



Der Unternehmenswettbewerb

Initiative zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung entlang der gesamten Wertschöpfungskette



gefördert durch



Deutsche
Bundesstiftung Umwelt

www.dbu.de

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Dr. Heinrich Bottermann, DBU 3

Genießt uns!

Kurzbeschreibung zur Initiative 4

Danksagung 5

Unternehmenswettbewerb

Checklisten zum Wettbewerb..... 6

Bewertung der Unternehmen..... 8

Anuga 2015..... 8

Die Gewinner

cibaria – ökologisch-biologische Vollkornbäckerei 10

Gertrudenhof 12

Schneider Bräuhaus München 14

Die Prämierten

ABCConcepts Verpflegungsmanagement mit System ... 16

AKAFÖ – Akademisches Förderungswerk 18

Berufskolleg Tecklenburger Land 20

BIO COMPANY 22

DFS dewender food service..... 24

hunkelstide 26

Der gute Bäcker H. Krimphove GmbH 28

LWL-Klinik Münster..... 30

Märkisches Landbrot..... 32

Restaurant Rose 34

Stockheim..... 36

SuperBioMarkt AG..... 38

Georg Thalhammer..... 40

Die Engagierten

Burgis GmbH 42

Café Kanel..... 42

Cohaus Vendt Stift..... 42

Compass Group Deutschland GmbH..... 42

Erstes Feng Shui Rasthaus Europas..... 43

Hofgut Ruppertsberg 43

Hotel-Restaurant Harzresidenz 43

Maritim Hotel & Int. Congress Center 43

Metzgerei & Partyservice H. Stefe..... 43

njushi foods GmbH & Co KG 44

Studierendenwerk Bonn AöR 44

Die Jury

Hanni Rützler..... 45

Christian Rach..... 46

Prof. Dr. Guido Ritter 46

Der Beirat

24 Personen & Organisationen..... 47

Der Lenkungskreis

FH Münster (iSuN) 48

WWF Deutschland..... 48

Welthungerhilfe..... 48

United Against Waste e.V. 49

Verbraucherzentrale NRW 49

Bundesverband Deutsche Tafel e.V..... 49

Foodsharing e.V. 50

Valentin Thurn 50

Stefan Kreuzberger 50

Kontakt

Ansprechpartner & Impressum..... 51

Vorwort

Die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) in Osnabrück beschäftigt sich – unter anderem geleitet vom Konzept der planetaren Grenzen und der von den Vereinten Nationen definierten Sustainable Development Goals – mit der Lösung drängender Umwelt- und Nachhaltigkeitsfragen. Als unabhängige und parteipolitisch neutrale, privatrechtliche Stiftung bringt sich die DBU durch eine Vielzahl von Aktivitäten in relevante gesellschaftliche und politische Debatten ein. Bei der Förderung innovativer Projekte stellt die mittelständische Wirtschaft eine zentrale Zielgruppe dar.

Die effiziente Nutzung und Kreislaufführung der weltweit knappen Ressourcen ist eines der Kernanliegen der DBU; dazu gehört auch die Vermeidung von Lebensmittelverlusten und -abfällen. Jedes Lebensmittel benötigt für seine Erzeugung wertvolle Ressourcen wie z. B. Wasser, Boden oder Energie. Statt Lebensmittel bewusst und wertschätzend als „Mittel zum Leben“ zu konsumieren, werden in Deutschland jedoch über 11 Millionen Tonnen (BMELV 2012) bzw. – je nach Erhebungsmethode – sogar über 18 Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr entsorgt (WWF 2015). All diese nicht verzehrten Lebensmittel wurden unter Einsatz knapper Ressourcen angebaut, geerntet, transportiert, vielfach weiterverarbeitet, gekühlt, zubereitet und letztendlich wie Abfall verwertet.

Es wird zunehmend deutlich, dass es auf allen Stufen der Wertschöpfungskette Optimierungsbedarf, aber auch Optimierungsmöglichkeiten gibt, um Lebensmittelverluste zu vermeiden – hier sollten dringend praxisorientierte Lösungen entwickelt und umgesetzt werden.

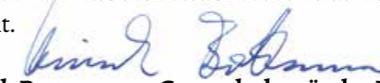
Dabei müssen neben Fragen der Ressourcen- und Umweltrelevanz auch Fragen der Wertschätzung von Lebensmitteln und der inneren Haltung aller Akteure entlang der Wertschöpfungskette adressiert werden. Bei allen Akteuren vom landwirtschaftlichen Betrieb über Verarbeiter, Handel sowie Gastronomie bis hin zum Konsumenten muss ein Bewusstsein für die externen Kosten, also die mit Produktion und Konsum einhergehenden Umwelt- und Klimabelastungen sowie sozialen Folgekosten, entstehen. Diese ökonomisch relevanten Faktoren werden bisher in den Lebensmittelprei-

sen nicht abgebildet. Diese Diskussion und die Realisierung „gerechter Preise“ entlang der Wertschöpfungskette voranzubringen, ist daher neben der Reduktion von vermeidbaren Lebensmittelverlusten und -abfällen eines der zentralen Themen des Themenfeldes 2 „Nachhaltige Ernährung und nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln“ der DBU-Förderleitlinien (www.dbu.de). Gelingt es nicht, angemessene Preise zu realisieren, müssen adäquate Korrekturmechanismen eingeführt werden.

Auch unbequeme Diskussionen müssen vor dem Hintergrund planetarer Grenzen und nicht zuletzt im Sinne der Generationengerechtigkeit und der weltweiten Gerechtigkeit geführt werden.

Das zweijährige Projekt „Genießt uns! – gegen die Verschwendung von Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette“ (2014/15) hat o. g. Aspekte bezogen auf Lebensmittelverluste in Unternehmen aufgegriffen. Ergänzt wurde das Vorhaben um die Verbraucheraktion des sog. „Essensretterbrunch!“, das am 04.07.2015 mit rund 2.500 Teilnehmenden in Berlin stattfand. Hauptziel war es, aufzuzeigen, auf welche Art und Weise sich Unternehmen – ob landwirtschaftliche Betriebe, Bäckereien oder Händler – engagieren können, um Lebensmittelverluste zu reduzieren und ein Bewusstsein für das Thema zu schaffen. Zentrales Element der Initiative bildete ein Unternehmenswettbewerb, der durch ein Team der Fachhochschule Münster wissenschaftlich begleitet wurde. Insgesamt 27 Unternehmen, die freiwillig eine Bestandsaufnahme durchführten, beteiligten sich mit ihren Ansätzen am Wettbewerb. Nach wissenschaftlich begleiteter Auswertung auf Basis eines Punktesystems und Beratung in einer Jury erhielten die innovativsten 16 Praxisansätze einen Unternehmenspreis.

Wir freuen uns, dass diese Broschüre nicht nur einen Überblick über die innovativen Ideen der Modellunternehmen gibt, sondern weiteren kleinen und mittelständischen Unternehmen der Lebensmittelbranche Mut zur Nachahmung macht.



Dr. Heinrich Bottermann, Generalsekretär der DBU



Genießt uns!

Auftakt vor dem Bundestag: der Lenkungskreis beim Frühstück für die Abgeordneten im Herbst 2014

Das DBU-Projekt „Genießt uns!“ – Die Initiative gegen die Verschwendung von Lebensmitteln entlang der gesamten Wertschöpfungskette: Das Besondere und Einzigartige ist die Heterogenität der Partner, die sich in dieser Initiative zusammengefunden haben und sich der Problematik Lebensmittelverschwendung stellen. Organisationen und Institutionen aus den Bereichen Natur- und Umweltschutz, Ernährungssicherung und Entwicklungspolitik, Verbraucherschutz, Wohlfahrt, Wissenschaft sowie kleine Vereine der Zivilgesellschaft oder Kooperationen mit engagierten Unternehmen nähern sich der Arbeit auf für sie charakteristische Weise und machen zu guter Letzt so einen ganzheitlichen Blick auf den Skandal der Verschwendung möglich.

Der WWF Deutschland und die Welthungerhilfe sind die organisatorischen Träger von „Genießt uns!“. Kooperationspartner der Initiative sind der Verein Foodsharing, der Bundesverband Deutsche Tafel, United Against Waste, die Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen sowie die Initia-

toren Valentin Thurn (Film: Taste the Waste) und Stefan Kreuzberger (Autor von „Die Essensvernichter“). Wissenschaftlich begleitet wurde die Initiative vom Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft (iSuN) der Fachhochschule Münster. Die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) hat die Initiative fachlich-inhaltlich beraten und finanziell unterstützt. Ein ehrenamtlicher Beirat mit Expertinnen und Experten aus Wirtschaft, Wissenschaft, Politik und der Zivilgesellschaft beriet die Initiative während der zweijährigen Laufzeit.

Mit dem Projekt hat die Initiative „Genießt uns!“ all jene Unternehmen gewürdigt, die sich beispielhaft gegen die Lebensmittelverschwendung einsetzen. Im Mittelpunkt der Initiative stand die Durchführung eines Unternehmenswettbewerbs, der durch das iSuN wissenschaftlich begleitet wurde. Im Rahmen des Wettbewerbs wurden die Aktivitäten der Unternehmen zur Verringerung von Lebensmittelabfällen überprüft. Die besten Unternehmen wurden mit dem

„Genießt uns!“-Award ausgezeichnet. „Genießt uns!“ hat deutschlandweit Unternehmer mobilisiert, endlich gegen die Lebensmittelverschwendung aktiv zu werden. Mit dem Unternehmenswettbewerb wurde nicht nur das Engagement bereits erfolgreich aktiver Unternehmen honoriert, sondern auch solche, die bisher noch nicht aktiv waren. Das gesammelte Wissen und die Erfahrungen rund um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen wurde auf der Webseite von „Genießt uns!“ und in dieser Broschüre gebündelt und veröffentlicht.

Die Initiative unterstützt das Ziel der Bundesregierung, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 zu halbieren. Mithilfe der engagierten Unternehmen ist es zudem gelungen, zu zeigen, dass es Wege und Möglichkeiten gibt, die Verschwendung von Lebensmittelabfällen entlang der Produktionskette konkret zu reduzieren. Darüber hinaus zielt die Initiative auch darauf ab, für mehr Austausch und Transparenz im Diskurs zur Lebensmittelverschwendung zu sorgen. Auch in der breiten Öffentlichkeit hat die Initiative auf den Wert von Lebensmitteln aufmerksam gemacht. Zum Beispiel mit dem großen „Essensretter-Brunch“ am heißesten Tag des Sommers 2015 vor dem Berliner Hauptbahnhof. Tatsächlich hat sich in Deutschland eine ausgeprägte Brunch-Kultur etabliert. Vor allem am Wochenende wird gerne ausgiebig gefrühstückt. Daran wollte der „Essensretter-Brunch“ anknüpfen. Die wenigstens nämlich denken darüber nach, dass die übrig bleibenden Reste der Buffets zumeist in den Müll wandern. Vor diesem Hintergrund wurden vor dem Berliner Hauptbahnhof rund 1,5 Tonnen aussortierte, den Qualitätsansprüchen jedoch noch voll genügenden Lebensmittel zubereitet, um anschließend gemeinsam mit knapp 2.500 Menschen brunchen zu können. Eröffnet wurde der „Essensretter-Brunch“ vom Tatort-Kommissar Andreas Hoppe und der TV-Moderatorin Enie van de Meiklojkes.

Bild oben rechts: Großer „Essensretterbrunch!“ im Sommer 2015 in Berlin: rund 2.500 Mahlzeiten aus geretteten Lebensmitteln



Danksagung

Die Initiative „Genießt uns!“ wurde während ihrer zweijährigen Laufzeit von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) inhaltlich und finanziell gefördert. Besonderer Dank gilt Frau Exner, die das Projekt inhaltlich begleitet hat.

An der erfolgreichen Durchführung der Initiative hat darüber hinaus eine Vielzahl von Menschen, Unternehmen und Institutionen mitgewirkt. Ihnen allen gilt an dieser Stelle unser großer Dank. Ohne deren Einsatzbereitschaft und Unterstützung wäre die Initiative in der vorliegenden Form nicht durchführbar gewesen.

Den Mitgliedern des Beirats und der Jury möchten wir ganz besonders danken: Ihr freiwilliges und persönliches Engagement, ihre fachlich kompetente Unterstützung und hilfreichen Hinweise haben maßgeblich zum Erfolg der Initiative beigetragen. Ihnen allen nochmals unser Dank!

Nadja Flohr-Spence, Koordinatorin der Initiative

Unternehmenswettbewerb

Der Unternehmenswettbewerb richtete sich an kleine und mittlere Unternehmen aus den Bereichen Landwirtschaft, Lebensmittel verarbeitende Industrie, Handel, und Gastronomie. Nach zwei bundesweiten Ausschreibungsrunden in 2014 beteiligten sich 27 engagierte und zukunftsorientierte Unternehmen an dem Wettbewerb. Sie füllten die von der Fachhochschule Münster entwickelten Checklisten aus und stellten entsprechende Unterlagen zur Verfügung. Anhand der durch das Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN) aufgearbeiteten Unterlagen entschied eine prominent besetzte Jury über die Vergabe der „Genießt uns“-Awards, des Unternehmenspreises gegen Lebensmittelverschwendung.

