

KATALOG ZU BEST-PRACTICE- BEISPIELEN ZU LEBENSMITTELABFALLVERMEIDUNG

10 2020

AutorInnen: Claudia Schütz, Wolfgang Kolenda, Maria Ortner, Christian Leonhartsberger

Inhalt

1. ZIEL UND AUFBAU DES KATALOGS	4
2. KREISLAUFFÄHIGE GESCHÄFTSMODELLE ZUR REDUZIERUNG VON LEBENSMITTELABFALL.....	5
2.1. Potenzial für neue Geschäftsmodelle	8
2.2. Kreislaufförmige Geschäftsmodelle für den Bereich der LM-Abfallvermeidung.....	11
2.2.1. Kreislaufförmige Versorgung.....	12
2.2.2. Ressourcenverwertung.....	12
2.2.3. Wieder-Vermarktung.....	13
2.2.4. Sharing Plattformen.....	13
2.2.5. Produkt als Service.....	13
2.2.6. Lebensmittelabfallvermeidung	14
3. BEST-PRACTICE-BEISPIELE	15
3.1. Geschäftsmodell Ressourcenverwertung	16
3.1.1. Bone Brox GmbH	16
3.1.2. Catering Service “Zur Tonne”	17
3.1.3. Das Beste vom Rest - Best of the Rest	18
3.1.4. Deine Stadt tischt auf	19
3.1.5. Feeding the 5000	20
3.1.6. feld:schafft.....	21
3.1.7. Foodsharing Café Raupe Immersatt in Stuttgart	22
3.1.8. Ginbrennerei für achthaltige Nutzung von altem Brot	23
3.1.9. The Gleaning Network.....	24
3.1.10. Charakter Ernte.....	25
3.1.11. Reste-Essen-Event Atlantic Hotel Sail City	26
3.1.12. Smart Kitchen	27
3.1.13. Streetfood Truck mit geretteten Lebensmitteln	28
3.1.14. Streuobstwiesenprojekt “Schützen durch Nutzen”	29
3.1.15. Unverschwendet	30
3.2. Wieder-Vermarktung	31
3.2.1. BIOHELDEN PENNY	31
3.2.2. Brotpiloten	32
3.2.3. Einzigartig - Ökoring GmbH	33
3.2.4. ETEPETETE	34
3.2.5. Rabattaktionen auf nicht mehr voll verkaufbare Lebensmittel.....	35
3.2.6. Solidarmöhre.....	36
3.2.7. Too Good to Go.....	37
3.3. Sharing Plattformen	38
3.3.1. Fair-Teiler für MitarbeiterInnen.....	38
3.3.2. Foodsharing	39
3.3.3. Foodsaver Allgäu Club Kempten.....	40

3.3.4. Gartenernte	41
3.3.5. Mundraub	42
3.3.6. Modellprojekt Rettungskühlschrank im Handel	43
3.3.7. Verband der österreichischen Tafeln	44
3.4. Produkt als Service	45
3.4.1. Biond GmbH Lebensmittelreste in der Schulverpflegung vermeiden	45
3.5. Lebensmittelabfallvermeidung	46
3.5.1. Beste Reste App des BMEL	46
3.5.2. Food Tracks	47
3.5.3. Genussbox	48
3.5.4. RescueMyFood App für (Groß-) Küchen	49
3.5.5. “Teller leer Aktion” in Familienhotels	50
3.5.6. United Against Food Waste	51
4. BEST-PRACTICE-BEISPIELE NACH LAND	52
4.1. Deutschland	52
4.2. Österreich	53
4.3. Europa/International	53

1. Ziel und Aufbau des Katalogs

Der Lebenszyklus von Lebensmitteln ist ein komplexes und dynamisches System. Zur Vermeidung von Lebensmittelabfall bedarf es der Zusammenarbeit aller Akteure, um nachhaltige Lösungen zu finden. Dies umfasst LandwirtInnen, VerarbeiterInnen, HerstellerInnen, EinzelhändlerInnen sowie VerbraucherInnen. Ebenso spielen politische EntscheidungsträgerInnen, ForscherInnen und anderen NROs eine wichtige Rolle. Es gibt bereits eine große Bandbreite an innovativen Start-Ups und Umsetzungsideen, die sich Lebensmittelabfallvermeidung zum Thema gemacht haben. Hierbei zeigt sich immer mehr: Die Vermeidung von Lebensmittelabfall ist nicht nur im Sinne einer nachhaltigen Umwelt sowie als Beitrag zum Klima relevant, sondern birgt zudem ökonomische Vorteile für UnternehmerInnen.

Ziel dieses Katalogs ist es, Handlungsmöglichkeiten zur Vermeidung von Lebensmittelabfall in die Sprache der Wirtschaft anzupassen, und durch die Übertragung von bestehenden Geschäftsmodell-Ansätzen auf das Thema Vermeidung von Lebensmittelabfall zur Umsetzung nachhaltiger neuer Geschäftsideen anzuregen.

Dieser Bericht stellt die Ergebnisse der Analyse zielführender Geschäftsmodelle für Akteure entlang der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln mit dem Ziel der Reduzierung von Lebensmittelabfall dar. Durch die Anwendung von internationalen Best-Practice-Beispielen auf die analysierten Geschäftsmodelle, ergibt sich ein Best-Practice-Katalog der Lebensmittelabfallvermeidung. Die Erstellung des Katalogs erfolgt gemäß dem Arbeitspaket A.T1.2 im Rahmen des Interreg-Bayern Österreich Projektes MARLENE und dient unter anderem als Grundlage zur Erarbeitung der Aktionspläne für die Umsetzung von Pilotaktionen in den beiden Partnerregionen Tirol und Allgäu im Rahmen des MARLENE-Projekt.

Der Katalog gliedert sich in zwei Teile. Der erste Teil umfasst die Darlegung der Rechercheergebnisse zu kreislauffähigen Geschäftsmodellen. Ziel dieser Recherche ist die Evaluierung von sinnvollen kreislauffähigen Geschäftsmodellen hinsichtlich der Thematik Lebensmittelabfallvermeidung aufgliedert nach den Sektoren der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln.

Der zweite Teil dieses Katalogs umfasst die Darstellung der Auswahl von Best-Practice-Beispielen im Bereich der Lebensmittelabfallvermeidung, die den ausgewählten Geschäftsmodellen entsprechen. Die Darstellung der Best-Practice-Beispiele ist nach den Geschäftsmodelltypen geordnet. Die Strukturierung des Best-Practice-Katalog nach unterschiedlichen Geschäftsmodelltypen ermöglicht die Verwendung des Katalogs als Informationsmedium, Inspirationsquelle sowie zur Unterstützung von Projekten zur Lebensmittelabfallvermeidung.

