

# Nationale Strategie gegen Lebensmittelverschwendung **Neustart der KAHV in 2025!** Die Erfolgsgeschichte geht weiter

Anfang 2022 startete United Against Waste e. V. im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) mit der Einrichtung der Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV). Seitdem setzt sich die Initiative bundesweit für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ein. Mit beachtlichem Erfolg!

Die KAHV konnte bundesweit zahlreiche gastronomische Betriebe für das Thema Lebensmittelverschwendung sensibilisieren und zum Mitmachen anregen – vom Kiosk aus der Nachbarschaft bis zur Zentralküche aus der Region.

*Beeindruckende Ergebnisse:  
in nur drei Jahren  
über 250 Auszeichnungen*

Bis November 2024 schlossen sich 45 Unternehmen mit insgesamt 262 Betriebsstandorten aus sieben verschiedenen Branchenkategorien der KAHV an. 201 Standorte erhielten eine Auszeichnung für ihr Engagement gegen Lebensmittelverschwendung, 70 von ihnen sogar bereits zum zweiten Mal. Die wissenschaftliche Evaluation des Projekts durch das Thünen-Institut belegt die Wirksamkeit der Maßnahmen: Unternehmen, die an einem ersten Beteiligungszeitraum teilnahmen, konnten ihre Lebensmittelabfälle im Durchschnitt um 13 % reduzieren. Bei



Maïke Schlindwein von UAW und Cem Özdemir (Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft) beim Deutschen Ernährungstag in Berlin

einer erneuten Teilnahme konnte der Lebensmittelabfall sogar um 23 % reduziert werden. Diese Zahlen unterstreichen den Erfolg der von UAW mitentwickelten Methodik und zeigen, dass die Ziele der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung machbar sind.

*KAHV wird  
eigenständig  
von UAW weitergeführt*

**Neue Rahmenbedingungen für die KAHV**  
Aufgrund des großen Erfolgs und der hohen Relevanz für die AHV-Branche, hat sich UAW entschieden, die KAHV eigenständig ab 2025 fortzuführen. Die KAHV ist weiterhin Teil der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Dementsprechend werden alle bisherigen

Vorgaben aus der Beteiligungserklärung auch in Zukunft umgesetzt. Um den Fortbestand der KAHV zu sichern, wird zukünftig ein Unkostenbeitrag erhoben, da die Förderung durch das BMEL Ende 2024 ausgelaufen ist. Damit soll sichergestellt werden, dass auch zukünftig Betriebe zur Reduzierung ihrer Lebensmittelabfälle aktiviert werden und dafür eine Auszeichnung erhalten. Weitere 60 Betriebsstandorte befinden sich aktuell im Auszeichnungsprozess. Der Erfolg wird auch 2025 fortgeführt.

## INHALT

Nationale Strategie erfolgreich umgesetzt	S. 1
Ausgezeichnete Betriebe in 2024	S. 2
UAW bei Intergastra & Gastroforum	S. 3
KAHV: Erfolgreiche Webinar-Reihe	S. 3
Deutscher Ernährungstag Berlin	S. 4
Klimarelevante Transformation	S. 5
EGV-Foodsensation	S. 5
Ernährungskongress Leipzig	S. 6

# Die Ausgezeichneten 2024



**CHARITÉ BERLIN**



**CARITAS HAMM**



**WH CARE**



**STADT DARMSTADT**



**DEUTSCHER ORDEN**



**STADT ULM**

## WEITERE AUSZEICHNUNGEN GINGEN AN:

- H-Hotels
- AlsterFood
- Dormben Hotel Hannover
- L&D
- LBBW
- Alpenland
- InfraServ
- Kufflers Weinzelt
- Hotel am Schlosspark Güstrow
- Kliniken Schmieder
- Bayer
- R+V
- Studierendenwerk Gießen
- Fresenius
- St. Elisabeth Gruppe
- Uniklinikum Essen
- Kärcher
- Compass Group
- Hotel Amerika
- Rebional
- Evangelische Heimstiftung
- Gastronomie Uniklinikum Freiburg
- Vivantes
- Stadtwerke Karlsruhe

# UAW bei der Intergastra in Stuttgart

Torsten von Borstel stellt die Frage aller Fragen: Was bringt mir ein veganer, saisonaler und regionaler Bio-Burger, wenn dieser in der Tonne landet?



Und um diese Frage drehte sich der Vortrag von T. von Borstel bei unserem UAW-Partner Gastrospeigel im Rahmen der INTERGASTRA, die vom 03. bis 07. Februar in Stuttgart stattfand.

