



# Lebensmittelabfälle reduzieren in der Außer-Haus-Verpflegung

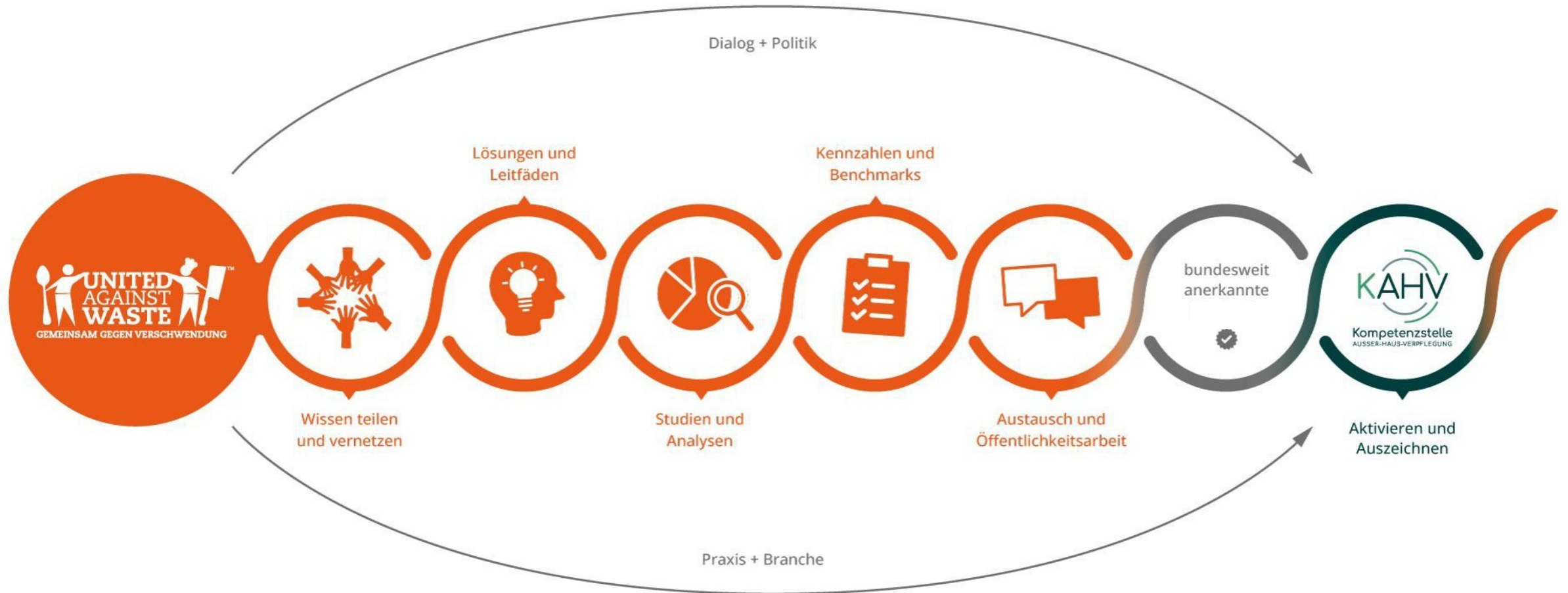
- mit Methode die richtigen Maßnahmen finden

