Borstel, Geschäftsführer UAW, während er die Zwischenbilanz den Mitgliedern präsentiert, die durch ihr Engagement maßgeblich dazu beigetragen haben.

**Messungen und Analysen in 393 Betrieben.** Seit nunmehr fünf Jahren beschäftigt sich der Verein mit der Vermeidung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung.

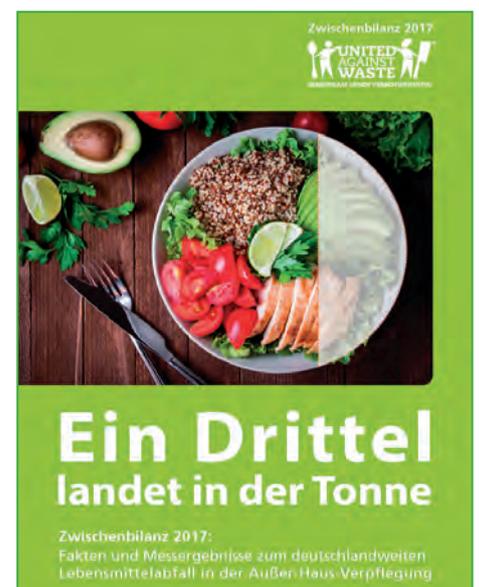
Um auf das Gramm genau nachzuweisen, wie viel Prozent der tatsächlichen Lebensmittelabfälle vermeidbar wären, entwickelte UAW Mitte 2014 das Abfall-Analyse-Tool. So konnten innerhalb von 2,5 Jahren insgesamt 393 Messungen durchgeführt und analysiert werden – in Kooperation mit unterschiedlichen Betrieben der AHV.

UAW verfügt damit bundesweit über die umfangreichste Abfalldatenbasis mit detaillierten Analysen. Mit diesem fundierten Know-how verstehen wir uns als kompetenter Ansprechpartner für zukünftige Projekte in diesem Bereich.

### Es ist höchste Zeit...

Vor rund einem Jahr hat sich Deutschland dazu bekannt, die Sustainable Development Goals zu erreichen. Damit ist die Pflicht verbunden, Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2030 um die Hälfte zu reduzieren. Kurz: Wir müssen handeln. Jetzt. Abfallmessungen sind die Grundlage dafür,

um zu wissen, wie viele Speisereste am Ende eines jeden Verpflegungstages entsorgt werden. Und sie legen erste Ursachen offen. Hierzu führte United Against Waste dezidierte Messungen und Analysen bundesweit in 393 Betrieben durch.



Diese Zwischenbilanz liefert nun gesicherte Werte für Betriebsrestaurants, Krankenhäuser, Hotels und Schulen. Auf deren Grundlage kann die Entwicklung der gesamten Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung in Deutschland dokumentiert und bewertet werden. Ein solches Monitoring schafft erstmals Transparenz und deckt Ursachen und Einsparpotenziale auf. **Download unter:**

 <http://www.united-against-waste.de/der-verein/zwischenbilanz>

# Gemeinschaftsprojekt UAW & Futouris: Lebensmittelabfälle in Hotels deutlich reduziert

*Rund 400 Kilogramm weniger Lebensmittelabfall pro Woche & bis zu 26.500 Euro reduzierte Betriebskosten pro Saison und Hotel: So das Abschlussergebnis des Projekts „Lebensmittelverschwendung vermeiden“.*

Bei dem Projekt hatten die Mitgliedsunternehmen der Nachhaltigkeitsinitiative Futouris e.V. in Zusammenarbeit mit United Against Waste e.V. Lebensmittelabfälle

lang ein Team in insgesamt drei Ländern, sieben Hotels und elf Restaurants unterwegs. Teilnehmende waren Partnerhotels der Futouris-Mitglieder DER Touristik,

Against Waste und Futouris Abfallvermeidungs-Maßnahmen und setzten diese sofort um. Größte Herausforderung dabei stellte das in allen teilnehmenden Hotels übliche All-Inclusive-Konzept dar, welches zu überdurchschnittlich hohen Teller-Rückläufen führt. Das Ergebnis des Projekts überzeugt: In den teilnehmenden Hotels wurden durch die umgesetzten Maßnahmen – wie kleinere Behältnisse oder Life-Cooking-Stationen – Lebensmittelabfälle erheblich reduziert. In der Spitze konnte ein Hotel beim Mittagessen die Lebensmittelabfälle um 61,5 Kilogramm senken, was einer Einsparung von 40 Prozent entspricht. Ein anderes teilnehmendes Hotel konnte die Abfälle beim Abendessen um 106 Kilogramm pro Woche verringern. Das entspricht einer Einsparung von 21 Prozent.



