

Gettyimages,
Foto: Westend61

Potenziale der Kreislaufwirtschaft für Lebensmittel- und Biomasseströme in der Hauptstadtregion

26. Februar 2019 - Veranstaltungsdokumentation





Inhalt

Organisatoren und Partner

Teilnehmerliste

Welt Café: Kennenlernen von nachhaltigen Praxisbeispielen
aus Berlin

Ergebnisse der Gruppenarbeit

Nächste Schritte

Anhang: Präsentationen

Organisatoren und Partner



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Fonds für Regionale Entwicklung

www.efre.brandenburg.de



Teilnehmerliste (1/3)

Vorname	Name	Firma/Organisation
Magdalena	Adamczyk-Lewo	Life e.V.
Holger	Alwast	Alwast Consulting
Paul	Anca	Circular Berlin
Robin	Angelé	bbfoodcoop
Zane	Berzina	GreenLab
Anika	Bockisch	
Leon	Bucher	Circular Berlin
Gerrit	Buchhorn	DEHOGA Berlin
Claudia	Dettling-Feist	Mercure Hotel Berlin City
Merve	Dikme	Bezirksamt Tempelhof-Schöneberg
Alexandra	Doernberg	ZALF
Johanna	Ernst	SirPlus
Tanja	Faulhaber	Hoflieferanten Berlin - Das ist Catering GmbH
Daniela	Franzke	Bezirksamt Pankow von Berlin, Wirtschaftsförderung

Vorname	Name	Firma/Organisation
		The Real Junk Food Project Berlin
Tobias	Goecke	
Alexis	Goertz	Edible Alchemy
Pia	Große	
Georg	Hubmann	Circular Berlin
Sascha	Jonuleit	Bezirksamt Neukölln von Berlin
Dr. Katja	Karstens	beuth-hochschule
Jannis	Kempkens	GreenLab
Sibylle	Kubale	Berlin Partner
Johanna	Kühner	SuperCoop
Simone	Lang	itri.org.tw
Nina	Langen	TU Berlin
Maia	Lapart	visitBerlin
Christoph	Lauwigi	BUND
Hannes	Lebert	Berlin Partner

Teilnehmerliste (2/3)

Vorname	Name	Firma/Organisation
Hanna	Legleitner	RESTLOS GLÜCKLICH e.V.
Luisa	Menz	visitBerlin
Norbert	Michaelis	
Maximilian	Müller	nobelhart&schmutzig
Dr. Cornelia	Niemeitz	BA Spandau von Berlin
Gerrit	Oelkers	beuth-hochschule
Dina	Padalkina	Circular Berlin
Marie	Populus	SuperCoop
Anton	Richter	WKH
Suvrajit	Saha	
Sophia	Sahrawi	Living Hotel Großer Kurfürst
Barbara	Schmidt	WKH
Romy	Schröder	Friedrichstadtpalast c/o Palast-Gastronomie
Ina	Schulze	SenUVK

Vorname	Name	Firma/Organisation
Susanne	Schwarz-Raacke	GreenLab
Manfred	Spielmann	
Ullrich	Stein	Berlin Partner
Christoph	Stumpe	Bezirksamt Tempelhof-Schöneberg
David Johannes	Suchy	FREA GmbH
		Berlin Partner für Wirtschaft und Technologie
Miriam	Sufrage	
Alexander	Trezek	Geske Entsorgung
Kerstin	Vlasman	FLORIS Catering GmbH
Pamina	Weiß	
Bettina	Werner	visitBerlin
Ann-Kathrin	Wohlrab	Dings Dums Dumplings
Annegret	Zimmermann	visitBerlin
Oliver	Larsen	TU Berlin
Jochen	Rudi	Rubio GmbH

Teilnehmerliste (3/3)

Vorname	Name	Firma/Organisation
Susanna	Bernschein	VisitBerlin
Martin	Weber	Woodland
Julia	Ambrosy	
Michael	Suckow	Suckow Entsorgung
Lucy	Norris	Weisensee Kunsthochschule
Eva	Pech	Querfeld
Franziska	Lienert	Too Good to Go

**Welt Café:
Kennenlernen von
nachhaltigen Praxis-
beispielen aus Berlin**







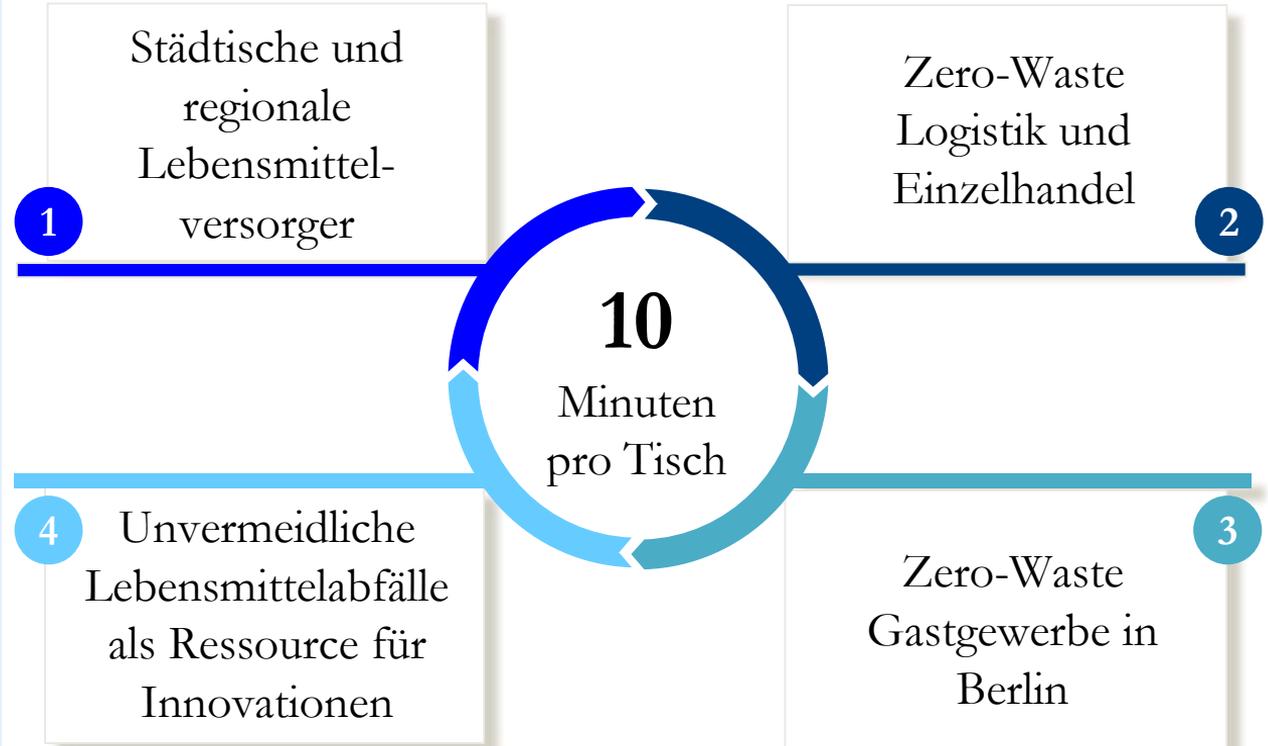
Welt Café

1 Ziel

4 Themen

40 Minuten

Wer sind die Berliner Lokalhelden und was können wir von ihnen lernen?



Poster für WS

I

Städtische und regionale Lebensmittelversorger

Wo können wir in Berlin regionale Produkte beschaffen?



N	Name	Typ	Link
1	Solidarische Landwirtschaften in Berlin und Umgebung	Solidarische Landwirtschaften	https://ernte-teilen.org https://www.solidarische-landwirtschaft.org/solawis-finden/karte/#/
2	Imkerei Mädelfleiss	Gemeinschaftsgarten	http://www.maedelfleiss.de/
3	UfA Fabrik	Gemeinschaftsgarten	https://www.ufafabrik.de/en
4	Buchholzer Kelterei	Lokaler Safthersteller	http://buchholzer-kelterei.de/
5	Ackerhelden	Bio-Mietgärten	https://www.ackerhelden.de/mietgarten/berlin/
6	Ökodorf Brodowin	Lebensmittelversorger	https://www.brodowin.de/
7	Gärtnerei Apfeltraum	Lebensmittelversorger	https://gaertnerei-apfeltraum.de/
8	Märkische Kiste	Lebensmittelversorger	https://www.maerkischekiste.de/home.html
9	Terra Naturkosthandel	Bio-Großhändler	https://www.terra-natur.com/
10	Sarah Wiener Catering	Lebensmittelversorger	https://hoflieferanten.berlin/
11	Ost Most	Lokaler Getränkehersteller	https://ostmost.berlin

N	Name	Typ	Link
1	Berliner Stadtgüter (Lübars, Blankenfelde, Kladow)	Immobilien-gesellschaft für Wirtschaft und Natur	https://www.berlinerstadtgueter.de/
2	Projektwerkstätten TU Berlin	Forschungsprojekte	https://www.projektwerkstaetten.tu-berlin.de/menue/projektwerkstaetten_und_tu_projects/
3	Gartenarbeitsschulen	Berliner Lernorte	https://www.berlin.de/sen/bildung/lebenslanges-lernen/lernorte/gartenarbeitsschulen/
4	Weltacker	Projekt mit Erde	https://www.2000m2.eu/de/
5	Die Gemeinschaft	Unterstützung der r. LW	https://die-gemeinschaft.net/
6	Regionalwert AG	Förderung	http://www.regionalwert-berlin.de/
7	Mundraub	Online-Plattform	https://mundraub.org/
8	SuperCoop Supermarkt	unternehmerisches Projekt	https://de.linkedin.com/company/supercoopberlin
9	Marktschwärmer	unternehmerisches Projekt	https://marktschwaermer.de/de
10	Green Buddy Award	Förderung	https://www.berlin.de/ba-tempelhof-schoeneberg/politik-und-verwaltung/service-und-organisationseinheiten/wirtschaftsfoerderung/green-buddy

Wer hat bereits nachhaltige Logistik, Online-Plattformen und Handelspraxis etabliert?



Ansatz
in Logistik



Too Good To Go



Einzelhandel für aus-
sortiertes Obst und Gemüse

Querfeld



Zero -Waste
Einzelhandel



DER
SACHE
WEGEN



Lösungen für Lebensmittel-
überschuss



N	Name	Typ	Link
1	ResQ Club	Ansatz in Logistik	https://www.resq-club.com
2	Berliner Tafel	Ansatz in Logistik	https://www.berliner-tafel.de/berliner-tafel/
3	Ost Most	Aussortiertes Obst und Gemüse	https://ostmost.berlin
4	Etepetete	Aussortiertes Obst und Gemüse	https://etepetete-bio.de/index.php
5	Beste Reste Box	Lebensmittelüberschuss	https://www.restlos-geniessen.de/die-beste-reste-box/
6	Bio Grabbing	Lebensmittelüberschuss	
7	Vanilla Bean	Zero-Waste Einzelhandel (first packaging-free restaurant delivery service)	https://www.companisto.com/en/investment/vanilla-bean?&anchor=yes
8	ReCup & Co	Zero-Waste Einzelhandel	https://recup.de
9	Les legymes Moches	Lebensmittelüberschuss	
10	CCCC	Nachhaltige Urbane Logistik	https://cccc.berlin

Poster für WS

3

Zero-Waste Restaurants und Kochpraktiken

Wer unterstützt den Zero-Waste-Ansatz bei der Bewältigung von Lebensmittelabfällen?



Verwendung regionaler
und saisonaler Produkte



Herstellung
eigener Zutaten



Wiederverwendung selbst
produzierter Lebensmittelreste



Kochpraktiken mit
Überschuss-
lebensmitteln



Poster für WS

4

Unvermeidliche Lebensmittelabfälle als Ressource für Innovationen

Wer kann mit der verbleibenden Biomasse-Ressource wertvolle Produkte herstellen?



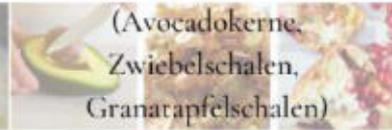
Plattformchemikalien



(von Molke)*



Naturfarbstoffe für Textilien



(Avocadokerne,
Zwiebelschalen,
Granatapfelschalen)



Düngemittel



(Kaffeesatz,
Kakaoschale)



Materialentwicklung



(Orangenhaut, Spargelschale,
Weizenklei, Kaffeesatz,
Eierschale)



* - Problem des
Überproduktion und
niedrige Nachfrage



N	Name	Typ	Link
1	Berliner Wasserbetriebe	Gewinnung Phosphat aus Kläranlagen	http://www.bwb.de/de/4951.php
2	Woodland - Packaging	Nachhaltigen / kompostierfähigen Verpackungen MAP-fähig	https://woodland-packaging.com/en/
3	Geske-Entsorgung	Fett und Schlamm, Kakao, Kaffee, Schokolade, Speisereste -> Fettsäure Gewinnung aus Kakao und Kaffeesatz	http://www.geske-entsorgung.de
4		Bierherstellung aus altes Brot	
5	ANIMOX	Produkte aus proteinhaltigen Reststoffen	https://www.animox.de

Ergebnisse der Gruppenarbeit







Gruppenarbeit

1 Ziel

3 Gruppen

80 Minuten

**Welchen Herausforderungen stehen wir gegenüber?
Welche Lösungen überwinden diese
Herausforderungen?**

Lebensmittel-
versorgung
des Gast- und
Hotelgewerbes



Identifizierung
vermeidbarer
und unvermeidbarer
Lebensmittelabfälle

Biomasseströme für relevante
Wertschöpfungsketten

1

Lebensmittelversorgung des Gast- und Hotelgewerbes (1/3)

Vision und Ziele

Vision

Anteil der regionalen Produktion erhöhen in der Berliner Gastronomie

Ziele

1

Flächenwidmung und -nutzung:
mehr landwirtschaftliche Flächen
erschließen und weg von intensiver
Landwirtschaft

2

Datengrundlage schaffen: was ist der
Anteil regionaler Produkte und
Lebensmittel in der Berliner
Gastronomie? Was für lokale Produkte
werden wann, wo und wie viel
konsumiert?