Impulsvortrag

Gemeinsam gegen Lebensmittelabfälle – Dialog für eine neue Wertschöpfungskette

26.03.2025

# Unsere Aufgaben



# Was macht die KAHV?



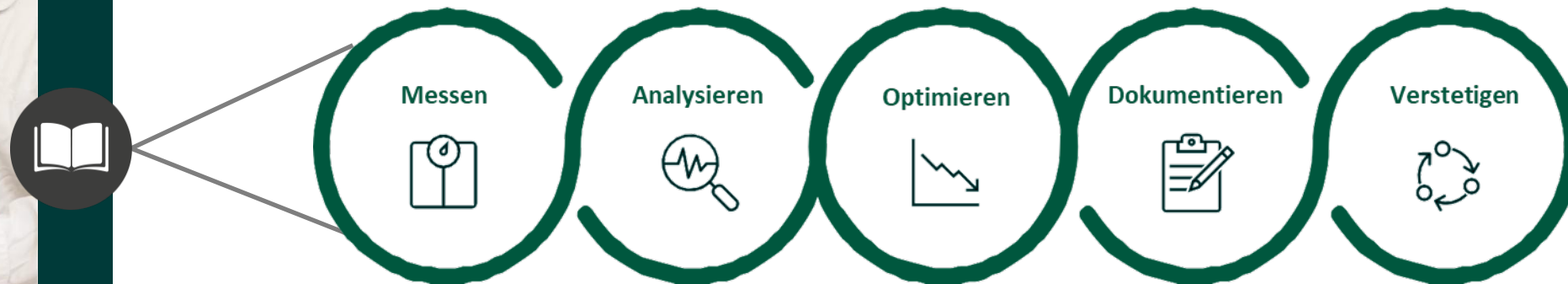
- Wir **informieren gastronomische Betriebe**, die sich an der nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung beteiligen möchten. Unsere Beratungsleistungen beziehen sich auf die Anforderungen aus der Beteiligungserklärung.
- Wir **aktivieren die gesamte Branche**, indem wir den Dialog mit allen Stakeholdern fortführen.
- Wir **sammeln, analysieren, überprüfen und plausibilisieren die Abfalldaten** aus den beteiligten Betrieben.
- Wir bereiten die Daten auf und **erstellen Benchmarks für die gesamte Branche**.
- Wir **zeichnen Betriebe** für ihr Engagement gegen Lebensmittelverschwendung **aus**

- Förderzeitraum Januar 2022 bis November 2024
- Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
- Geleitet durch United Against Waste e. V.
- Das Johann Heinrich von Thünen-Institut als wissenschaftlicher Verbundpartner





## Einheitliche Methode



# Ergebnisse des dreijährigen Verbundprojekts

(Büttemeier M, Orr L, Schmidt TG, Schlindwein M, Dierkes H (2024) Evaluationsbericht Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung. Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, 89 p, Thünen Working Paper 252, DOI:10.3220/WP1732093170000)

**201**

- **201** Datensätze aus fünf Kategorien wurden ausgewertet

**- 13%**

- Reduktion im 1. Beteiligungszeitraum durchschnittlich **13 %**

**- 23%**

- Reduktion nach 2. Beteiligungszeitraum durchschnittlich **23 %**



# Beispiele aus der Praxis

Reduzierung

Mittagsverpflegung

Renner - Penner  
Speiseplanung

Menüauswahl

Mitnahmemöglichkeit

Nachschlag

Kalibrierung / Rezeptur

Ausgabe-Schöpfsystem

Produktionsplanung

Einsatz Technik  
GN-Einheiten

Gästekommunikation

## BETRIEBSRESTAURANT



ABFALL  
51 %



EURO  
99.836 €



CO<sub>2</sub>  
57 t CO<sub>2</sub>



WASSER  
1,8 Mio l



ANBAUFLÄCHE  
24.959 m<sup>2</sup>



# Beispiele aus der Praxis

Reduzierung

Frühstück

Mittagsverpflegung

Abendverpflegung

Balance  
Speiseplanung

Reduktion der Auswahl

Patientenbestellsystem

Unberührte / fehlende  
Tablett / Station

Kalibrierung / Rezeptur

Stationsbedarf

Produktionsplanung

Bestell- Tablettssystem

Schnittstellenkommunikation

KLINIK



ABFALL  
12 %



EURO  
166.038 €



CO<sub>2</sub>  
144 t CO<sub>2</sub>



WASSER  
2,4 Mio l



ANBAUFLÄCHE  
94.642 M<sup>2</sup>

# Beispiele aus der Praxis

## Reduzierung

Frühstück

Mittagsverpflegung

Abendverpflegung

Einbeziehen der  
Bewohner\*innen

regelm. Kalibrierung  
Bewohnerkarten

Warenausgabe  
(Wohngruppen)

