

Lebensmittelver(sch)wendung: Top-Nachhaltigkeits-Thema für das Gast- und Hotelgewerbe

Annegret Zimmermann, *visit*Berlin



Photo by [kaboompics.com](https://www.kaboompics.com) from [Pexels](https://www.pexels.com)



Tourismus und Zahlen

- › Deutschlandtourismus
- › Absolute Übernachtungen in Berlin Jan. – Dez. 2018: 33.871.634
- › Davon aus Deutschland: 17.783.929
- › Davon aus dem Ausland: 15.087.705



Essen und Tourismus

- › Essen als verbindendes Element
- › Positive Energie und Kreativität in Berlin aufgreifen
- › Es gibt schon Vorreiter und gute Beispiele
- › Gäste zeigen sich ausgabefreudig bei gesunden, lokalen und leckeren Speisen



Lebensmittelerzeugung vs. Nachhaltigkeit

- › Wertschätzung
- › Über 800 Mio. Hungernde auf der Erde
- › Klimaschutz
- › Umweltschutz
- › Flächenverbrauch

Lebensmittelverschwendung

- › Verhalten der Verbraucher*innen ändert sich – Trend Außer-Haus-Verzehr steigt
- › **35%** aller Lebensmittel für den Außer-Haus-Verzehr landen bei uns im Abfall
- › Gute Nachricht: großes Potenzial zur Kostensenkung
- › vergleichsweise geringer finanzieller Aufwand





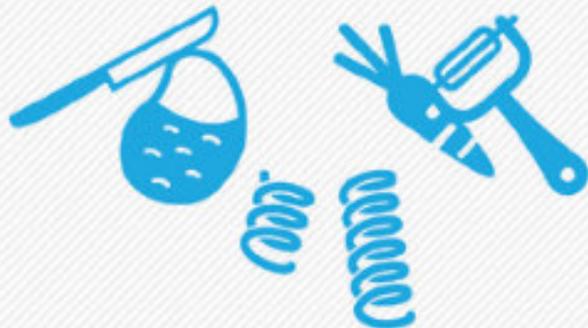
Globaler und nationaler Rahmen

- › Agenda 2030 mit den Sustainable Development Goals (SDGs)
- › Ziel der Vereinten Nationen: Reduktion der unnötigen Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2030 weltweit um 50%
- › Dieses Ziel gilt auch für Deutschland
- › Damit ist es auch Teil des Koalitionsvertrages und Ziel der Nationalen Nachhaltigkeitsstrategie

Vermeidbare
Lebensmittelabfälle



Teilweise vermeidbare
Lebensmittelabfälle



Nicht vermeidbare
Lebensmittelabfälle





Akquisition & Auftragseingang



Planung



Einkauf



Lagerhaltung



Vor- & Zubereitung

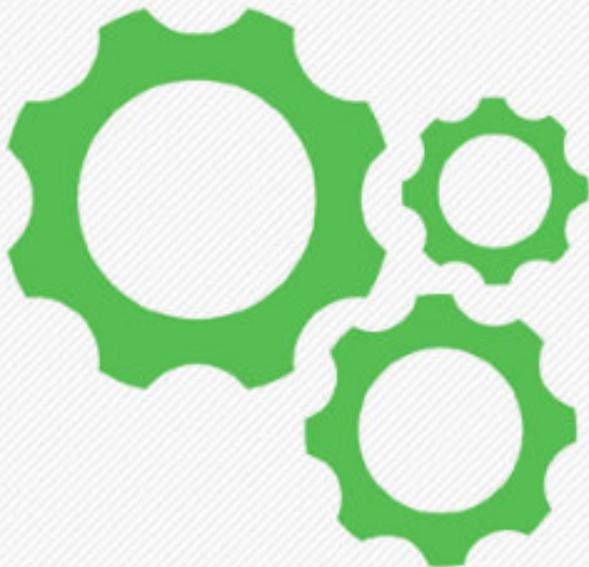


Auslieferung,
Bereitstellung, Ausgabe



Verzehr &
Speisenrückgabe

Nach Ende / Abbau



Ihre Motivation zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

- › Einsparungspotenziale in Verbrauch und Beschaffung
 - › Sie sparen Kosten weil Sie weniger Ressourcen nutzen und weniger Abfall zu entsorgen haben
 - › Geringere Betriebskosten
- › Imageprofilierung Ihres Betriebes, der Branche und Berlins (Benchmarking, Umweltschutz als Marketinginstrument)
- › Zudem schützen Sie Klima und Umwelt
- › Dies ist Existenzgrundlage der Tourismusbranche

Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

- › Schon kleine Maßnahmen zeigen Wirkung
- › Gibt sehr viele Möglichkeiten anzusetzen und zahlreiche Hilfestellungen
- › Wichtig ist es, die gesamte Wertschöpfungskette zu betrachten
 - › Nachhaltigkeit in Betriebskonzepte integrieren
 - › Zulieferkette nachhaltig gestalten
 - › Kundenkommunikation
 - › Schulungen der Mitarbeiter*innen



Nachhaltige Beschaffung

- › Nachhaltige Beschaffung der Lebensmittel
 - › Regional, lokal und saisonal
 - › Steigern Sie ökologisch und fair erzeugte Produkte
 - › Direkt beim Produzenten
 - › Unterstützen Sie lokale Lebensmittelnetzwerke- oder -kooperativen
 - › intelligente sowie kurze Lieferketten und –wege





Projekte und Initiativen

Apps

- › Zu gut für die Tonne!-App (Rezepte)
- › To good to go (Vermittlung von Lebensmittelresten)

Resteverpackungen

- › Restlos genießen mit der Beste Reste Box (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft)

Nutzen Sie die heutige Veranstaltung und lassen Sie sich inspirieren!

Hilfreiche Materialien

Leitfaden zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft)

- › https://www.zugut fuer dietonne.de/fileadmin/migrated/content_uploads/150806_ZGFDT_Leitfaden_Catering_WEB_01.pdf

Leitfaden Vermeidung von Lebensmittelabfällen beim Catering (DEHOGA, UBA)

- › https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/user_upload/161020_uba_fachbroschure_catering_bf.pdf

Website mit vielen Infos rund um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen (Abfall-Analyse-Tool)

- › <https://www.united-against-waste.de/>

Handbuch: Nachhaltige Kulinarik in Hotellerie und Gastronomie

- › <https://www.futouris.org/online-tools/>



Foto: visitBerlin, Wirsingrollen



- › Etabliertes Food Waste Management System
- › Zusammenarbeit DEHOGA Bundesverband
- › Klassifizierung und Messung von Lebensmittelabfällen ist Voraussetzung zum Planen effektiver Abfallvermeidungsstrategien
- › Nur wenn ein Unternehmen seine Muster kennt, kann es einen Verbesserungsprozess anregen

<https://www.united-against-waste.de/lebensmittelabfall/praxisbeispiele>

Kontakt:

United Against Waste e. V.

Torsten v. Borstel

Geschäftsführung

Pflummernstraße 20

88400 Biberach / Riss

Telefon: +49 62 02 / 9 25 90 91

Telefax: +49 62 02 / 9 25 92 43

<mailto:t.vonborstel@uaw-verein.de>

www.united-against-waste.de



Annegret Zimmermann
Partner Relations
Projektmanagerin Nachhaltigkeit und
bezirkliche Tourismusentwicklung

T. +49 30 264748-484

E. annegret.zimmermann@visitBerlin.de

Berlin Tourismus & Kongress GmbH | Am
Karlsbad 11 D-10785 Berlin

Vielen Dank!