3

Integration Stadt - Land und Angebot -
Nachfrage: Verhältnis der
innerstädtischen und Brandenburger
Produktion mit den Abnehmern
stärken; Fokus auch auf 'kurze Wege'
und Einkaufsgemeinschaften

Lebensmittelversorgung des Gast- und Hotelgewerbes (2/3)

Herausforderungen

Produzenten

- Nicht genug Platz für Landwirtschaft
- Produzenten reden nicht miteinander, Kooperationen der Produzenten fehlt
- Was ist der beste trade-off für Berlin/Brandenburg? Für was sind die Böden am besten geeignet
- Fehlende Arbeitskräfte im Umland

Wertschöpfungskette

- Fragmentierte Lieferketten und -informationen, Logistikverträge
- Transparenz: Gastronomen wissen oft nicht was sie kaufen
- Kostendruck auf Gastronomen
- Angebot/Nachfrage: was wird vom Gastgewerbe benötigt?

Rahmenbedingungen und Bildung

- Zu strenge oder unbegründete Hygienevorschriften
- Bildung:**
- Lücken bei Bewusstseinsbildung bei Konsumenten und Anbieter

Endverbraucher und Lokalmärkte

- fragwürdiges Motto "Geiz ist geil"
- Gast möchte alle Produkte immer zur Verfügung haben
- Kreisläufe schließen zwischen Bauer und Küche

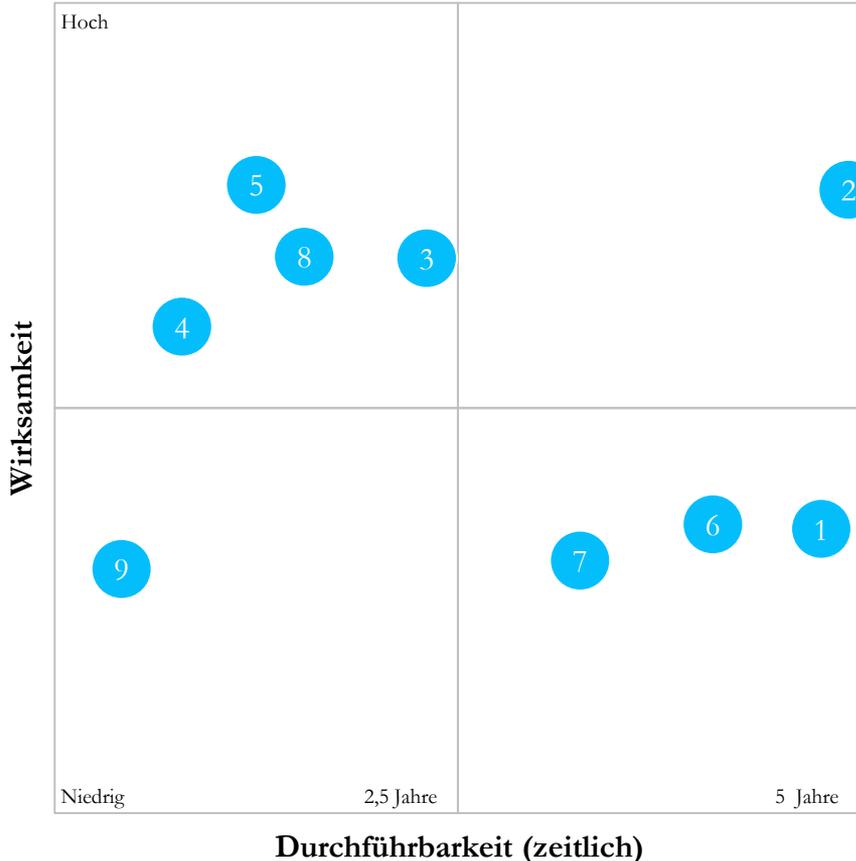
Lebensmittelversorgung des Gast- und Hotelgewerbes (3/3)

Lösungen

Verknüpfungen	Wertschöpfungskette	Rahmenbedingungen und Bildung	Endverbraucher und Lokalmärkte
<ul style="list-style-type: none"> • Verbände zusammenführen (Demeter, Bioland) • Produzenten verbinden und Gemeinschaftsstrukturen entwickeln (z.B.: Die Gemeinschaft) • Gastronomie verbinden und Einrichtung hyperlokaler Cluster in Berlin • Plattform(en) schaffen, die Angebot (Bauer, Produzenten) und Nachfrage (Köche, auch private Abnehmer) effektiver und live regeln; • Kommunikation stärken / ausbauen zwischen Bauer und Küche 	<ul style="list-style-type: none"> • Sortimentsumstellung und -anpassung beim Zulieferer • “One source of truth” • Transparentes Marketing • Transparenz schaffen: wer stellt was her? • Austausch Produzenten Abnehmer stärken, Wissen und Erfahrungen teilen • Netzwerk der Köche: Verbindung von Anfang bis Ende der Wertschöpfungskette 	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisierung für Nachhaltigkeit im Anbau/Produktion und im Verhältnis Gastro-Produzent • Duale Ausbildung modernisieren • Führerschein ‘rote Karte’ (+ Pflichtlehrgänge) als wichtige Hebel für Sensibilisierung zu regionaler Wertschöpfung; inkl. Ausflüge zu Betrieben • Einkauf bewusster und nach Nachhaltigkeitskriterien gestalten • Bewusstsein beim Gast schaffen: Luxus und Erholung ohne Überangebot 	<ul style="list-style-type: none"> • Regionale Lieferanten bewerben (in Hotels und in Märkten) • Kiezmärkte weiter forcieren

Lebensmittelversorgung des Gast- und Hotelgewerbes

Bewertung der Lösungen



Bildung und Rahmenbedingungen

- 1 Duale Ausbildung modernisieren
- 2 Bewusstsein beim Einkauf schaffen
- 3 Austausch Produzenten Abnehmer stärken, Wissen und Erfahrungen teilen

Kommunikation und Werbung

- 4 Regionale Lieferanten bewerben
- 5 Kommunikation stärken / ausbauen zwischen Bauer und Küche
- 6 Transparentes Marketing

Neue Strukturen

- 7 Produzenten verbinden und Gemeinschaftsstrukturen entwickeln
- 8 Netzwerk der Köche: Verbindung von Anfang bis Ende der Wertschöpfungskette

Digitale Lösungen

- 9 Plattform(en) schaffen, die Angebot (Bauer, Produzenten) und Nachfrage (Köche, auch private Abnehmer) effektiver und live regeln

Identifizierung vermeidbarer und unvermeidbarer Lebensmittelabfälle (1/3) - *Vision und Ziele*

Vision

Wir wollen im Berliner Gast- und Hotelgewerbe bis 2025 die Lebensmittelabfälle effektiv & innovativ reduzieren

Ziele

1

- Ökologische Verbesserungen: Saubere Gewässer und Böden, weniger CO₂-Ausstoß
- Gesundheitsverbesserungen

2

- Bildung erhöhen zur Erreichung einer “perfekten Mülltrennung”
- Vorgehen bereits in der Kochausbildung lehren

3

- Infrastrukturveränderungen sowie urbane & regionale Sammelstellen für alle Haushalte
- Kurze Logistik für Produkte nach Bedarf
- Optimierte Lieferketten

4

- Ökonomische Faktoren
- Kosteneinsparungen und gerechte Preise für Lebensmittel sind etabliert

Identifizierung vermeidbarer und unvermeidbarer Lebensmittelabfälle (2/3) - Herausforderungen

Überproduktion

- Keine Verbindung zwischen Hersteller, Lieferanten, Märkte und Nutzer
- Falsche Bestellungen / Planung
- Keine (finanzieller) Druck, Reste besser zu verwerten und mit Abfällen umzugehen
- Wasserverschwendung! (Wasser als Lebensmittel betrachten.)

Speisenplanung und Produktion

Nicht vermeidbare Abfällen wegen...

- Gemüse- & Obstschalen
- Speisereste der Kunden
- Fette
- Teilweise unverträglich/ungenießbar
- Zu viel eingekauft
- Unbekannt in der Verarbeitung

Vermeidbare Abfälle...

- Produktionsfehler: Produkte mit guter Qualität werden trotzdem als Abfall definiert
- Haltbarkeitsdatum überschritten
- Keine richtige Lagerung
- Falsche Bestellungen / Planung
- Fehlende Informationen/Aufklärung

Rahmenbedingungen

- Sehr strikte Hygieneanforderungen
- Definition von "Haltbarkeitsdatum"
- Lücken in Kochausbildung und Bewusstsein der Kunden
- Fehlende Informationen/Aufklärung

Identifizierung vermeidbarer und unvermeidbarer Lebensmittelabfälle (3/3) - *Lösungen*

Überproduktion und Buffetreste

- Supermärkte mit Restaurants verbinden
- Überproduzierte Speisen mit Apps (Too Good to Go oder ResQ Club) vergünstigt weiterverkaufen
- Mehr Kooperation mit Lebensmittelrettern fördern und fordern
- Buffetreste am Abend zum reduzierten Preis verkaufen
- Reste-Boxen aktiv bekanntmachen und bereitstellen
- Kreisläufe in Hotels umsetzen, z.B. Smoothies aus Restobst für die Gäste
- Neue Verwertung von Obst & Gemüse inkl. Schalen und Strünke

Speisenplanung und Produktion

- Lebensmittel nicht kühl legen, sondern vor Ort anbieten und vor Ort herstellen (Vertical Farming)
- Frisch kochen – weniger vorkochen
- Kleinere Portionsgrößen / mehr Auswahl an Portionen anbieten und eventuell mit Preis binden (Nachschlag)
- Bestellung der Portionen nach Gewicht
- Bedarfsgerecht einkaufen

Rahmenbedingungen und Bildung

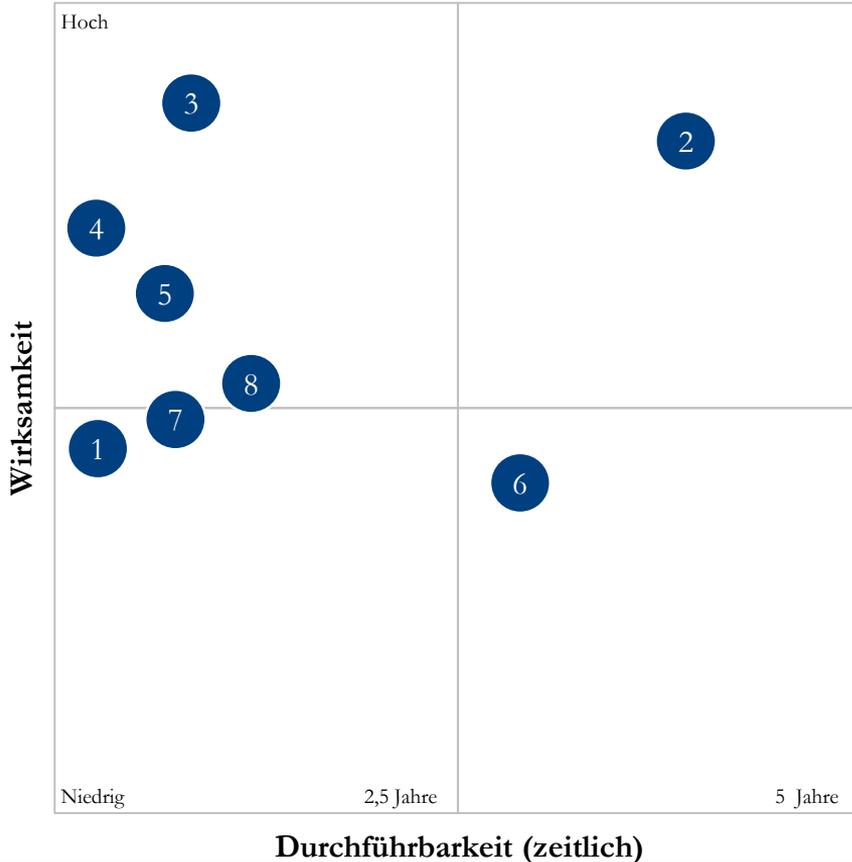
Kurzfristig und Mittelfristig:

- Gäste stärker sensibilisieren, um weniger wegzuworfen (wie beim Thema “Handtücher mehrfach nutzen”) und mögliche Gegenmaßnahmen etablieren
- Finanzielle Auswirkung für nicht verzehrtes Essen darstellen
- Verbindung zwischen CO2 und einer Essensportion schaffen
- Aktive Werbung für Reste-Box und umbenennen in Food-Box (positiv!)
- Köche schulen, wie Abfälle reduziert und Resten kreativ genutzt werden können
- Positive Kommunikation etablieren

Langfristig:

- Hygieneanforderungen anpassen
- Lebensmittelabfälle als politische Ziele definieren

Identifizierung vermeidbarer und unvermeidbarer Lebensmittelabfälle - *Bewertung der Lösungen*



Bildung und Rahmenbedingungen

- 1 Gäste stärker sensibilisieren, um weniger wegzuerwerfen
- 2 Hygieneanforderungen anpassen
- 3 Köche schulen, Abfälle zu reduzieren

Planung

- 4 Kleinere Portionsgrößen / mehr Größen anbieten und mit Preis binden
- 5 Lebensmittel nicht kühl legen, sondern vor Ort anbieten und frisch herstellen

Neue Strukturen

- 6 Supermärkte mit Restaurants verbinden
- 7 Resteboxen bereitstellen und aktiv bewerben

Digitale Lösungen

- 8 Überproduzierte Speisen mit Apps (Too Good to Go, oder ResQ Club) vergünstigt weiterverkaufen

3

Biomasseströme für relevante Wertschöpfungsketten (1/3)

Vision und Ziele

Vision

Bis 2025 wird Berlin das Potenzial von Nebenprodukten aus Biomasse besser nutzen.

Ziele

1

Neue Produktentwicklungen aus der Biomasse müssen den Anforderungen und Bedürfnissen der Industrie entsprechen.

2

Neue Produktentwicklungen aus der Biomasse müssen zur nachhaltigen Landwirtschaft beitragen, um sicherzustellen, dass sie wieder in den biologischen Kreislauf zurückkehren können.

