

## Erfolg im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung

### United Against Waste-Zwischenbilanz 2020 weist Einsparpotenzial bis zu 30% aus

Berlin, 10. September 2020. United Against Waste e.V. (UAW) kommt in seiner Zwischenbilanz 2020 zu einem positiven Resümee bei der Verringerung der Lebensmittelverschwendung in der Gemeinschaftsverpflegung. In den letzten drei Jahren sind die Abfälle in der Außer-Haus-Verpflegung in allen analysierten Betrieben im Bereich Krankenhaus und Pflege, Betriebsrestaurants, Hotellerie, Schulverpflegung und Systemgastronomie signifikant zurückgegangen. Als langjähriges und aktives Mitglied von UAW begrüßt das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) den Erfolg von UAW und die sehr erfreuliche positive Entwicklung der letzten Jahre. Die Ergebnisse von UAW untermauern auch die wichtige Rolle tiefgekühlter Produkte für die Gastronomie, um zum Beispiel Überproduktion durch gute Portionierbarkeit und flexiblen Einsatz durch just-in-time-Zubereitung zu vermeiden und somit Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Gerade in der durch die Corona-Krise stark betroffenen Gastronomie sind Wirtschaftlichkeit und Flexibilität ein absolutes Muss, um die Existenz zu sichern.

### 30 Prozent weniger Lebensmittelabfälle in der Gastronomie

Der Zwischenbericht 2020 stellt aussagekräftige Daten und Zahlen, basierend auf zahlreichen Messungen in Betrieben, zum Ausmaß der Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung sowie neue Erkenntnisse und Lösungsansätze für die Branche vor. Mittlerweile wurden über 720 Analysen in Hotels, Betriebsrestaurants, Krankenhäusern, der Schulverpflegung und der Systemgastronomie durchgeführt. Der Zwischenbericht 2020 ist die Fortführung des Berichts aus 2017, der erstmals verlässliche Zahlen für die Branche präsentierte. Die aktuellen Ergebnisse erlauben somit einen Überblick über die Entwicklung in den letzten drei Jahren. Die Resultate zeigen, dass mit der Implementierung bestimmter Maßnahmen die Abfälle in den jeweiligen Betrieben um durchschnittlich mindestens 30 Prozent gesenkt werden konnten. Häufige Ursache und somit Ansatzpunkt für die Hebung von Einsparpotenzialen für vermeidbare Lebensmittelabfälle waren – unabhängig von der Art des Betriebes – eine starke Überproduktion. Die Gesamtkosten der umgesetzten Maßnahmen zur Reduktion im Vergleich zu den Einsparungen liegen bei lediglich 10 Prozent.

Als Verband der Tiefkühlwirtschaft sensibilisiert das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) Verbraucher und Profiverwender für die Vorteile der Tiefkühlung, die unsere Lebensmittel länger frisch und haltbar macht und die so zur Verringerung der enormen Lebensmittelverschwendung beiträgt. Gerade im professionellen Anwendungsbereich bieten Tiefkühlprodukte aufgrund ihrer langen Haltbarkeit und ihrer guten Portionierbarkeit viel Potential, um kostbare Lebensmittel vor dem Verderb und dem Wegwerfen zu bewahren. Tiefgekühlte Lebensmittel gewinnen seit Jahren in der Außer-Haus-Verpflegung an Bedeutung: Im Jahr 2019 stieg der Absatz tiefgekühlter Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung auf rund 1,97 Millionen Tonnen<sup>1</sup>. Das **dti** unterstützt die Bundesregierung im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung als Unterzeichner der Grundsatzvereinbarung zur Nationalen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung<sup>2</sup>.

Die Zwischenbilanz von UAW können Sie unter folgendem Link herunterladen:

<https://www.united-against-waste.de/der-verein/zwischenbilanz>

*United Against Waste e.V. (UAW) ist eine Initiative für die Food-Branche. Gemeinsam mit seinen über 100 Mitgliedern stellt der Verein praxistaugliche Lösungen zur Verfügung die aufzeigen, dass die Reduzierung von Lebensmittelabfall Geld und wertvolle Ressourcen spart. Die von UAW erarbeiteten Abfallanalysen und Durchschnittswerte geben der Branche eine Orientierung sowie Vergleichsmöglichkeiten an die Hand. Zudem helfen sie Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung, das Thema Lebensmittelverschwendung im Küchenalltag greifbar zu machen. Mit aktiver Öffentlichkeitsarbeit sorgt UAW dafür, den respektvollen Umgang mit der Ressource Lebensmittel weiter in den öffentlichen Fokus zu rücken.*

**Weitere Informationen:**

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.

Claudia Sommer

Referentin Ernährung/Qualitätsmanagement/Außer-Haus-Verpflegung

Tel.: +49 (0)30 2809362-15

Mail: [sommer@tiefkuehlkost.de](mailto:sommer@tiefkuehlkost.de)

<sup>1</sup> dti Cool Facts 2019 <https://cutt.ly/LfTY4lg>

<sup>2</sup> Grundsatzvereinbarung zu Reduzierung von Lebensmittelabfällen zwischen dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und Verbänden der deutschen Landwirtschaft, Ernährungs- und Lebensmittelwirtschaft sowie der Gastronomie und der Hotellerie 2020 <https://cutt.ly/SfTY00o>