

Food

# Nachhaltige Produktion und Reduktion von Nassmüll in der Gemeinschaftsverpflegung

**Zielgruppe**

KüchenleiterInnen

**Referenten**

**Torsten von Borstel**

(Geschäftsführer/United Against Waste e. V.)

**Philipp Weckert**

(Leitung Vertrieb, Beratung & Business Development/Green Guides GmbH)

**Ziele**

Jährlich werden 12 Mio. Tonnen Lebensmittel in Deutschland weggeworfen. Individual- und Gemeinschaftsgastronomie machen hiervon einen beachtlichen Anteil aus. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft sowie führende Verbände der Branche haben mit der „Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ eine Zielvereinbarung auf den Weg gebracht, um Lebensmittelabfälle bis 2025 um 30 % und bis 2030 um 50 % zu reduzieren.

Küchenbetriebe langfristig bei der Reduzierung von Lebensmittelabfall zu unterstützen, schont nicht nur die Umwelt, sondern dient dem Klimaschutz, schärft den respektvollen Umgang mit Lebensmitteln, spart Geld und verbessert den Wareneinsatz.

Wir zeigen Ihnen, wie Sie sich hieran beteiligen und aktiv werden können. Wir haben verschiedene Lösungen entwickelt, um Müllmengen im Betrieb zu tracken oder durch eine systematische Vorgehensweise zu reduzieren.

**Inhalte**

- Unternehmensvorstellung United Against Waste e. V. & Green Guides GmbH
- Herausforderung Lebensmittelabfälle: global, in Europa und in Deutschland
- Ressourcenverbrauch von Lebensmitteln – Auswirkungen auf das Klima und die Umwelt
- Aufzeigen von Reduzierungserfolgen an Kundenbeispielen
- Erläuterungen zur Beteiligung an der „Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“
- Vorstellung der Systeme und Lösungen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen von Pro Care Management & den Green Guides

**Methoden**

Vortrag mit Diskussion

**Datum**

*Donnerstag,*  
*29.09.2022*

**Zeitplanung**

14:00 – 16:00 Uhr

**Veranstaltungsort**

Webinar