Biomasseströme für relevante Wertschöpfungsketten (2/3)

Herausforderungen

Infrastruktur

- Große Investitionsprojekte in die Infrastruktur für das Recycling von Biomasse erhöhen die Nachfrage nach Biomasseabfällen, um die Infrastrukturkosten zurückzuzahlen. Es verhindert die Entwicklung alternativer Lösungen
- Hauptsächlich Entwicklung von zentralisierten Infrastrukturprojekten für Sortierung und Recycling wahrgenommen. → Verlust der Möglichkeiten für die Entwicklung gezielter Biomasse-Lösungen.

Sortierung der Stoffströme

- Schwierigkeiten mit dem Sortieransatz, da Biomasse in der Regel bereits beim Erreichen der Anlagen gemischt und verunreinigt ist.
- Falsche finanzielle Anreize für die Sammlung und das Recycling von Biomasseströmen
- Biomasseströme werden als Abfälle bezeichnet, anstatt Wertstoffe

Datengrundlage

- Derzeit fehlen Daten darüber, wie viel Biomasse/Bioabfälle von industriellen Produzenten verfügbar sind

Rahmenbedingungen

- Sehr strikte Anforderungen und es gibt bis 25 Gesetzgebungen um den Prozess zu steuern

Biomasseströme für relevante Wertschöpfungsketten (3/3)

Lösungen

Infrastruktur

- Neuausrichtung der Anlagen auf dezentrale Lösungen, um sie den Biomasseerzeugern näher zu bringen, ihren Bedarf zu spezifizieren und zu messen, wie viel Biomasseabfälle anfallen und wann sie gesammelt werden sollten. (dezentrale Infrastruktur ist erforderlich)
- Langfristige Ziele: Die dezentrale Infrastruktur sollte in die Stadtplanung integriert werden.

Sortierung der Stoffströme

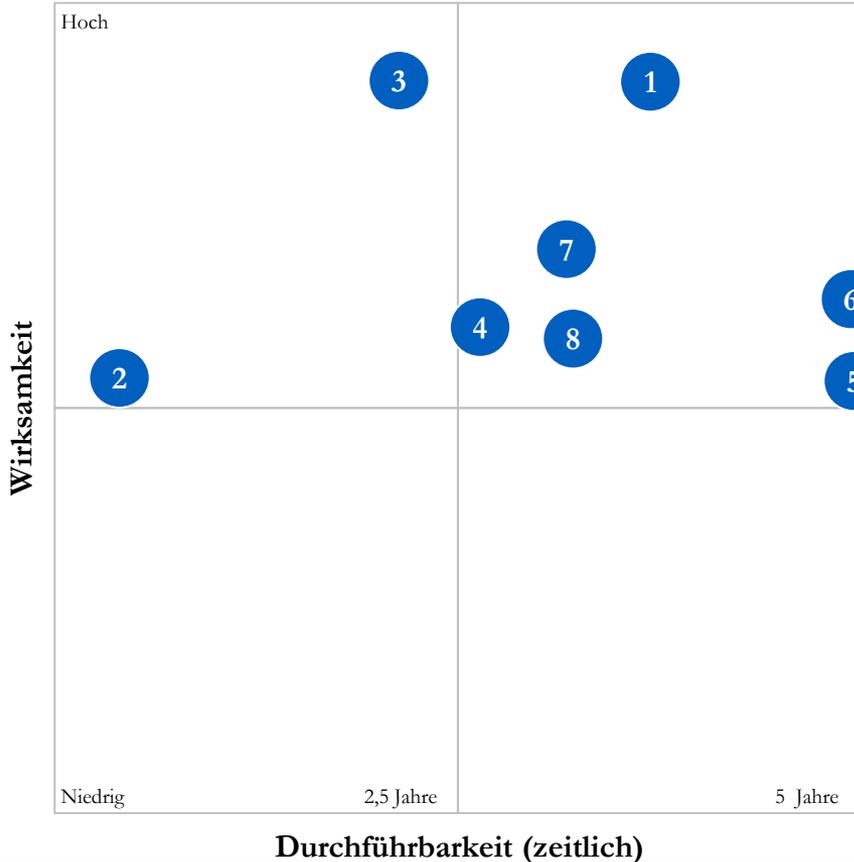
- Die Sortierung muss in der Nähe der Quelle erfolgen. Sie wird dazu beitragen, Kosteneinsparpotenziale abzuschätzen und die weitere Nutzung von Biomasse zu bestimmen
- Biomassereste als Wertstoffen qualifiziert werden, um die richtigen Anreize zu steuern (nicht als Bioabfall)
- Der Ansatz zur Identifizierung relevanter Biomassenströme ist:
 - 1) Die Verwendung von entwickelten Produkten muss eine breite Akzeptanz in der Industrie finden.
 - 2) Produkte aus der Biomasse sollten in erster Linie dazu dienen, den Biokreislauf für die Landwirtschaft zu schließen, solche Materialien wie Kohlenstoff, Stickstoff, Phosphor, Kalium sein.

Datengrundlage schaffen

- Bereich für akademische Forschung über den richtigen Weg zur Biomasse-Messung
- Die Gastronomie muss über die Potenziale der Kosteneinsparung durch Bioabfallreduzierung und weitere Potenziale damit informiert und aufgeklärt werden.

Biomasseströme für relevante Wertschöpfungsketten

Bewertung der Lösungen



Bildung und Rahmenbedingungen

- 1 Datengrundlage schaffen
- 2 Aufklärung über die Potenziale der Kosteneinsparung für Gastgewerbe durch Bioabfallreduzierung
- 3 Biomassereste als Wertstoffe qualifiziert werden, um die richtigen Anreize zu steuern
- 6

Planung / Sortierung

- 4 Sortierung muss in der Nähe der Quelle erfolgen
- 5 Die Verwendung von entwickelten Produkten muss eine breite Akzeptanz in der Industrie finden
- 6 Produkte aus der Biomasse sollten in erster Linie dazu dienen, den Biokreislauf für die Landwirtschaft zu schließen

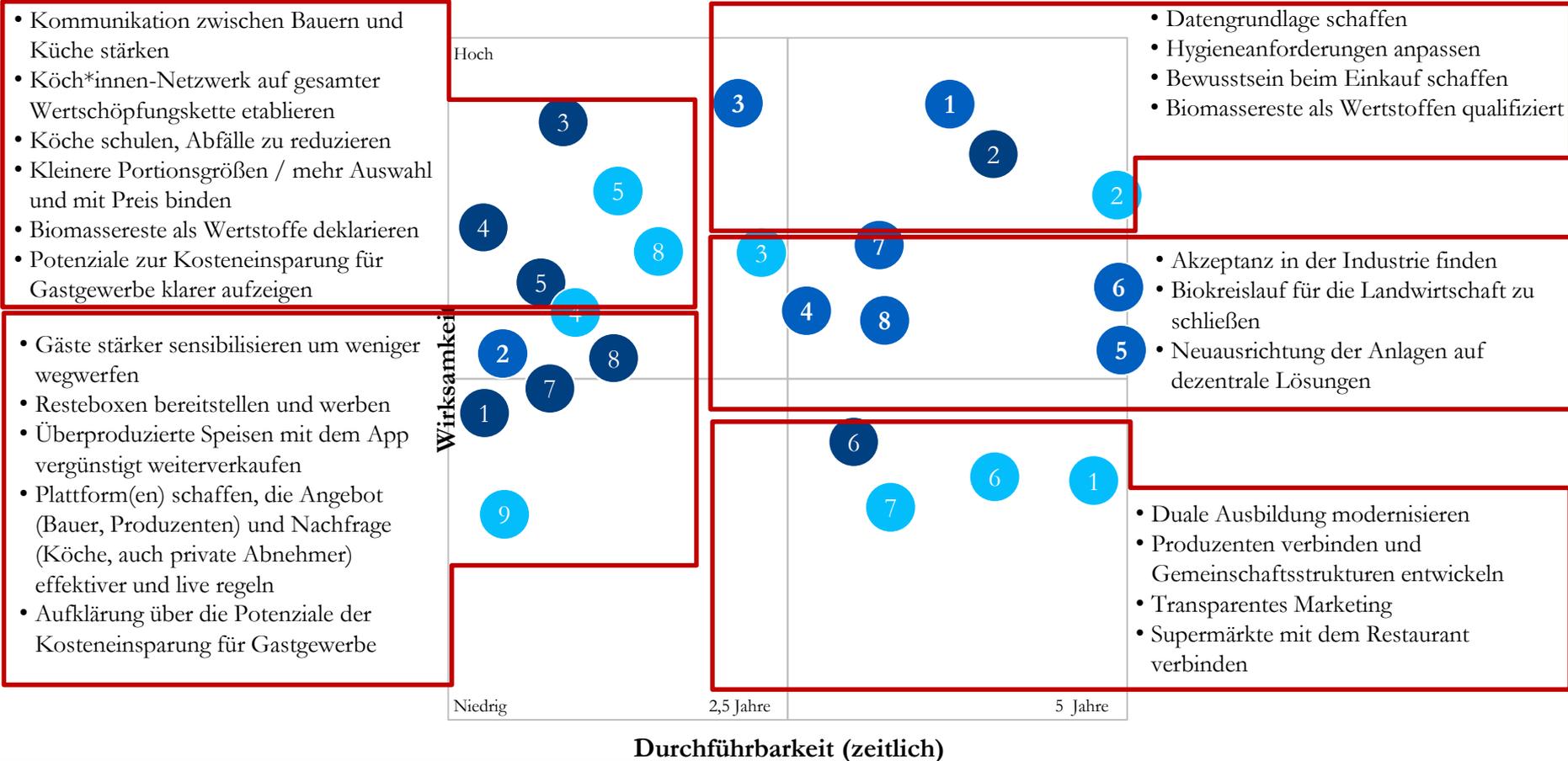
Neue Strukturen

- 7 Neuausrichtung der Anlagen (für Sortierung, Recycling und Verwertung) auf dezentrale Lösungen
- 8 Sortierung muss in der Nähe der Quelle erfolgen

Zusammenfassung und nächste Schritte



Zusammenfassung





Nächste Schritte

1

Circular Berlin plant eine Schulung zum Thema *Zero Waste*–Audit. Melden Sie sich bei Interesse!

2

Circular Berlin wird sich auf die identifizierten Lücken in Berlin konzentrieren, um Lösungen zu entwickeln und diese in der Stadt weiter zu kommunizieren. Ziel ist die Realisierung dieser Lösungen durch Projektentwicklung.

Für weitere Zusammenarbeit melden Sie sich gerne!

3

*visit*Berlin plant im Rahmen der Umsetzung des stadtverträglichen und nachhaltigen Tourismuskonzeptes 2018+ weitere Seminare und Workshops zu tourismusrelevanten Themen: melden Sie sich bei Interesse bei Annegret.zimmermann@visitBerlin.de

4

Bewirb dich schon jetzt:

<https://www.eitfan.eu>

<https://eitfood.eu>

Wir bedanken uns beim Catering



www.restlos-gluecklich.berlin



www.facebook.com/TRJFPBerlin/



[www.facebook.com/DingsDums
Dumplings/](http://www.facebook.com/DingsDumsDumplings/)



www.frea.de

Vielen Dank für Ihre Teilnahme

Hannes Lebert

Hannes.Lebert@berlin-partner.de

www.berlin-partner.de



Dina Padalkina

dina@circular.berlin

www.circular.berlin



Annegret Zimmermann

Annegret.Zimmermann@visitberlin.de

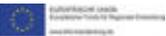
www.visitberlin.de



Ullrich Stein

ullrich.stein@berlin-partner.de

www.healthcapital.de



Miriam Sufraga

Miriam.Sufraga@berlin-partner.de

<https://www.berlin-partner.de/nc/landingpages/beshared/>



Photo by Malidate Van from Pexels



Anhang: Präsentationen



Lebensmittelabfälle in Berlin – Status quo

Christoph Lauwigi, BUND Berlin
Oliver Larsen, TU Berlin



Photo by Ben_Kerecx from Free Photos

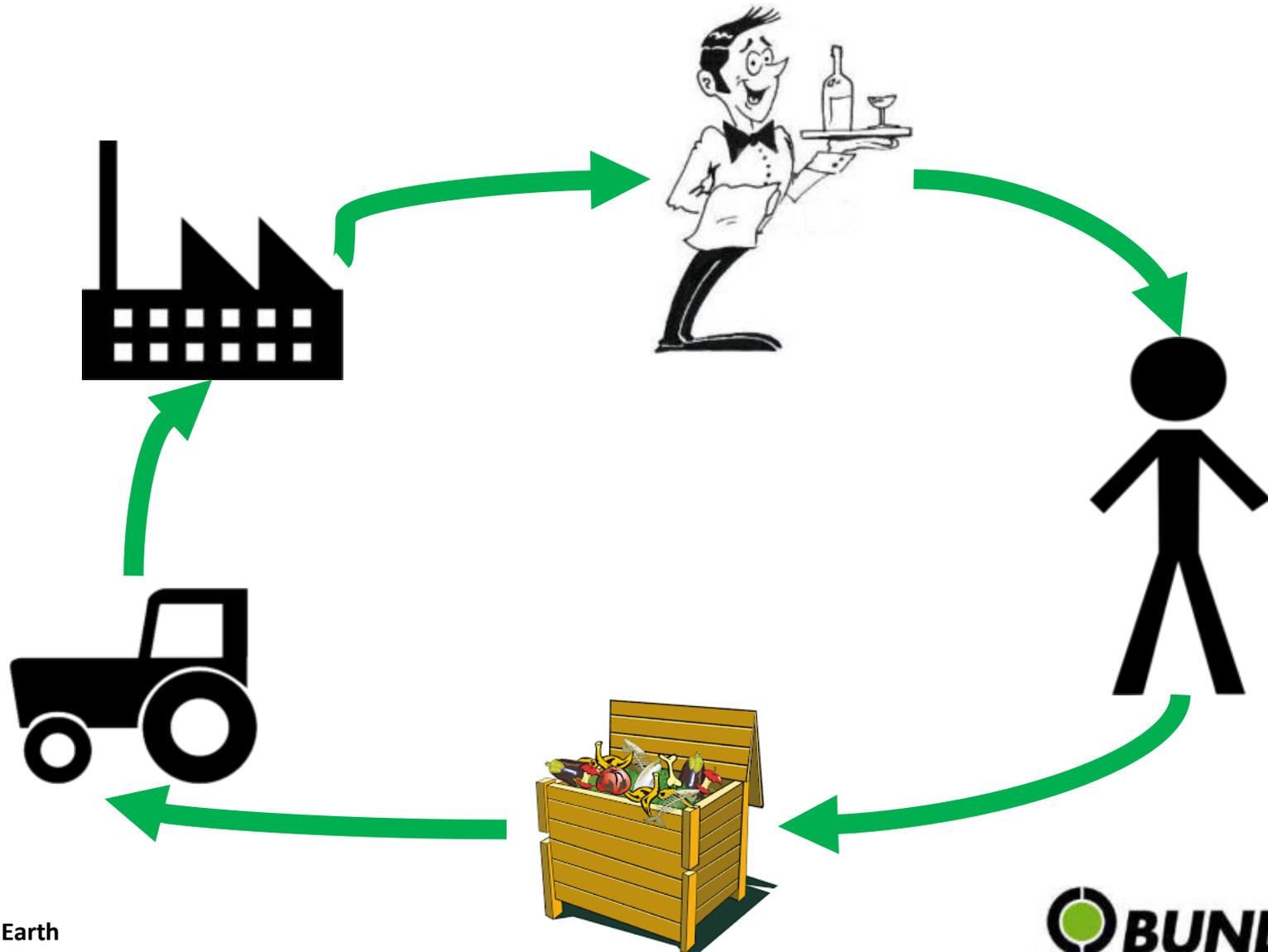
Potenziale der Kreislaufwirtschaft für Lebensmittel- und Biomasseströme in der Hauptstadtregion