Fest steht: Selbst die nachhaltigsten Lebensmittel haben einen Einfluss auf Umwelt und Klima. Daher wirkt sich Lebensmittelabfall immer negativ auf die Klimabilanz aus. Und genau hier – bei der Reduzierung von Lebensmittelabfall – liegt ein Hebel, um die Klimabilanz zu verbessern und gleichzeitig Geld einzusparen. Diese Einsparungen können wiederum in Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft investiert werden. Nach dem Vortrag wurde noch rege mit den Besucher\*innen diskutiert.

## Gastroforum Allgäu – gemeinsam wachsen

Das „Gastroforum Allgäu“ ist ein Weiterbildungsformat für Angestellte in Gastronomie, Hotellerie sowie Tourismusmanagement im Großraum Allgäu. Dabei wird die zukünftige Ausrichtung der Branche in den Blick genommen, neue Impulse werden gesetzt und aktuelle Themen diskutiert.

Torsten von Borstel war als Referent beim Gastroforum Allgäu dabei und setzte unterschiedliche Impulse zum Thema „Nachhaltigkeit im Küchenalltag“. In seinem Vortrag gab er spannende Einblicke in die umfassende Arbeit von UAW. Auch zeigte er Fakten und Lösungen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie auf.

Weitere Referent\*Innen mit spannenden Impulsen waren beim Gastroforum dabei, u. a.: Bianca Spalteholz, Fabian Lukas Goslar, Theresa Haid, Katie Tropper, Lisa Zeller, Hermann van Gerrevink.



## Erfolgreiche Webinar-Reihe der KAHV

Über das gesamte Jahr verteilt bot die Kompetenzstelle (KAHV) eine Webinar-Reihe für alle Interessierten aus der Außer-Haus-Verpflegung an. Die insgesamt vier Webinare waren sehr gut besucht, dabei konnten zahlreiche wertvolle Kontakte geknüpft werden.

Fakt ist: Die Außer-Haus-Verpflegung ist vielfältig und somit auch die Herausforderungen bei der Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Die national anerkannte Methode funktioniert für alle Betriebskategorien der Außer-Haus-Verpflegung. In unserer Webinar-Reihe fokussierten wir uns in vier verschiedenen Terminen auf die jeweiligen Anforderungen von Betriebsgastronomie, Hotels, Krankenhäuser und Pflegeeinrichtungen.



# Deutscher Ernährungstag in Berlin

Über 170 Teilnehmer\*innen tauschten sich am 19. Juni beim ersten Deutschen Ernährungstag in Berlin über eine gute und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung aus. Helena Dierkes und Maike Schlindwein stellten vor Ort die umfassende Arbeit der KAHV vor.



*Mit ihrer Ernährungsstrategie möchte die Bundesregierung gutes Essen für alle Menschen in Deutschland möglich machen. Zur besseren Vernetzung aller Akteure begleitet das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft die Umsetzung der Ernährungsstrategie mit dem jährlich in Berlin stattfindenden „Deutschen Ernährungstag“.*

Die Auftaktveranstaltung mit dem diesjährigen Themenschwerpunkt „Außer-Haus- und Gemeinschaftsverpflegung“ fand am 19. Juni 2024 statt. Im Laufe des Deutschen Ernährungstags wurden unterschiedliche Aspekte der Gemeinschaftsverpflegung beleuchtet, u. a. die besonderen Ansprüche junger Menschen

an ein Essensangebot in Kita und Schule sowie die Herausforderungen für große Caterer. Auch die vielfältigen Expertisen und Ideen einzelner Bundesländer wurden vorgestellt.

Vertreter\*innen aus Schulen, Hochschulen, Kliniken und Firmen sowie von Ministerien aus Bund und Ländern nahmen am Ernährungstag teil.

*Gemeinschaftsverpflegung:  
gemeinsam und vernetzt  
schaffen wir mehr!*

Überdies auch Politiker wie der Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft Cem Özdemir und seine Vorgängerin Renate Künast. Ebenfalls vor Ort waren Expert\*innen aus NGOs und Verbänden, so auch unser

Verein United Against Waste, vertreten durch Dr. Sabine Eichner, Geschäftsführerin Deutsches Tiefkühlinstitut Berlin. Und unser Fazit lautet: Gemeinsam und vernetzt schaffen wir mehr. Das Machen entscheidet. Viele sind schon auf dem Weg!