Die Checklisten zum Wettbewerb

Mit den Checklisten wurden die Aktivitäten zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten in den Unternehmen erfasst. Jedes Unternehmen musste einen Fragebogen mit allgemeinen Angaben zum Unternehmen und einen aus jeweils einer der Kategorien „Landwirtschaft“, „Lebensmittelwirtschaft“ oder „Gastronomie“ ausfüllen. Die Checklisten fragten systematisch die wichtigen Stellschrauben zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten in Unternehmen und an ihren Schnittstellen zu Lieferanten und Kunden ab und orientierten sich an üblichen Audit-Formaten. Themen waren die systematische Erfassung der Verluste, Angaben zur Entwicklung der innerbetrieblichen Abfall- und Verlustmengen, die Verankerung des Themas im Managementsystem des Unternehmens, Kommunikation des Engagements nach innen und außen und die Einbeziehung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Auszug aus der Checkliste zum „Unternehmens-Check“

2.2 Vermeidung von Lebensmittelverlusten: „Wie systematisch ist das Vorgehen?“			
2.2.1 Wie systematisch werden die Lebensmittelverluste in Ihrem Unternehmen erfasst und ausgewertet? <i>Bitte ordnen Sie die übliche Praxis in Ihrem Unternehmen einer der folgenden Zeilen zu:</i>	ja	nein	<i>Bitte wenn möglich auch verantwortliche Stelle/Abteilung nennen</i>
Lebensmittelverluste werden in unregelmäßigen Abständen, fallweise, erhoben und ausgewertet			
Lebensmittelverluste werden systematisch und regelmäßig überwacht und ausgewertet, Maßnahmen zur Vermeidung werden ergriffen			
Vermeidung von Lebensmittelverlusten ist im Leitbild verankert. Aus dem Leitbild werden systematisch Ziele abgeleitet und Maßnahmen geplant und umgesetzt			
2.2.2 Maßnahmen/Projekte zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten (zeitlich begrenzt) <i>Bitte stellen Sie dar, welche Maßnahmen unternommen wurden und welche Einspareffekte dadurch erzielt werden konnten.</i>	was/wann/wie viel <i>bitte wenn möglich auch verantwortliche Stelle/Abteilung nennen</i>		
im eigenen Unternehmen			
in Kooperation mit Lieferanten (z.B. besondere Vertragsgestaltung, Vereinbarungen über Rückläufe ...)			
in Kooperation mit Kunden (z.B. besondere Vertragsgestaltung, Vereinbarungen über Rückläufe ...)			

Die verantwortlichen Personen im Unternehmen mussten zu jedem Bereich benannt werden, und zusätzlich wurden Belege zu jeder Aussage in Form von Formularen, Formblättern, QM Handbuch etc. angefordert, um die Selbsteinschätzung des Unternehmens aus externer Perspektive bewerten zu können.

Die Bewertung erfolgte auf Basis dieser Angaben und dazugehöriger Belege, die durch Internetrecherchen und Telefoninterviews komplementiert und verifiziert wurden. Ein im Lenkungskreis und Beirat abgesprochenes Bewertungssystem sollte die Sichtung und Einordnung der Informationen aus den Unternehmen erleichtern. Folgende Kriterien wurden festgelegt:

Kriterium	Gewichtung
Messung von Lebensmittelabfall	2
Entwicklung der Abfall-/Verlustmenge	2
Planung und Umsetzung von Maßnahmen	6
Geregelte Verantwortung	1
Einbeziehung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern	3
Kommunikation des Themas innerhalb des Betriebes	3
Kommunikation des Themas außerhalb des Betriebes	1
Thema in Leitbild und Zielen	1
Verankerung des Themas im Unternehmen/Managementsystem	3
Reduktion von Verpackungen	1
Innovationen in Projekten	5

Die Kriterien hatten eine unterschiedliche Gewichtung, die nach erwarteter Priorität und Relevanz des Themas in den Unternehmen abgestimmt wurde. Die Gewichtung lag zwischen 1 gleich „weniger wichtig“ bis 6 „besonders wichtig“. Die Kriterien wurden nach folgendem Schema bewertet:

Klar erkennbar	2
Zum Teil erkennbar	1
Nicht erkennbar	0

Die maximal erreichbare Punktzahl betrug somit 56 Punkte. Das Kriterium „Reduktion von Verpackungen“ sollte Hinweise darauf geben, ob durch die Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten ein Effekt von zusätzlichem Verpackungsaufwand und damit Verpackungsabfall entsteht. Von den 27 Unternehmen wurden 16 der Jury zur Auszeichnung empfohlen.

Bewertung der Unternehmen

Die Jury ließ neben erfolgreichen Maßnahmen zur Verringerung der Lebensmittelverluste in den Unternehmen in die Bewertung einfließen, ob andere Akteure in der Wertschöpfungskette – vom landwirtschaftlichen Urproduzenten bis zum Lieferanten – in die Vermeidungskonzepte miteinbezogen wurden und/oder ob die Vermeidungsstrategie aktiv an die Belegschaft, an Kunden und Kundinnen kommuniziert wurde, um diese zu sensibilisieren und gewissermaßen „mitzunehmen“.



Anuga 2015

Die Preisträger: Aus den 27 sehr überzeugenden Unternehmensbewerbungen wurden von der FH Münster 16 als besonders auszeichnungswürdig empfohlen, aus denen wiederum die Jury drei Preisträger auswählte. Die Jury bestand aus dem Koch und TV-Moderator Christian Rach, der Foodtrend-Forscherin Hanni Rützler und Prof. Dr. Guido Ritter von der Fachhochschule Münster. In ihrer Begründung hieß es, dass es allen drei Unternehmen auf vorbildliche Weise gelungen sei, effektive Maßnahmen im Alltagsbetrieb zu verankern, um Lebensmittelabfälle erst gar nicht entstehen zu lassen. Die Betriebe seien „zukunftsweisende Leuchtturmprojekte“, die Kunden und Belegschaft sensibilisierten und stark in Netzwerken arbeiteten.

Die Gewinner



Die Gewinner der ersten „Genießt uns!“-Awards: Schneider Bräuhaus in München, Cibaria, die ökologisch-biologische Vollkornbäckerei aus Münster und der Gertrudenhof, Erlebnisbauernhof in Hürth (v.l.n.r.)

Verleihung der Awards für besonderes Engagement gegen Lebensmittelverschwendung

Die Verleihung der „Genießt Uns!“-Awards fand am Abend des 13. Oktober 2015 auf der Ernährungsmesse Anuga in erfolgreicher Zusammenarbeit mit der Koelnmesse GmbH statt. Unter den über 200 Gästen befanden sich viele Prominente aus Politik, Wissenschaft und Wirtschaft. Thematisch passend hatte die Sodexo Services GmbH zu einem „Essenretterbankett“ geladen. Aus vermeintlichem Abfall wurde ein genussreiches Buffet: Verwendet wurden Lebensmittel, die für die Messe gekauft wurden, die aber am letzten Messtag keine Verwertung mehr gefunden hätten. Serviert wurden etwa Süsschen aus überreifen Tomaten, Pesto aus

welken Kräutern und Häppchen aus Fallobst. Die Anuga gilt als die internationale Leitmesse der globalen Ernährungs-wirtschaft. Sie vereint zehn Fachmessen unter einem Dach und ist Informations- und Kontaktbörse für die Branche, die Medien und für Entscheidungsträger. Im Jahr 2013 zählte sie 6.777 Aussteller und 154.462 Fachbesucher aus 187 Ländern. Zu ihrer Zielgruppe gehören u. a. Hersteller, Importeure und Großhändler von Lebensmitteln und Getränken sowie Akteure aus den Bereichen Nahrungsmittelgroß- und -einzelhandel, Ernährungshandwerk, Ernährungsindustrie und Zulieferer der Ernährungsindustrie.



cibaria GmbH ökologisch-biologische Vollkornbäckerei

„cibaria, das ist mehr als gutes Brot“

1990 gründet die Bäckermeisterin Rike Kappler in Münster die Bio-Bäckerei *cibaria*. Heute beschäftigt die Bäckerei rund 50 Mitarbeiter(innen). Deren Backwaren werden außer in der Bäckerei in Münster noch auf 21 Wochenmärkten zum Verkauf angeboten und darüber hinaus an 30 Bioläden sowie verschiedene Cafés und Kantinen geliefert. Auch Backkurse für Gruppen von zehn bis fünfzehn Personen werden angeboten. Im Jahr 2015 fanden schon zwölf dieser Kurse statt.

Die Hauptrohstoffe Dinkel, Weizen und Roggen bezieht *cibaria* von Bauernhöfen aus dem Münsterland. Als Grün-

dungsmitglied des *BioFair*-Vereins verpflichtet sich *cibaria*, sämtliche Zutaten sowie Produktions- und Vertriebschritte bezüglich ihrer Umwelt- und Sozialverträglichkeit unter die Lupe zu nehmen und ressourcenschonend zu handeln. Bei der Verarbeitung der Rohwaren wird auch mit der Ressource Zeit großzügig umgegangen: Teigführungen dauern zwischen 12 und 24 Stunden.

Die naturgemäß energieintensive Backstube besitzt eine Wärmerückgewinnungsanlage, mit der in der kalten Jahreszeit geheizt und ganzjährig das benötigte Warmwasser auf 50 Grad erwärmt wird.

Das Engagement

Die Bäckerei beteiligte sich an einem vom Umweltministerium NRW geförderten Forschungsprojekt der Fachhochschule Münster zur Lebensmittelverschwendung, welches im Februar 2015 seinen Abschluss fand. Neben möglicher Effizienzsteigerung in der Produktion wurde die Retoure, also die nicht verkaufte Ware, als wichtigste Stellschraube näher betrachtet. Natürlich kann das für die Kundschaft bedeuten, dass abends das Lieblingsbrot ausverkauft ist. Aber bei Backwaren bleibt bei Betriebsschluss der Verkaufsstellen fast immer auch unverkaufte Ware übrig, die am nächsten Tag nicht mehr angeboten werden kann. *cibaria* begegnet diesem Umstand mit einer systematischen Erfassung aller Retouren. Eine besondere Maßnahme bei *cibaria* ist die Erfassung des Verkaufsverlaufs; damit nachvollziehbar ist, welche Brote besonders beliebt sind und zu welcher Uhrzeit sie ausverkauft sind. Wichtig ist die Auswertung aller erfassten Daten, um steuernd eingreifen zu können. In betriebsinternen, abteilungsübergreifenden Workshops sind passgenaue Maßnahmen für den Betrieb entwickelt worden.

Wenn möglich werden nicht verkaufte oder zurückgekommene Brotwaren zu Paniermehl verarbeitet und mit überarbeiteten Rezepturen wieder zu Backwaren verarbeitet. Was dabei nicht zum Einsatz kommt, geht als Spende an die Tafeln oder die Bahnhofsmmission. Mit unverkauften Snacks wird die Nachtschicht der Bäckerei versorgt.

Mit ihrer Beteiligung am Projekt der Fachhochschule Münster wurde das Personal im Verkauf und in der Backstube für die Problematik der Lebensmittelverschwendung sensibilisiert. Die im Projekt gewonnenen Erkenntnisse und die daraus entwickelten goldenen Regeln flossen direkt ein in die für das Personal entwickelte „Mappe, die dich fit macht“.

Ihre Kundinnen und Kunden informiert *cibaria* über Facebook und die Unternehmenshomepage offensiv über ihren Umgang mit dem Thema Lebensmittelabfall.



cibaria Bäckerei GmbH

Bremer Str. 56 · 48155 Münster
info@cibaria.de / Tel. 02 51 · 67 547
www.cibaria.de



Gertrudenhof

„Natur und Tiere hautnah erleben“

Seit 1964 bewirtschaftet die Familie Zens den Gertrudenhof in Hürth, einer Stadt mit etwa 50.000 Einwohnern am Rand von Köln. Gab es früher noch überwiegend Ackerbau und Schweinemast, werden heute auf 130 Hektar neben Weizen, Braugerste, Sommergerste und Zuckerrüben, die an den örtlichen Landhandel gehen, auch Kartoffeln und über 30 Sonderkulturen wie Kürbisse, verschiedene Kohlsorten, Spargel, Kirschen und Zwetschgen angebaut. Obst und Gemüse vermarktet der Gertrudenhof im eigenen Hofladen. So ist praktisch rund um das Jahr Erntezeit auf dem Betrieb. Statt der Schweinemast gibt es einen Streichelzoo mit rund

60 Großtieren wie Schafen, Ziegen, Ponys, Lamas, Zwergzebus und einem Yak sowie Kaninchen und Meerschweinchen und 80 Hühner verschiedener Rassen.

Der Hof ist ein beliebtes Ausflugsziel für Schulklassen und Kindergärten. Allein im Jahr 2014 gab es 1.000 Hofführungen. Die Kinder lernen dabei spielerisch den Umgang mit Tieren und der Natur. Der Hof wurde als „offizielles Projekt der UN-Weltdekade für nachhaltige Bildung“ ausgezeichnet.

Die Photovoltaikanlage des Hofes produziert jährlich rund 50.000 kWh Strom, das ist genug für ca. 15 Haushalte.



GERTRUDENHOF
Ihr Erlebnisbauernhof in Hürth

Das Engagement

Die grundsätzliche Maßnahme des Gertrudenhofs zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen besteht in der Abkehr von der Vermarktung des auf dem Hof angebauten Obsts und Gemüses durch den Groß- und Einzelhandel hin zu einer Direktvermarktung über den eigenen Hofladen. Ware, die der Großhandel nicht akzeptieren würde, weil die Form von normgerechtem Gemüse abweicht oder Früchte zu groß oder zu klein sind, die aber genauso gut schmeckt wie die normierte Ware, wird auf dem Gertrudenhof separat verpackt und zu einem günstigen Preis angeboten. Zusätzlich zum Hofladen existiert eine „Schlemmerstation“, in der Überschüsse bis hin zu Spargel-Schalen verarbeitet werden. Mit dem Milchlieferanten, der den Hof beliefert, gibt es die Vereinbarung, nicht verkaufte Ware zurückzunehmen. Aus dieser Milch wird dann Käse gemacht. Ziel ist nicht nur die restlose Verwertung aller Lebensmittel, sondern auch ein Beispiel für die besondere Wertschätzung zu geben, die den Lebensmitteln entgegengebracht werden sollte.