Lebensmittelabfälle in Berlin – Status quo

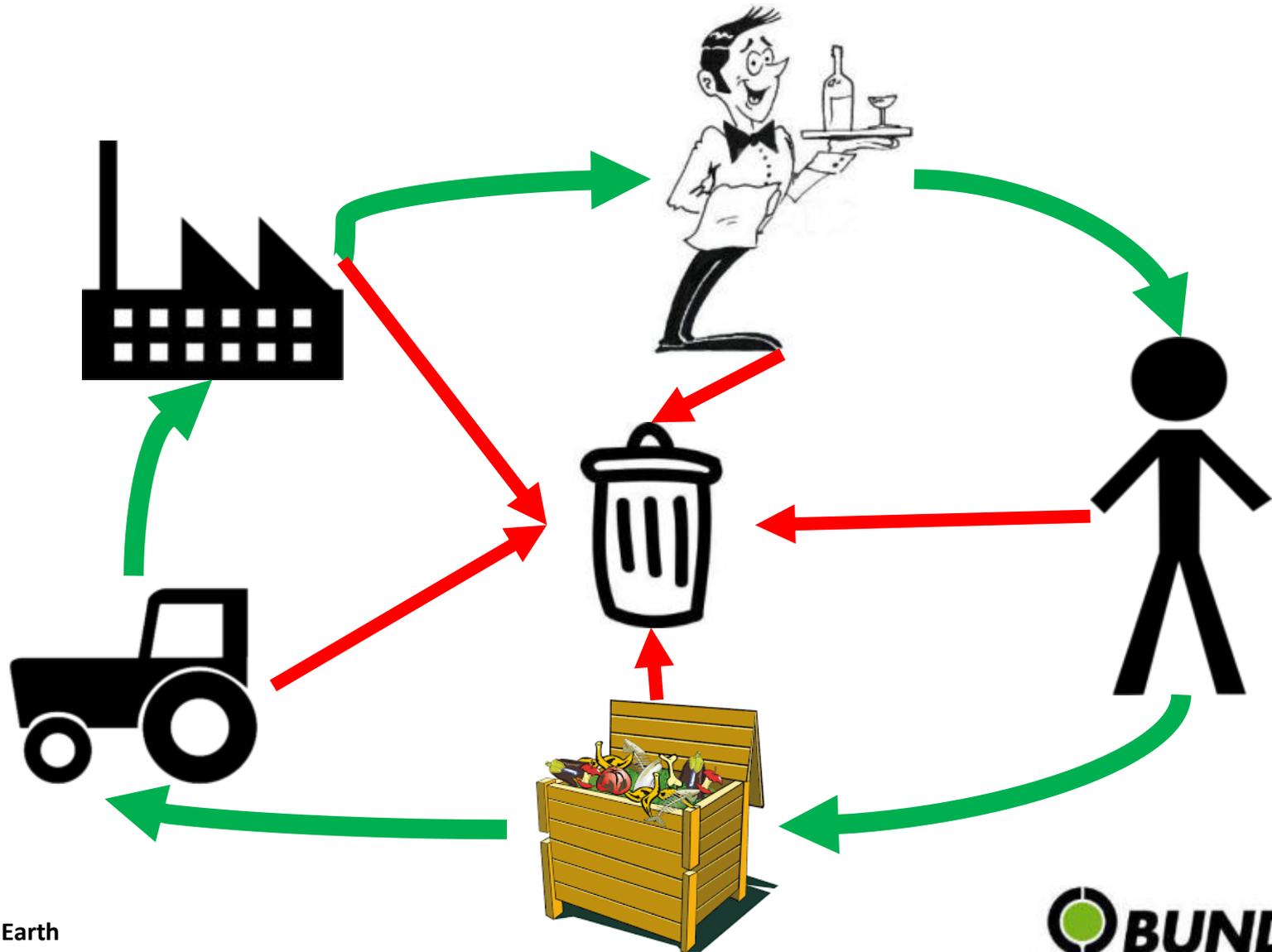
Oliver Larsen, TU Berlin

Christoph Lauwigi, BUND Berlin

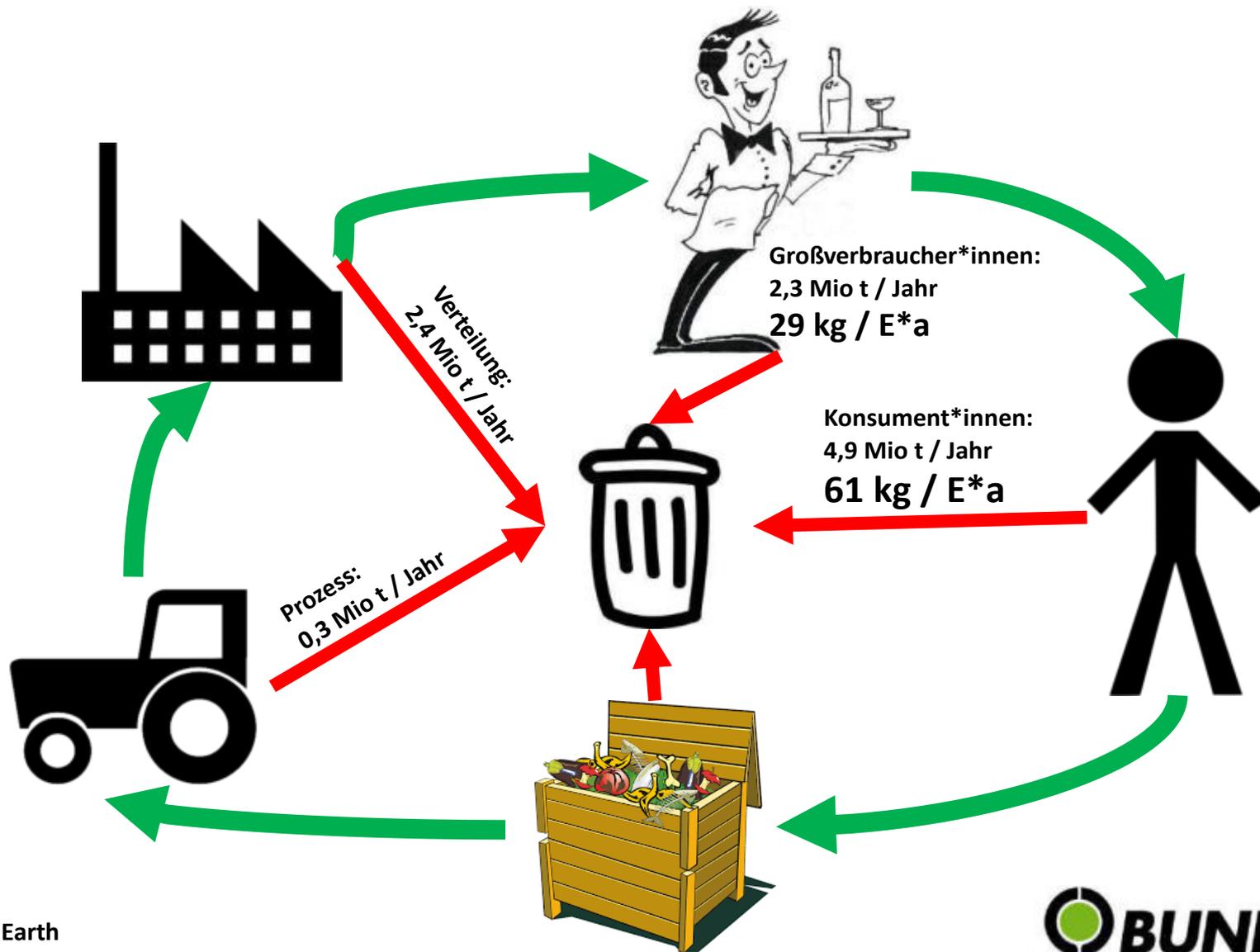
Lebensmittelabfälle in Berlin – So könnte es aussehen:



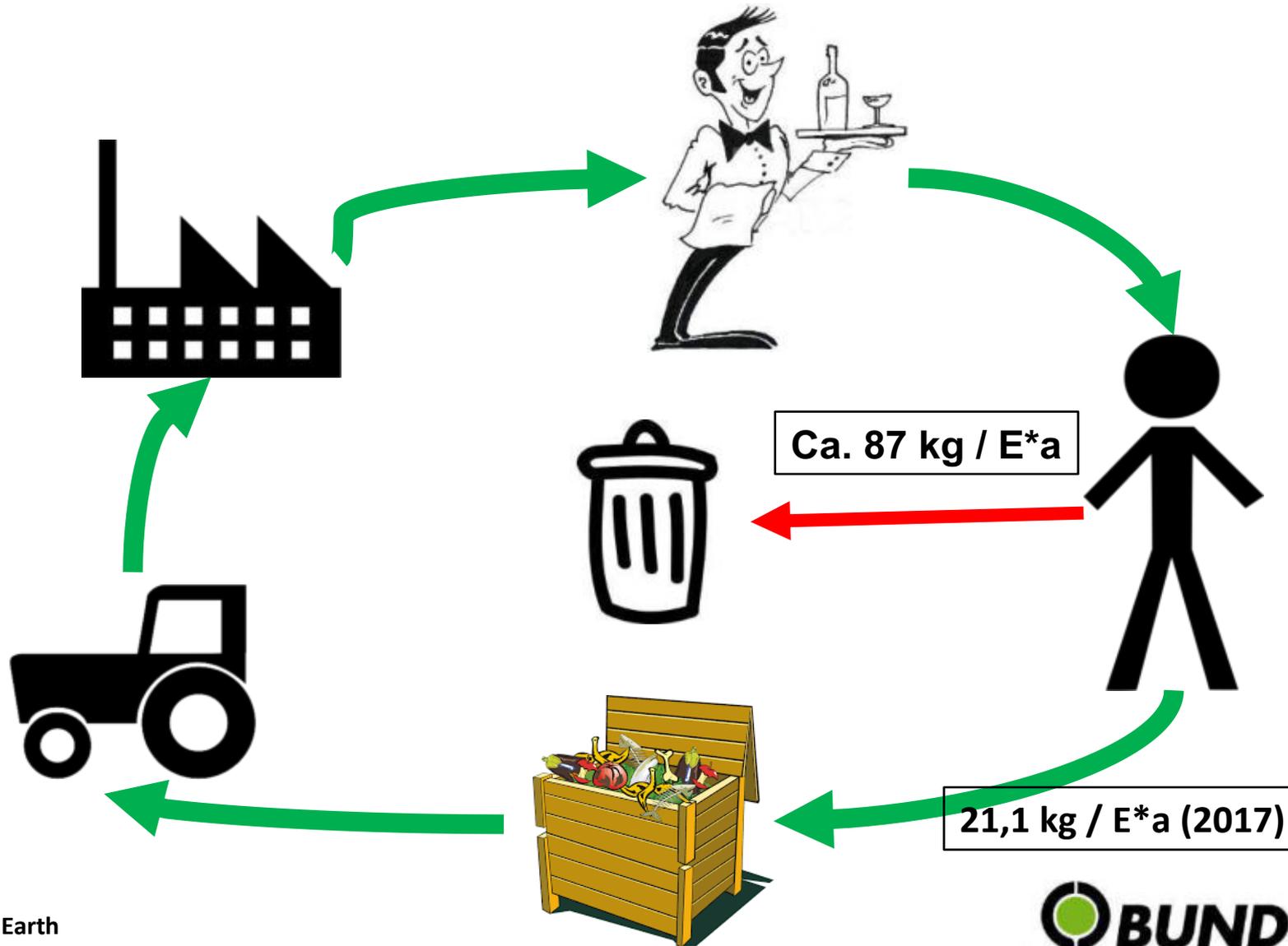
Lebensmittelabfälle in Berlin – Aber...



Vermeidbare Lebensmittelabfälle in Deutschland



Lebensmittelabfälle in Berlin – So sieht es aus:



Warum landet so viel Biogut in der Restmülltonne?



190 von 214 (89%)

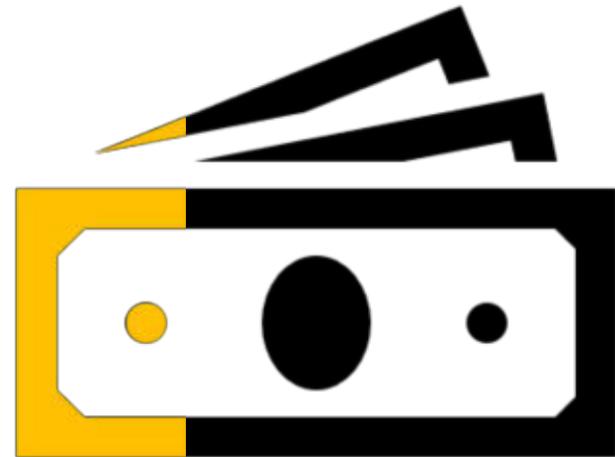


98 von 151 (65%)

Warum landet so viel Biogut in der Restmülltonne?



