



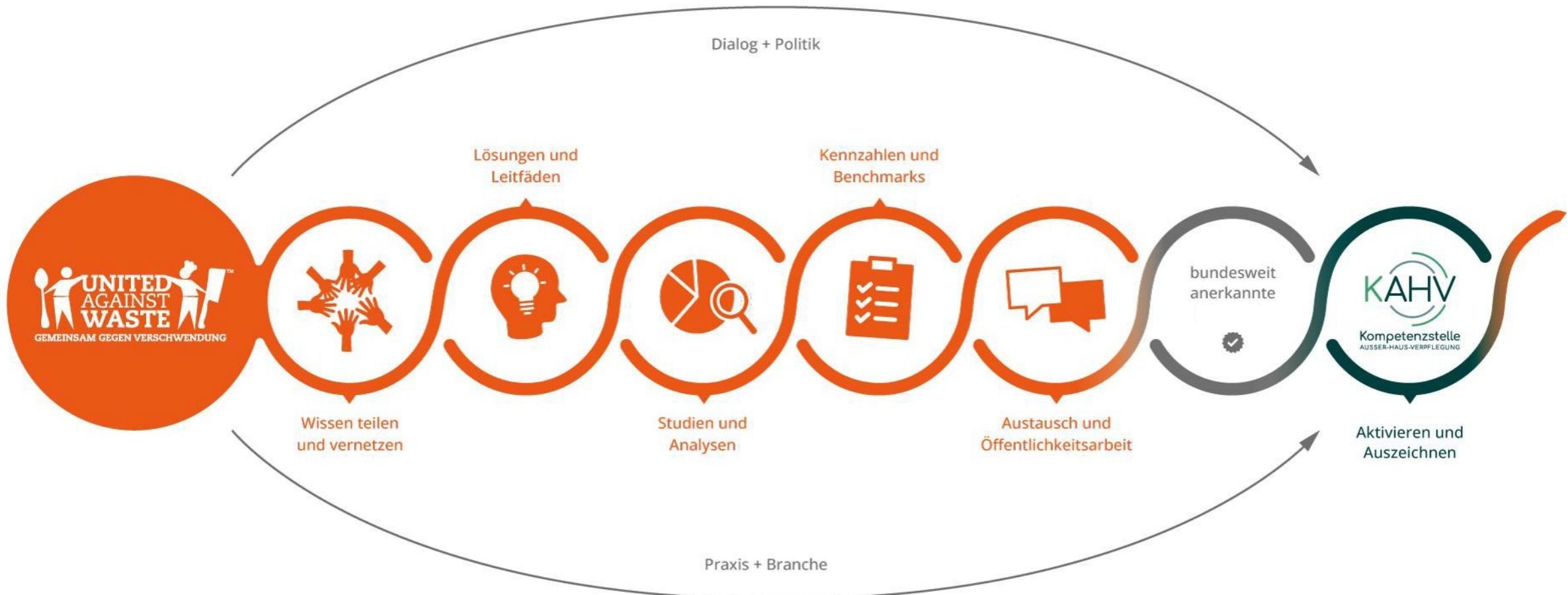
Lebensmittelabfälle reduzieren in der Außer-Haus-Verpflegung

- mit Methode die richtigen Maßnahmen finden

Impulsvortrag

Gemeinsam gegen Lebensmittelabfälle – Dialog für eine neue Wertschöpfungskette
26.03.2025

Unsere Aufgaben



Was macht die KAHV?



Kompetenzstelle
AUSSEN-HAUS-VERPFLEGUNG



- Wir **informieren gastronomische Betriebe**, die sich an der nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen 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 Lebensmittelverschwendungen **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, Schlindein 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 €



CO₂
57 t CO₂



WASSER
1,8 Mio l



ANBAUFLÄCHE
24.959 m²

Beispiele aus der Praxis

Reduzierung

Frühstück

Mittagsverpflegung

Abendverpflegung

Balance
Speiseplanung

Reduktion der Auswahl

Patientenbestellsystem

Unberührte / fehlende
Tablett / Station

Kalibrierung / Rezeptur

Stationsbedarf

Produktionsplanung

Bestell- Tablettsystem

Schnittstellenkommunikation

KLINIK

 **ABFALL**
12 %



 **EURO**
166.038 €

 **CO₂**
144 t CO₂

 **WASSER**
2,4 Mio l

 **ANBAUFLÄCHE**
94.642 M²

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 €



CO₂
7.9 t CO₂



WASSER
377.180 l



ANBAUFLÄCHE
4.126 M²

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 €



CO₂

1.5 t CO₂



WASSER

47.531 l



ANBAUFLÄCHE
657 M²

Warum es sich lohnt



Kosten sparen



Nachhaltigkeits-
engagement
stärken



Klimabilanz
verbessern



Branchen-
vorreiter sein



Auszeichnung
erhalten

AUSZEICHNUNG



KAHV | Kompetenzstelle
AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG

Firma GmbH
Beispielstr. 19
10000 Berlin

mit der Beteiligungsnummer
20145

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

geprüft und ausgezeichnet.



WIR
REDUZIEREN
GEMEINSAM



WIR
REDUZIEREN
GEMEINSAM



Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen



Kompetenzstelle
AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG

Nationale Strategie zur Reduzierung
der Lebensmittelverschwendungen
Beteiliger 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 CO₂, 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!



Kontakt



Torsten von Borstel

Geschäftsführer
United Against Waste e.V.
Kompetenzstelle AHV
+49 62 02 / 9 25 90 91
t.vonborstel@uaw-verein.de
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
www.united-against-waste.de