Die Darstellung umfasst Logo, Typ der Initiative, Geschäftsmodelltyp, verantwortliche Akteure, Hauptzielgruppe, Land, geografische Reichweite, Jahre des Starts sowie Nennung der jeweiligen Website. Die Recherche von Best-Practice-Beispielen fokussierte sich auf die Regionen Deutschland, Österreich sowie besonders herausragende internationale Best-Practice-Beispiele. Für die Sichtbarmachung der Involvierung sektorübergreifender Akteure werden zudem die einzelnen Akteure nach Sektor dezidiert aufgeführt. Es folgt pro Initiative eine kurze Beschreibung der Organisation und Aktivitäten.

Am Ende des Katalogs finden sich jeweils Übersichten der Best-Practice-Beispiele geordnet nach Region, um auch hier eine bestmögliche Übersicht zu gewährleisten.

2. Kreislauffähige Geschäftsmodelle zur Reduzierung von Lebensmittelabfall

Im Dezember 2015 veröffentlichte die Europäische Kommission das Kreislaufwirtschaftspaket¹ und setzte damit eine maßgebliche Änderung im Bereich der Umwelt- und Wirtschaftspolitik für die EU- Mitgliedsstaaten. Ziel des Aktionsplanes ist die Schaffung eines stärker kreislauffähigen Wirtschaftens sowie die Förderung eines nachhaltigen Wirtschaftswachstums in der EU. Kreislauffähig bedeutet die möglichst lange Erhaltung des Wertes von Produkten, Rohstoffen und Ressourcen in der Wirtschaft bei gleichzeitig möglichst geringer Abfallerzeugung. Durch vermehrtes Recycling, die Wiederverwendung von bestehenden Ressourcen sowie auch durch kluge Produktinnovationen, sollen die Kreisläufe von Produktlebenszyklen zunehmend geschlossen werden. Damit sollen eine gesteigerte Wertschöpfung und Nutzung von Rohstoffen, Produkten und Abfällen erreicht werden.

Mit dem Ziel, nachhaltiges Wirtschaftswachstum zu fördern und den Übergang Europas zu einer Kreislaufwirtschaft zu beschleunigen, hat die Europäische Kommission einen Aktionsplan mit 54 Maßnahmen zur Schließung des Kreislaufes von Produktlebenszyklen erstellt. Dieser Plan umfasst die Bereiche Produktion, Verbrauch, Abfallentsorgung sowie den Markt für Sekundärrohstoffe. Lebensmittelabfälle stellen im Aktionsplan der Europäischen Kommission einen der fünf vorrangigen Sektoren im Übergang zur Kreislaufwirtschaft dar (andere: Kunststoffe, kritische Rohstoffe, Bau- und Abbruch, Biomasse und biobasierte Materialien). Dies entspricht der Schlüsselmaßnahme der Europäischen Kommission zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung unter direktem Bezug zu dem globalen Nachhaltigkeitsziel 12.3 (Sustainable Development Goals), bis zum Jahr 2030 eine Halbierung der Lebensmittelverschwendung zu erreichen.² Zu den im Aktionsplan zu Kreislaufwirtschaft genannten angestrebten Maßnahmen gehören Wege der Lebensmittelspenden- und Weitergabe sowie der Entwicklung einer Methodologie zur Messung von Lebensmittelabfall.³ Ziel dieses Kapitels ist daher die Erörterung von kreislaufwirtschaftlichen Geschäftsmodellen, die sich im Sinne einer Reduktion von Lebensmittelabfällen anwenden lassen.

Die Kreislaufführung von Produkten und Ressourcen ist gleichbedeutend mit Konzepten des Recycling und Reuse. Hier gibt es eine große Bandbreite an kreativen Geschäftsideen und Start-Ups, welche die Lebensdauer von Produkten verlängern, wenn nicht sogar kreisförmig schließen. Hinsichtlich der Kreislaufführung von Lebensmitteln muss ein relevanter Unterschied betont werden. Im Gegenteil zu materiellen Gütern, Produkten und Ressourcen, deren Lebensdauer per se oft sehr lang ist, wird der Kreislauf von Lebensmitteln über Kompostierung, Vergärung und eine kaskadische Kombination geschlossen (siehe Abbildung 1).

¹https://ec.europa.eu/commission/priorities/jobs-growth-and-investment/towards-circular-economy_de, Stand: 25.06.2020.

²Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals/SDGs) der Vereinten Nationen: Sustainable Development Goal 12 „Ensure sustainable consumption and productive patterns“, 12.3 „By 2030, halve per capita global food waste at the retail and consumer levels and reduce food losses along production and supply chains, including post-harvest losses“. In: <https://sustainabledevelopment.un.org/sdg12>, letzter Zugriff: 25.03.2020.

³Report of the commission of the European parliament, the council, the European economic and social committee and the committee of the regions on the implementation of the Circular Economy Action Plan. Brussels, 04.03.2019. https://ec.europa.eu/environment/circular-economy/pdf/report_implementation_circular_economy_action_plan.pdf, letzter Zugriff: 25.03.2020.

Abbildung 1: Kreislaufführung von Lebensmitteln



Quelle: ATM.

Dieser Teilprozess der Kreislaufführung von Lebensmitteln stellt also eine stoffliche Umwandlung dar und fällt damit in den Bereich der Abfallwirtschaft und nicht mehr in die Lebensmittelabfallvermeidung. Die Kreislauffähigkeit von Lebensmitteln durchläuft also einen qualitativ anderen Prozess als die Kreislaufführung von beispielweise materiellen Reuse-Waren wie Stühlen oder Tischen, deren Materialien in ihrer bestehenden Form wieder- und weiterverwendet und ihre Produktlebensdauer damit in ihrer bestehenden stofflichen Form verlängert werden kann. Für die Anwendung von kreislauffähigen Geschäftsmodellen auf Lebensmittel muss dieses spezifische Modell der Kreislaufführung im Fall von Lebensmitteln mitbedacht werden.

Daraus folgt, dass für Geschäftsmodelle der Lebensmittelabfallvermeidung primär die Prozessstufe der Weitergabe und Weiterverarbeitung von Lebensmitteln, die als Aus- und Überschussware aus dem herkömmlichen Konsumzirkel herausfallen interessant ist. Grundlage der folgenden Analyse an Geschäftsmodellen zur Verlängerung der Produktlebensdauer von Lebensmitteln sind daher die beiden folgenden Nutzungsfelder:

1. Vermeidung von Lebensmittelabfall,
2. Weitergabe und Weiterverarbeitung von Aus- und Überschusslebensmitteln.

Hierzu erläutert die folgende Trichtergrafik, erstellt im Rahmen des EU-Projekts Refresh, die Nutzungsphasen von Lebensmitteln ansichtlich (Abbildung 2). Die Nutzungsstufe Recycling entspricht hier der Stufe der Zuführung von Lebensmittelabfall in den Abfallprozess.

Abbildung 2: Hierarchie der Lebensmittelnutzung (food use hierarchy)



Quelle⁴: Ecologic Institute 2019: Valorising unavoidable food waste. REFRESH. Video. Online: https://youtu.be/_nOFwdPvqhw, Stand: 23.06.2020. Grafische Aufbereitung: ATM.