143 von 151 (95%)



42 von 214 (20%)

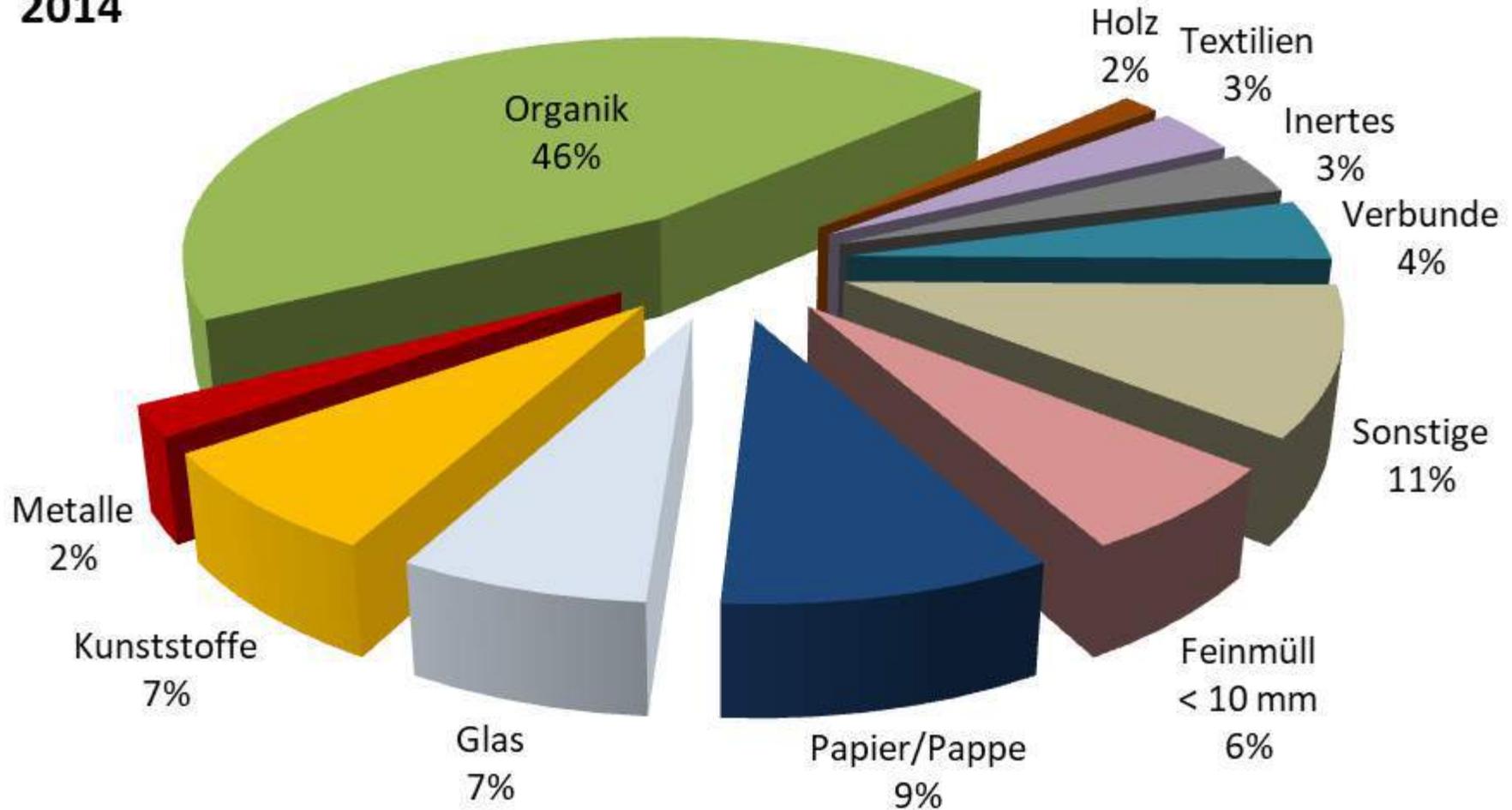
Warum landet so viel Biogut in der Restmülltonne?



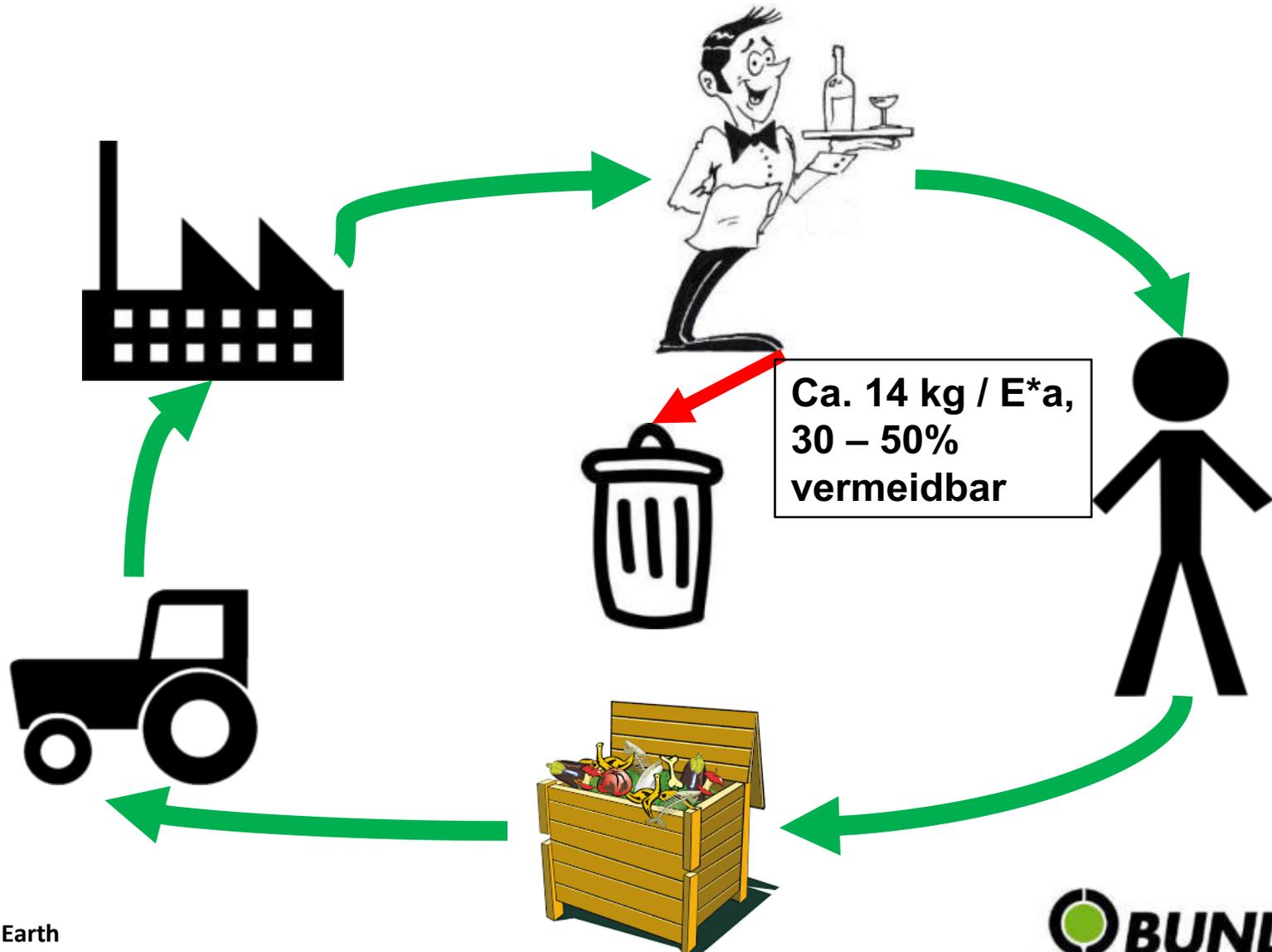
121 von 151 (80%)

Zusammensetzung Hausmüll

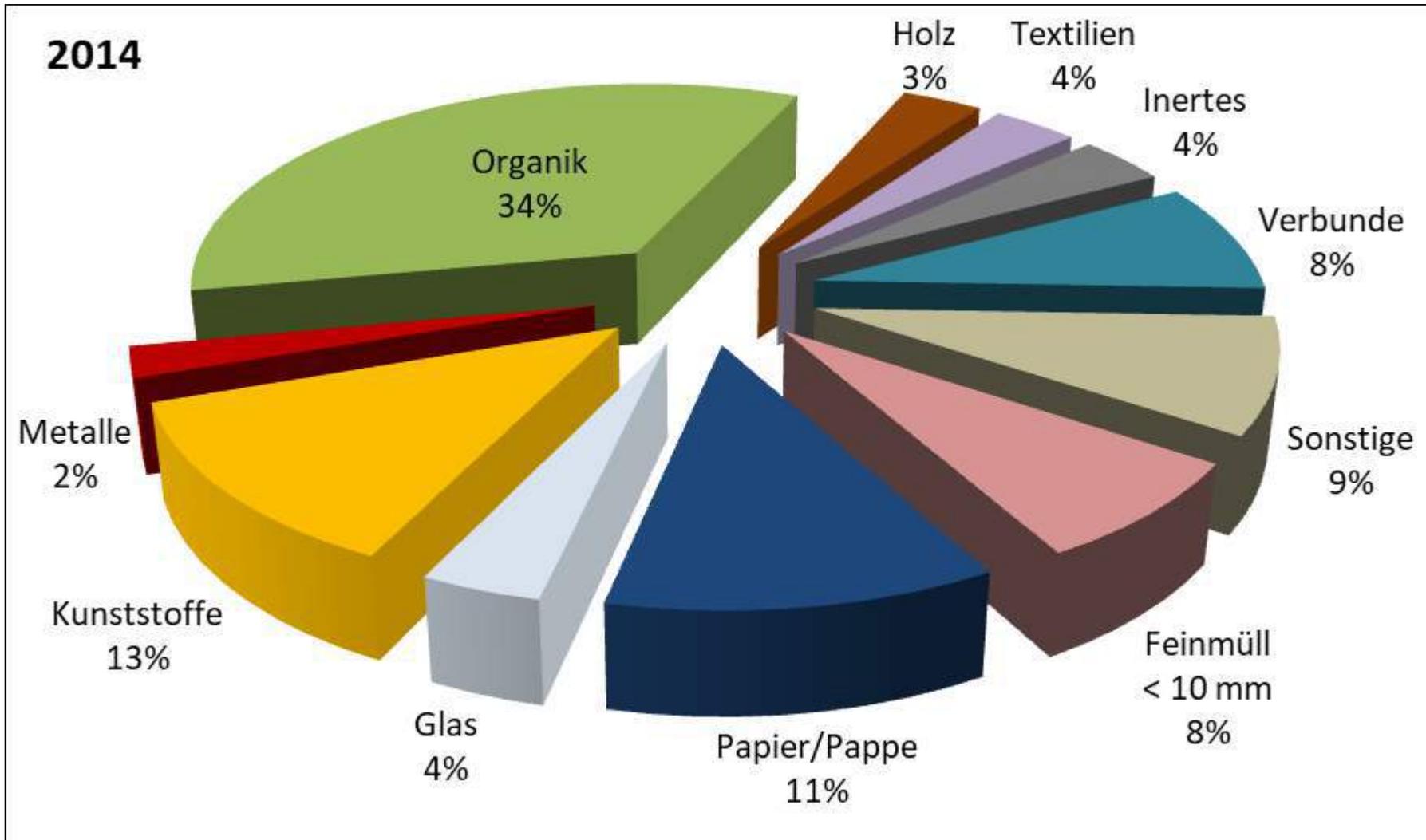
2014



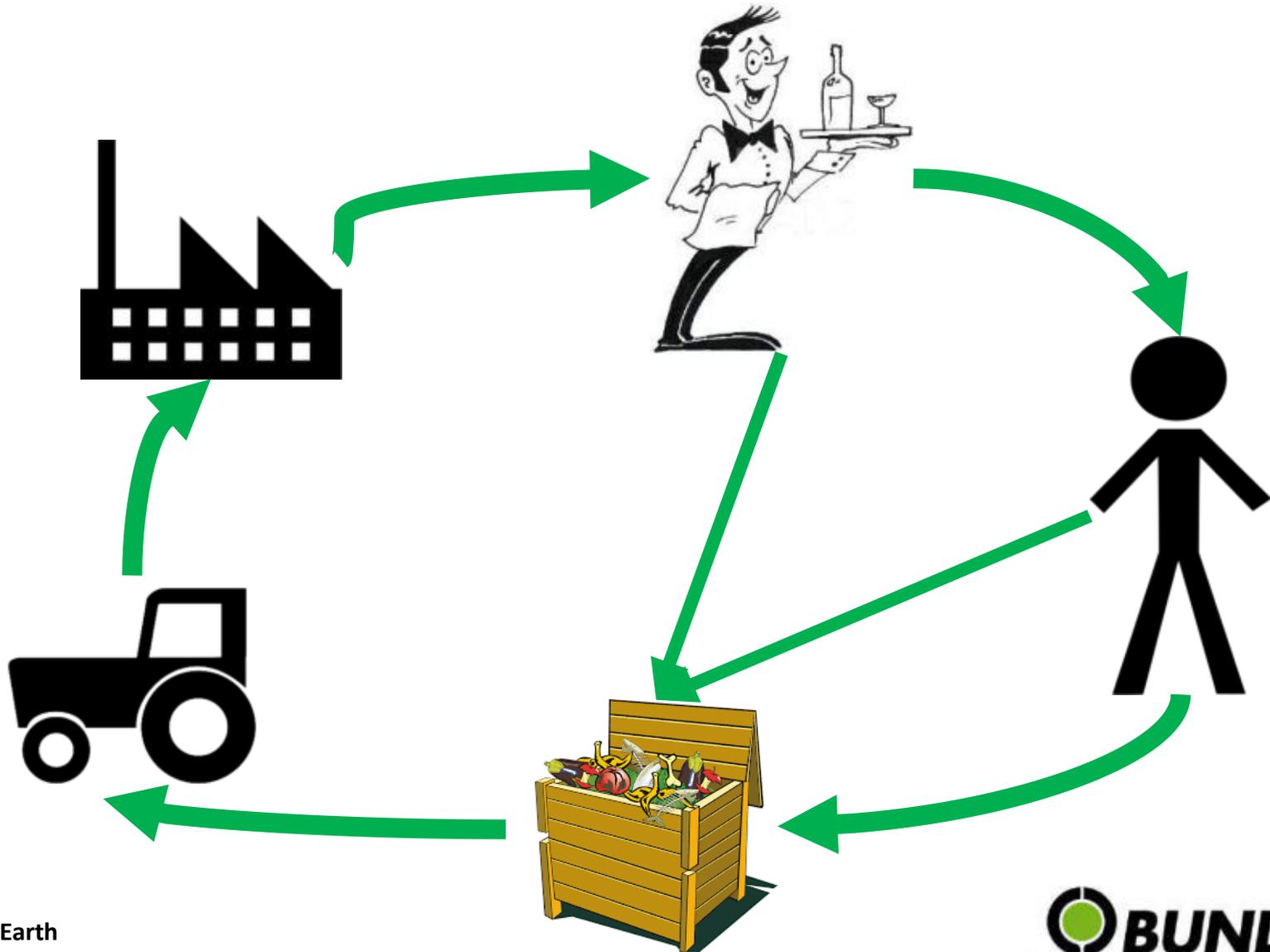
Lebensmittelabfälle in Berlin – So sieht es aus:



