



Wertvolle Ressourcen in die Tonne? Das rechnet sich nicht.

Lebensmittelverluste kosten die Food-Service-Branche viele Millionen Euro pro Jahr.

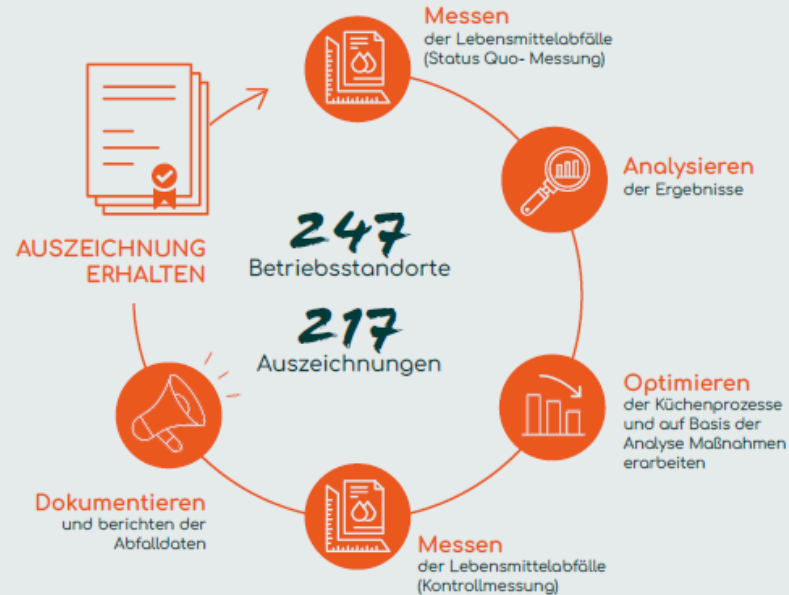
Einfache Maßnahmen bewirken viel. Neben der Senkung betrieblicher Kosten kommt die Reduzierung von Lebensmittelabfällen auch dem Klima zugute – denn weniger Lebensmittelverluste bedeuten auch weniger CO₂-Emissionen.

Die Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung ist Teil der Nationalen Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen.

Unser Auftrag

- Aktivierung der Branche
- Information & Austausch
- Entwicklung von Benchmarks
- Auszeichnung von Betrieben

Programm mit Methode – und so geht's:



Die Vorteile:



Reduzieren zahlt sich aus! So profitieren Betriebe und Umwelt:²

Betriebsrestaurant



Krankenhaus



Durchschnitt ca. **30%** Einsparpotential²





Maike Schlindwein

Projektleitung Kompetenzstelle AHV

United Against Waste e.V.

+49 (0) 6202 5 84 38 41

m.schlindwein@uaw-verein.de

www.united-against-waste.de

www.kahv.de

Der Inhalt der Seiten ist urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigung, Änderung, Verbreitung, Nutzung oder öffentliche Wiedergabe der Informationen ist nur mit ausdrücklicher Zustimmung gestattet.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Ein Verbundprojekt von