Zusammen mit den Lebensmittelrettern von foodsharing hat der Gertrudenhof den ersten FairTeiler-Sammelpunkt auf einem deutschen Bauernhof eingerichtet. Hier kann man beispielsweise vor dem Start in den Urlaub Lebensmittel abgeben und sich umgekehrt kostenlos selbst bedienen. Mittlerweile ließen sich auch Partnerhöfe und Großhändler für die Idee des FairTeiler-Kühlschranks begeistern. Auch sie bestücken jetzt die FairTeiler-Station. Ist die zu überreich gefüllt, gehen die Überschüsse an die Hürther Tafel.

Gertrudenhof

Lortzingstr. 160 · 50354 Hürth

post@gertrudenhof.info · Tel. 02 233 / 72 816

www.erlebnisbauernhof-gertrudenhof.de





Schneider Bräuhaus München

„Die Entsorgung der Lebensmittelreste kostet uns mittlerweile jährlich 13.000 Euro weniger als vor Beginn unserer Maßnahmen“

An dem Ort, an dem sich heute das *Schneider Bräuhaus München* befindet, floss nachweislich schon im Jahr 1540 Bier aus den Hähnen, vermutlich sogar schon früher. Zwischen Ende des 16. bis Ende des 18. Jahrhunderts von der Münchner Brauer-Dynastie Mader bewirtschaftet, geriet das Brauhaus danach unter verschiedenen Besitzern in Turbulenzen und kam Mitte des 19. Jahrhunderts in den Besitz eines Bankiers, der den Braubetrieb einstellte. Doch 1872 kaufte Georg I. Schneider das Gebäude und eröffnete es nach einem Umbau als Stammhaus der Familienbrauerei G. Schneider & Sohn. Heute kommt die Schneider Weisse unter Georg VI. Schneider ins Glas und 660 Gäste finden ganzjährig in den neun Gasträumen Platz.

Die in der Küche verwendeten Rohstoffe bezieht das *Schneider Bräuhaus* von regionalen Landwirten und Partnern aus Bayern. Neben typisch bayrischer Küche pflegt das *Schneider Bräuhaus* die traditionelle Münchner Kronfleischküche – die Küche der Innereien.

Für die Stiftung „Gesellschaft macht Schule“ engagiert sich Bräuhaus-Koch Thomas Hübner. Zweimal die Woche bringt er mit Kochkursen sozial benachteiligten Kindern das Thema Ernährung näher.

Das Engagement

Die in der Küche und als Speisereste auf den Tellern anfallenden Lebensmittelabfälle erfasst das *Schneider Bräuhaus* auf der Ebene der Entsorgung, dazu noch dreimal jährlich detailliert im Rahmen seiner Mitgliedschaft bei *United against Waste*.

Auf die Speisekarte hat der Anspruch auf Abfallreduzierung insofern Einfluss, als dass die Portionen bis zur Halbierung der Haxen angepasst und die Salatbestellungen und die einiger Beilagen vom Hauptgericht getrennt wurden. Die Preise der Hauptgerichte ließen sich auf diese Weise senken, während die Servicekräfte gleichzeitig die abgekoppelten Beilagen aktiv und zielgerichtet bewerben. Bei Reservierungen wird das Angebot an die Esskulturen der aus aller Welt stammenden Gästegruppen angepasst.

Die Küchenproduktion wurde in Zusammenarbeit mit dem *Institut für Siedlungswasser, Wassergüte und Abfallwirtschaft* der Universität Stuttgart und *United against Waste e.V.* auf sparsame Verfahren umgestellt. Neue Rezepturen einschließlich einer Resteverwertung wurden eingeführt. Dem Weissen Bräuhaus ist gelungen, die Entsorgungskosten für Lebensmittelreste seit 2008 um 60 % zu reduzieren und gleichzeitig Restmüll um 20 % einzusparen.

Viermal im Jahr gibt es im Bräuhaus Teambesprechungen über die Unternehmensziele und Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen, einmal im Monat auf Führungsebene. Mittlerweile ist das Thema fest in der Unternehmenskultur verankert.

Vorbildlich ist auch die Medienkommunikation mit Kundinnen und Kunden über die Maßnahmen des Unternehmens gegen Lebensmittelabfall.

Schneider Bräuhaus München GmbH & Co. KG

Tal 7 · 80331 München

info@weisses-brauhaus.de · Tel. 089/201380

www.weisses-brauhaus.de





ABCConcepts GmbH
Verpflegungsmanagement mit System

ABCConcepts

„Reduzierung von Nassmüll und bedarfsgerechte Produktion von Speisen sind Zielvorgaben bei der Prozesssteuerung“

Das in 2006 gegründete Ratinger Beratungsunternehmen, die Firma *ABCConcepts GmbH*, hat sich mit rund 30 Mitarbeitern auf die Optimierung von Prozessabläufen in der Gemeinschaftsverpflegung spezialisiert, darunter Krankenhäuser, Rehakliniken, Alten- und Pflegeheime sowie Seniorenresidenzen. Auf Anfrage sind die Experten von *ABCConcepts* vor Ort und analysieren die Kücheneinrichtungen und die Ansprüche an die Verpflegung. Darauf aufbauend erarbeiten sie ein Konzept, um die Küchenabläufe in wirtschaftlicher, gesundheitlicher, hygienischer und ernährungsphysiologischer Hinsicht zu verbessern. Auf Wunsch stellt *ABCConcepts* auch einen Verpflegungsmanager vor Ort. Mit

dieser sehr individuellen und prozessorientierten Vorgehensweise, unter Einbeziehung aller Mitarbeiter, soll eine größtmögliche Effizienz im Verpflegungsbereich der Kunden gewährleistet werden. Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei der Zubereitung der Speisen und eine optimale Portionierung hat allein unter wirtschaftlichen Aspekten eine hohe Bedeutung für die Kunden von *ABCConcepts*. Als wichtiges Kriterium gilt dabei der in der Küche anfallende und kostenpflichtig zu entsorgende Nassmüll. Dabei handelt es sich um alle in der Küche bei der Zubereitung der Speisen anfallende Abfälle wie auch um Speisereste, die mit dem Teller zurück in die Küche kommen.

Das Engagement

Zusammen mit der Großküche des Marienhospitals in Oelde nimmt *ABCConcepts* am „Genießt uns!“-Wettbewerb teil. Die Küche des 200-Betten-Krankenhauses wird von *ABCConcepts* seit Januar 2012 betreut. Der anfallende Nassmüll konnte auf durchschnittlich 0,250 Liter pro Tag und Beköstigtem reduziert werden. Meist fallen hier Mengen von mehr als 0,5 Liter je Beköstigungsteilnehmer und Tag an. Nassmüll kann in der Regel mit einem Warenwert von 0,50 Euro pro Liter berechnet werden. Daneben entstehen ortsabhängig unterschiedliche Entsorgungskosten. Bei der Reduzierung des Nassmülls hilft das *ABCConcepts*-eigene IT-Modul *ABCom*, das genaue Kalibrierungen ermöglicht. Das vermeidet im Vorfeld eine Überproduktion von Lebensmitteln. Der anfallende Nassmüll wird in der Küche des Marienhospitals täglich erfasst. In monatlichen Teamsitzungen wird die Auswertung des Nassmülls besprochen. Mehrmals jährlich werden mit den Küchenmitarbeitern Kurzschulungen zum Thema Lebensmittelabfall durchgeführt. Seit 2013 ist *ABCConcepts* Partner von *United against Waste*.

- täglich systematische Lebensmittelabfallmessung durch Erfassung des Nassmülls sowie
- Einsatz eines eigens entwickelten betriebswirtschaftlichen Moduls (*ABCom*) zur Verbesserung der Vor- und Nachkalkulation der Rezepturen
- Zusammenarbeit mit *United against Waste e. V.*



ABCConcepts Verpflegungsmanagement mit System GmbH

An der Pöhnt 47 · 40885 Ratingen

office@abconcepts.de · Tel. 021 02 / 700 6330

www.abconcepts.de



AKAFÖ

AKAFÖ – Akademisches Förderungswerk

„Klimafreundlich essen will gelernt sein“

Das Akademische Förderungswerk (AKAFÖ) ist das Studierendenwerk für die Bochumer Hochschulen und die Westfälische Hochschule in Gelsenkirchen, Recklinghausen und Bocholt. Neben der Vergabe des BAföG, dem Betrieb von zahlreichen Wohnanlagen mit insgesamt rund 4.200 Wohnplätzen und weiteren Service-Einrichtungen für die Studierenden versorgt das AKAFÖ über 70.000 Studierende und Hochschulmitarbeiter(innen) in seinen Mensen und Cafeterien mit jährlich über 11 Millionen Essen. Daneben beliefert das AKAFÖ mehrere Schulen mit warmer Mittagsverpflegung, betreibt Schulkioske und organisiert Veran-

staltungen, Feiern und Konferenzen im Umfeld der Hochschulen. Allein mit dem Betrieb der Campusgastronomie erzielt das Unternehmen einen jährlichen Umsatz von mehr als 14 Millionen Euro.

Nach Möglichkeit verwenden die Küchenleiter des AKAFÖ Produkte aus nachhaltiger landwirtschaftlicher Produktion. Sämtliche Kartoffeln und ein Großteil des Gemüses und Salats stammen aus regionalem Anbau. Der in allen Einrichtungen angebotene Kaffee stammt schon seit dem Jahr 1993 aus zertifiziertem Fair-Trade-Handel, 5,4 Tonnen fair gehandelter Kaffee kommen so pro Jahr beim AKAFÖ zum Einsatz.

Das Engagement

Die täglichen Lebensmittelabfälle werden durch Zählen und Wiegen der Speiseresttonnen erfasst. Durch eine Reihe intern erarbeiteter Maßnahmen gelang es, die Menge der Speiseabfälle um 25 % zu reduzieren. Beispielhaft genannt seien hier der kurz vor Schließung der Essensausgabe eingeführte Preisnachlass in Höhe von 50 % auf alle Gerichte sowie das Angebot „Das Beste von gestern“, bei dem Produktionsüberschüsse verwertet werden.

Seit in einer AKAFÖ-Aktionswoche rund um den Umwelttag 2012 der Verbrauch von Lebensmitteln unter den Gesichtspunkten Nachhaltigkeit und Klimaschutz kritisch beleuchtet wurde, haben sich in den Küchen wöchentliche Teambesprechungen zum Thema „Speiserestabfälle“ etabliert.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden kontinuierlich für das Thema Nachhaltigkeit sensibilisiert. 2014 gab es zum Beispiel einen gering dotierten, internen Wettbewerb um die besten Ideen Thema zur weiteren Ressourcenschonung, der sich großer Beliebtheit erfreute.

Akademisches Förderungswerk

Universitätsstr. 150 · 44801 Bochum

akafoe@akafoe.de · Tel. 02 34 / 32 11 300

www.akafoe.de

- täglich systematische Lebensmittelabfallmessung durch Zählung der Speiseresttonnen
- 50 % Preisnachlass der Gerichte kurz vor Schließung; Angebot von „Das Beste von gestern“
- wöchentliche Teambesprechungen und interner Mitarbeiter-Wettbewerb 2014 zum Thema





Berufskolleg Tecklenburger Land

„Die gesamte Küchenarbeit ist systematisch eingebunden in die Lehre“

Am *Berufskolleg Tecklenburger Land* in Ibbenbüren werden über das Jahr 2.300 Schüler unterrichtet. 100 von ihnen essen derzeit täglich in der Schulmensa. Im Jahr 2010 konnte im Berufskolleg eine neue Küche in Betrieb genommen werden, in der die Schülerinnen und Schüler der Berufsfachschule Hauswirtschaft und Ernährung wie auch die der Berufsfachschule für Sozialhelfer abwechselnd kochen. Die verwendeten Lebensmittel sind zum großen Teil Bio-Produkte, werden saisonal ausgesucht und stammen bevorzugt aus regionaler Herstellung. So muss das Salatbuffet in den Wintermonaten ohne Gurken und Tomaten

auskommen. Der Fisch ist nach den Grundlagen des Marine Stewardship Council (FSC) zertifiziert. Das Geflügelfleisch stammt von antibiotikafrei gemästeten Tieren, das Schweinefleisch von Bentheimer Bio-Schweinen und auch das Rindfleisch ist zu 100 % bio. Von den beiden täglich angebotenen Hauptgerichten ist mindestens eines vegetarisch. Vormittags steht Bio-Müsli auf dem Frühstücksbuffet. Neben Quark und Milchreis gehören auch Milchshakes und Smoothies zum Angebot. Seit Februar 2014 darf sich die Schule als das erste biozertifizierte Berufskolleg Deutschlands bezeichnen.

Das Engagement

Die Mensa am *Berufskolleg Tecklenburger Land* lässt sich mit anderen Schulmensen nur schwer vergleichen. Denn hier kochen die Schüler selbst. Themen wie Lebensmittelwertigkeit, der Kampf gegen deren Verschwendung und Nachhaltigkeit im Umgang mit Rohstoffen stehen auf dem Unterrichtsplan und werden in der Küche der Schulmensa gleich praktisch umgesetzt. Damit möglichst wenige Lebensmittelabfälle entstehen, werden alle Gerichte nach selbst entwickelten Rezepten gekocht. Die Beilagen zu den Gerichten werden von den Schülern frei gewählt und portioniert, sodass nach dem Essen weniger auf den Tellern übrig bleibt. Und was trotzdem in den Töpfen übrig ist, wird nach Mensa-Schluss über eine neu geschaffene „Schülertafel“ in den Berufsgrundschuljahren verteilt. In speziellen „Genießt-uns-Gerichten“ werden gezielt Reste vom Buffet verarbeitet. Die Schulküche verarbeitet keine Konserven, kein Convenience-Food, keine Zusatzstoffe wie Nitritpökelsalz oder Farbstoffe. Ein Frittiergerät gehört erst gar nicht zur Kücheneinrichtung.