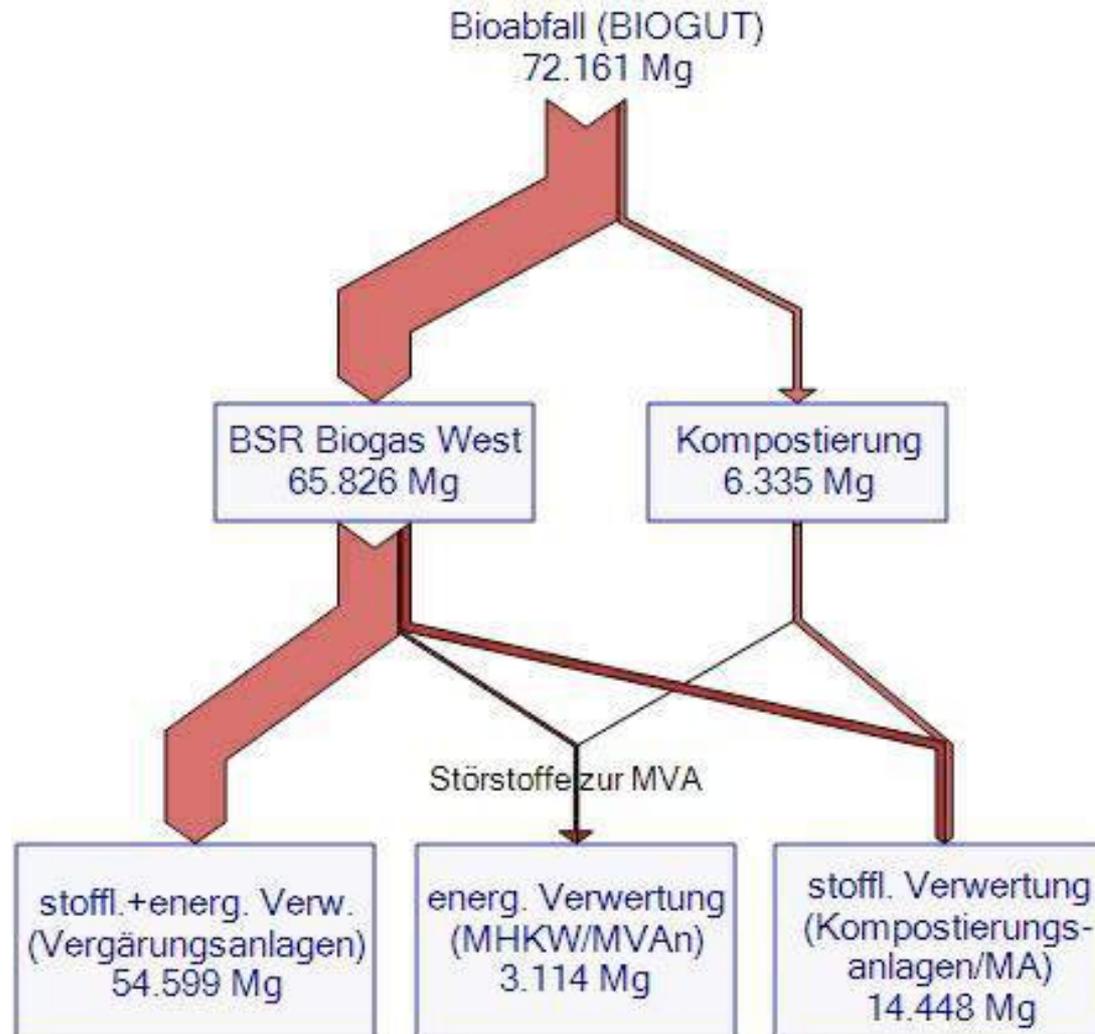
Zusammensetzung Geschäftsmüll



Biomüll – so könnte es aussehen:

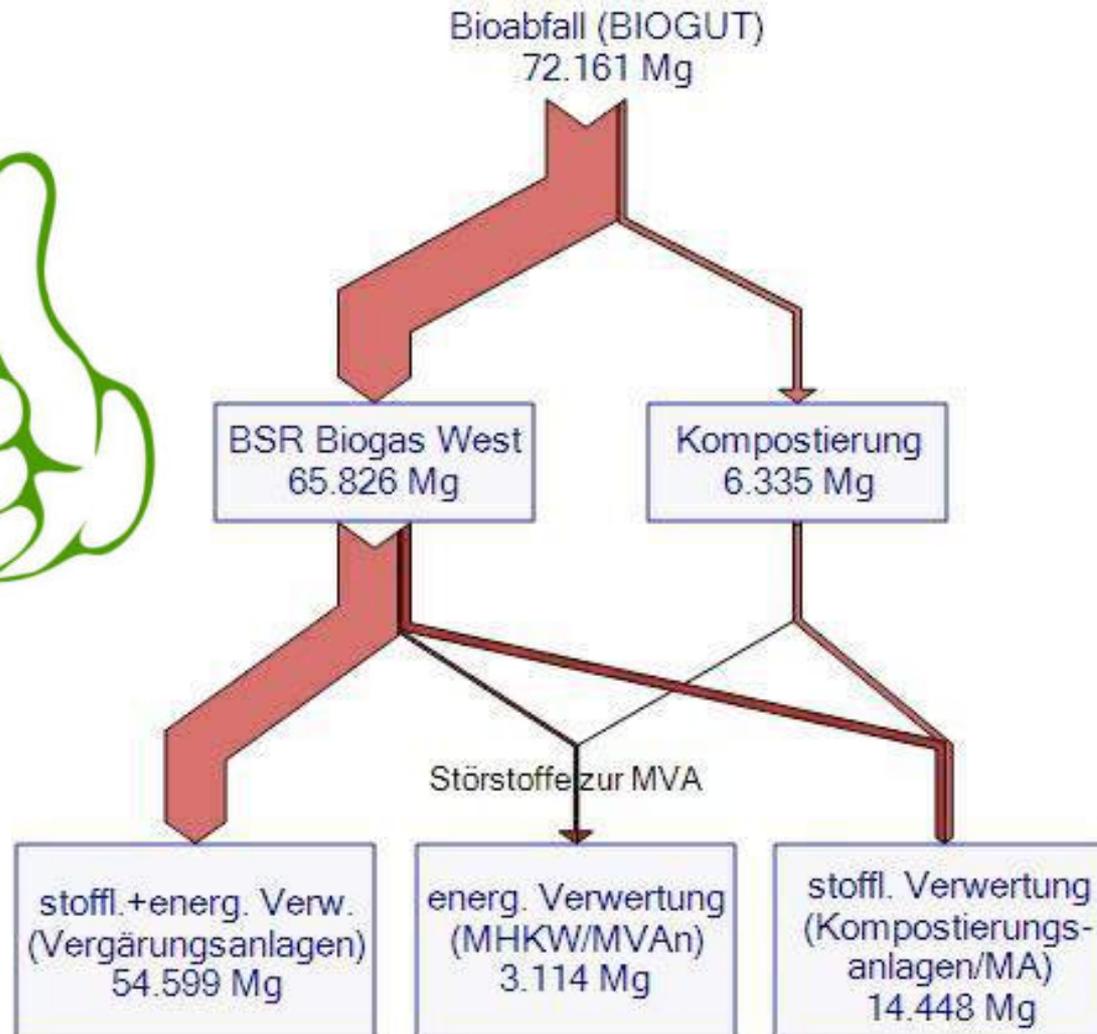


Bioabfälle in Berlin - 2016



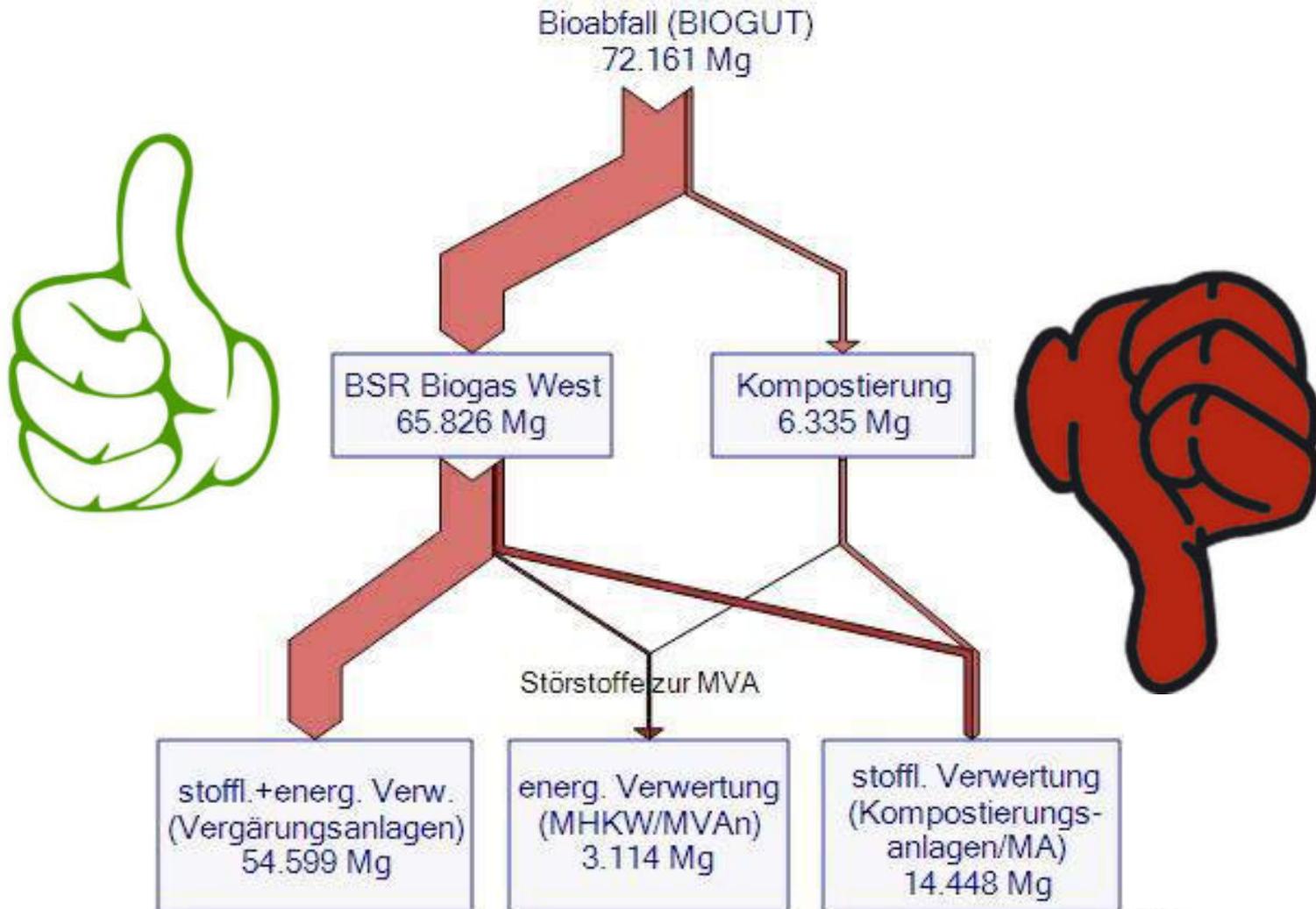
Quelle: Stoffstrom-, Klimagas- und Umweltbilanz für das Jahr 2016 für das Land Berlin, ifeu 2017

Bioabfälle in Berlin - 2016



Quelle: Stoffstrom-, Klimagas-und Umweltbilanz für das Jahr 2016 für das Land Berlin, ifeu 2017

Bioabfälle in Berlin - 2016



Bioabfälle in Berlin – Die Forderungen

- **2. Vergärungsanlage statt klimaschädlicher Kompostierung**
- **Bioabfallkampagne zur Sensibilisierung**
→ **Am 1. April kommt die Biotonne**
- **Alle können mithelfen, Lebensmittelabfälle zu vermeiden**
- **Außer-Haus-Verzehr birgt Chancen, auch und gerade als Vorbild!**
- **Ambitionierteres Vorgehen als auf Bundesebene!**

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit!!!