GN-Einheiten  
auswiegen / auskellen

Rezepte  
Portionsgrößen

Speiseplangestaltung  
Komponentenbezogen

Kalibrierung  
überprüfen

Kalibrierung / Rezeptur

Schöpfplan  
Kellenplan überprüfen

Pflege  
regelmäßig schulen

## SENIORENHEIM



**ABFALL**  
37 %



**EURO**  
15.407 €



**CO<sub>2</sub>**  
7,9 t CO<sub>2</sub>



**WASSER**  
377.180 l



**ANBAUFLÄCHE**  
4.126 M<sup>2</sup>

# Beispiele aus der Praxis

Reduzierung

Mittagsverpflegung

Schnittstellenkommunikation

Essverhalten

Schöpf -oder  
Schüsselsystem

Pausenzeit - Mensa

Rezepte  
Portionsgrößen

Speiseplangestaltung  
Komponentenbezogen

Abbestellung Eltern

Vorgaben seitens  
Stadt, Schule

Schöpfplan  
Kellenplan überprüfen

Renner - Penner

SCHULE



ABFALL  
39 %



EURO  
2.501 €



CO<sub>2</sub>  
1,5 t CO<sub>2</sub>



WASSER  
47.531 l



ANBAUFLÄCHE  
657 M<sup>2</sup>

# Warum es sich lohnt



Kosten sparen



Nachhaltigkeits-  
engagement  
stärken



Klimabilanz  
verbessern



Branchen-  
vorreiter sein



Auszeichnung  
erhalten

# AUSZEICHNUNG



Firma GmbH  
Beispielstr. 19  
10000 Berlin

mit der Beteiligungsnummer  
20145

wurde nach den festgelegten Anforderungen der  
Nationalen Strategie zur Reduzierung der  
Lebensmittelverschwendung  
für den Messzeitraum  
2022/23

geprüft und ausgezeichnet.



WIR  
REDUZIEREN  
GEMEINSAM



WIR  
REDUZIEREN  
GEMEINSAM



Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung



Kompetenzstelle  
AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG

Nationale Strategie zur Reduzierung  
der Lebensmittelverschwendung

Beteiligter Betrieb  
2022/2023





## Charité für Reduktion von Lebensmittelabfällen ausgezeichnet



*“Um herauszufinden, welche Speisen vermehrt entsorgt werden, prüfen wir im nächsten Schritt das Speisenangebot und den Angebotsumfang. Ziel ist hier eine Anpassung hin zu weniger Lebensmittelabfällen.”*

Brit Schulz-Lahmann,  
Leitung Patienten- und  
Mitarbeitendenverpflegung

# KÄRCHER

## Vier Betriebsrestaurants der Alfred-Kärcher GmbH wurden ausgezeichnet!



*„Somit konnte unternehmensweit der Ausstoß und Verbrauch von CO<sub>2</sub>, Wasser und landwirtschaftlichen Nutzflächen erheblich verringert und dadurch wichtige Ressourcen eingespart werden.“*

Marcus Henrich,  
Food Manager bei Alfred-Kärcher SE & Co. KG





## Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung

*„Deshalb ist es uns ein wichtiges Anliegen, Maßnahmen zu ergreifen, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren und damit einen wichtigen Beitrag zur Schonung von Ressourcen – und letztlich der Umwelt – zu leisten. Das ist ein zentraler Punkt unserer Vision“*

Oliver Kohl,  
Geschäftsführer von Rebional GmbH





# H-Hotels.com

## Starkes Zeichen für den Klimaschutz



*„Als eine der größten Hotelgruppen Deutschlands sind wir uns unserer Verantwortung im Bereich Nachhaltigkeit bewusst. Um dieser nachzukommen, ist bereits seit 2016 die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ein wichtiger Bestandteil unserer Unternehmenskultur. Nun werden wir für unser Engagement und die Vorreiterrolle in der Branche ausgezeichnet.“*

Thomas Haas,  
CEO der H-Hotels GmbH

# Das Machen entscheidet!







## Torsten von Borstel

Geschäftsführer

United Against Waste e.V.

Kompetenzstelle AHV

+49 62 02 / 9 25 90 91

[t.vonborstel@uaw-verein.de](mailto:t.vonborstel@uaw-verein.de)

[www.united-against-waste.de](http://www.united-against-waste.de)



## Helena Dierkes

Projektleitung

United Against Waste e.V.

Kompetenzstelle AHV

+49 6202 5 84 38 40

[h.dierkes@uaw-verein.de](mailto:h.dierkes@uaw-verein.de)

[www.united-against-waste.de](http://www.united-against-waste.de)