⁴ Recycling: Using food for recycling, compost, energy production is the least preferential option since it ends the lifespan of food.

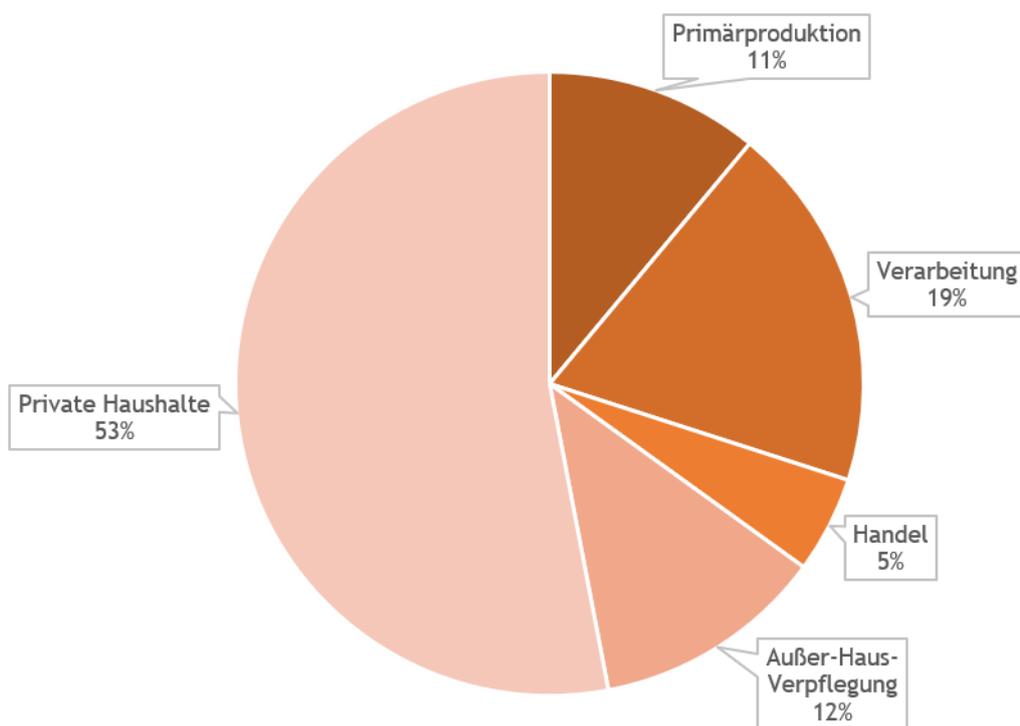
2.1. Potenzial für neue Geschäftsmodelle

Nicht aller Lebensmittelabfall ist unvermeidbar. Im Gegenteil, ein Großteil an Lebensmitteln ist vermeidbar. Weltweit ist davon auszugehen, dass ca. 1/3 der für den menschlichen Verzehr produzierten Lebensmitteln verschwendet werden⁵. Bei besserer Produktion, Logistik, Lagerung und Verwertung hätte dieser Anteil an Lebensmittelabfall eingespart werden können. Die Vermeidung von Lebensmittelabfall setzt dabei an allen Sektoren der Wertschöpfungskette an:

- Primärproduktion,
- verarbeitende Betriebe,
- Handel,
- Außer-Haus-Verpflegung,
- private Haushalte.

Die folgende Abbildung (Abbildung 3) zeigt die Verteilung von Lebensmittelabfall nach den Sektoren der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln in Europa.

Abbildung 3: Lebensmittelabfall nach Sektoren in Europa



Quelle: STREFOWA Handbuch #Reducefoodwaste, 2019, <http://www.reducefoodwaste.eu/handbuch.html>, Stand: 25.06.2020.

Für jeden Sektor der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln ergeben sich jeweilige Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Diese werden in der folgenden Tabelle kurz aufgelistet. Die Darstellung beleuchtet die Bandbreite an möglichen Maßnahmen zu Lebensmittelabfallvermeidung sowie die Notwendigkeit unterschiedlicher Geschäftsmodelle zur Erfassung der unterschiedlichen Schwerpunktsetzungen in den Maßnahmen.

⁵FAO (2011): Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention. Rome. 2011. Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention. Rome.

Tabelle 1: Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfall nach Sektor

Sektor	Maßnahmen
Primärproduktion	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Überprüfung der Produktions-, Verarbeitungs-, Ernte- und Lagermethoden, um Schäden oder Verluste zu vermeiden ▪ Evaluierung und Aufbau neuer Vermarktungswege ▪ Entwicklung neuer Produkte zur Verarbeitung unverkäuflicher Waren (Über- und Ausschusswaren) ▪ Vernetzung und Kooperation mit anderen zum Aufbau neuer Vertriebswege und/oder Erfahrungsaustausch ▪ Prüfen der Marktsituation und ggf. Anpassung der Produktpalette ▪ Spenden von unverkäuflichen Waren an lokale Sozialmärkte oder soziale Initiativen ▪ Ermöglichung von Nachernte auf den Feldern für Privatpersonen ▪ Dialog mit KonsumentInnen suchen und den Wert von Lebensmitteln vermitteln
Verarbeitende Betriebe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Optimierung von Verarbeitungs-, Einkaufs- und Lagerungsplanung ▪ Richtiges Interpretieren von Haltbarkeitsdaten ▪ Richtige Lagerung von Lebensmitteln ▪ Einkochen/Einfrieren von Lebensmitteln ▪ Kreation neuer Produkte/Speisen ▪ Weitergabe von Überschussproduktion an Personal oder Plattformen/Vereine ▪ Verwendung innovativer Kochtechniken (z.B. Schäl- und Schneidetechniken) ▪ Minimierung des Menüangebotes ▪ Anrichtung von überschüssigen Speisen als „Gruß aus der Küche“ ▪ Anbieten von unterschiedlichen Portionsgrößen, kostenlosem Nachschlag und flexiblen Beilagen ▪ Angebot übrige Speisen in doggy bag mitnehmen zu können
Handel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Optimale Planung von Lagerung und Logistik ▪ Einhaltung von Kühlketten ▪ IT-Lösungen zum Management von Haltbarkeitsdaten nutzen ▪ Beobachtung von Ein- und Verkauf sowie von Abfallmengen für optimale Planung ▪ Reduktion der Warenmanipulation ▪ Weiterverarbeitung von nicht mehr verkäuflichem, aber genießbarem Obst und Gemüse ▪ „first in – first out“ Prinzip für Regaleinräumung ▪ Preisnachlass für Produkte nahe am Mindesthaltbarkeitsdatum gewähren ▪ KundInnen über ihren Beitrag zu Lebensmittelabfallvermeidung informieren ▪ Angestellte in Maßnahmen einbinden und schulen
Außer-Haus-Verpflegung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Optimierung von Speise-, Einkaufs- und Lagerungsplanung