Vertreter aller teilnehmenden Hotels auf Rhodos tauschen bei einem Round Table ihre Erfahrungen aus

in Partnerhotels auf Rhodos, in Kalabrien und in der Türkei analysiert und deutlich reduziert. Schätzungen zufolge werden jährlich rund ein Drittel aller Lebensmittel weggeworfen. Allein in Deutschland entstehen in Hotels jedes Jahr 200.000 Tonnen Lebensmittelabfälle.

Ziel von Futouris war es, mit dem Projekt „Lebensmittelverschwendung vermeiden“ beispielhaft an ausgewählten Urlaubsorten im Mittelmeerraum gegen diese Verschwendung vorzugehen. Dafür war 55 Wochen

FTI Group, ÖGER TOURS, Thomas Cook und TUI. Zunächst wurden in den Hotels alle anfallenden Lebensmittelabfälle in der Küche gesammelt und in Abfälle aus dem Lager, Produktionsabfall, Überproduktion und Tellerrücklauf sortiert. Mithilfe eines Abfall-Analyse-Tools wurden die Abfallmengen systematisch gemessen und auf Grundlage der Messergebnisse Einsparpotenziale in den jeweiligen Bereichen ermittelt. In einer zweiten Phase entwickelten die Hotelmitarbeiter, vom Hoteldirektor bis zum Küchenchef, gemeinsam mit United

„Mit ihrem Engagement schonen die Hotels nicht nur die Umwelt. Sie sparen auch erheblich Betriebskosten, weil weniger Lebensmittelabfälle reduzierte Ausgaben bedeuten“, so der Futouris-Vorstandsvorsitzende Prof. Dr. Harald Zeiss. Konkret sparte ein Hotel aufgrund verringerter Waren- sowie Entsorgungskosten Geld in Höhe von bis zu 26.500 Euro pro Saison.

<http://www.united-against-waste.de/news-presse/112-lebensmittelabfaelle-in-hotels-auf-rhodos-deutlich-reduziert>

## Die aktuellen UAW-Videos stehen zum Download bereit:

### Food-Waste-Management



### Projekt: Kreuzfahrtschiff gemeinsam mit TUI Cruises



### United Against Waste e.V. initiiert Plattform



<http://www.united-against-waste.de>

# TUI Cruises erhält Eco Trophee 2017 für Projekt mit UAW



© TUI Cruises

Besonders lobte die sechsköpfige Jury, dass die Gäste und Crew-Mitglieder bei dem Projekt direkt einbezogen und für die Thematik sensibilisiert werden und somit der bewusste Umgang mit vorhandenen Ressourcen gefördert wird. Insgesamt 21 Umweltprojekte waren vom DRV für die Eco Trophee nominiert worden, die in diesem Jahr bereits zum 31. Mal verliehen wurde. Den Preis nahm Lucienne Damm, Umweltmanagerin bei TUI Cruises, auf der Jahrestagung des DRV in Ras Al Khaimah/ Vereinigte Arabische Emirate entgegen.

Seit Ende vergangenen Jahres geht TUI Cruises zusammen mit der gemeinnützigen Organisation United Against Waste e.V. gegen Lebensmittelabfälle an Bord vor. Mit dem Pilotprojekt auf der Mein Schiff 4 geht die Reederei neue Wege.

„TUI Cruises bietet seinen Gästen eine große kulinarische Vielfalt. Dabei sind Lebensmit-

*TUI Cruises hat die Eco Trophee 2017 gewonnen. Das Unternehmen erhielt den Nachhaltigkeitspreis des Deutschen Reiseverbands (DRV) für sein Projekt zur Verringerung von Lebensmittelabfällen an Bord der Mein Schiff Flotte.*

telabfälle leider unvermeidbar – insbesondere weil an Bord noch strengere Hygienevorschriften gelten als an Land. Mit unserem Projekt wollen wir die Lebensmittelabfälle reduzieren, denn ein verantwortungsvoller Umgang mit wertvollen Ressourcen ist für uns eine Selbstverständlichkeit“, sagt Lucienne Damm. Insgesamt wurden auf drei unterschiedlichen – jeweils einwöchigen – Reisen auf der Mein Schiff 4 die Lebensmittelabfälle gewogen, gemessen und exakt dokumentiert. Mit einem eigens von United against Waste entwickeltem Abfall-Analyse-Tool wurden die Ergebnisse ausgewertet und die Potentiale zur Vermeidung identifiziert. Diese Resultate wurden in einem Maßnahmenkatalog zusammengefasst.

