

## ESSEN AUF DEM MÜLL

# Lebensmittelverschwendung schadet auch dem eigenen Betrieb

Lebensmittel sind wertvoll – nicht nur, weil Millionen von Menschen auf der Welt hungern. Trotzdem enden in Deutschland jeden Tag Unmengen von Lebensmitteln als Müll – auch solche, die eigentlich noch genießbar sind. Aufgerüttelt vom Film „Taste The Waste“ (2011, Thurn Film), gab Bundesverbraucherministerin Ilse Aigner eine Studie in Auftrag, die den Irrsinn der Verschwendung mit Zahlen belegt. Nun sagen immer mehr Initiativen der Verschwendung den Kampf an. Ein Kampf, der sich lohnt – nicht nur für unsere Welt, auch für die eigene Kasse. (Von Daniela Müller)

Jedes Jahr werden in Deutschland knapp elf Millionen Tonnen Lebensmittel von Industrie, Handel, Großverbrauchern und Privathaushalten als Abfall entsorgt. Rund 1,9 Millionen Tonnen beträgt der Anteil, den Großverbraucher wie Gaststätten oder Kantinen zum Müllaufkommen beitragen. Dabei ist die Verschwendung nicht nur mitverantwortlich für das schnelle Fortschreiten des Klimawandels und für Armut und Hunger in den Entwicklungsländern – sie schadet nicht zuletzt dem eigenen Betrieb.

„Jede Art von Lebensmittelverschwendung oder auch -vernichtung nimmt einen maßgeblichen Einfluss auf das wirtschaftliche Ergebnis eines Betriebs“, warnt Frank Bartels, der sich mit seiner Unternehmensberatung auf die Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung spezialisiert hat. „Da der Wareneinsatz betriebswirtschaftlich gesehen eine der we-



Frank Bartels hat sich mit seiner Unternehmensberatung auf die Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung spezialisiert. Foto: privat

nigen direkt beeinflussbaren Kostenarten darstellt, ist es für Unternehmen umso wichtiger, jede Form von Verschwendung nachhaltig zu vermeiden.“ Zwar sei das den meis-

ten Gastronomen bewusst, trotzdem werde immer wieder viel zu sorglos mit den Lebensmitteln umgegangen. „In der Praxis finden sich ausreichend viele Beispiele, insbesondere wenn es um sensible Produkte wie frische Blattsalate, Gemüse und auch kostenintensive Produkte wie Fleisch oder Fisch geht“, berichtet der Unternehmensberater. „Meine Erfahrungen zu Grunde legend, können durch einen gewissenhafteren Umgang mit Lebensmitteln durchaus 2 bis 2,5 Prozent des Einkaufsvolumens gespart werden.“

## Portionsgrößen überdenken

Auch wenn dieser Anteil zunächst klein erscheint, stellt der Wert – insbesondere bei großen gastronomischen Unternehmen mit entsprechendem Einkaufsvolumen – durchaus ein relevantes Einsparungspotenzial dar, das sich nach-

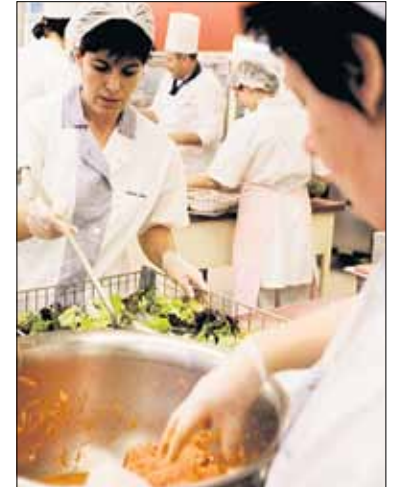
haltig im gesamtwirtschaftlichen Erfolg niederschlagen kann. Außerdem lassen sich unabhängig vom Wareneinsatz auch die Entsorgungskosten für Lebensmittelabfälle reduzieren.

Als erste Schritte rät der Experte: „Bereits bei der Warenanlieferung sollte die Qualität der Waren geprüft werden. Ein frisches und einwandfreies Produkt hat eine längere Lagerfähigkeit, als ein Produkt, welches die besten Tage bereits hinter sich hat.“ Dann gilt es, sämtliche Lagerräumlichkeiten im Auge zu behalten. Bevor verderbliche Produkte oder Lebensmittel entsorgt werden müssen, sollten diese frühzeitig verarbeitet werden. Der Lebensmitteleinkauf sollte so gut wie möglich dem Auslastungsgrad des Betriebs angepasst werden. Sofern die gastronomische Einrichtung über ein entsprechendes Auswertungs- und Berichtswesen verfügt, können beispielsweise Verkaufs- oder Kassen-

statistiken als Orientierungshilfe herangezogen werden.