Seitdem die Mensa am Wettbewerb „Genießt uns!“ teilgenommen hat, erfasst sie die täglichen Küchenabfälle. Die Teilnahme der Schule an Wettbewerben wie „Schule der Zukunft“ und „Schule der Nachhaltigkeit“ oder durch schulinterne „Bio-Kochworkshops“ haben, was die Sensibilisierung der Schülerinnen und Schüler anbelangt, ihr Übriges getan.

Berufskolleg Tecklenburger Land

Wilhelmstr. 8 · 49477 Ibbenbüren

info@berufskolleg-ibbenbueren.de · Tel. 054 51 / 50 960

www.bk-ibb.de

- Die Schüler werden über Projekte und Wettbewerbe aktiv in die Thematik eingebunden.
- **Speiseangebot: personenbezogene Portionierung, freie Beilagenwahl, „Genießt-uns“-Gerichte und Buffet sowie Initiierung einer Schülertafel**
- **Etablierung eines Abfallprotokolls**





BIO COMPANY®

BIO COMPANY

„Bio allein ist nicht genug“

1999 eröffnete im Berliner Stadtteil Charlottenburg die erste Filiale der *Bio Company* als Vollsortiment-Supermarkt, der ausschließlich ökozertifizierte Produkte anbietet. Heute gibt es insgesamt fast 50 Filialen, die meisten davon in Berlin und Brandenburg, aber auch in Hamburg und Dresden ist die Kette mittlerweile vertreten. 1.390 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt das Unternehmen im April 2016, darunter 120 Auszubildende. Das Sortiment der einzelnen Filialen umfasst – je nach deren Größe – bis zu 8.000 Produkte.

Bio Company möchte möglichst viele regionale Produkte im Sortiment führen. Die Einkaufsabteilung der Firma unterhält dazu zahlreiche persönliche Kontakte mit Landwirten und Lieferanten aus dem Umland. Durch die persönlichen Kontakte ließ sich auch der Anbau alter Sorten wiederbeleben, die je nach Saison in den Filialen zum Verkauf angeboten werden.

Nachhaltig ist bei *Bio Company* auch der Aufbau der Filialen. Die Bodenfliesen sind aus Naturstein, die Holzregale aus nachhaltiger, regionaler Forstwirtschaft. Die Abwärme der Kühlregale wird zur Wärmerückgewinnung genutzt, um damit die Klimaanlage der Läden zu speisen.

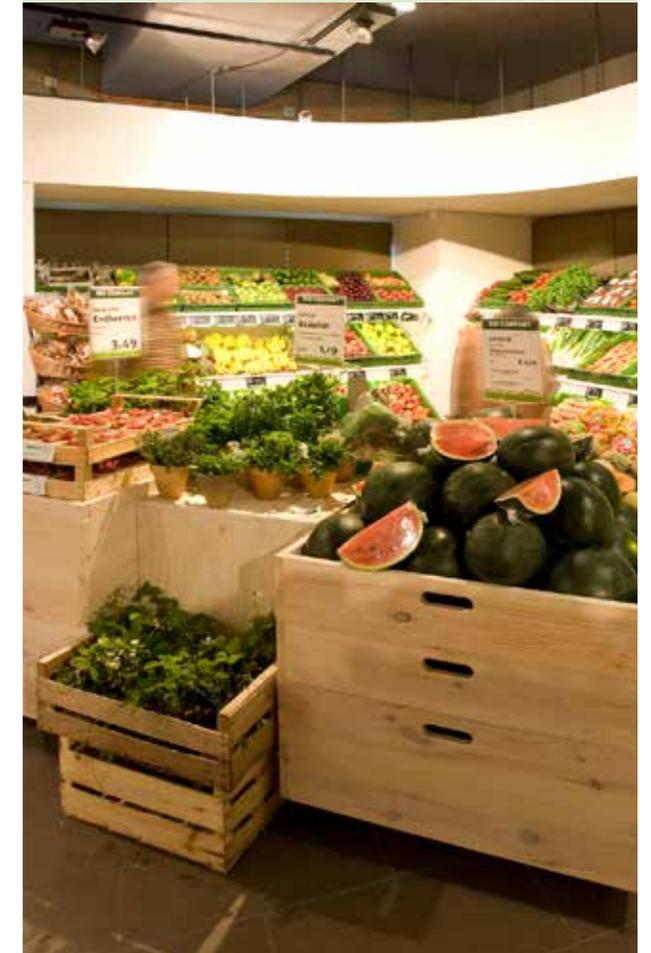
Das Engagement

Lebensmittel, die in die Tonne kommen, werden täglich erfasst. Dies ist allerdings nicht die tatsächliche Zahl der „Abschriften“, da die Filialen viele Lebensmittel spenden oder an Lebensmittelretter abgeben.

Die *Bio Company* betreibt einen Katalog von Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfall. Dazu gehören auch Rabatte für Ware, die kurz vor dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums steht, die Abgabe von Lebensmitteln an die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen und an soziale Einrichtungen oder auch die Zusammenarbeit mit den Lebensmittelrettern von foodsharing. In den Filialen finden Schulungen der Beschäftigten zum Abfall vermeidenden Umgang mit Lebensmitteln statt. Auf Marktleitertagungen mit der Geschäftsführung steht das Thema „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ regelmäßig auf der Tagesordnung.

Bio Company macht sich stark für den Verkauf von sogenannten Misfits in seinen Filialen. Damit sind Obst und Gemüse gemeint, das nicht den erwarteten Normen entspricht und in vielen Fällen deshalb schon beim Erzeuger vor der Weitergabe an den Großhandel aussortiert wird.

- täglich systematische Erfassung der Abschriften
- interne Schulungen und regelmäßige Besprechungen zur Thematik
- Verkauf von nicht normiertem Obst und Gemüse



Bio Company GmbH

Rheinstr. 45/46 · 12161 Berlin

info@bio-company.de · Tel. 030 / 32 51 42 21 81

www.biocompany.de



DFS dewender food service

„Wir verwandeln die traditionell passive Lagerhaltung in eine multi-aktive Service-Stufe!“

Im Kern des DFS-Konzepts steht das Konsignationslager am zentralen Logistikstandort Bochum. Dort bietet DFS einige auf dieser Lagerebene ungewohnte Zusatzleistungen an – wie z.B. Kommissionierung und Konfektionierung – und nutzt zahlreiche Synergien, die durch die Verknüpfung verschiedener Optionen und durch die Gemeinschaft entstehen. DFS agiert dabei als Pre-Wholesaler und auch als Broker, wodurch sich für Importeure auch die Möglichkeit des Zolllagers ergibt.

Abgerundet wird das moderne Supply-Chain-Management durch eine aktive Vertriebsunterstützung für Her-

steller aus dem In- und Ausland. So verwandelt DFS die traditionell passive Lagerhaltung in eine multi-aktive Service-Stufe! Für Großhändler (Kunden) reduziert das DFS-Konzept beispielsweise drastisch die Anzahl der Lieferkontakte, senkt die Mindestabnahmemengen auf ungewohnte Kleinmengen, ermöglicht die schnellere Verfügbarkeit breiterer und tieferer Sortimente und zusätzlich die Reduzierung der eigenen Lagerbestände. Die Industrie und Großverbraucher profitieren ebenso umfangreich jedoch in anderen Synergiebereichen. DFS ist sowohl BIO- als auch IFS Broker & IFS Logistics-zertifiziert.

Das Engagement

Da DFS keine eigenen Lebensmittel besitzt, sondern lediglich als Dienstleister für andere Unternehmen lagert, kommissioniert und transportiert, können nur Lebensmittelverluste erfasst werden, die durch den Umgang mit den Waren durch diese Tätigkeiten entstehen. Im Jahr 2014 lag dieser Verlust bei 0,67 % der umgeschlagenen Tonnage. Zusammen mit United against Waste analysiert DFS die auftretenden Verluste und sucht nach Optimierungen, um die bestehende Verlustquote weiter zu reduzieren.

Für seine Kunden aus dem Bereich Lebensmittelherstellung wie auch aus dem Großhandel hat DFS ein digital gestütztes Lagerverwaltungssystem mit automatisch erfassten Warenrestlaufzeiten entwickelt, um durch optimierte Prozesse in der Logistik den Anfall von Restanten weitgehend zu vermeiden. Gleichzeitig werden Kunden bei der Verwertung ihrer nicht verkäuflichen Ware unterstützt. Dies geschieht im Rahmen der Neukommissionierung bis hin zum Finden kostenoptimierter Entsorgungswege. Außerdem gibt es eine Zusammenarbeit mit den Tafeln für unverkäufliche Lebensmittel.

Auch unternehmensintern gibt es zum Thema Lebensmittelverschwendung im Rahmen der Qualitätssicherung einen ständigen Austausch zwischen Geschäftsführungsebene und Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in Teamsitzungen und Schulungen. Allen ist bewusst, dass aufgrund entsprechend großer Umschlagsmengen in der Logistikbranche nur durch die eigene Wachsamkeit Situationen erkannt werden können, in denen Schäden vermieden werden und/oder Lebensmittel zu retten sind. Für die *Genießt uns!*-Awards hat Stephan Dewender dies in Beispielen dokumentiert!

DFS Dewender Food Service GmbH & Co. KG

Gewerbestr. 12 · 44866 Bochum

info@dfs.one · Tel. 02 34 / 51 66 60

www.dfs.one

- **Enormer Zeitgewinn sowie drastische Kosteneinsparung durch gebündelte Belieferung**
- **Massive CO₂-Einsparungen ebenfalls durch gebündelte Belieferung und durch Vermeidung überflüssiger Teillieferungen**
- **Einsatz modernster TÜV-geprüfter Lagertechnik**





hunkelstide

„Weniger Obst und Gemüse landet im Müll“

Hunkelstide setzt sich aus zwei plattdeutschen Wörtern zusammen: „gehunkels“ steht für Obstreste oder Fallobst, „tide“ ist die Bezeichnung für den Wechsel zwischen Ebbe und Flut. Und genau das macht die erst Ende 2010 von der gebürtigen Eckernförderin Silke Kühl gegründete Firma: Obst- und Gemüsereste und Überschüsse trocknen und weiterverarbeiten. Seit 2011 hat die Firma im schleswig-holsteinischen Schwartbuck im Kreis Plön die Produktion aufgenommen. Obst und Gemüse wird bei 40° Celsius im Luftstromtrockner die Flüssigkeit entzogen. Bei der Niedertemperaturtrocknung bleiben die wichtigen

Inhaltsstoffe, Vitamine, sekundäre Pflanzenstoffe und Enzyme erhalten.

hunkelstide arbeitet eng mit regionalen Lieferanten zusammen, dabei wird teilweise Frischware gegen Trockenware getauscht. Lieferanten sind die Bioland Hofgemeinschaft Dannau, die Obstquelle Raisdorf und Obst Helene in Kiel. Nicht nur die Zusammenarbeit mit Erzeugern vor Ort ist für die kleine Firma wichtig. Im Juni 2014 und 2015 war die 4. Klasse der Grundschule in Schönberg im Betrieb, durfte auch in die Küche und selbst Trockenfrüchte herstellen.

Das Engagement

Die Unternehmensidee besteht in der Verwertung überschüssiger Lebensmittel. Typisch für die verarbeitete Ware sind Bananen mit braunen Flecken, nicht verkaufte Erdbeeren, mürbe gewordene Äpfel oder Gemüse mit Druckstellen. In Handarbeit entstehen daraus unterschiedliche Dörrobstprodukte, aber auch Zucchini-Chips oder sogenannte Banane-Nuss-Möpsen, die aus getrockneten und aufgerollten Fruchtpasten gefertigt werden. *hunkelstide* versucht, möglichst viel von den erhaltenen Rohwaren zu verwerten. Aus Äpfeln werden Apfelringe, aus den Enden mit viel Schale wird Apfeltee.

Im Jahr 2013 konnte *hunkelstide* sechs Tonnen Obst und Gemüse verwerten, die sonst im Kompost gelandet wären. Daraus entstanden rund 600 Kilo Trockenfrüchte und -gemüse. Im Jahr 2014 wurde die verarbeitete Menge Frischobst und Gemüse auf 12 Tonnen verdoppelt, die als getrocknete Produkte rund 1,2 Tonnen auf die Waage brachten.

Durch die Zusammenarbeit mit *hunkelstide* konnte zum Beispiel die Hofgemeinschaft Dannau ihre Verluste um 30 % reduzieren.