Bereits bei der zweiten Messung im Juni waren deutliche, positive Veränderungen erkennbar. Dabei sind es schon die vermeintlich „kleinen“ Maßnahmen, die große Wirkungen haben: So wurden beispielsweise im Buffetrestaurant Anckelmannsplatz an den Wok-Stationen die Behälter für die frischen Zutaten verkleinert – ohne etwas an der Auswahl zu ändern. „Schon nach der zweiten Messung konnten wir feststellen, dass wir circa 20 Prozent weniger Lebensmittelabfälle im Anckelmannsplatz hatten“, freut sich Lucienne Damm. Die Auswertungen

einer weiteren Messung im Oktober stehen noch aus – erste Anzeichen deuten aber auf eine weitere Reduzierung hin.



© DRV

Im kommenden Jahr werden erfolgreiche Maßnahmen flottenweit eingeführt und die Ergebnisse des Projektes über die Nachhaltigkeitsinitiative Futouris e.V. veröffentlicht und der gesamten Kreuzfahrtbranche zur Verfügung gestellt. „Mit dem Projekt setzt TUI Cruises positive Impulse für andere Unternehmen in der Kreuzfahrtbranche. Diesen Vorbildcharakter des Projektes wollten wir auszeichnen“, hebt der Vorsitzende des DRV-Ausschusses Nachhaltigkeit, Prof. Dr. Harald Zeiss, hervor.

## Resteessen im 4-Sterne-Hotel

*Auch in Bremerhaven landen zu viele hochwertige Lebensmittel auf dem Müll. Woran liegt das? Dieser Frage geht das ATLANTIC Hotel Sail City seit längerem intensiv nach und kommt zu dem Ergebnis: Mit einfachen Maßnahmen lassen sich Lebensmittelabfälle drastisch senken und jede Menge Geld sparen, wenn das Wissen dafür vorhanden ist.*

Küchenchef Dominik Flettner: „Wir sensibilisieren und schulen nicht nur laufend unser Küchenteam, sondern mit unserem gleichermaßen schmackhaften wie unterhaltsamen Resteessen auch unsere Dienstleister, Geschäftspartner und Vertreter aus Politik und Verwaltung.“ **Davon konnten sich am 22.02. 2018 rund 40 geladene Gäste überzeugen und lernten das Engagement von Flettner und seinem Team Gang für Gang kennen.**

Fachliche Unterstützung lieferte Torsten von Borstel. Flettner engagiert sich leidenschaftlich gegen Lebensmittelverschwendung. Von diesem Engagement profitiert das Hotel in mehrfacher Hinsicht. Dazu Direktor Tim Oberdieck: „Unser Team fühlt sich mitgenommen, der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln verleiht ein gutes Gefühl mit positiver Auswirkung auf Personalstimmung und Arbeitsleistung.“



Dominik Flettner, Küchenchef, Tim Oberdieck, Hoteldirektor und Torsten von Borstel, UAW (v.l.n.r.) klärten beim 2. Bremerhavener Resteessen im ATLANTIC Hotel Sail City auf, wie sich Lebensmittelverschwendung vermeiden lässt.

# Happy Birthday

## 5 Jahre United Against Waste

5



Die Mitglieder feiern 5 Jahre United Against Waste e. V. im Unilever Haus Hamburg



angeregte Diskussion über den Wertewandel in der Food-Branche



Interessante Gespräche während der Pausen



Der Vorstand der ersten Stunde zieht positive Bilanz



In 5 Jahren hat United Against Waste e. V. viel erreicht



Spannende Vorträge von den Mitgliedern...



regler Austausch und Networking während der Pausen



Die Mitglieder verfolgen aufmerksam die spannenden Themen



Geschäftsführerin Deutsches Tiefkühlinstitut e. V. Frau Dr. Eichner sprach über die positive Klimabilanz von TK-Produkten

# Essen in Hessen: Gesund, nachhaltig und ressourcen- schonend

Hessisches Umweltministerium, WWF und DBU starten mit UAW-Mitgliedern ein Pilot-Projekt für nachhaltigere Ernährung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen als Teil der hessischen Ressourcenschutzstrategie.