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Planung von Speisen nach Haltbarkeit ▪ Richtiges Interpretieren von Haltbarkeitsdaten ▪ Richtige Lagerung von Lebensmitteln ▪ Einkochen/Einfrieren von Lebensmitteln ▪ Weitergabe von Überschussproduktion an Personal oder Plattformen siehe Tafeln/Vereine siehe Foodsharing/KundInnen ▪ Minimierung des Speisekartenangebots ▪ Anrichtung von überschüssigen Speisen als „Gruß aus der Küche“ ▪ Anbieten von unterschiedlichen Portionsgrößen, kostenlosem Nachschlag und flexiblen Beilagen ▪ Angebot übrige Speisen in doggy bag mitnehmen zu können
Private Haushalte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bewusstseinsbildung: Öffentliche Information (Medienarbeit/Kampagnen in Printmedien, Fernsehen, Social Media; Veranstaltungen) ▪ Bildungsarbeit in Schulen ▪ Themen: Einkaufsplanung, richtige Lagerung, Mindesthaltbarkeitsdatum, Resteverwertung, Möglichkeiten der Lebensmittelweitergabe

Die folgende Anwendung von kreislauffähigen Geschäftsmodelltypen soll für jeden Sektor und gesetzte Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung in Form von Start-Ups, Projekten und Aktivitäten anwendbar sein. Ziel ist, dass jede Aktivität einem Geschäftsmodell zugeordnet werden kann.

2.2. Kreislaufförmige Geschäftsmodelle für den Bereich der LM-Abfallvermeidung

Zum Thema Geschäftsmodelle gibt es verschiedene Ansätze und Definitionen⁶. Nach eingehenden Literaturrecherchen, erscheint der Ansatz von Accenture Strategy für eine Übertragung auf Lebensmittelabfallvermeidung als besonders spannend. Accenture hat auf Basis einer Fallstudie von 120 Unternehmen, die im Bereich der innovativen Verbesserung von Ressourcenproduktivität arbeiten, fünf grundlegende Geschäftsmodelle erarbeitet.

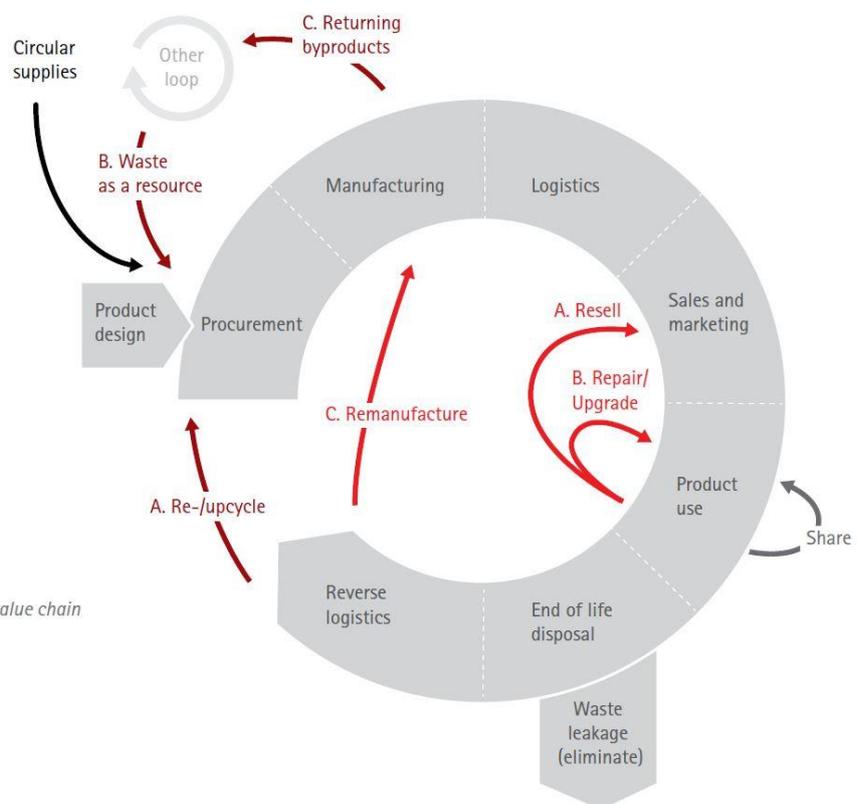
Dieser unterscheidet die folgenden Typen an Geschäftsmodelle:

Abbildung 4: The five circular business models

Business Models

- **Circular Supplies:** Provide renewable energy, bio based- or fully recyclable input material to replace single-lifecycle inputs
- **Resource Recovery:** Recover useful resources/energy out of disposed products or by-products
- **Product Life Extension:** Extend working lifecycle of products and components by repairing, upgrading and reselling
- **Sharing Platforms:** Enable increased utilization rate of products by making possible shared use/access/ownership
- **Product as a Service*:** Offer product access and retain ownership to internalise benefits of circular resource productivity

* Can be applied to product flows in any part of the value chain



Quelle: Accenture Strategy (2014): Circular Advantage. Innovative Business Models and Technologies to Create Value in a World without Limits to Growth, Seite 12.

Folgend werden die fünf Geschäftsmodelle in Anwendung auf die Kreislaufführung von Lebensmitteln definiert und voneinander abgegrenzt. Dies stellt die Grundlage für die Kategorisierung der Best-Practice-Beispiele dar, welche dann jeweils den fünf Geschäftsmodelltypen zugeordnet werden. Als weiteres relevantes Geschäftsmodell erweist sich in der Anwendung zudem das Modell der „Lebensmittelabfallvermeidung“, welches daher als sechstes Geschäftsmodell aufgeführt wird.

⁶ Weitere Informationen zum Thema kreislauffähige Geschäftsmodelle gibt die Ellen MacArthur Foundation (Food and the Circular Economy: <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/explore/food-cities-the-circular-economy>) sowie GreenBiz im Artikel "The 5 business models that put the circular economy to work" (<https://www.greenbiz.com/article/5-business-models-put-circular-economy-work>).

2.2.1. Kreislaufförmige Versorgung

Definition nach Accenture Strategy (circular supplies): Knappe (fossile) Ressourcen werden durch vollständig erneuerbare, recycelbare oder biologisch abbaubare Ressourcen ersetzt. Dies bedeutet also die Einsparung von Primärressourcen und die Ersetzung durch erneuerbare Ressourcen. Hierdurch wird also die lineare Ressourcennutzung durch eine kreislaufförmige ersetzt.

Das Geschäftsmodell ist besonders relevant für Unternehmen, die mit knappen Rohstoffen zu tun haben, bei denen knappe Ressourcen durch vollständig erneuerbare, recycelbare oder biologisch abbaubare Rohstoffe ersetzt werden.