Anregungen zur weiteren Entwicklung des Unternehmens gewinnt die Firma durch intensiven Austausch mit anderen regionalen Netzwerken in Schleswig-Holstein. Dazu zählen in erster Linie das regionale Netzwerk Feinheimisch e. V. und die Regionalgruppe der Nordbauern e. V., in der sich direkt vermarktende Landwirte zusammengeschlossen haben.

hunkelstide UG (haftungsbeschränkt)

Schwartbucker Holz 14 · 24257 Schwartbuck

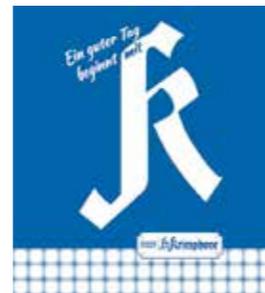
info@hunkelstide.de · Tel. 043 85 / 59 60 847

www.hunkelstide.de

- **Geschäftsidee: Verarbeitung von Überschüssen und nicht verkaufter Ware zu Dörrobstprodukten**

- **intensive Vernetzung und Zusammenarbeit mit den Lieferanten**





Krimphove GmbH

„Über 150 Jahre Münsterische Tradition“

Auf mehr als 150 Jahre Tradition kann die *Bäckerei Krimphove* aus Münster zurückblicken. Schon im Jahr 1860 gründete der Bäcker- und Brauermeister „Heinrich“ Krimphove eine Bäckerei mit kleiner Brauerei mit angeschlossener Schankwirtschaft in Münster. Drei weitere Heinrichs folgen ihm nach, doch nach „Heinrich 4“ war Schluss mit dieser Tradition. Im Jahr 2000 übernimmt der Bäckermeister und Betriebswirt des Handwerks Georg Krimphove den Betrieb. Ein Jahr vor dem 150-jährigen Bestehen des Betriebes erfolgt im Jahr 2009 ein Umzug innerhalb Münsters. Im Neubau im Münsteraner Gewerbegebiet Loddenheide sind nun Backstube, Verwaltung und Bistro unter einem Dach.

Heute arbeiten rund 40 Bäcker(innen) und Konditor(innen) für die *Bäckerei Krimphove*, dazukommen 170 Mitarbeiter(innen) im Verkauf und zehn im Fahrdienst/Logistik. Zum Unternehmen gehören 21 Filialen, die sich alle in Münster befinden, womit kurze Anfahrtswege garantiert sind. Täglich verlassen 25.000 Brötchen und 2.500 Brote die Backstube. Die hierfür verwendeten Rohstoffe stammen überwiegend aus der Region. Die Abwärme der Kälteanlagen erhitzt das gesamte Brauchwasser der Bäckerei. Sparsame LED-Technik bringt Licht in die Backstube. Die Stadtwerke Münster liefern den Öko-Strom.

Das Engagement

Das traditionsreiche und konventionelle Bäckerei- und Konditoreiprodukte herstellende Unternehmen sieht den Kampf gegen Lebensmittelverschwendung ebenso als Herausforderung wie ökologisch arbeitende Betriebe. Die *Bäckerei Krimphove* beteiligte sich über zwei Jahre am vom Umweltministerium in NRW geförderten Projekt „Reduktion von Lebensmittelabfällen“ der Fachhochschule Münster. Seither ist die Sensibilisierung für das Thema im Management der Firma sehr hoch. Während der Projektlaufzeit wurden mit der Einführung eines neuen Warenwirtschaftssystems fehlerhafte Daten in der Vergangenheit identifiziert. Heute misst die Bäckerei täglich ihre Lebensmittelverluste mit der genauen Erfassung der Retouren aus den Filialen. Seit Abschluss der Studie der Fachhochschule Münster hat die Bäckerei im Februar 2015 seine Retourenquote um 1,5 Prozentpunkte auf jetzt 9,5 % gesenkt. Retournierte Ware verarbeitet das Unternehmen schon immer beispielsweise zu Paniermehl oder gibt sie an soziale Einrichtungen ab. In den betriebsinternen Weiterbildungen und Schulungen der Mitarbeiter hat das Thema Lebensmittelverschwendung seinen Platz gefunden. Ein besonderer Akzent liegt dabei auf der bedarfsgerechten Bestellung der Backwaren auch unter Berücksichtigung des Wetters und anstehender Feiertage. Dauerhaftes Regenwetter z. B. führt erfahrungsgemäß zu Rückgängen beim Brötchenabsatz.

Der gute Bäcker H.Krimphove GmbH

Loddenheide 45 · 48155 Münster

krimphove@krimphove.de · Tel. 02 51 / 13 32 211
www.krimphove.de

- täglich systematische Lebensmittelabfallmessungen in allen Filialen durch die Erfassung der Retouren
- Beteiligung am Projekt: „Reduktion von Lebensmittelverlusten“ mit der FH Münster/ iSuN





LWL
Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

LWL-Klinik Münster

„Die durch Vermeidung von Lebensmittelabfall eingesparten Gelder investieren wir in die Qualität der eingekauften Lebensmittel“

Die *LWL-Klinik Münster* ist ein Zentrum für psychiatrische Behandlung, Betreuung und Pflege in Trägerschaft des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe. Die 34 Gebäude liegen in einem rund 22 Hektar großen Park mit alten Bäumen, Rasen- und Wildwiesenflächen, Blumenbeeten und Feuchtbiotopen. Die Klinik verfügt über 376 Betten, einen Wohnverbund mit rund 150 Plätzen, 80 Plätze im dazugehörigen Pflegeheim und bietet ein differenziertes Therapieangebot zur Behandlung aller psychischen Erkrankungen. Die *LWL-Klinik Münster* ist bereits seit 1999 als erstes psychiatrisches Fachkrankenhaus nach EMAS (Eco Management and

Audit Scheme), dem weltweit anspruchsvollsten Umweltmanagementsystem, validiert. Seit 1999 hat sich die Klinik bereits 70 Umweltziele gesetzt – und auch umgesetzt. Die Klinik veröffentlicht jährlich einen Umweltbericht, den ein unabhängiger Umweltgutachter prüft. Bei der Speisenversorgung berücksichtigt die Küchenleitung den Münsterländer Saisonkalender und setzt regionale Produkte ein. Mittlerweile stammen – gemessen am Umsatz – knapp 20 % der verarbeiteten Lebensmittel aus ökologischem Anbau. Für die nachhaltige Essensversorgung erhielt die Klinik 2015 den INTERNORGA-Zukunftspreis.

Das Engagement

Die Küche der Klinik bereitet täglich bis zu 430 Frühstücke, 940 Mittag- und 365 Abendessen zu. Sie war an dem von 2012–2014 laufenden Forschungsprojekt der Fachhochschule Münster „Verluste in der Lebensmittelbranche vermeiden“ als Praxispartner beteiligt. Dies beinhaltete die systematische Erfassung der in der Küche anfallenden Lebensmittelabfälle und der unverzehrt in die Küche zurückkehrenden Speisen. In gemeinsamen Workshops mit der Fachhochschule entwickelten die Beschäftigten vielfältige Ideen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. In regelmäßigen Teamsitzungen werden die Ziele- und Umsetzungen kontrolliert. So kam es z. B. zur Überarbeitung der Rezepturen und dem Einsatz eines neuen Kellenplans. Mit Portionierern können jetzt die an die Patienten ausgelieferten Beilagen genau bemessen werden. Die Speisen werden mittags auf dem Tablett gereicht. Neben der Auswahlmöglichkeit unter verschiedenen Gerichten wählen die Patienten nun auch zwischen unterschiedlichen Portionsgrößen. Bei der morgen- und abendlichen Essensausgabe in Buffetform füllen die Küchenmitarbeiter die angebotenen Speisen nur bei Bedarf auf, kurz vor Ende des Essens nur noch die kleine Salatbar. Alle Nahrungsmittel, die so unter „Küchenhoheit“ bleiben, können später zum Beispiel in Eintöpfen verarbeitet werden. Seit Sommer 2015 arbeitet die Küche mit der Münster Tafel e. V. zusammen.

LWL-Klinik Münster

Friedrich-Wilhelm-Weber-Str. 30 · 48147 Münster

wk-muenster@lwl.org · Tel. 02 51 · 91 55 51 300

www.lwl.org

- kontinuierliche Erfassung und Ursachenanalyse der Abfallmengen
- regelmäßige Schulung der Mitarbeiterinnen
- Speiseangebot: z. B. verschiedene Portionsgrößen





Märkisches Landbrot

„Es gibt immer einen Anfang für das Bessere“

Schon seit über 80 Jahren wird in der Brotbäckerei im Berliner Stadtteil Neukölln Brot, seit 1981 ausschließlich ökologisch und seit 1992 in Demeter-Qualität gebacken. Im Jahr 1994 zog die Lieferbäckerei innerhalb von Neukölln in die Bergiusstraße. Das Gebäude wurde – auch mit Unterstützung des Umweltförderprogramms des Bundes – umfassend saniert und verfügt nun über einen Gebäude-Vollwärmeschutz, Wärmerückgewinnungsanlagen mit Warmwasser-Pufferspeichern, Fotovoltaik und eine Regenwassernutzungsanlage. Rund 50 Beschäftigte produzieren dort 37 Sorten Brot, verschiedene Sorten Brötchen und Kleingebäcke, die täglich an rund 250 Verkaufsstellen,

im Wesentlichen des Bio-Fachhandels, aber auch an Hotels, Kitas und Kantinen geliefert werden. 1.700 Tonnen Getreide aus biologisch-dynamischem Anbau, nach Verfügbarkeit aus der Region von Partnern des *fair & regional*-Verbundes, werden jährlich verbacken. 80 % davon werden in der eigenen Mühle vermahlen. Täglich gehen zwischen 7.000 und 9.000 Brote an die Kunden. Für alle selbst erzeugten Backwaren wird der Product Carbon Footprint veröffentlicht, der die bei der Herstellung der Produkte entstehenden CO₂-Emissionen aufzeigt. Für Transparenz sorgen auch die jährlich rund 330 durchgeführten Betriebsbesichtigungen, die Ökobilanz und seit 2011 auch eine Gemeinwohl-Bilanz.

Das Engagement

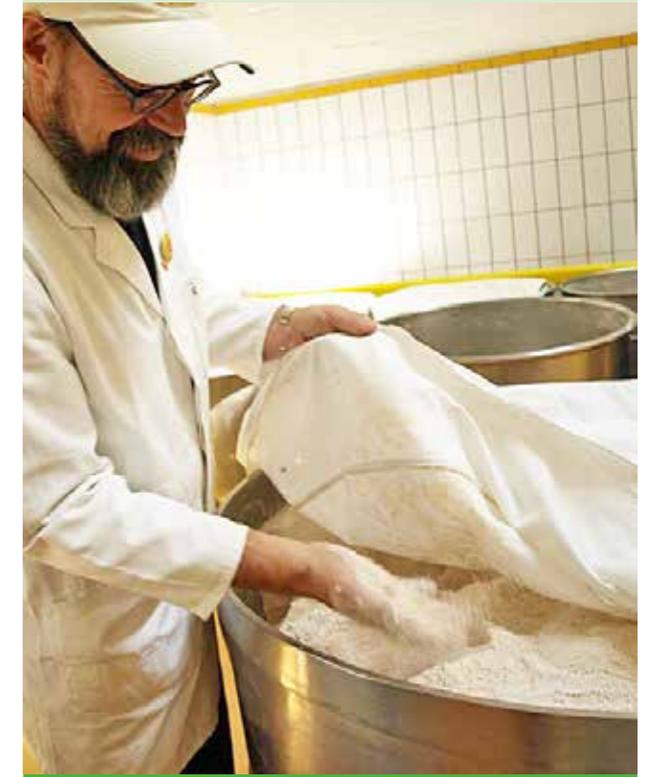
Um die in der eigenen Mühle und im Produktionsprozess der Bäckerei anfallenden Verluste möglichst gering zu halten, werden diese in der Mühle wöchentlich und in der Bäckerei täglich erfasst. Sie bewegen sich auf niedrigem Niveau und hängen unter anderem auch von den Erntequalitäten ab. Im Jahr 2013 lag der Besatz in der Mühle bei 1,4 %, was dennoch fast einer Halbierung der 2012 angefallenen Menge (2,7 %) entsprach. Die Bäckerei konnte im gleichen Zeitraum die Mehlstaubrete im Verhältnis zum Rohwareneinsatz von 1,9 auf 1,6 % senken. Letztere werden an Demeter-Bauern als Futter verschenkt. Um die Abfallbilanz stetig zu verbessern, werden Mitarbeiter(innen) jedes Jahr zu den Ergebnissen der jährlich erstellten Ökobilanz geschult.

Brot, das nicht ausgeliefert werden kann, wird nach einem eigens entwickelten Verfahren zu Röstbrot verarbeitet. Dabei wird das Brot in Scheiben geschnitten, geröstet, in Wasser eingeweicht und danach in den Brotteig gegeben. Der Röstbrotanteil ist rezeptabhängig und beträgt im Mittel etwa 3 %. Neben der Entstehung von Röstaromen erhöht dieses Verfahren auch die Haltbarkeit der Brote, wodurch auch beim Endverbraucher der Lebensmittelabfall sinkt.

Retouren von Broten lässt die Brotbäckerei nur im Falle von Reklamationen oder für wenige Tage bei Ladeneröffnungen zu. So wird es für die Läden unwirtschaftlich, volle Regale bis zum Ladenschluss zu präsentieren. Die Brote und Backwaren sind dadurch nicht immer bis Geschäftsschluss erhältlich.

Restbrot, das nicht zu Röstbrot verarbeitbar ist, wird gespendet, zum Beispiel an die Suppenküchen in Neukölln. Restteige werden verbacken und als wertvolles demeter-Futter an Bauern verschenkt. Der Umgang mit Resten wird auf der Homepage des Unternehmens in allen Facetten vorgestellt, sodass alle Kund(innen)en sich so ausführlich dazu informieren können.