**Essen in Hessen - Leitideen des Projektes**

- Nachhaltige Ernährung inklusive die Vermeidung von Lebensmittelabfällen eine der großen Herausforderungen, um die Gesellschaft in eine nachhaltigere Zukunft zu führen
- Nachhaltigkeit, Gesundheit, Genuss und Wirtschaftlichkeit sollten bestmöglich aufeinander einzahlen
- Sensibilisierung durch Anreize und Genuss statt moralischem Zeigefinger

„Wenn die ganze Welt so viele Ressourcen verbrauchen würde, wie wir in Deutschland, dann bräuchten wir zweieinhalb Erden – wir haben aber nur die eine. Gut ein Drittel unseres Ressourcenverbrauches geht dabei auf das Konto der Ernährung. Unser Essen hat damit direkte und konkrete ökologische Auswirkungen“, sagte Umweltministerin

Priska Hinz heute zum Start des Pilot-Projekts „Kulinarisch nachhaltig: Essen in Hessen“. Das Projekt wird gemeinsam mit dem World Wide Fund for Nature (WWF) und der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) umgesetzt. „Der Bereich Ernährung hat großes Potenzial: Mehr als 35 Prozent unserer natürlichen Ressourcen werden für die Herstellung von Nahrungsmitteln verbraucht. Darum machen wir das Thema zu einem Schwerpunkt unserer Ressourcenschutzstrategie in Hessen“, betonte die Ministerin.

Das Projekt läuft bis Ende 2018 und verfolgt zwei Ziele: die Reduzierung von Lebensmittelabfällen in Großküchen und eine nachhaltigere und gesündere AHV in Hessen.

### Lebensmittelabfälle minimieren

„Die Hälfte der Lebensmittel, die wir täglich essen, lassen wir uns liefern oder nehmen sie in Cafés, Bistros, Kantinen und Restaurants zu uns. Und alle Studien sehen voraus, dass der Anteil weiter zunimmt“, sagte Hinz. Ein gutes Drittel der Lebensmittel, die bei dieser sogenannten „Außer-Haus-Verpflegung“ zubereitet werden, landen allerdings im Mülleimer. „In Anbetracht der Ressourcen und der Energie, die wir zur Herstellung von Lebensmitteln und Mahlzeiten aufwenden, ist das nicht hinzu-

nehmen. Mit unserem bundesweit einmaligen Pilot-Projekt wollen wir dies in den kommenden zwei Jahren deutlich reduzieren und auch über die Landesgrenzen Hessens hinaus zeigen, dass sich Ressourcenschutz, Nachhaltigkeit, Klimaschutz und Wirtschaftlichkeit nicht ausschließen“, so Hinz.

United Against Waste e.V. ist als maßgeblicher Partner in diesem Projekt für die Erfassung, Analyse und Umsetzung der Maßnahmen zur Vermeidung der Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung zuständig. Neben der Vermeidung von Lebensmittelabfällen hat sich das Projekt „Kulinarisch nachhaltig: Essen in Hessen“ außerdem zum Ziel gesetzt, das Essen nachhaltiger und gesünder zu machen.

„Eine nachhaltige und ressourcenschonende Ernährung fördert also die Gesundheit und leistet gleichzeitig einen wichtigen und notwendigen Beitrag zum Klimaschutz und zur Biodiversität.“ Die Überprüfung und Optimierung der Verpflegungskonzepte nach gesundheitlichen, ökologischen und wirtschaftlichen Aspekten erfolgt über das Analyseinstrument SusDish und wird vom Institut für Nachhaltige Landwirtschaft e.V. (INL) durchgeführt.