Beispiel: Royal DSM hat Bioethanol auf Zellulosebasis entwickelt, bei dem landwirtschaftliche Rückstände (Maiskolben, Schalen, Blätter und Stängel) in erneuerbare Brennstoffe umgewandelt werden. Das Zellulose-Bioethanol schuf eine neue Einnahmequelle für DSM, reduzierte Emissionen, schuf Arbeitsplätze und stärkte die nationale Energiesicherheit.

Anwendung auf Kreislaufführung von Lebensmitteln: Beispiel: Bauer, der selbst produzierten Kompost als Ersatz von Kunstdünger einsetzt, ersetzt mit einer erneuerbaren Ressource fossile Ressourcen; das Segment der Wertschöpfungskette, in dem es zum Einsatz von „Abfallmaterial“ kommt, bestimmt welches Geschäftsmodell es ist.

Abgrenzung: Diese Kategorie stellt sich für den Bereich der Lebensmittelabfallvermeidung als am schwierigsten zu definieren dar. Bisher konnte kein Best-Practice-Beispiel gefunden werden, dass in diese Kategorie passt.

2.2.2. Ressourcenverwertung

Definition nach Accenture Strategy (resource recovery): Geschlossenes Kreislaufrecycling, industrielle Symbiose und Cradle-to-Cradle Designs (Ursprung-zu-Ursprung), wodurch Abfallmaterialien in neue Ressourcen umgewandelt werden. Das Geschäftsmodell nutzt technologische Innovationen und Funktionen zur Wiederherstellung und Wiederverwendung von Ressourcen, wodurch Materiallecks/-verluste vermieden und der wirtschaftliche Wert maximiert werden. Beispiele hierfür sind Recycling in geschlossenen Kreisläufen, industrielle Symbiose und Cradle-to-Cradle-Designs, bei denen Abfallmaterialien zu neuen Ressourcen wiederaufbereitet werden.

Beispiel: Das Walt Disney World Resort sendet Lebensmittelabfälle - einschließlich Fett, Speiseöle und Tischabfälle - von ausgewählten Restaurants in seinem Komplex an eine nahe gelegene anaerobe 5,4-MW-Aufschlussanlage, die Harvest Power gehört und von Harvest Power betrieben wird. Der organische Abfall wird zur Erzeugung von Strom in erneuerbares Biogas (eine Kombination aus Kohlendioxid und Methan) umgewandelt, wobei der verbleibende Feststoff zu Dünger verarbeitet wird. Die erzeugte Energie trägt zur Stromversorgung von Zentralflorida bei, einschließlich der Hotels und Themenparks des Walt Disney Resort.

Anwendung auf Kreislaufführung von Lebensmitteln: Der Lebensmittelabfall eines Akteurs wird zum Input eines anderen Akteurs, der diesen Lebensmittelabfall verarbeitet, welcher dabei seine Grundform verändert. Für den Bereich der Lebensmittelabfälle liegt der Hauptfokus auf der Weiterverwertung und -verarbeitung von Lebensmitteln, die als Über- und Ausschusslebensmitteln aus dem herkömmlichen Verkaufsprozess herausfallen. Da der Begriff der Ressourcenwiederherstellung auf Lebensmittel nicht zutrifft, wurde der Titel des Geschäftsmodells in „Ressourcenverwertung“ angepasst.

Beispiel: Verarbeitung von Über- und Ausschussgemüse und Verkauf daraus entstandener Lebensmittelprodukte.

2.2.3. Wieder-Vermarktung

Definition nach Accenture Strategy (product life extension): Die Produktlebensdauer wird durch Wiederaufbereitung und Wieder-Vermarktung verlängert. Güter, die andernfalls entsorgt würden, werden durch Reparatur und Aufbereitung erhalten und weiterverwendet. Durch die Verlängerung der Produktlebensdauer wird ein zusätzlicher Ertrag geschaffen. Das Produkt bleibt in seiner Form erhalten.

Beispiel: Modularer Bau von elektronischen Geräten, so dass Einzelteile ersetzt werden können.

Anwendung auf Kreislaufführung von Lebensmitteln: Lebensmittel, die andernfalls entsorgt bzw. gar nicht erst in den Vertriebs- und Verkaufsprozess gelangen würden, werden durch kreative Vermarktungsstrategien verkauft.

Beispiel: Verkauf von Ausschussgemüse im Handel (Wunderlinge).

2.2.4. Sharing Plattformen

Definition nach Accenture Strategy (sharing platforms): Teilen und gemeinsame Nutzung durch Individuen oder Organisationen von Produkten und Gütern, die eine geringe Besitz- sowie Benutzungsrate haben (Transport, Aufbewahrung). Dadurch wird eine erhöhte Nutzung von Produkten und Gütern hergestellt.

Beispiel: Teilen von Transportmitteln wie städtische Elektroroller, Autos (Carsharing) etc.

Anwendung auf Kreislaufführung von Lebensmitteln: Für den Bereich der Lebensmittelabfallvermeidung lässt sich dieses Geschäftsmodell sehr gut auf die Weitergabe von noch genießbaren Lebensmitteln, die vom Handel nicht mehr verkauft werden können, übertragen.

Beispiel: Foodsharing.

2.2.5. Produkt als Service

Definition nach Accenture Strategy (product as a service): Ein Auftraggeber wird mit einer bestimmten Leistung beauftragt, beispielsweise mit der Gewährleistung von einer bestimmten Anzahl von Lumen zur Beleuchtung einer bestimmten Fläche für einen bestimmten Zeitraum. KundInnen verwenden Produkte also auf Mietbasis vs. konventionellen Kauf- und Besitz-Ansätzen.

Anwendung auf Kreislaufführung von Lebensmitteln: Die Übertragung dieses Geschäftsmodells stellt sich als etwas schwieriger dar, da Lebensmittel den „Produktstatus“ verlieren (keine Wartung, dauerhafte Energieeffizienz notwendig, keine Frage des Besitzers, der Wartung/Haftung). Das Produkt ist hier eher (immateriell) als die Verfügungsstellung von regionalen, saisonalen und nachhaltigen Lebensmitteln zu sehen.

Für den Bereich der Lebensmittelabfallvermeidung lässt sich dieses Geschäftsmodell daher primär auf die Verpflegung einer Zielgruppe durch regionale, saisonale und nachhaltige Lebensmittel über einen bestimmten Zeitraum übertragen. Im besten Fall handelt es sich bei den Lebensmitteln um Aus- und Überschusslebensmittel.

Beispiel: Verpflegung von SchülerInnen mit regionalen, saisonalen und nachhaltigen Lebensmitteln für 1 Semester.

2.2.6. Lebensmittelabfallvermeidung

Definition: Strategien zur präventiven Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Dieses Geschäftsmodell setzt damit nicht erst auf der Prozessebene der Verwertung/Weitergabe von bereits ausgesonderten Lebensmitteln an, sondern vielmehr direkt bei der Erzeugung, der Verarbeitung und dem Verkauf von Lebensmitteln, so dass überhaupt erst geringe Mengen an vermeidbarem Lebensmittelabfall entstehen. Aus Sicht des Unternehmens besteht der Mehrwert in der Einsparung ökonomischer Mittel.