- **regelmäßige Abfallmessungen: Mehlstaub, Restbrot, Restteige**
- **regelmäßige Schulungen der Mitarbeiter**
- **keine Rücknahme von Retouren**
- **Spezialität: Herstellung von Röstbrot**



Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36 · 12057 Berlin

landbrot@landbrot.de · Tel. 030 / 61 39 120
www.landbrot.de



Restaurant Rose

„Bio aus Küche und Keller“

Adelheid und Jürgen Andruschkewitsch betreiben seit 1987 das *Restaurant Rose* im baden-württembergischen Eschenau. Der kleine Ort im Landkreis Schwäbisch Hall mit gerade mal 80 Einwohnern bietet beste Voraussetzungen für das Küchenkonzept des Ehepaars. Küchenkräuter kommen aus dem eigenen Garten, Wildkräuter von den umliegenden Streuobstwiesen, Beeren und Früchte aus dem Eigenanbau oder der Wildsammlung. Fleisch, Fisch und Gemüse stammen von regionalen Biohöfen, das Wild aus lokalem Abschuss. Rund 70 % der in der Küche verwendeten Zutaten sind biozertifiziert. Auf Convenience-Produkte verzichtet Koch Jürgen Andruschkewitsch vollständig.

Der Erfolg gibt ihm recht. Schon seit 1990 steht das *Restaurant Rose* mit seinen 50 Gastplätzen regelmäßig auf der Empfehlungsliste des Restaurantführers Varta. Auf der Stallwächterparty im Jahr 2012 der Baden-Württembergischen Landesvertretung in Berlin durfte er als einer von fünf Bio-Köchen aus dem Ländle 1.500 Gäste bekochen.

Um die eigene Küche den Gästen näherzubringen, bietet das Restaurant regelmäßig Kochkurse an, die mitunter wie beim Pilzkochkurs mit Ausflügen in die Umgebung verbunden sind.

Das Engagement

Jüngste Erfolge bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen kann das *Restaurant Rose* nicht vermelden. Die Prozessabläufe in der Küche sind auf die Verarbeitung der gesamten eingekauften und selbst gezogenen Rohstoffe ausgelegt. Daher fällt schon lange nur sehr wenig Abfall an, der dann nach Altfett und Kompost getrennt wird.

In der Küche werden ganze Tiere verarbeitet, aus Fleischabschnitten werden Terrinen, Pasteten und Füllungen, Soßen, Fonds und Brühen. Gleiches gilt für zu kleines, nicht so schönes Gemüse und die anfallenden Gemüseabschnitte. Große Ernten werden eingekocht oder in Chutney, Marmelade und Mus verwandelt, überreifes Obst zu Sorbets oder Soßen verarbeitet. Die Achtsamkeit im Umgang mit den Lebensmitteln geht Hand in Hand mit der Kreativität beim Verwerten überschüssiger Mengen. Was nicht sofort verarbeitet werden kann, wird mit einer modernen Küchenmaschine, die nicht nur Einfrieren kann, sondern auch ein portions- und bedarfsgerechtes Auftauen ermöglicht, püriert und tiefgefroren. Aus trockenem Brot stellt die Küche Semmelmehl, die schwäbische Spezialität Ofenschlupfer und Semmelknödel her. Nudeln, Reis oder Getreidereste gehen in Aufläufe und Einlagen.

In Mitarbeiterbesprechungen steht das Thema Lebensmittelverschwendung hoch im Kurs. Bei Ernteeinsätzen wird die Erfahrung weitergegeben, dass ein Naturprodukt nur durch hohen Einsatz in der ganzen Erzeugungs- und Verarbeitungskette in bester Qualität auf den Teller gelangt.

Restaurant Rose

Ortsstr. 13 · 74541 Vellberg-Eschenau

briefkasten@eschenau-rose.de · Tel. 079 07 / 22 94

www.eschenau-rose.de

- vollständige Verarbeitung von ganzen Tieren, Obst und Gemüse
- intensive Netzwerkarbeit und enge Bindung zu den Lieferanten (Ernteeinsätze)
- „PacoJet“: Tiefgefrorenes kann bedarfsgerecht aufgetaut werden





Stockheim

„Nachhaltigkeit an beiden Enden des Kochlöffels“

Schon seit dem Jahr 1948 existiert das Familienunternehmen *Stockheim*. Damals mit 35 Beschäftigten von Heinz *Stockheim* in Düsseldorf gegründet, ist das Unternehmen als *Stockheim*-Gruppe mittlerweile bundesweit im Messe- und Event-Catering und der Systemgastronomie tätig. Mit heute 1.100 Mitarbeitern betreibt *Stockheim* Standorte an den Flughäfen Köln/Bonn, Münster und Düsseldorf, bewirbt die Messe und Congress Center Düsseldorf und Hamburg und ist an den Hauptbahnhöfen Köln und Düsseldorf vertreten. Daneben bewirtschaftet *Stockheim* die Rheinterrasse Düsseldorf und die Sporthalle Hamburg.

Seit Anfang 2014 ist *Stockheim* Mitglied bei „United against Waste“ und hat sich im selben Jahr mit einer Nachhaltigkeitsaktion im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung auf der Düsseldorfer Verpackungsmesse Interpack präsentiert.

Stockheim ist auch Mitglied im Bundesdeutschen Arbeitskreis für Umweltbewusstes Management (B.A.U.M.) e. V. und engagiert sich seit 2011 sozial als Partner bei der Evangelischen Stiftung HEPHATA e.V.

Das Engagement

Die Lebensmittelabfälle werden generell mit den Rechnungen der Entsorgungsunternehmen erfasst. Hinzu kommen Einzelmessungen mit United against Waste an unterschiedlichen Standorten. So wurden in Kooperation mit drei Verpflegungseinrichtungen der Messe Düsseldorf, die die *Stockheim*-Gruppe während der Verpackungs-Messe Interpack 2014 bewirtschaftete, die täglichen Abfälle jeglicher Art erfasst und dokumentiert. Dadurch konnte durch die Kontrolle der Tellerreste die Portionierung und Art der Beilagen optimiert, Sättigungsbeilagen nach Möglichkeit individualisiert und die Steuerung der Größe der Salatbar mit dem unterschiedlichen Gästeaufkommen nach Messetagen korreliert werden. Nach den Erfahrungen der *Stockheim*-Gruppe führt auch Frontcooking, also die unmittelbare Zubereitung der Speisen vor den Augen der Gäste, zu einer Reduktion der Tellerreste.

Unternehmensweit finden Schulungen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen statt, fallweise in kleineren Selfservice- und Snack-Einheiten und regelmäßig in den Küchen. In Teammeetings können die Mitarbeiter eigene Ideen für weitere Maßnahmen einbringen.

Neben einer Optimierung der Planungs- und Produktionsprozesse im Unternehmen finden mittlerweile gezielte Beratungsgespräche mit den Kunden vor Events oder Messen statt, um Überangebote zu vermeiden.

- führte Messungen mit United against Waste e. V. durch
- neue Beratungskultur zur Vermeidung von Überangeboten
- verstärkter Einsatz von Frontcooking



Stockheim GmbH & Co.KG

Joseph-Beuys-Ufer 33 · 40479 Düsseldorf

info@stockheim.de · Tel. 02 173 / 84 770

www.stockheim.de



SuperBioMarkt AG

„Unsere regionale Ausrichtung auf Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen ermöglicht uns eine enge Zusammenarbeit mit Landwirten und Partnern vor Ort“

1973 eröffnet in Münster der Bioladen Makrohaus, einer der ersten in Deutschland. 20 Jahre später entwickelte der Inhaber Michael Radau das Konzept vom kleinen Bioladen weiter zum *SuperBioMarkt*. Einem Supermarkt mit gewohntem Vollsortiment – aber zu 100 % bio. Mittlerweile gibt es 23 dieser *SuperBioMärkte* mit durchschnittlich 500 Quadratmetern Verkaufsfläche und rund 600 Mitarbeitern. Die meisten Märkte liegen in Nordrhein-Westfalen. Allein in Münster gibt es heute sechs Verkaufsstellen. Aber auch in Niedersachsen gibt es in Osnabrück und Oldenburg *SuperBioMärkte*. Der *SuperBioMarkt* plant in diesen Bundesländern weiter zu wachsen.

Die Konzentration auf diese Region ermöglicht eine enge Zusammenarbeit mit Landwirten und Partnern vor Ort. Die einzelnen Standorte verfügen über langjährige Partner, die die Märkte direkt und ohne Großhandel zum Beispiel mit Eiern aus der Region beliefern. Alle deutschen Partner-Landwirte müssen Mitglied in einem ökologischen Anbauverband sein, etwa bei Bioland oder Demeter, und die strengen Verbandsrichtlinien einhalten. Neben den gesetzlichen und den Verbandskontrollen besuchen auch die *SuperBioMarkt*-Mitarbeiter und -Kunden die Lieferanten regelmäßig.

Das Engagement

Alle aus dem Verkauf herausgenommenen Lebensmittel werden über die Kassenswaage systematisch erfasst. So können Auswertungen als Grundlage für die Verbesserungen erstellt und die Einkäufe optimiert werden. In den selbst betriebenen Bäckereien wird darauf verzichtet, bis kurz vor Kassenschluss das volle Sortiment anzubieten. Nicht verkäufliche Lebensmittel verteilen die Märkte an ihre Mitarbeiter und soziale Initiativen. Das sind örtliche Tafeln und seit 2014 auch die „Lebensmittelretter“ des Vereins *foodsharing e. V.*

Alle Beschäftigten lernen schon in der Einarbeitungsphase die Handhabung und den produktschonenden Umgang mit Bio-Lebensmitteln. Das Thema Lebensmittelschwund ist fester Bestandteil im Gespräch zwischen Marktleitungen und den Gebietsverantwortlichen. Vorträge zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung sind fester Bestandteil des Weiterbildungsprogramms. In den hauseigenen Bistros werden nicht mehr verkäufliche, aber noch hochwertige Lebensmittel zur Zubereitung der angebotenen Speisen genutzt.

Durch diese Maßnahmen ist die Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Denken des gesamten Personals verankert.

- Erfassung der Abfallmengen durch Bar-Code
- regelmäßige Sensibilisierung der Mitarbeiter
- Weiterverarbeitung nicht verkäuflicher, aber weiterhin qualitativ hochwertiger Lebensmittel in den hauseigenen Bistros



SuperBioMarkt AG

Hansestr. 81 · 48165 Münster

info@superbiomarkt.com · Tel. 02 501 / 98 55 26

www.superbiomarkt.com



Georg

Georg Thalhammer

„Wir geben unseren Lieferanten eine Abnahmegewährleistung“

Der ehemalige Bio-Landwirt Georg Thalhammer hat im Jahr 1987 als einer der ersten Landwirte in Deutschland den Hokkaido-Kürbis in Bio-Qualität angebaut. Mittlerweile hat Georg Thalhammer vom Anbau des orangefarbenen aus Asien stammenden Kürbisses abgelassen, aber er vermarktet ihn weiter in Deutschland und im europäischen Ausland.

In Kooperation mit seinen Lieferanten, bei denen es sich ausschließlich um nach Bioland-, Naturland- oder nach Demeter-Richtlinien zertifizierte Landwirte handelt, liefert das Unternehmen jährlich rund 3.000 Tonnen Hokkaido an den Groß-, Fach- und Einzelhandel. Dies geschieht in Form von Frischware wie auch als tiefgefrorenes oder in Fässer

abgefülltes Kürbispüree, das an die Lebensmittelindustrie geliefert wird. Weitere Frische-Produkte, die das Unternehmen mit jetzt zwölf Mitarbeitern im Programm hat, sind Bärlauch aus Wildsammlung sowie Bio-Gemüse und verschiedene Gewürzpflanzen.

Seit zwei Jahren führt die Firma auch Feinkostprodukte wie Kürbisketchup, Kürbissuppe und Brotaufstriche wie Kürbisschmalz in ihrem Sortiment. Das Kürbisketchup erhielt 2014 auf der Biofach den „Best New Product Award“ und wurde mit einer Goldmedaille bei „Bayerns beste Bio-Produkte“ ausgezeichnet. Mit Pesto Waldfrüchte und kürbissüßer Aufstrich wurden auf der Biofach 2015 sogar zwei „Best New Product Awards“ gewonnen.

Das Engagement

Das Unternehmen aus dem unterfränkischen Steinfeld garantiert seinen Lieferanten aus der Landwirtschaft die Abnahme. Dies gilt auch für Kürbisse, die einen Makel haben: die in der Größe nicht der Norm entsprechen, nicht die dem Kunden vertraute typisch orangene Farbe besitzen oder beispielsweise Druckstellen oder Vernarbungen auf der Schale aufweisen.

Nach Ernte und Anlieferung erfolgt als erster Schritt eine Sortierung der Kürbisse nach direkt vermarktungsfähiger Frischware und nach Kürbissen zweiter Wahl, die in der Regel etwa 10 % der angelieferten Ware ausmachen. Letztere werden zu Kürbispüree verarbeitet, wodurch eine fast vollständige Nutzung der angelieferten Ware gelingt. Das Kürbispüree wird tiefgefroren oder angesäuert in sterilen Fässern gelagert und bildet die Basis für die Feinkostprodukte der Firma. Dadurch können die Kürbisse der zweiten Wahl nicht nur verwertet, sondern aufgewertet werden. Kürbispüree, das die Firma nicht für die eigenen Feinkostprodukte nutzen kann, wird an die Lebensmittelindustrie geliefert. Lediglich 2 % der angelieferten Ware kann nicht weiterverarbeitet werden und wird heute noch kompostiert. Um sich einer hundertprozentigen Nutzung der angelieferten Rohware zu nähern, sucht das Unternehmen Georg Thalhammer momentan nach einer Lösung, um die Kürbiskerne aus der harten Spelze zu holen, um auch die zu verwerten.

Georg Thalhammer e. K.