<https://www.lebensmittelwertschaetzen.de/aktivitaeten/essen-in-hessen/>



**5 Jahre  
United Against  
Waste e.V.**

**Wir danken  
unseren  
Mitgliedern  
für das  
Engagement!**

# Galileo Filmbeitrag über die Arbeit von UAW

*Was haben Luxusspeisen, Urlaub und eine Haftanstalt gemeinsam? Unterwegs mit unserem Food-Waste-Experten Gregor Raimann...*

Galileo hat einen Mann begleitet, der nicht nur einen sehr seltenen, sondern auch ungewöhnlichen Job hat. Dieser führt ihn durch verschiedene Küchen weltweit – egal ob diese sich in einer Haftanstalt, auf einem Kreuzfahrtschiff oder einem Sterne-Restaurant befinden. Galileo zeigt dabei tiefe Einblicke in die Arbeit des Food-Waste-Experten Gregor Raimann, stellt die Ursachen von Lebensmittelabfall dar und zeigt die Messungen von Lebensmittelabfall im Detail. Außerdem werden auch Maßnahmen aufgezeigt, die Lebensmittelabfall drastisch reduzieren können.



<http://www.united-against-waste.de/news-presse/113-galileo-beitrag-ueber-unsere-arbeit-vor-ort>

## SAVE THE DATE: REFORWAS Abschlusskonferenz in Berlin am 19. März 2018

Mit der Agenda 2030 hat sich die Bundesregierung zu den Sustainable Development Goals bekannt, die unter Ziel 12.3 fordern, die Lebensmittelabfälle bis 2030 auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und Nahrungsmittelverluste entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu verringern. Strategien, Leitlinien und Handlungsoptionen für eine effiziente Reduktion von Lebensmittelverlusten sind daher von großer Bedeutung.

Das Forschungsprojekt REFORWAS startete in 2015 mit einer Laufzeit von drei Jahren. Ziel des Projektes ist es, Möglichkeiten für nachhaltiges Handeln in Bezug auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu identifizieren und Handlungsoptionen aufzuzeigen.

Neben einer Betrachtung der Stoffströme und Umweltwirkungen des gesamten Bereichs der Agrar- und Ernährungswirtschaft bis zu den privaten Haushalten, werden im Projekt die Lebensmittelverluste und -abfälle in den Fallstudien „Obst und Gemüseerzeugung“, „Bäckereien“, „Schulverpflegung“ mittels Befragungen, Expertengesprächen und Messungen vor Ort untersucht. Außerdem wird das Verbraucherverhalten in den privaten Haushalten im Rahmen einer sozial empirischen Studie analysiert. Auf der REFORWAS-Abschlusskonferenz werden die Projektergebnisse vorgestellt und diskutiert. **Wir freuen uns über Ihre Teilnahme an der REFORWAS-Abschlusskonferenz.**

<p>Bundesministerium für Bildung und Forschung</p>	<p>THÜNEN</p>
<p>FONA Sozial-ökologische Forschung BMBF</p>	<p>iswa</p>
<p>DLR Projektträger</p>	<p>MRI Max Rubner-Institut</p>
<p>REFOWAS-Förderer</p>	<p>verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen</p> <p>REFOWAS-Projektpartner</p>

Weiterführende Informationen & Anmeldung: <http://refowas.de/aktuelles>



## Neue UAW Plattform: Wertschätzung statt Verschwendung

In der allgegenwärtigen Diskussion um Lebensmittelverschwendung wird immer wieder die Forderung nach mehr Wertschätzung von Lebensmitteln laut. Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen greift hier zu kurz. Ressourcenschonung und nachhaltiges Handeln entlang der gesamten Wertschöpfungskette gehören ebenso dazu.

### Einzelne Schritte erlebbar machen

Unter dem Motto „Mehr wertschätzen – weniger verschwenden“ will United Against Waste gemeinsam mit den Mitgliedern eine Plattform etablieren, die sich dezidiert mit der gesamten Wertschöpfungskette auseinandersetzt: vom Anbau, über Herstellung, Verarbeitung, Transport bis hin zur Zubereitung in der Küche.

### Unterschiedliche Facetten aufzeigen

Ziel der neuen Plattform ist es, sowohl die Wertschöpfungskette als auch die unterschiedlichen Facetten der Wertschätzung von Lebensmitteln – wie Regionalität, Preissensibilisierung, Fachkräftemangel, Verbraucherbildung – näher zu beleuchten. Und daraus konkrete Handlungsfelder und Maßnahmen für die Branche abzuleiten, die aufzeigen, wie wichtig die Wertschätzung von Lebensmitteln ist.

## 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](mailto:info@uaw-verein.de)  
[www.united-against-waste.de](http://www.united-against-waste.de)