Beispiele: Software zum verbesserten Einkauf im Handel, Bereitstellung von doggy bags in der Gastronomie.

Tabelle 2: Praxisbeispiele für die einzelnen Geschäftsmodell-Typen pro Sektor der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln

	Primärproduktion	Verarbeitende Betriebe	Handel	Außer-Haus-Verpflegung	VerbraucherInnen
Kreislaufförmige Versorgung					
Ressourcenverwertung	Streuobstwiesenprojekt "Schützen durch Nutzen" (Obstpressen) (S. 29)	Unverschwendet GmbH (Verarbeitung von Aus- und Überschussgemüse und -obst) (S. 30)	Ginbrennerei von MPREIS Warenvertriebs GmbH (Gin aus altem Brot) (S. 23)	Initiative Charakter Ernte (Nutzung von Aus- und Überschussgemüse) (S. 25)	Projekt „Zur Tonne“ der Tafel Dresden e.V. (Weiterverarbeitung von übrigbleibenden der Tafel) (S. 17)
Wieder-Vermarktung	Etepetete GmbH (Vermarktung von Über- und Ausschussgemüse) (S. 34)		Rabattaktionen (reduzierte Ware, besondere Labels) (S. 35)	Too good to go GmbH (Wieder-Vermarktung von noch genießbaren Lebensmitteln/Speisen) (S. 37)	
Sharing Plattformen	Gartenernte (Internetplattform zum Teilen von Lebensmitteln) (S. 41)		Rettungskühlschränke im Handel (S. 42)		Foodsharing e.V. (S. 39)
Produkt als Service				Biond GmbH (Schulverpflegung mit Aus- und Überschusslebensmitteln) (S. 45)	
Lebensmittelabfallvermeidung			Food Tracks (Software zur Optimierung des Einkaufs) (S. 47)	United Against Waste (Weiterbildung von Gastronomie- und Außer-Haus-Verpflegung) (S. 51)	Bewusstseins- und Bildungsprojekte ⁷

⁷ Projekte aus dem Bereich der Bewusstseins- und Bildungsarbeit für VerbraucherInnen werden in diesem Katalog nicht aufgeführt, da sie dem Geschäftsmodellansatz nicht entsprechen. Eine Übersicht von Projekten zu Bildungs- und Bewusstseinsarbeit findet sich unter www.marlene.network („Grenzüberschreitendes Screening bestehender PR- & Bildungsprojekte“).

3. Best-Practice-Beispiele

Im Folgenden Abschnitt werden internationale Best-Practice-Beispiele rund um das Thema Lebensmittelabfallvermeidung präsentiert. Die Auswahl beruht sowohl auf den oben genannten Kriterien sowie auf der Originalität der Maßnahmen, um eine möglichst große Bandbreite an sinnvollen Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung aufzeigen zu können.

Nachfolgend sind Best Practice Beispiele aus Deutschland, Österreich wie auch weltweit angeführt, die Maßnahmen zur Verringerung von Lebensmittelabfall umsetzen und mögliche Ideen aufzeigen, wie Lebensmittelabfall vermieden werden kann. Sie zeigen das gesellschaftliche Potential, aus ethischen, ökologischen wie auch ökonomischen Gründen heraus motiviert, Lebensmittelabfall zu vermeiden.

Hinsichtlich der Einordnung der Umsetzungsprojekte in die Geschäftsmodelltypen gilt, dass diese nach ihrem Hauptkriterium eingeordnet werden. Natürlich würden einige Initiativen in mehrere Geschäftsmodellkategorien fallen. Im Sinne einer Schwerpunktsetzung werden sie jedoch nach ihrem Hauptmerkmal eingeordnet. Als Beispiel: Foodsharing verlängert natürlich auch die Produktlebensdauer. Da der Hauptfokus der Aktivität aber auf der Lebensmittelweitergabe liegt, entspricht Foodsharing dem Geschäftsmodell „Sharing Platforms“. Nur in dem Fall, dass ein Projekt wirklich mehrere Schwerpunkte aufweist, ist dieses mehreren Geschäftsmodelltypen zuzuordnen.

Die Auflistung von Best-Practice-Beispielen erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Die Beispiele werden exemplarisch genannt. Viele davon gibt es natürlich in ähnlicher oder gleicher Form unter anderem Namen auch in anderen Regionen. Die Best-Practice-Beispiele sind pro Geschäftsmodelltyp alphabetisch geordnet.

3.1. Geschäftsmodell Ressourcenverwertung

3.1.1. Bone Brox GmbH



Typ der Initiative	GmbH
Geschäftsmodelltyp	Ressourcenverwertung
Verantwortlicher Akteur	Bone Brox GmbH
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen
Sektoren	Verarbeitende Betriebe
Land	Deutschland, Berlin
Jahr des Starts	unbekannt
Website	www.bonebrox.com
Beschreibung	<p>Knochen müssen keine unverwertbaren Abfälle sein. Das Berliner Unternehmen Bone Brox stellt das unter Beweis: Es verwendet Knochen von Bio-Weiderindern und Bio-Freilandhühnern und kocht daraus nährstoffreiche Brühe.</p> <p>Bone Brox arbeitet vor allem mit lokalen Bio-Betrieben aus Bayern zusammen, die in der Nähe der Produktionsstätte angesiedelt sind. Die Höfe legen bei der Schlachtung die Knochen bei Seite und reinigen diese von Fleischresten. Anschließend werden die Knochen vakuumverpackt und an Bone Brox gesandt. In seiner Produktionsstätte stellt das Berliner Unternehmen verschiedene Brühen her.</p>

3.1.2. Catering Service “Zur Tonne”



Typ der Initiative	Private Initiative
Geschäftsmodelltyp	Ressourcenverwertung
Verantwortlicher Akteur	TAFEL Dresden e.V., Projekt „Zur Tonne“
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen
Sektoren	Primärproduktion, VerbraucherInnen, Tafeln, Außer-Haus-Verpflegung (Hotellerie, Gastronomie, Kantinen)
Land	Deutschland, Dresden
Jahr des Starts	unbekannt
Website	www.zur-tonne.de
Beschreibung	<p>„Zur Tonne“ stellt in Kooperation mit der Tafel Dresden e.V., ihren Netzwerken und Partnern ein Restaurant auf die rollenden Beine. Nach der Ausgabe bei der Tafel Dresden nimmt „Zur Tonne“ was übrigbleibt und kocht daraus in Workshops, offenen Restaurantabenden, bietet Buffets und Cateringservice an.</p> <p>Dafür mieten sie sich auch in verschiedenen Restaurants der Stadt ein. Es wird gekocht, was übrig ist. Es gibt keine festen Preise, sondern am Ende bezahlt jeder das, was er kann. Auf bisher 82 Veranstaltungen wurden so 2020 kg Lebensmittel gerettet.</p> <p>Die Initiative wird von der Stadt Dresden unterstützt.</p>