Tannenweg 10 · 97854 Steinfeld

info@georgthalhammer.de · Tel. 09 359 / 90 90 376

www.georg-thalhammer.de

- fast vollständige Nutzung der Rohware
- Weiterverarbeitung von Kürbissen zweiter Wahl zur Feinkostprodukten
- Aufstrich-Kürbis: Best New Product Awards, Biofach 2015



Die Engagierten

Im Folgenden werden diejenigen Unternehmen vorgestellt, die sich im Rahmen des Unternehmenswettbewerbs engagieren, die aber aufgrund der vom Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN) angelegten Kriterien nicht für den Preis nominiert wurden. Dennoch gelten auch diese Unternehmen als vorbildlich und können anderen Unternehmen als Beispiel dafür dienen, wie sich Lebensmittelabfälle reduzieren lassen.

Burgis GmbH

92318 Neumarkt · www.burgis.de

Das Unternehmen *Burgis GmbH* aus Neumarkt i. d. Opf. produziert Kartoffelspezialitäten. Es bemüht sich um die Verringerung von Lebensmittelverlusten in der Lieferkette. Dazu unterstützt es die Kartoffel produzierenden Erzeugergemeinschaften mit einem ausgeklügelten Rohwaren- und Produktionsplanungssystem, durch Innovationen in der Produktionstechnologie und differenzierten Verwertungswegen für Ware mit zu kurzer MHD-Rücklaufzeit. Hilfe erfahren auch die Tafeln in der Region.

Café Kanel

12049 Berlin · www.cafekanel.de

Das vegane *Café Kanel* im Berliner Schillerkiez schützt Lebensmittel durch bedarfsgerechte Bestellung und mit einem Vakuumierungskonzept, was es möglich macht, selbst

produzierte Speisen länger frisch zu halten. In der Zusammenarbeit mit foodsharing e. V. werden übrig gebliebene Speisen jeden Abend abgeholt und weiterverteilt.

Cohaus Vendt Stift

48143 Münster · www.cvs-muenster.de

Das Team des *Cohaus Vendt Stift*, eine Einrichtung der stationären Altenhilfe in Münster, möchte die Wertschätzung von Lebensmitteln fördern und Abfälle vermeiden, indem es Rezepte genau kalkuliert und mit einem Kellenplan ausgibt. So weit wie möglich werden Reste weiter genutzt, entweder für das Abendbrot oder Suppen etc. oder indem Obst und Gemüse eingekocht werden. Brotkrusten werden zu Nachtisch oder Brotsuppen verarbeitet.

Compass Group Deutschland GmbH

65760 Eschborn · www.compass-group.de

Mit dem Instrument *Trim Trax* hat die *Compass Group* ein langfristiges Programm zur Reduzierung von organischem Abfall entwickelt, dessen Prozesse in sämtlichen Betrieben verbindlich sind. Mit seinem Engagement bei *United against Waste* – zunächst in England – ist *Compass Pionier* in Sachen Lebensmittelabfallvermeidung. Die *Compass Group* ist Marktführer für Catering und Food Services und einer der führenden Anbieter von Support Services in Deutschland. Muttergesellschaft ist die britische *Compass Group PLC*, die mit über 500.000 Mitarbeitern in mehr als 50 Ländern und einem Umsatz von 24,1 Milliarden Euro weltweit Marktführer ist.

Erstes Feng Shui Rasthaus Europas

www.fengshuirasthaus.de · 73344 Gruibingen

Das *Feng Shui Rasthaus* ist ein bio-zertifizierter Betrieb, der bereits zwei Mal beim DEHOGA-Umweltcheck die Auszeichnung GOLD erhalten hat. Auf ein einmonatiges Monitoring der Lebensmittelabfälle stemmte man sich den Verlusten mit unterschiedlichen Maßnahmen entgegen. Bedarfsgerechte Bestellung, konsequente Anwendung des First in-/First Out-Prinzips im Lager und die Vermeidung von Resten durch intelligente Produktionsteuerung führen zu weniger Lebensmittelabfall.

Hofgut Ruppertsberg

www.dashofgut.com · 67152 Rupertsberg

Das *Hofgut Ruppertsberg* ist die Gastronomie des Weinguts Dr. Bürklin-Wolf in Deidesheim. Es setzt auf einen hohen Schulungsgrad aller Mitarbeiter(innen); nicht nur bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Die Verwertung ganzer Tiere, inklusiv der Nutzung der Fette ist ebenso selbstverständlich, wie den Resten einen Wert zu geben. Neben der Anpassung der Portionsgrößen helfen Qualitätskontrollen an der Abräumstation: Was nicht geschmeckt hat, muss auch nicht bezahlt werden.

Hotel-Restaurant Harzresidenz

06502 Thale · www.harzresidenz-friedrichsbrunn.de

Das *Hotel-Restaurant Harzresidenz* ist ein kleiner Familienbetrieb. In persönlicher Kommunikation regelt der Chef hier noch alles selbst. Ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln gehört zur Philosophie des Hauses. Das

Thema Lebensmittelabfall wird mit den Mitarbeiter(innen) regelmäßig thematisiert. Häufiger Einkauf, die Verarbeitung ganzer Tiere und eine Verwertung von Resten in Restrezepturen (z. B. Soljanka) helfen, die Verluste gering zu halten.

Maritim Hotel Dresden

01067 Dresden · www.maritim.de

Das *Maritim Hotel & Internationale Congress Center Dresden* erfasst in Zusammenarbeit mit der Universität Stuttgart und Initiative United against waste alle Lebensmittelabfälle, um einer Überproduktion – besonders bei den Buffets – sinnvoll vorzubeugen. Mithilfe eines Abfall-Analyse-Reports werden täglich tatsächliche Abfallaufkommen systematisch und sehr präzise gemessen und gewogen. Das *Maritim Dresden* und das *Maritim Seehotel Timmendorfer Strand* sind Pilotprojekte, um daraus Handlungsempfehlungen für weitere Maritim Hotels ableiten zu können.

Metzgerei & Partyservice H. Stefe

51515 Kürten · www.metzgerei-stefe.de

In der *Metzgerei & Partyservice H. Stefe* im Bergischen Land wird an einer kontinuierlichen Optimierung der Betriebsabläufe gearbeitet, um alle vermeidbaren Lebensmittelverluste auszuschließen. Im Einkauf wird auf ein möglichst langes Mindesthaltbarkeitsdatum geachtet. Brühen werden mit Resten hergestellt. Zu den festen Regeln im Verkauf gehört das First in-/first out-Prinzip. Aufschnitt wird nicht vorgeschnitten, Wurstpellen nicht aufgezogen und die Reste zur Wiederverwertung gesichert.

njushi foods GmbH & Co KG

30855 Langenhagen · www.njushi.de

njushi foods GmbH & Co KG, ein Start-up im Bereich Frische-Fingerfood, lässt Reisrollen und Dips auf Bestellung für einen bundesweiten Frischeversand herstellen. Durch die Umstellung auf reines Bestellgeschäft konnte die Entsorgung abgelaufener Produkte vollständig vermieden werden. Unterstützt wird dieser Ansatz durch eigens angepasste Produktionssoftware mit grammgenauen Rezeptlisten für die Tagesproduktion.

Studierendenwerk Bonn AöR

53113 Bonn · www.studierendenwerk-bonn.de

Das *Studierendenwerk Bonn AöR*, Partner im Netzwerk Sustainable Bonn, gibt in 19 gastronomischen Einrichtungen (Mensen, Cafés und Bistros) täglich circa 7.100 Essen aus. An den einzelnen Standorten werden Rechnungen der Abfallentsorger erfasst. In Teambesprechungen und Schulungen ist Abfallvermeidung Thema. Die Einführung der Komponentenwahl und das Schockfrozen von bestimmten Speisen mit Regeneration am Folgetag oder der Nutzung zur Weiterverarbeitung in anderen Gerichten haben dabei geholfen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

Die Jury

Hanni Rützler



Foto: Thomas Wunderlich

Als eine der führenden Food-Trendforscher(innen) hat Hanni Rützler sich nicht erst seit ihrer legendären Verkostung des ersten In-vitro-Burgers in London über den deutschsprachigen Raum hinaus einen Namen gemacht. Die mehrfache Fachbuchautorin und Future-Food-Expertin ist bekannt für ihren multidisziplinären Zugang zu Fragen rund um das Essverhalten der Zukunft.

Gemeinsam mit dem renommierten Zukunftsinstitut von Matthias Horx arbeitet die bekennende Feinschmeckerin seit 2003 an ihrem Forschungsschwerpunkt „Future Food – Die Zukunft des Essens“ und publiziert seit 2013 gemeinsam mit der Lebensmittel Zeitung erfolgreich den jährlichen

Food Report, mit den wichtigsten Insights zu den Zukunftstrends der Food-Branche. Seit 2004 leitet sie das von ihr gegründete futurefoodstudio in Wien.

Weitere Informationen:
www.futurefoodstudio.at

Hanni Rützler zu dem Gewinner „Cibaria“

„Seit Jahrtausenden ist Brot wohl das bedeutendste Lebensmittel überhaupt und ein symbolträchtiges Lebensmittel, das für physische und geistige Nahrung steht. Zugleich zählen Backwaren zu den Lebensmitteln, die an erster Stelle beim Abfall stehen. Eine Bäckerei auszuzeichnen, die sich gezielt der Vermeidung von Verlusten verpflichtet fühlt und der dies durch intensive Kommunikation mit Mitarbeiter(innen) und Kunden gelingt, ist daher ein Zeichen für die gesamte Branche.“



Foto: Thomas Pritschet

Christian Rach

Christian Rach, der für sein ehemaliges Hamburger Restaurant „Tafelhaus“ einen Michelin-Stern erhielt, begann 2005 seine TV-Karriere bei RTL. Vor allem mit der Serie „Rach, der Restauranttester“ (2005 bis 2013) avancierte er zum Publikumsliebling, der mit zahlreichen Preisen wie der Goldenen Kamera oder dem Deutschen Fernsehpreis ausgezeichnet wurde. Ab April 2016 startet seine neue Sendung „Rach sucht: Deutschlands Lieblings-Restaurant“ auf RTL. Christian Rach engagiert sich seit vielen Jahren gegen Nahrungsmittelverschwendung.

Weitere Informationen:
www.christianrach.de

Christian Rach zu dem Gewinner „Weisse Bräuhaus“
„XXL war gestern? Leider ist dem nicht so. Es dient nur als Alleinstellungsmerkmal, um dem Gast vermeintlich mehr für sein Geld zu bieten. Produziert wird dabei lediglich für die Tonne. Essen bewusst für die Mülltonne produziert! Das muss man sich mal auf der Zunge zergehen lassen! Die Spitzengastronomie mit ihren Sterne-Restaurants war immer Vorreiter in Sachen Produktqualität und auch Nachhaltigkeit, aber die Vermeidung von Lebensmittel-müll – was für ein absurdes Wort – stand nie im Fokus. Da muss ein bayrisches Brauhaus kommen und allen zeigen wie's geht! Das sollte und muss Schule machen.“



Foto: privat

Prof. Dr. Guido Ritter

Prof. Dr. Guido Ritter ist Professor für Lebensmittelrecht, Lebensmittelsensorik und Produktentwicklung am Fachbereich Oecotrophologie und Facility Management der FH Münster. Seine Forschungsgebiete sind die u. a. Wertschätzung von Lebensmitteln, nachhaltige Produktentwicklung, Verminderung der Lebensmittelverschwendungen sowie die Entwicklung von Genuss und Geschmack. Er ist Vorstandsmitglied im Institut für Nachhaltige Ernährung (ISuN), in der Deutschen Gesellschaft für Sensorik (DGSens) und in der European Sensory Science Society (E3S) sowie Mitglied im deutschsprachigen Forschungsnetzwerk „essens-wert.net“.

Weitere Informationen:
fh-muenster.de/oecotrophologie-facility-management/team/professoren/guido-ritter.php

Prof. Dr. Guido Ritter zu dem Gewinner „Gertrudenhof“
„Mir war es wichtig, dass auch ein landwirtschaftlicher Betrieb ausgezeichnet wird. Die Landwirtschaft steht am Anfang der Produktionskette. Hier kommen unsere Lebensmittel her. Leider wird beim Thema Vermeidung der Lebensmittelverschwendung die Landwirtschaft oft ausgespart. Dabei besteht gerade hier die Möglichkeit, die Wertschätzung für unsere Lebensmittel dem Verbraucher ohne Umwege vor Augen zu führen.“

Der Beirat

	Position	Organisation
Karin Binder	MdB	DIE LINKE
Dr. Wilfried Bommert	Sprecher des Vorstands	Institut für Welternährung – World Food Institute e.V.
Dr. Michael Brüntrup	wissenschaftlicher Mitarbeiter	Deutsches Inst. für Entwicklungspolitik (DIE)
Christoph Dahlmann	Projektleiter	AbL – Landesverb. Nordrhein-Westfalen e.V.
Dr. Manfred Denich	Senior Scientist	Zentrum für Entwicklungsforschung (ZEF)
Frank Döblitz	Qualitätsmanager	Beiersdorf AG
Elvira Drobinski-Weiß	MdB	SPD
Thomas Effenberger	Inhaber	Effenberger Vollkornbäckerei
Benedikt Haerlin	Leiter Berliner Büro	Zukunftsstiftung Landwirtschaft
Mechthild Heil	MdB	CDU
Dr. Ursula Hudson	Vorstandsvorsitzende	Slow Food Deutschland e.V.
Wam Kat	Koordinator	Fläming Kitchen
Werner Koch	Geschäftsführer	BOGK e.V.
Dr. Nina Langen	Fachgebiet Ernährung / Lebensmittelwissenschaft	Technische Universität Berlin Institut f. Berufliche Bildung und Arbeitslehre
Nicole Maisch	MdB und Sprecherin für Verbraucherpolitik	Bündnis 90/Die Grünen
Michael Müller	Bundesvorsitzender	NaturFreunde Deutschlands e.V.
Karsten Nüsken	Inhaber	Nüsken O.H.G.
Michael Schieferstein	Inhaber	FoodFighters
Felicitas Schneider	wissenschaftliche Mitarbeiterin	Universität für Bodenkultur Wien
Angela Tamke	ehemalige Referentin für globales Lernen	Welthungerhilfe
Prof. Dr. Petra Teitscheid	Fachb. Oecotrophologie an der FH Münster	Fachhochschule Münster
Karin Voß	Abteilungsleiterin Qualitätsmanagement	EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG
Joachim Weckmann	Inhaber und Geschäftsführer	Märkisches Landbrot GmbH
Amin Werner	ehem. Hauptgeschäftsführer	Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

Der Lenkungskreis

Das Projekt „Genießt uns!“ wurde von Nadja Flohr-Spence koordiniert.