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



Foto: visitBerlin, Wirsingrollen



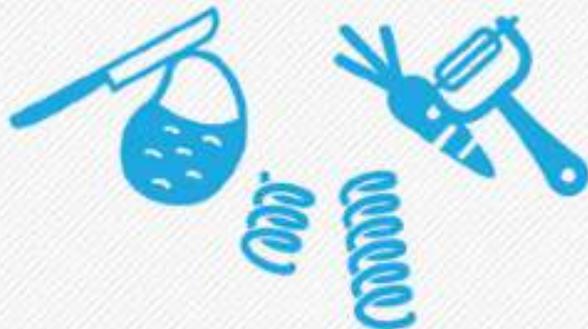
Globaler und nationaler Rahmen

- › 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

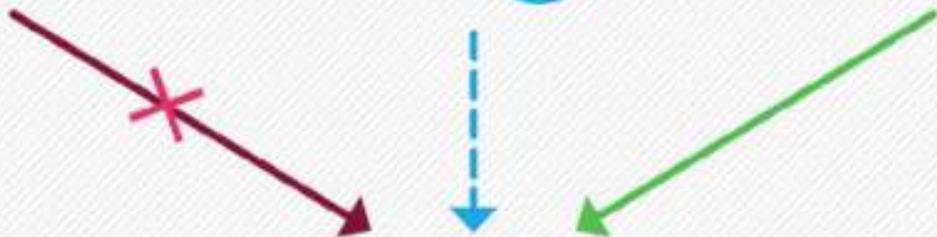
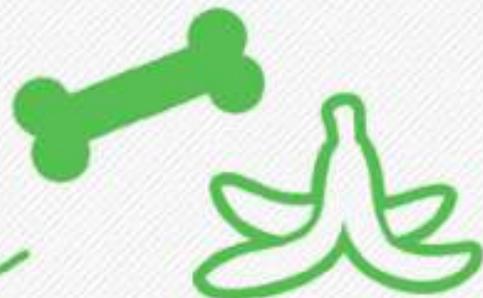
Vermeidbare
Lebensmittelabfälle



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!