3.1.3. Das Beste vom Rest - Best of the Rest



Typ der Initiative	Verein
Geschäftsmodelltyp	Ressourcenverwertung
Verantwortlicher Akteur	Verein „Das Beste vom Rest – Best of the Rest“
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen (Schulen, Kinder, Jugendliche, Sozialprojekte), Außer-Haus-Verpflegung,
Sektoren	Verarbeitende Betriebe
Land	Österreich, Kärnten
Jahr des Starts	2015
Website	www.bestoftherest.at
Beschreibung	<p>Der Verein „Best of the Rest“ hat es sich zur Aufgabe gemacht bei den Menschen ein Bewusstsein für die Lebensmittel-Verschwendung zu schaffen. Vereinsobfrau Elke Oberhauser arbeitete über Jahrzehnte in der gehobenen Gastronomie. Dort erkannte sie, dass große Mengen noch genießbare Lebensmittel einfach auf dem Müll landen. Immerhin werden in Österreich pro Jahr 760.000 Tonnen – in Kärnten 65.000 Tonnen – noch brauchbare Lebensmittel weggeworfen.</p> <p>Diesen Umstand nahm sie zum Anlass sich Gedanken über die Verarbeitung von Lebensmitteln, die nicht mehr den klassischen Qualitätskriterien entsprechen, zu machen. 2015 wurde die Marke Best of the Rest gegründet.</p> <p>Den Lebensmitteln, die sowieso schon vorhanden sind, im Rohzustand (wie Gemüse oder Obst) oder bereits verarbeitete Lebensmittel, die aufgrund ihres nicht perfekten Aussehens, oder des Haltbarkeitsdatums mit 100% Sicherheit am Müll landen würden, wird nochmals eine zweite Chance gegeben. Bereits verbrauchte (verschwendete) Ressourcen noch ein zweites Leben einzuhauchen, bereitet Freude. Die bewahrten Lebensmittel stammen von regionalen Märkten, Lebensmittelgeschäften und Gärtnereien.</p> <p>Als erfahrene Gastronomin und Köchin verarbeiten Elke Oberhauser und das Team von Best of the Rest die in Kärnten geretteten Lebensmittel unter anderem zu den leckeren „Gläsern mit Geschichte“ oder zu den „Buffets mit Bildungsauftrag“ weiter.</p> <p>Darüber hinaus gibt Elke ihr Wissen in Workshops weiter.</p>

3.1.4. Deine Stadt tischt auf



Typ der Initiative	Veranstaltung
Geschäftsmodell	Ressourcenverwertung
Verantwortlicher Akteur	Verein foodwaste.ch, Geschäftsstelle OGG Bern
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen
Sektoren	Primärproduktion, verarbeitende Betriebe, Außer-Haus-Verpflegung
Land	Schweiz
Jahr des Starts	Unbekannt
Website	www.foodwaste.ch/alle-projekte/deine-stadt-tischt-auf
Beschreibung	<p>Unter dem Motto „Deine Stadt tischt auf“ hat der Verein foodwaste.ch bereits in vielen Schweizer Städten, zum Beispiel auf dem Waisenhausplatz in Bern und in der Markthalle Basel, in riesigen Pfannen tolle Menüs aus unverkäuflichen Lebensmitteln zubereitet und kostenlos verteilt, um auf die Food-Waste-Problematik aufmerksam zu machen. Ergänzt wurde das Festessen jeweils durch Workshops oder informative Stände von Partnerorganisationen.</p> <p>Die Anlässe sind jedes Mal ein voller Erfolg. Viele Menschen kommen in den Genuss eines leckeren Foodsave-Menüs und geniessen dieses in ausgelassener Stimmung. Auch der Wissenshunger wird mit den Infoständen der verschiedenen teilnehmenden Organisationen gestillt. Ausserdem wird so so eine Vernetzung mit den lokalen Akteuren der Foodsave-Szene sicher gestellt.</p>

3.1.5. Feeding the 5000



Typ der Initiative	Veranstaltung
Geschäftsmodell	Ressourcenverwertung
Verantwortlicher Akteur	Partner von Feeding the 5000
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen
Sektoren	Primärproduktion, verarbeitende Betriebe, Außer-Haus-Verpflegung
Land	Großbritannien
Jahr des Starts	2009
Website	www.feedbackglobal.org/campaigns/feeding-the-5000/ www.youtube.com/watch?v=bGExvcFlpXo&feature=player_embedded
Beschreibung	<p>„Feeding the 5000“ ist die Vorzeigeveranstaltung der globalen Kampagne gegen Lebensmittelverschwendung, welche von Tristram Stuart gegründet wurde, preisgekrönter Autor des Buches „Uncovering the Global Food Scandal“ (Penguin/Norton 2009).</p> <p>Das erste „Feeding the 5000“ wurde im Dezember 2009 am Trafalgar Square in London organisiert, wo um die 5000 Personen mit kostenlosen Curries, Tonnen an frischen Lebensmitteln und tausenden von Smoothies versorgt wurden. Alle Gerichte wurden aus Lebensmitteln zubereitet, die andernfalls im Abfall gelandet wären. „Feeding the 5000“ hat ähnliche Veranstaltungen und Kampagnen rund um Großbritannien sowie auch andernorts organisiert, so wie in Dublin, Paris und Bristol.</p> <p>Ziel der Veranstaltungen ist es, eine Gemeinschaft von Organisationen herzustellen, die lokale Lösungen für das Problem globaler Lebensmittelverschwendung anbieten, sowie die Öffentlichkeit, Unternehmen und Regierungen an diesen positiven Lösungsansätzen zu beteiligen.</p> <p>Mittlerweile hat sich „Feeding the 5000“ über ganze Europa sowie auch nach International ausgebreitet und waren Partner des EU-Projekts FUSIONS.</p>

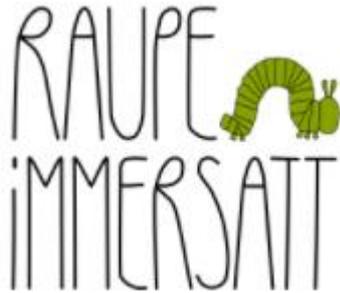
3.1.6. feld:schafft



GENOSSENSCHAFT
zur Nutzung von Ungenutztem

Typ der Initiative	Genossenschaft
Geschäftsmodell	Ressourcenverwertung
Verantwortlicher Akteur	feld:schafft
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen, Unternehmen
Sektoren	Primärproduktion, Außer-Haus-Verpflegung
Land	Österreich, Tirol
Jahr des Starts	2018
Website	www.feldschafft.at
Beschreibung	<p>feld:schafft eGen bezeichnet sich als Genossenschaft zur Nutzung von Ungenutztem und wirkt als nachhaltig handelndes Bindeglied zwischen Lebensmittelerzeuger_in und Endverbraucher_in. Die feld:schafft verarbeitet Aus- und Überschussgemüse von Tiroler BäuerInnen und bietet die Produkte in Form von Catering, Suppenlieferung und Brunch an. Zudem produziert feld:schafft zu erwerbende Suppenwürze. Die Arbeit von feld:schafft beruht unter anderem auf den Prinzipien, Lebensmittel zu retten als sie zu verschwenden, regionale Versorgung zu stärken, Saisonalität zu beachten, klimafreundlich zu arbeiten und mit dem Fahrrad zu liefern. Neben der Verwertung von überschüssigen oder ungenutzten Nahrungsmitteln, ist feld:schafft auch im Bildungsbereich an Schulen aktiv.</p>