„Verkaufstatistiken geben Aufschluss darüber, welche Gerichte und Speisen im Trend liegen und welche keinen so großen Anklang finden. Je bedürfnisorientierter das Speisenangebot gestaltet wird, desto optimaler kann eingekauft und desto weniger Lebensmittel müssen entsorgt werden“, weiß Frank Bartels. Der Betreiber einer gastronomischen Einrichtung sollte außerdem die Speiseresttonne in der Spülküche in regelmäßigen Abständen begutachten. Je mehr Speisereste sich innerhalb eines Verkaufszeitraumes in der sogenannten „Schweinetonne“ befinden, umso größer ist die Wahrscheinlichkeit, dass die Gäste mit den verkauften Portionen überfordert sind.

All diese Maßnahmen sind natürlich noch kein Garant dafür, dass Lebensmittel nicht mehr verschwendet werden. Aber mit ein wenig Controlling und Sachver-



Wer in der Großküche die Verschwendung von Lebensmitteln vermeidet, handelt ökologisch und ökonomisch verantwortungsvoll. Foto: Unilever Food Solutions

stand kann jeder dafür Sorge tragen, dass sich der Schwund von Lebensmitteln ökologisch und ökonomisch sinnvoll eingrenzen lässt.

## NACHGEFRAGT: STEVEN VERWEIJ

## „Mein Traum ist, dass alle großen Firmen der Branche aktiv werden.“

Steven Verweij ist Vice President D-A-CH bei Unilever Food Solutions.

Gemeinsam mit seinem Team sagt er jetzt mit der neuen Initiative „United Against Waste“ der Lebensmittelverschwendung in der Außer-Haus-Verpflegung den Kampf an. Im Interview mit CM-Chefredakteurin Daniela Müller erklärt er die Beweggründe für sein Engagement und verrät, welche Visionen er für die Zukunft der Initiative hat.

### Wie entstand die Idee zur Initiative United Against Waste?

Wie jedes erfolgreiche Unternehmen strebt auch Unilever nach Wachstum. Allerdings – und das ist das klare Ziel von Paul Polman, unserem CEO (Vorstandsvorsitzendem) – soll dieses Wachstum erreicht werden, ohne dass die Belastungen für die Umwelt größer werden. Das bedeutet, dass wir mit den gleichen Ressourcen die Umsätze unseres Unternehmens verdoppeln möchten. Um das zu erreichen, haben wir im November 2010 den Unilever Sustainable Living Plan veröffentlicht, der uns für die nächsten zehn Jahre die Richtung für nachhaltiges Wachstum vorgibt. Was unseren Plan auszeichnet, ist die Einbeziehung der gesamten Wertschöpfungskette. Wir übernehmen dabei Verantwortung über die eigene Produktion hinaus und beziehen Zulieferer, Lieferanten und auch die Verbraucher unserer Marken mit ein. Jeder Bereich von Unilever muss seinen eigenen Beitrag dazu leisten. Wir von Unilever Food Solutions haben uns unter anderem zum Ziel gesetzt, die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung voranzutreiben. Deshalb haben wir die Initiative United Against Waste ins Leben gerufen.



Steven Verweij

mittelverschwendung einzusetzen. Jedes Unternehmen der Branche ist eingeladen mitzumachen, egal ob Wettbewerber oder nicht. Denn wenn wir alle gemeinsam Schritte unternehmen, dann können auch viele kleine Schritte schneller zum Ziel führen – und weniger wertvolle Lebensmittel landen im Müll.

Unser Vorbild ist der MSC (Marine Stewardship Council), der 1997 von der Umweltorganisation WWF und Unilever gegründet wurde, um eine Lösung für das globale Problem der Überfischung zu bieten. Auch der MSC ist damals als kleine Initiative gestartet und ist jetzt eine einflussreiche, unabhängige

Organisation, die z. B. auch in Brüssel wertvolle Lobbyarbeit betreibt. Es ist heute wohl zu früh vorherzusagen, dass United Against Waste die gleiche starke Entwicklung durchleben wird. Aber natürlich glauben wir an unsere Initiative, in die wir ja auch sehr viel Arbeit und Herzblut investieren.

### Warum brauchen wir den Zusammenschluss der Industrie gegen die Lebensmittelverschwendung?

Das liegt auch in der Struktur des deutschen Marktes begründet. Es gibt hierzulande sehr viele Einzelbetriebe, während in Großbritannien oder den USA viele Ketten den Markt dominieren. In Deutschland können wir tatsächlich nur etwas Großes bewirken, wenn wir diese Einzelbetriebe über verschiedene Hebel erreichen – also z.B. über die Außendienstmitarbeiter eines großen Unternehmens, über die Kommunikationsabteilungen oder auch über die Medien. Mein Traum ist, dass alle großen Firmen in der Branche sich beteiligen und aktiv gegen das Problem ankämpfen. Es wäre schön, wenn wir irgendwann jeden Koch und Gastronomen überzeugen könnten, einen Beitrag zu leisten.

### Erwarten Sie von allen Mitgliedern der Initiative, dass sie sich aktiv beteiligen?

Ja. Es geht ja schließlich darum, einen Beitrag zu leisten – so groß wie möglich, aber innerhalb der eigenen Möglichkeiten. Jeder sollte sich beteiligen an dieser großen Geschichte.