Urbane Bio-Ströme und ihre innovative Nutzung

Jannis Kempkens, GreenLab



LABORATORY
FOR SUSTAINABLE
DESIGN STRATEGIES
weißensee

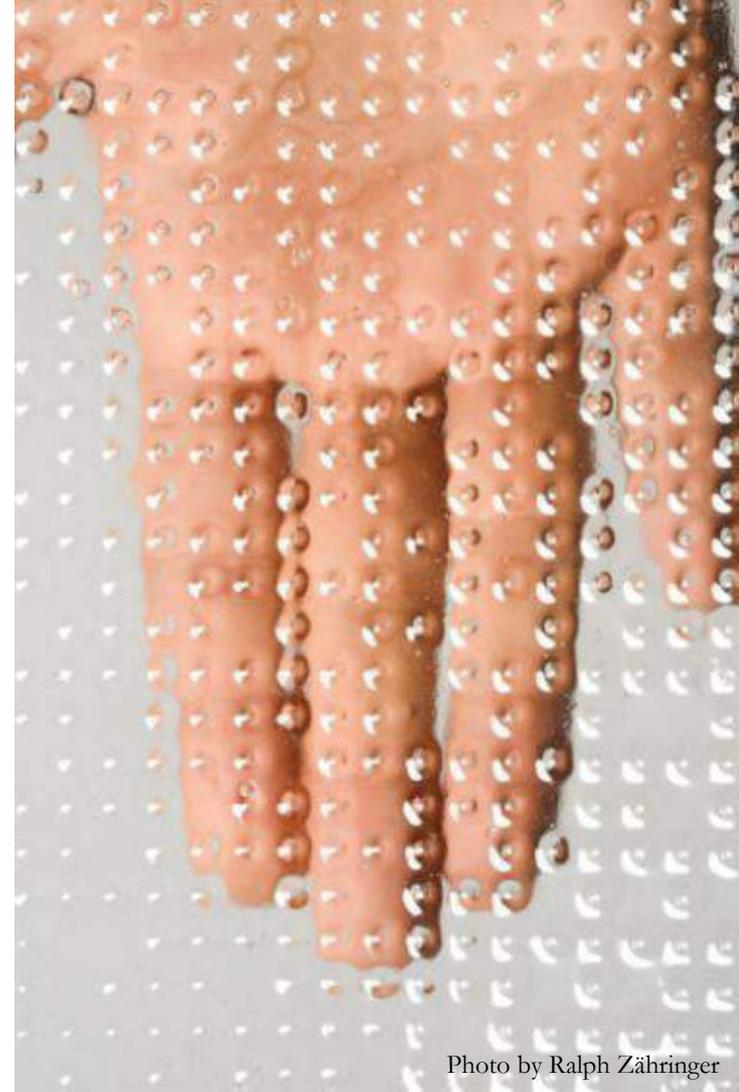


Photo by Ralph Zähringer

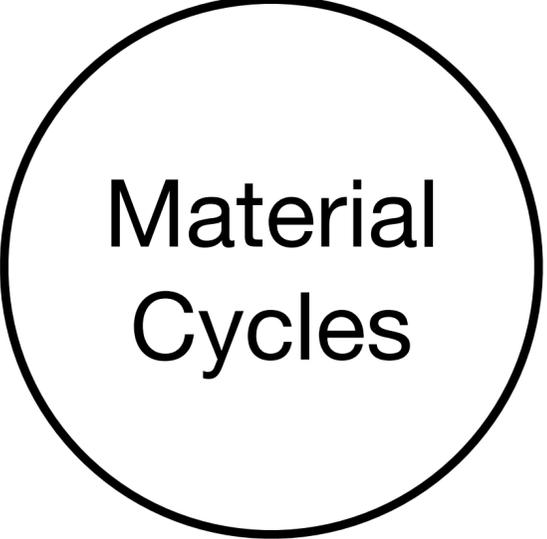
weißensee

Textil + Flächen Design

Produkt Design

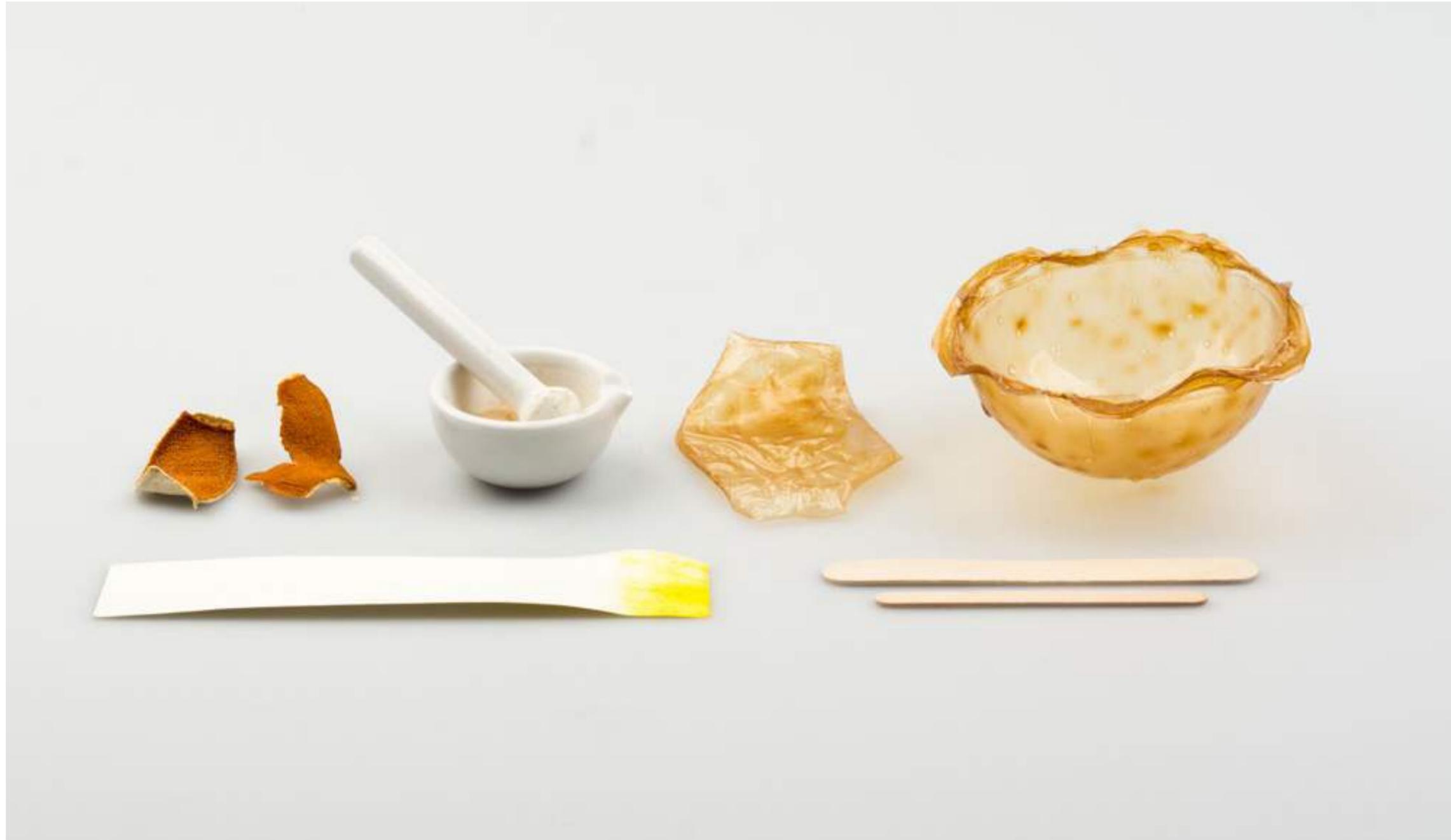


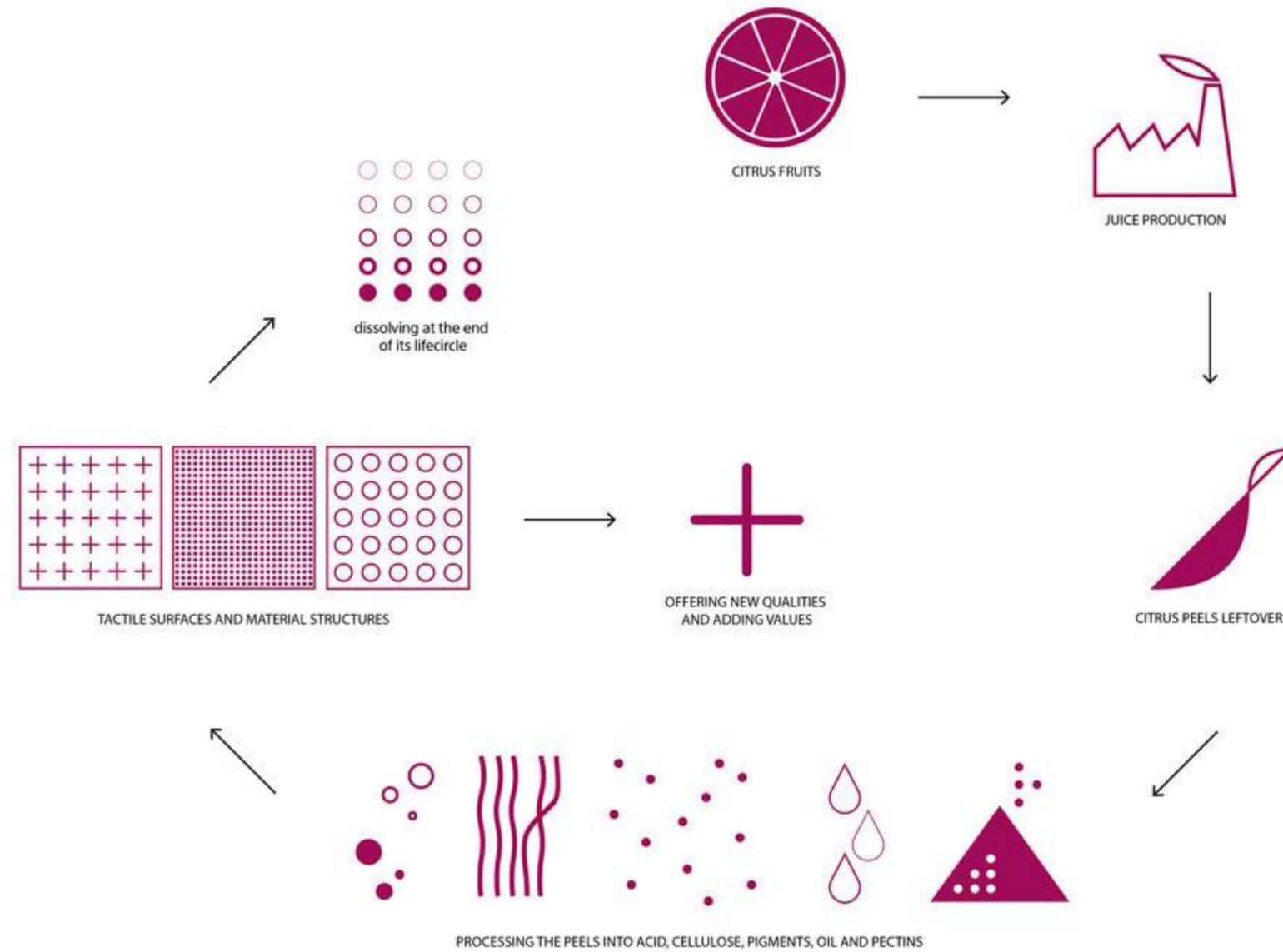
Mode Design



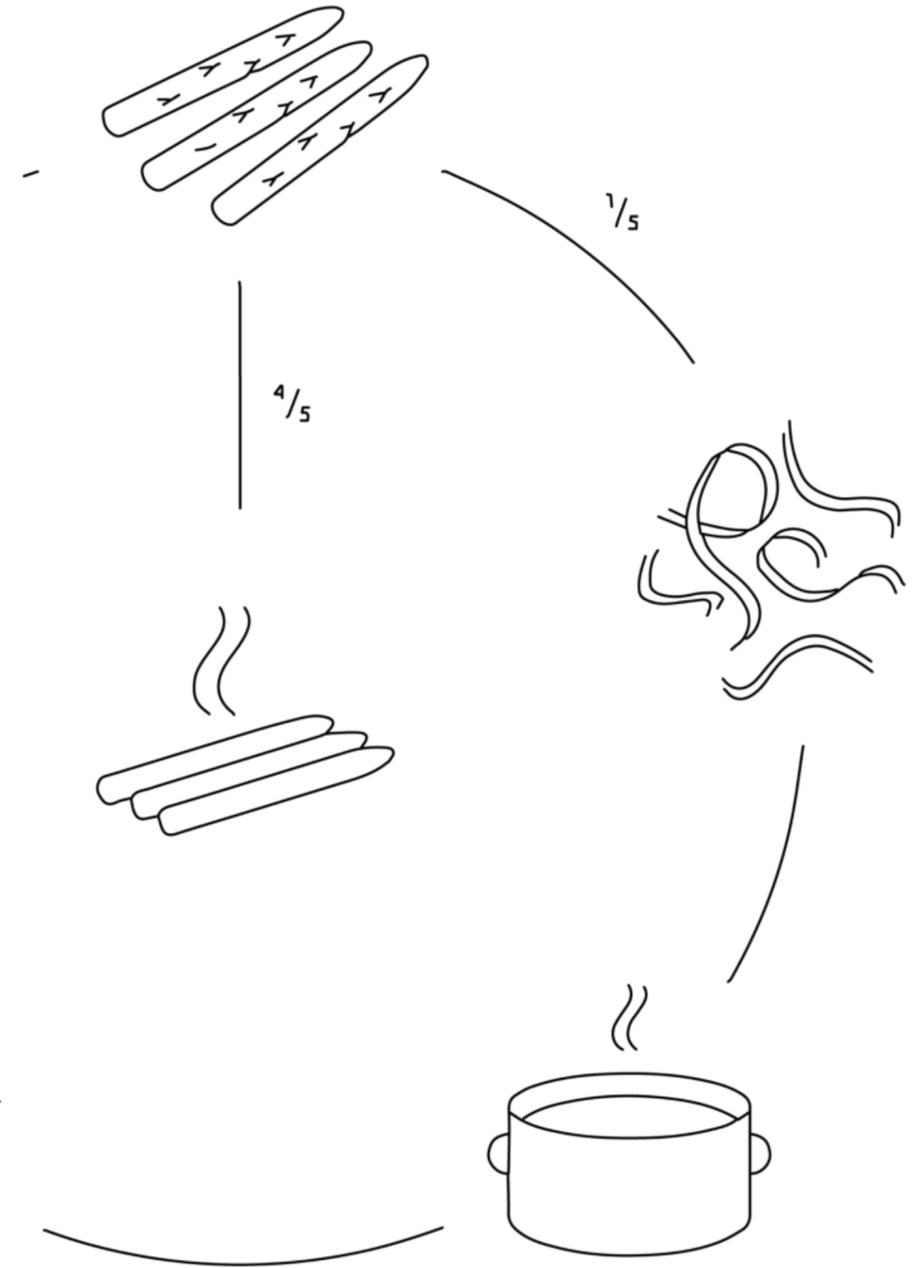
Material
Cycles

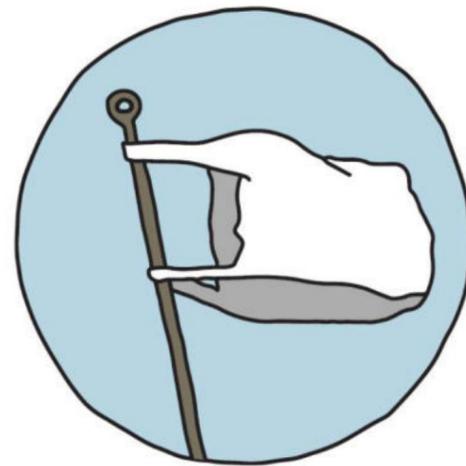
Ralph Zähringer – new tactility

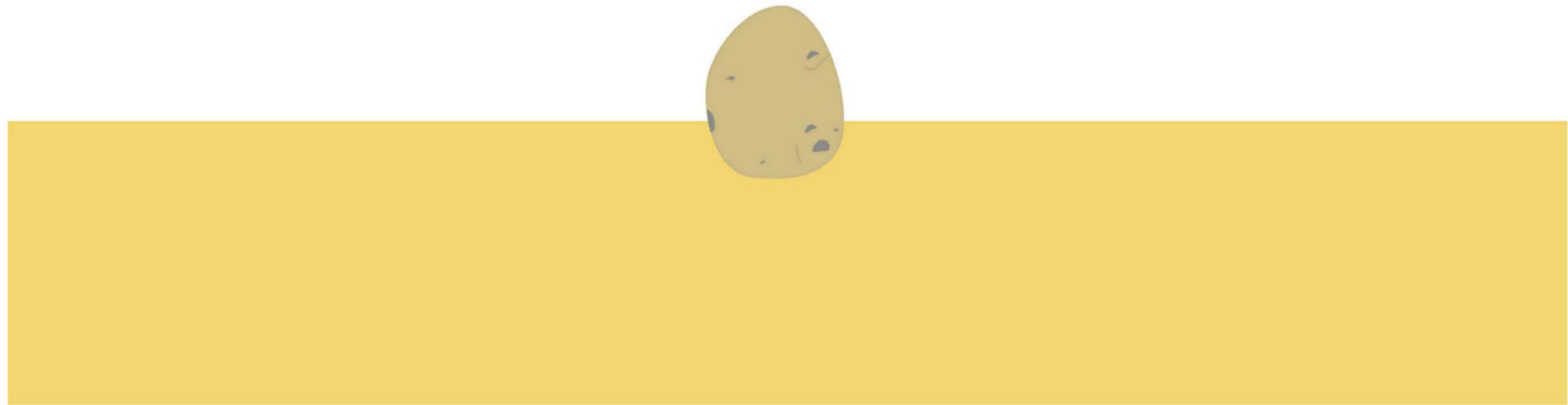




Anton Richter – 100%







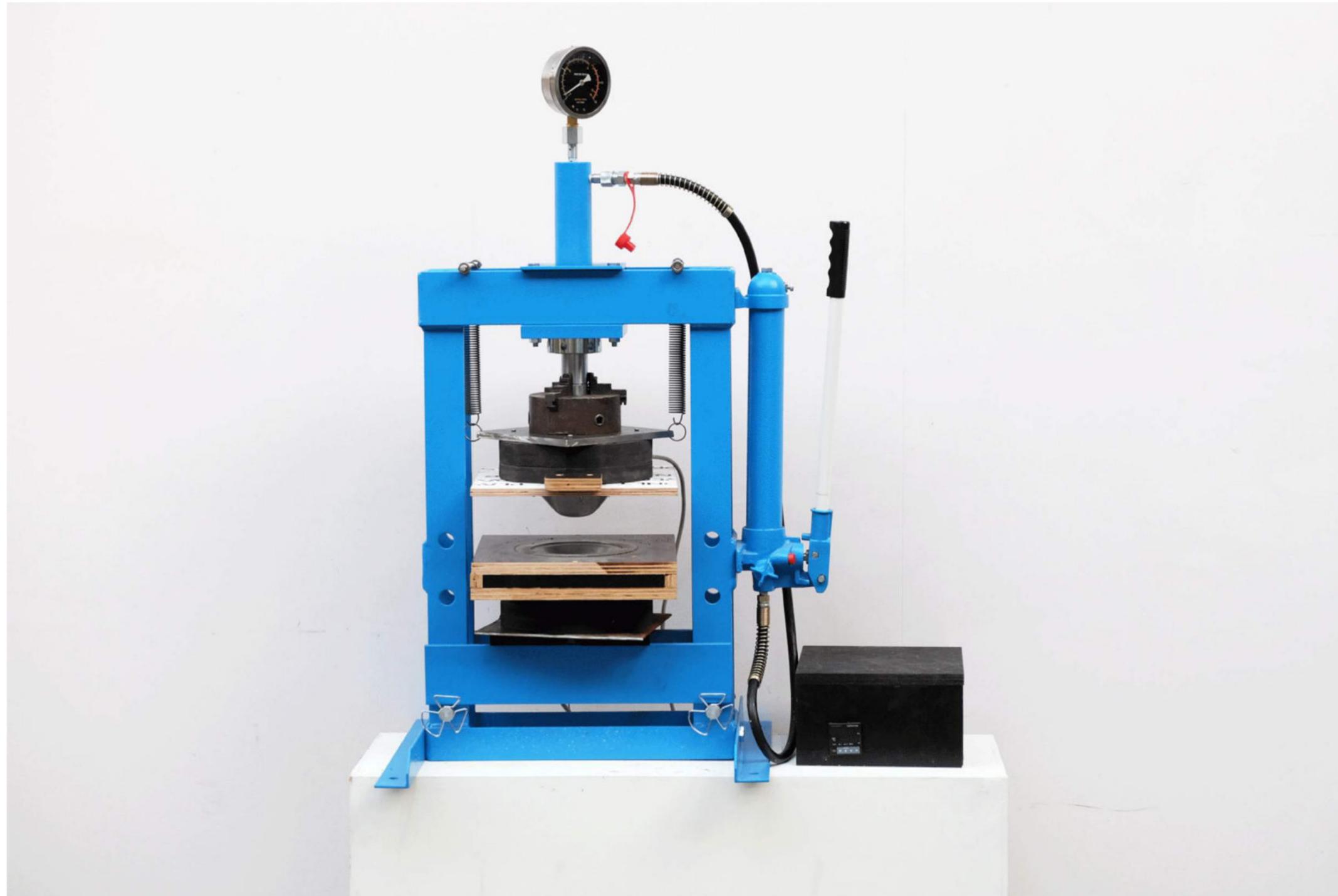














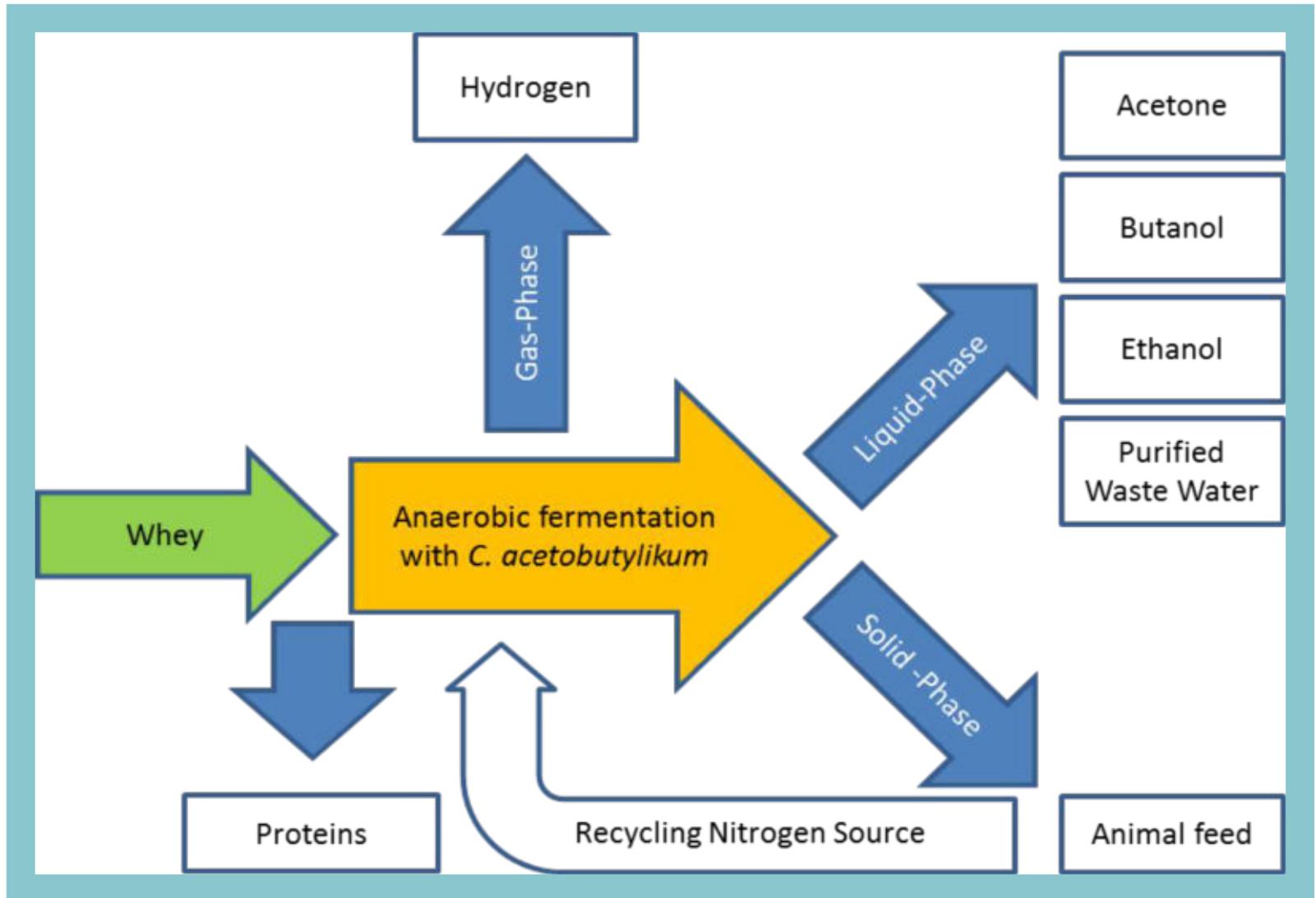
Butanolproduktion aus Molke

“BuProMo”

Beuth Hochschule für Technik Berlin
Fachgebiet Bioprozesstechnik

M.Sc. Gerrit Oelkers, Dr. Katja Karstens, Prof. Peter Götz







Rührkessel-
Bioreaktor



Festbett-
Bioreaktoren



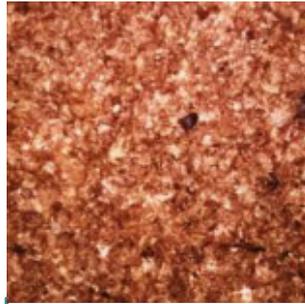
Aufarbeitungseinheit



Containeranlage zur Butanolproduktion



Obstabfälle



Kaffeeschale



Kartoffelschale



Treber

- Auch andere Substrate können genutzt werden (Vorgängerprojekt)
- Breite Anwendbarkeit ermöglicht den Einsatz z.B. in Molkerei-, Landwirtschafts-, und Gastronomiebetrieben
- Fernziel: Dezentrale Gewinnung von Butanol und anderen Wertprodukten direkt an der Reststoffquelle