

Ausgangssituation:

In der heutigen Zeit wird Lebensmittelverschwendung ein immer größeres Problem unserer Gesellschaft. Das Bedürfnis der Konsumenten nach ständiger Verfügbarkeit aller Produkte führt dazu, dass Produzenten weit mehr als die benötigten Stückzahlen produzieren, um eine stete Versorgung zu gewährleisten. Zudem gibt es innerhalb der Wertschöpfungskette viele Punkte, an denen Produkte schon vor Eintreffen beim Endkunden einen Großteil ihres ursprünglichen Volumens einbüßen.



Dies hat Herr von Borstel als Beispiel anhand der Kartoffel dargestellt, bei der durch die Ernte, Klassifizierung und Sortierung sowie durch Verlust während des Transports nur ca. 25 % der ursprünglich geernteten Menge beim Endverbraucher ankommen. Die dadurch resultierende Überproduktion von Lebensmitteln in Deutschland ist eine wichtige Stellschraube im Bemühen nach mehr Nachhaltigkeit.

So entstehen in der Außer-Haus- und Gemeinschaftsverpflegung ca. 1,7 Millionen Tonnen Bioabfälle, was 14 % der deutschlandweiten Menge entspricht. Das bessere Verwerten von Lebensmitteln würde Wasser, Anbaufläche und Energie einsparen, sodass man die verfügbaren Ressourcen effektiver einsetzen könnte. Außerdem besteht ebenfalls eine ethische Verpflichtung, Verschwendung zu vermeiden. Viele Produkte unseres täglichen Konsums sind tierischen Ursprungs und sollten auch mit dem entsprechenden Respekt verarbeitet werden. Dies hat auch der Bund erkannt und beschlossen, dass bis 2030 das deutschlandweite Volumen von Lebensmittelabfällen um 50 % reduziert werden soll.

Was ist United Against Waste?

United Against Waste ist ein gemeinnütziger Verein und setzt sich überregional gegen die Lebensmittelvergeudung in der Gemeinschaftsverpflegung ein. Ziel des gemeinnützigen Vereins ist es, bei allen Beteiligten der Food-Branche das Bewusstsein für das Thema „Verschwendung von Lebensmitteln“ zu schärfen. Darüber hinaus bietet der Verein praxisnahe Lösungen an, um Lebensmittelabfälle in der Gemeinschaftsverpflegung langfristig zu reduzieren und Betriebsabläufe effizienter zu gestalten.

Gleichzeitig sorgt eine aktive Öffentlichkeitsarbeit dafür, den respektvollen und wertschätzenden Umgang mit der Ressource „Lebensmittel“ weiter in den öffentlichen Fokus zu rücken, denn nur wer den Sinn hinter der Abfallvermeidung versteht, handelt auch danach. Für eine erfolgreiche Strategie gegen Lebensmittelverschwendung sind zunächst Sensibilisierung und Aufklärung notwendig. United Against Waste verfolgt darum auch einen Bildungsauftrag und hat zahlreiche Kampagnen und Initiativen begleitet, die die Wertschätzung für die Ressource „Lebensmittel“ in den Mittelpunkt stellen und zum Mitmachen anregen.

Wie arbeitet United Against Waste?

Um messbare Ergebnisse im Kampf gegen die Verschwendung von Lebensmitteln zu erzielen, entwickelte United Against Waste das Abfall-Analyse-Tool. Es dient Betrieben in der Außer-Haus-Verpflegung als Hilfestellung bei der wirksamen Reduktion von Lebensmittelabfällen.

Abfälle werden anhand vier transparenter Sammelbehälter, die den gesamten Küchenprozess abbilden, sortiert:

-Abfälle aus dem Lager / -Produktionsabfall / -Überproduktion / -Tellerrücklauf

Am Ende jeden Tages werden die jeweiligen Abfallmengen gewogen und dokumentiert.

Diese Sichtbarmachung, in Kombination mit Analyse- und Kalkulationstabellen, zeigt den Mitarbeitern, wie gut die Lebensmittel verwertet werden.

Zudem werden anhand des Abfall-Analyse-Tools Zusammenhänge verdeutlicht:

Mitarbeiter erkennen sofort, wo Lebensmittelabfall entsteht und wie dessen Menge reduziert werden kann. Selbst einfache Maßnahmen wie etwa ein verändertes Angebot (u. a. verschiedene Portionsgrößen, verbessertes Management beim Buffet sowie bei der Ausgabe) können direkt umgesetzt werden und einen erheblichen Beitrag zur Vermeidung von Abfällen leisten. Das Tool unterstützt mit Analyse- und Kalkulationstabellen die Umsetzung einer abfallarmen Gemeinschaftsverpflegung.

Ziele und Zukunftsaussichten

Ein wichtiger Punkt ist, dass United Against Waste nicht mit erhobenem Zeigefinger dastehen will und Betriebe an den Pranger stellt. Die Prämisse ist, ein Bewusstsein bei den Betrieben und vor allem auch bei den Mitarbeitern zu wecken, indem man praxisnah und klar ersichtlich das ökologische und wirtschaftliche Einsparpotenzial aufzeigt.

Dies ist auch unser Ziel bei unserer Zusammenarbeit mit United Against Waste:

Ein unternehmensweites Bewusstsein für das Thema zu schaffen und unsere Prozesse in Bezug auf Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit und Ökologie zu optimieren.

Wir freuen uns über die Möglichkeit, dies mit der Hilfe der EGV und Torsten von Borstel in unserer Einrichtung in Osloß umsetzen zu können.



v.l.n.r.: Thoms Kornblum (zentraler Hauswirtschaftsleiter der WH-Care Holding), Zuzanna Gladki (PDL Haus Empatica), Doreen Dietrich (Hauswirtschaftsleitung Haus Empatica), Torsten von Borstel (Geschäftsführer United Against Waste), Norman Rode (Koch im Haus Empatica), Benjamin Herlemann (Koch und Projektleiter im Haus Empatica), Andreas Oehmingen (Firma EGV), Elke Vollmer (Einrichtungsleitung Haus Empatica), Christoph Reichenberger (Firma EGV), Marina Arndt (Pflegedienstleitung Tagespflege Weyhausen)