### Was würden Sie sich für die Entwicklung der Initiative wünschen?

Da selbst wir, als wirklich großer Player im Markt, alleine nur sehr wenig Wirkung erreichen können, wollen wir mit der Initiative auch andere Unternehmen dazu ermutigen, sich gegen Lebens-

## NACHGEFRAGT: VALENTIN THURN

## Wir verschwenden – die anderen zahlen

Valentin Thurn ist Inhaber der Firma Thurn Film und seit 15 Jahren Filmemacher für das Fernsehen. 2011 machte er seinen ersten Ausflug in die Kinolandschaft und präsentierte dort seine Dokumentation „Taste The Waste“, die sich der weltweiten Verschwendung von Lebensmitteln widmet. Ein Film, der in Deutschland einen großen Stein ins Rollen brachte. Politik, Industrie und nicht zuletzt die Verbraucher schenken dem Thema im vergangenen Jahr so viel Aufmerksamkeit wie nie ZUVOR. (Das Interview führte Daniela Müller)

### Wie kam es überhaupt dazu, dass Sie das Thema Lebensmittelverschwendung in Ihrem Film aufgegriffen haben?

Ich machte eine Reportage über junge Mülltaucher, also Menschen, die aus Supermarkttönen Lebensmittel fischen. Eigentlich wollte ich nur den Lebensstil dieser jungen Leute darstellen. Ich fragte mich dann aber relativ schnell, warum so viele Unternehmen, die eigentlich sehr genau rechnen, wenn es um ihr Geld geht, Lebensmittel in einem so hohen Ausmaß wegwerfen. Meine Recherchen haben dann gezeigt, dass diese Problematik ein riesen Ausmaß angenommen hat. Es ist eigentlich unglaublich, dass die Menschen nach dem Krieg noch unter schlimmem Hunger gelitten haben – und jetzt ist der Überfluss so groß, dass so viel weggeworfen wird. Und kaum einer denkt darüber nach.

### Ihr Film geht auch auf die Folgen der Verschwendung ein. Warum verursachen wir durch unsere Verschwendung auch anderswo in der Welt Leid und Hunger?

Die armen und die reichen Länder sind unweigerlich durch die Globalisierung verbunden. Alles, was wir



Valentin Thurn

wegwerfen, ist mitverantwortlich für die Preisschübe an den Weltbörsen. Das verschärft Ernährungskrisen in den armen Ländern. Die Sachen werden dort noch teurer und die Menschen dort können sich noch weniger leisten. Außerdem hat unsere Verschwendung selbstverständlich auch Auswirkungen auf das Klima. Auch hier bezahlen andere die Rechnung, denn bei uns wirkt sich der Klimawandel lang nicht so dramatisch aus wie anderswo.

### Was soll Ihr Film bei den Zuschauern bewirken?

Ein Zuschauer sagte einmal in der

Diskussion nach dem Film, dass man sich erlappt fühle. Natürlich war das auch ein bisschen meine Absicht. Dabei wollte ich nicht nur das Gefühl erzeugen, dass hier ein Skandal ist. Vielmehr wollte ich vermitteln: Jeder kann etwas tun, auch ich. Deshalb habe ich ja auch ganz viele Lösungsvorschläge in den Film gepackt.

### Sie arbeiten gerade an einer neuen Plattform im Internet, die dazu beitragen soll den Irrsinn der Verschwendung zu bekämpfen.

Foodsharing ist eine Internet-Plattform, die Privatpersonen, Händlern und Produzenten die Möglichkeit gibt, überschüssige Lebensmittel kostenlos anzubieten und abzuholen. Auch Bauern, Bäcker, Caterer und Lebensmittelhändler können hier Kontakt zur nächsten Tafel oder anderen Abnehmern aufnehmen. Wir werden ein Formblatt entwerfen, das die Händler oder Caterer unterschreiben lassen können, wenn sie sich rechtlich absichern möchten. Die Seite ist bereits programmiert und wird derzeit in einem geschlossenen Kreis getestet. Wer dazugehören oder sich einfach nur informieren möchte, kann sich unter [www.facebook.com/foodsharing.de](http://www.facebook.com/foodsharing.de) registrieren.

### Filmtipp: Taste the Waste

Wer macht aus Essen Müll? Welche Folgen hat die globale Nahrungsmittel-Vernichtung für das Klima? Und für die Ernährung von sieben Milliarden Menschen? Der Film „Taste the Waste“ findet Antworten bei Bauern, Supermarkt-Direktoren, Müllarbeitern und Köchen. In Deutschland, Österreich, Japan, Frankreich, Kamerun, Italien

und den Vereinigten Staaten. Der mit dem Umwelt-Medienpreis ausgezeichnete Film zeigt aber auch, dass ein weltweites Umdenken stattfindet und dass es Menschen gibt, die mit Ideenreichtum und Engagement dem Verschwendungs-Irrsinn entgegen treten. Mehr Informationen zum Film unter [www.taste-the-waste.de](http://www.taste-the-waste.de).

