



Kompetenzstelle
AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG

WIR HALBBIEREN!
GEMEINSAM MIT UND
FÜR DIE BRANCHE.
Deutschlandweit.
Bis 2030.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Kompetenzstelle
AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG

ein Verbundprojekt von



1/3 DER
LEBENSMITTEL
LANDEN IN
DER TONNE.

Challenge: angenommen.

Wertvolle Ressourcen in die Tonne? Das rechnet sich nicht.

Lebensmittelverluste kosten die Food-Service-Branche viele Millionen Euro pro Jahr. Neben steigenden Kosten für Personal, Rohstoffe und Energie. Ein teurer Spaß. Um der Abfallentstehung Einhalt zu gebieten, brauchen wir Sie, brauchen wir euch, brauchen wir alle. Als Küchenteam, das Verantwortung zeigt.

Die Zahlen sprechen für sich: Schon bei rund 30 Prozent Abfallreduzierung weist ein Betrieb je nach Größe ein Einsparpotential von 5.000 bis 70.000

Euro pro Jahr auf. Ein satter Betrag. Und, Hand aufs Herz, wer möchte nicht seinen Wareneinsatz verbessern? Einfache Maßnahmen bewirken viel. Ein weiterer wichtiger Nebeneffekt: Weniger Lebensmittelverluste bedeuten weniger CO₂-Emissionen. Dem Klima kommt eine bessere Abfallvermeidung also direkt zugute.

Warten auf andere? War gestern. Wir reduzieren – nicht morgen, sondern jetzt.

Werden auch Sie zum Optimierer!





WIR SIND TEIL
DER VERÄNDERUNG:
MIT ALLEN
BETRIEBEN AUS
DER BRANCHE!

So profitiert Ihr Unternehmen

Jede Tonne weniger macht sich bezahlt. In vielerlei Hinsicht.

Dokumentieren und begrenzen Sie das Entstehen von Lebensmittelabfällen in Ihrem Unternehmen nachweislich, so hat das viele Vorteile zugleich: Neben einem besseren Wareneinsatz und viel geringeren Abfallkosten, verbessern Sie Ihre Klimabilanz – und beteiligen Ihre Mitarbeitenden am Prozess.

Wir belohnen Sie und Ihr Team dafür: mit einem Zertifikat, das Sie als Aushängeschild öffentlichkeitswirksam nutzen können. Das wiederum nehmen Ihre Kundschaft und Ihre Gäste positiv wahr. Denn das Thema ist buchstäblich in aller Munde.



Und so geht's:

Mitmachen – Messen – Verbessern – Berichten – Zertifikat erhalten.



1. Mitmachen

Sie melden sich bei uns und unterzeichnen die Beteiligungserklärung – vorab informieren wir Ihren Gastrobetrieb zur Umsetzung der Mindestanforderungen. Für den leichten Einstieg. Fragen dazu? Wir sind da, um zu helfen!

2. Messen

Sie erheben & dokumentieren Ihre Abfallzahlen gemäß Mindeststandards – das ist der Kern der Beteiligungserklärung. Den genauen Ablauf bestimmt Ihr Küchenteam selbst.

3. Verbessern

Auf Basis Ihrer laufenden Messergebnisse setzen Sie mögliche Maßnahmen um – gemeinsam leiten Sie gezielte Schritte zur Abfallreduktion ein.

4. Berichten

Sie teilen Ihre Erfolgsdaten einmal jährlich mit der KAHV – wir bereiten daraus Kennzahlen zur Orientierung für die Branche auf. Und zur Unterstützung der EU-Berichterstattung.

5. Zertifikat erhalten

Wir belohnen Sie für Ihr Engagement als Optimierer! Per Zertifikat, das Ihren Tatendrang als Team unterstreicht. Das findet Beachtung und ist: echter Imagegewinn.

Kategorien:

- Restaurant
- Systemgastronomie
- Kneipe / Bar / Kiosk
- Beherbergung
- Freizeit
- Betriebsrestaurant
- Bildungseinrichtungen
- Senioren & Pflege
- Krankenhaus
- Verkehrsgastronomie
- Lieferdienste
- Weitere

Wer ist die KAHV?

Wir nehmen die Challenge an und tragen aktiv zur Verlosthalbierung bis 2030 bei.



Dürfen wir uns vorstellen: Wir sind die Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung. Kurz: KAHV. Als kollektives Bündnis zahlreicher Partner der Food-Service-Branche gehen wir entschlossen in Aktion. Wir reduzieren unnötige Verluste der Ressource Lebensmittel. Ohne Ausreden. Dazu stärken wir als neutrale verbandsübergreifende Stelle den Austausch und Dialog unter allen gastronomischen Küchenbetrieben, die sich uns anschließen: vom Kiosk aus der Nachbarschaft bis zur Zentralküche aus der Region.

Koordiniert und geleitet werden wir durch den Verein United Against Waste, gefördert durch das Bundesministeri-

um für Ernährung und Landwirtschaft. Als wissenschaftlicher Verbundpartner unterstützt uns das Johann Heinrich von Thünen-Institut. Wir sind Teil der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung – damit bis ins Jahr 2030 deutschlandweit nur noch so wenig Food-Waste entsteht, wie das globale UN-Nachhaltigkeitsziel (SDG 12.3) auch vorsieht.

Unsere wichtigste Mission? Ist die Wertschätzung der Lebensmittel als kostbare Ressource in unseren Küchen. Damit weniger in der Tonne und mehr auf den Tellern landet. Gemeinsam können wir etwas verändern – nicht morgen, sondern jetzt!

Unsere Aufgaben:

- Wir informieren Unternehmen der Food-Service-Branche zur Umsetzung des Beteiligungspakets – und überprüfen die Einhaltung der Mindestanforderungen aus der Zielvereinbarung.
- Wir sammeln und analysieren unternehmensspezifische Abfalldaten – und bewerten diese hinsichtlich ihrer Wirksamkeit.
- Wir bereiten Abfallkennzahlen auf – und dokumentieren die erreichten Ziele für verschiedene Zielgruppen.

UNSERE ZIELE:

Wir reduzieren Food Waste

Gemeinsam mit und für die Branche. Das ist unser Beitrag zur Nationalen Strategie bis 2030.

1

Wir schonen Ressourcen

Das verbessert die Klimabilanz – und schützt den Planeten.

2

Wir bündeln Kompetenzen

Teilen Wissen. Und fördern den Dialog innerhalb der Food-Service-Branche.

3

OPTIMIERUNG JETZT!

Starten Sie mit uns GROSSES!
Mit einer kurzen Nachricht
beginnt die Veränderung.

KONTAKT

Kompetenzstelle AHV
c/o United Against Waste
Ringstraße 11
68723 Plankstadt
kahv@uaw-verein.de
Tel.: 06202 - 5843840

Weitere Informationen finden
Sie auf www.kahv.de

WIR HALBIEREN!

Die Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung ist ein Verbundprojekt von United Against Waste e.V. und dem Thünen-Institut. Gefördert werden wir durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Kompetenzstelle
AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG

ein Verbundprojekt von