## Klimarelevante Transformation in der Rehabilitation

*Wie können klimarelevante Transformationsprozesse in der Rehabilitation gelingen?*

Am 18.04.2024 war Torsten von Borstel gemeinsam mit Dr. Anne Hübner (KLUG Deutsche Allianz Klimawandel & Gesundheit) zu Gast beim Werkstattgespräch zur Abfallvermeidung. Das 90-mündige Gespräch drehte sich u. a. um:

- Strategien gegen die Lebensmittelverschwendung
- Herausforderung, Vorgaben und Richtlinien in Care-Einrichtungen
- Durchschnittswerte und Lösungen bundesweit aus der Praxis:
- Lebensmittelabfälle monitoren
- Getrennte Erfassung der Abfallarten
- Kommunikation und Edukation
- Umweltverträgliche und schadlose Entsorgung

*Das Gespräch wurde organisiert von: Deutsche Rentenversicherung Bund, AG Klima und Nachhaltigkeit der Deutschen Gesellschaft für Rehabilitationswissenschaften (DGRW) sowie dem Zentrums Patientenschulung und Gesundheitsförderung (ZePG).*



## EGV Foodsensation in den Messehallen Dortmund

*Wie gelingt durch die Reduzierung von Lebensmittelabfall Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung?*



Am 16. Februar fand die EGV Food-Sensation in Dortmund statt. UAW war auch diesmal wieder dabei. Im Fokus die Frage: "Wie gelingt durch die Reduzierung von Lebensmittelabfall Nachhaltigkeit in der AHV".

### Ganzheitlichkeit im Vordergrund:

Torsten von Borstel tauschte sich mit den Besucher\*innen über einen effizienten Einsatz von Lebensmitteln aus. Nur wenn wir sorgsam und wertschätzend mit Lebensmitteln umgehen und nichts verschwenden, lassen sich wertvolle Ressourcen wie Wasser und Anbaufläche einsparen.

Durch passgenaue Maßnahmen können wir unseren Speiseabfall täglich reduzieren.

# Ernährungskongress Leipzig: Workshop „Klimaschutz zum Anfassen“ ausgebucht

Am 13. und 14. Juni 2024 fand in Leipzig der Kongress ERNÄHRUNG statt. Unser Verein war im Namen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft beim Kongress vertreten. Der UAW-Workshop „Klimaschutz zum Anfassen“ war sehr gut besucht!

## Praxisbezug für Care-Betriebe

Anschließend ging es in einen spannenden Austausch. Dabei wurden u. a. die folgenden Aspekte genauer beleuchtet:

- Wie kann die Reduzierung der Lebensmittelabfälle im Care Alltag aussehen?
- Warum spielen Schnittstellen und Kommunikation eine so große Rolle?
- Welchen Einfluss haben Bestellvorgang und Angebotsauswahl auf den Lebensmittelabfall?
- Welche Einsparpotentiale hat mein Krankenhaus durch die Reduzierung von Foodwaste?



Unter dem Motto „Gesundheit ist nachhaltig“ legte der Kongress den Fokus auf den Einfluss der Ernährung auf die planetare Gesundheit. Auch United Against Waste war im Namen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft beim Ernährungskongress in Leipzig dabei. Im Rahmen unseres Workshops „Klimaschutz zum Anfassen“ (passend zum diesjährigen Motto), berichteten wir von unserer Arbeit rund um die Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung – mit Fokus auf Care-Einrichtungen. Während des Workshops wurde vor allem über die künftige Ausrichtung gesprochen. Überdies konnten wir konkrete Schritte zur Reduzierung vorstellen.

*ganzheitlicher Ansatz sollte im Vordergrund stehen*

**Kein Widerspruch zu Wirtschaftlichkeit** Nachhaltigkeit muss ganzheitlich gedacht werden und steht nicht in Konflikt mit der Wirtschaftlichkeit. Fest steht: Die Reduzierung von Lebensmittelabfällen spart Geld und ist definitiv „Klimaschutz zum Anfassen.“

Dem Gros der Teilnehmenden ist nach dem Workshop klar geworden: Auch im Care-Bereich gibt es ein großes Potenzial zur Reduzierung. Und die Maßnahmen sind jederzeit messbar.

**UNSERE NEUEN  
MITGLIEDER  
IN 2024**

food  quisit®  
OPAL Catering GmbH

**L'OSTERIA**  
PIZZA E PASTA

**Bioland  
Verarbeitung &  
Handel e.V.**

**Bioland**

**KONTAKT**

### Herausgeber:

Torsten v. Borstel  
United Against Waste e. V.  
Ringstraße 11  
68723 Plankstadt  
Telefon: 0 62 02 / 9 25 90 91  
Telefax: 0 62 02 / 9 25 92 43  
E-Mail: info@uaw-verein.de  
www.united-against-waste.de