Der Lenkungskreis des Projektes bestand aus folgenden Organisationen und Personen:

FH Münster

Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft



Vertreten durch: Silke Friedrich, Fachbereich Oecotrophologie

Die Forschung im iSuN widmet sich der Entwicklung von Konzepten, Produkten und Dienstleistungen für eine zukunftsfähige Ernährung und kooperiert dabei eng mit den Akteuren im Themenfeld Ernährung. Das iSuN hinterfragt bestehende Angebotsstrukturen und das Verbraucherverhalten im Ernährungssystem und zielt auf deren Weiterentwicklung im Sinne einer gemeinsamen Verantwortung für einen nachhaltigen Lebensstil. Das iSuN hat sich bereits in vielfältiger Weise und sehr grundlegend mit dem Thema Lebensmittelverschwendung auseinandergesetzt. Aufbauend auf dem Projekt „Verringerung von Lebensmittelabfällen – Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in NRW“, in dem belastbare Daten zu Lebensmittelabfällen ermittelt, mögliche Ursachen beurteilt und Handlungsstrategien entwickelt worden sind, folgten weitere Projekte zu dem Themenfeld. Zum einen in Bezug auf die Reduktion von Lebensmittelabfällen bei Brot und Backwaren und zum anderen in Bezug auf die Reduktion von Warenverlusten und Warenvernichtung in der Außer-Haus-Verpflegung.

WWF Deutschland



Vertreten durch: Tanja Dräger de Teran, Referentin Nachhaltige Landnutzung, Klimaschutz und Ernährung

Der WWF (World Wide Fund for Nature) ist die größte unabhängige Umweltorganisation weltweit. Der WWF Deutschland wurde 1963 gegründet und unterstützt derzeit weltweit 53 internationale und 35 nationale Projekte. Schwerpunkte sind der Erhalt der Biodiversität und Maßnahmen für den Klimaschutz. In mehreren Studien wurden die Auswirkungen unserer Ernährungsgewohnheiten und der Verschwendung von Lebensmitteln auf unsere natürlichen Ressourcen und das Klima aufgezeigt. Basierend auf den Ergebnissen zielt der WWF darauf ab, Lösungsansätze und alternative Handlungsoptionen zu identifizieren, um den Ressourcenverbrauch zu vermindern sowie die Bewusstseinsbildung für eine nachhaltige Ernährung zu stärken. Im Jahr 2015 wurde das Thema sehr erfolgreich in die Kampagnenarbeit des WWF aufgenommen (iamnature.wwf.de).

Weitere Informationen unter: wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum

Deutsche Welthungerhilfe



Vertreten durch: Anne-Catrin Hummel, Referentin Agrarpolitik

Die Welthungerhilfe wurde 1962 gegründet und ist heute eine der größten privaten Hilfsorganisationen in Deutschland. Gemeinnützig, politisch und konfessionell unabhängig, arbeitet sie unter einem ehrenamtlichen Präsidium und unter der Schirmherrschaft des Bundespräsidenten. Sie finanziert ihre Arbeit durch Spenden und öffentliche Zuschüsse und setzt sich weltweit ein für eine gesicherte Ernährung, ländliche Entwicklung und den Erhalt der natürlichen Ressourcen. Nach dem Prinzip Hilfe zur Selbst-

hilfe leistet die Organisation Hilfe aus einer Hand: von der schnellen Katastrophenhilfe über den Wiederaufbau bis zu langfristig angelegten Entwicklungsprojekten. Sie arbeitet möglichst eng mit einheimischen Partnerorganisationen zusammen. Mit den ihr anvertrauten Mitteln geht die Welthungerhilfe sparsam, effektiv und transparent um. Dafür erhält sie seit vielen Jahren regelmäßig das Spendensiegel des Deutschen Zentralinstituts für soziale Fragen (DZI).

United Against Waste e. V.



Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung

Vertreten durch: Torsten v. Borstel, Geschäftsführung

2012 startete mit „United Against Waste e. V.“ eine Initiative für den Food Service Markt, um Köche und die Industrie darauf aufmerksam zu machen, dass der Kampf gegen die Verschwendung von Lebensmitteln machbar ist und zudem Geld spart. Gleichzeitig sorgt eine aktive Öffentlichkeitsarbeit dafür, die Herausforderung der Lebensmittelverschwendung weiter in den öffentlichen Fokus zu rücken. „United Against Waste“ greift ein aktuelles und durchaus kontrovers diskutiertes Thema der Food-Industrie auf, sensibilisiert und zeigt gleichzeitig Lösungen auf. Der gemeinnützige Verein bietet praxisnahe Unterstützung, damit Lebensmittelabfälle reduziert werden und Betriebe im Außer-Haus-Markt effizienter arbeiten.

Verbraucherzentrale NRW



Vertreten durch: Bernhard Burdick u. Frank Waskow, Bereich Ernährung u. Umwelt

Die Verbraucherzentrale NRW (VZ NRW) tritt gegen Ver-

schwendung und für die Wertschätzung von Lebensmitteln im Rahmen einer nachhaltigeren Lebensmittelproduktion und Ernährung ein. Die VZ NRW ist Mitglied beim Runden Tisch für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln, Mitbegründer von „essenswert – Wissenschaftliches Netzwerk zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen“ und der Initiative „Genießt uns!“. Wir informieren Verbraucher, erstellen Bildungsmaterialien und entwickeln Aktionen. Wir sind Forschungspartner an den Schnittstellen zur Praxis und zu Verbrauchern. Wir untersuchen Umweltbewusstsein und Konsumverhalten, erstellen Situationsanalysen zu Lebensmittelverlusten und zeigen Lösungsansätze zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen auf.

Bundesverband Deutsche Tafel e. V.



Vertreten durch: Evelin Schulz, Leiterin der Geschäftsstelle

Die Tafeln sind eine der größten sozial-ökologischen Bewegungen in Deutschland. Fast 60.000 Menschen engagieren sich freiwillig bei den mehr als 900 lokalen Tafeln und tragen so dazu bei, der sinnlosen Lebensmittelverschwendung Einhalt zu gebieten. Die meist völlig einwandfreien Lebensmittel werden von den Tafeln an die gegebenen, die sie brauchen: an die Menschen. Bis zu 1,5 Millionen bedürftige Personen werden auf diese Weise von den Tafeln unterstützt. Jährlich retten die Tafeln hunderttausende Tonnen Lebensmittel, die sonst im Müll landen würden, und sorgen so dafür, dass deren ressourcenintensive Herstellung nicht umsonst war. Das Leitbild der Tafeln lautet daher: „Essen, wo es hingehört“ – aber nicht in die Tonne!

Foodsharing e.V.



Über 80.000 Menschen teilen über die gleichnamige Internetplattform seit dem Start im Dezember 2012 unentgeltlich sogenannte Essenskörbe überschüssiger Lebensmittel von privat zu privat. Außerdem werden in mehr als 200 Fair-Teilern, meist öffentlichen Regalen bzw. Kühlschränken, gerettetes Brot, Obst und Gemüse geteilt. Darüber hinaus bewahren knapp 12.000 freiwillige Foodsaver, betreut von 300 Botschafterinnen und Botschaftern, die die lokale Koordination übernehmen, Lebensmittel vor dem Wegwerfen. Sie sammeln diese von über 2.000 kooperierenden Betrieben und Supermärkten ein und „fair“-teilen sie an rund 50.000 Menschen u. a. in Schulen, Kindergärten und Wohngemeinschaften. Ende April 2015 ist foodsharing eine Kooperation mit dem Bundesverband Deutsche Tafel eingegangen. Sie vereinbarten in Zukunft enger zusammenzuarbeiten. Im Vordergrund steht dabei das gemeinsame Ziel, die immense Lebensmittelverschwendung zu stoppen. Foodsharing beteiligt sich aktiv an der Kampagne „Leere Tonne“ und fordert einen gesetzlichen Wegwerfstopp für Supermärkte.

Der Regisseur und Autor

Valentin Thurn

drehte über 40 TV-Dokumentationen. „Taste the Waste“ zum Thema Lebensmittelverschwendung war 2011 einer der erfolgreichsten deutschen Dokumentarfilme im Kino. Er wurde auf der Berlinale uraufgeführt und gewann zahlreiche internationale Preise. 2013 folgte der Film „Die Essensretter“. Sein neuer Film „10 Milliarden – Wie werden wir alle satt“ startete 2015 in den Kinos.

2011 schrieb er zusammen mit Stefan Kreutzberger den Spiegel-Bestseller „Die Essensvernichter“, 2012 folgte das „Taste the Waste“-Kochbuch, und 2014 das Sachbuch „Harte Kost“.

Valentin Thurn ist Diplom-Geograph und wurde an der Deutschen Journalistenschule in München ausgebildet. 1993 gründete er die „International Federation of Environmental Journalists“ (IFEJ), 2012 den „Foodsharing e.V.“ und 2014 die Plattform „Taste of Heimat“.

Der Journalist und Autor

Stefan Kreutzberger

Stefan Kreutzberger arbeitet seit 15 Jahren zu den Themen Ernährung und internationale Entwicklungszusammenarbeit. 2009 erschien sein erfolgreiches Verbraucherbuch „Die Ökolüge“ zum Thema Greenwashing und Etikettenschwindel. 2011 folgte, gemeinsam mit Valentin Thurn, der Bestseller „Die Essensvernichter“ zum Thema Lebensmittelverschwendung. Als Sachverständiger sprach er dazu vor dem Bundestagsausschuss. Ende 2014 folgte „Harte Kost“ zu Fragen der zukünftigen Welternährung. Gemeinsam mit Valentin Thurn arbeitet er seit 2011 stetig an der Vernetzung von Umwelt-, Entwicklungs- und Sozialorganisationen im Engagement gegen Lebensmittelverschwendung. Er initiierte so die Initiative „Genießt uns!“.

Stefan Kreutzberger ist diplomierte Politikwissenschaftler. 2012 mitbegründete er den Verein foodsharing und ist seitdem im Vorstand. Darüber hinaus ist er Beiratsmitglied der Deutschen Umweltstiftung, des Vereins Taste of Heimat sowie des Bürgerschaftsvereins KölnAgenda.

Fachlich-inhaltlich und finanziell unterstützt durch



www.dbu.de

Kontakt

Nadja Flohr-Spence

Projektleiterin
Sustainable Food Consultant
E-Mail: nadja.flohr.spence@gmail.com,

WWF Deutschland

Tanja Dräger de Teran
Referentin Nachhaltige Landnutzung,
Klimaschutz und Ernährung
Reinhardtstr. 14 · 10117 Berlin
E-Mail: tanja.draeger-deteran@wwf.de
www.wwf.de

Deutsche Welthungerhilfe

Anne-Catrin Hummel
Referentin Agrarpolitik
Friedrich-Ebert-Str. 1 · 53173 Bonn
E-Mail: AnneCatrin.Hummel@welthungerhilfe.de
www.welthungerhilfe.de

Bundesverband Deutsche Tafel e.V.

Evelin Schulz
Leiterin der Geschäftsstelle
Dudenstr. 10 · 10965 Berlin
E-Mail: Schulz@tafel.de
www.tafel.de

iSuN

Institut für Nachhaltige Ernährung
Silke Friedrich
Fachbereich Oecotrophologie
Corrensstr. 25 · 48149 Münster
E-Mail: silke.friedrich@fh-muenster.de
www.fh-muenster.de/isun

United Against Waste e. V.

Geschäftsführung: Torsten v. Borstel
Carl-Theodor-Str. 7 · 68723 Schwetzingen
E-Mail: t.vonborstel@uaw-verein.de
www.united-against-waste.de

Verbraucherzentrale NRW

Bernhard Burdick und Frank Waskow
Bereich Ernährung und Umwelt
Mintropstr. 27 · 40215 Düsseldorf
E-Mail: bernhard.burdick@vz-nrw.de
E-Mail: frank.waskow@vz-nrw.de
www.vz-nrw.de

Stefan Kreutzberger

Politikwissenschaftler, Publizist u. Medienberater
medienbüro eco:
Poppelsdorfer Allee 110 · 53115 Bonn
E-Mail: stefan.kreutzberger@journalismus.de

Valentin Thurn

THURN FILM
Marsiliusstr. 36 · 50937 Köln
E-Mail: Valentin@ThurnFilm.de
www.ThurnFilm.de

Impressum

Herausgeber: Initiative „Genießt uns!“
(WWF Deutschland u. Deutsche Welthungerhilfe e.V.)

Redaktion: Tanja Dräger de Teran, Thomas Köberich/
WWF Deutschland

Kontakt: nadja.flohr.spence@gmail.com,
tanja.draeger-deteran@wwf.de,
annecatrin.hummel@welthungerhilfe.de

Gestaltung: Kreativagentur LAUTHALS · www.lauthals.berlin

Titelfoto: Selina Pfrüner

Produktion: Sven Ortmeier (WWF)

Druck: Druckstudio GmbH, Düsseldorf

Papier: Circle Offset Premium White (100% Altpapier)