3.1.7. Foodsharing Café Raupe Immersatt in Stuttgart



Typ der Initiative	Gemeinnütziger Verein
Geschäftsmodelltyp	Ressourcenverwertung
Verantwortlicher Akteur	Raupe Immersatt e.V.
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen
Sektoren	VerbraucherInnen, Handel, Außer-Haus-Verpflegung
Land	Deutschland, Baden-Württemberg
Jahr des Starts	2019
Website	www.raupeimmersatt.de
Beschreibung	<p>Im Juni 2019 eröffneten die Foodsharer in Stuttgart der Raupe Immersatt e.V. ein Foodsharing-Café, einen Fairteiler der besonderen Art.</p> <p>Das Café wirkt wie ein normales Szene-Café und bietet gerettete Lebensmittel und Essen wie belegte Brötchen an, von denen sich jeder Gast kostenlos bedienen kann. Für die angebotenen Getränke bestimmt der Gast selbst den Preis und bezahlt so viel wie er zu zahlen bereit oder in der Lage ist.</p> <p>Nach dem ersten Jahr bewährt sich das offene Preismodell und es können die Angestellten im Team bezahlt und weitere Unkosten gedeckt werden. Im Durchschnitt zahlen die Gäste für die Getränke den gleichen Preis wie in anderen Cafés oder Restaurants.</p>

3.1.8. Ginbrennerei für nachhaltige Nutzung von altem Brot



Typ der Initiative	Unternehmensprojekt
Geschäftsmodelltyp	Ressourcenverwertung
Verantwortlicher Akteur	MPREIS Warenvertriebs GmbH
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen
Sektoren	Handel, verarbeitende Betriebe
Land	Österreich, Tirol
Jahr des Starts	2016
Website	www.mpreis.at/sp/presse/pressemitteilung-tg-wels-1-2
Beschreibung	<p>Seit 2016 stellt MPREIS in Kooperation mit der Tiroler Brauerei Bierol das Brotbier „Baker’s Bread Ale“ mit Weißbrot in der Maische her. Zur selben Zeit kam auch „Herr Friedrich“, ein hochwertiger Gin, auf den Markt. Die vom ehemaligen Bäckerei-Leiter Friedrich Mölk entwickelte Tiroler Variante des Trendgetränks auf Basis von Brot und dem typischen Wacholder wurde von Falstaff mit 92 Punkten zu den fünf besten Gins Österreichs gewählt. Im Jahr 2018 kam „Frau Rosis Ansatz“ dazu, für den ebenfalls Brot in einem aufwendigen Verfahren verzuckert und vergoren wird, bevor Alkohol daraus gewonnen werden kann. Toni Rosetti, einer der besten Schnapsbrenner Tirols, unterstützte die Bäckerei Therese Mölk bei der Umsetzung der Ideen.</p> <p>In der neuen Brennerei können die Spirituosen nun direkt und ohne zusätzliche Transportwege in der Bäckerei hergestellt werden. Damit ist Bäckerei Therese Mölk die erste Großbäckerei in Österreich, die in großem Stil die Idee, aus altem Brot alkoholische Getränke herzustellen, umsetzt und mit der eigenen Destillationsanlage konsequent weiterführt.</p> <p>Alle Produkte sind bei MPREIS und T&G erhältlich.</p>

Ähnliche Initiativen:

- Destillerie Farthofer: Herstellung von Brotschnaps aus altem Brot, <https://www.destillerie-farthofer.at/upcycling-wiederverwertung/>

3.1.9. The Gleaning Network



Typ der Initiative	Freiwilligenaktion
Geschäftsmodelltyp	Ressourcenverwertung
Verantwortlicher Akteur	Global Feedback Ltd
Hauptzielgruppe	Primärproduktion, VerbraucherInnen, Verarbeitende Betriebe
Sektoren	Primärproduktion, VerbraucherInnen, Verarbeitende Betriebe
Land	Großbritannien
Jahr des Starts	2012
Website	https://gleaning.feedbackglobal.org/
Beschreibung	„Gleaning“ (sammeln/ernten) ist eine Aktion von Freiwilligen, die Kontakt zu lokalen BäuerInnen aufnehmen, um deren Überschussgemüse oder -obst zu ernten. Mitglieder der lokalen Gemeinschaft setzen ehrenamtlich ihre Zeit ein, um Überschusslebensmittel zu sammeln und dieses an unterschiedlichste Projekte und Organisationen in der Region weiterzugeben.

3.1.10. Charakter Ernte



Typ der Initiative	Initiative
Geschäftsmodelltyp	Ressourcenverwertung
Verantwortlicher Akteur	Abfallwirtschaft Tirol Mitte
Hauptzielgruppe	Verarbeitende Betriebe, Außer-Haus-Verpflegung
Sektoren	Primärproduktion, Außer-Haus-Verpflegung
Land	Österreich, Tirol
Jahr des Starts	2018
Website	https://karakter-ernte.at/
Beschreibung	<p>Die Initiative Charakter Ernte ist ein im Frühjahr 2018 geschaffenes Netzwerk aus produzierenden und weiterverarbeitenden Betrieben, das sich dem nicht genutzten Anteil der regionalen Obst- und Gemüseernte annimmt.</p> <p>Der Abnehmerkreis – aktuell Gastronomiebetriebe, Schul- und Betriebsküchen – haben sich bewusst dafür entschieden, mit der gesamten Ernte zu kochen. Für die beteiligten Produktionsbetriebe, also die Tiroler Obst- und Gemüsebauern und -bäuerinnen, gibt es damit einen neuen Weg, ihre noch nicht vermarkteten Produkte zu verkaufen.</p> <p>Über ein Bestellsystem können sich Obst- und Gemüse produzierende Betriebe bei Charakter Ernte anmelden. Über eine wöchentlich erscheinende Sortimentliste können AbnehmerInnen Produkte bestellen, die geliefert werden.</p>

3.1.11. Reste-Essen-Event Atlantic Hotel Sail City



Typ der Initiative	Reste-Essen als Event
Geschäftsmodelltyp	Ressourcenverwertung
Verantwortlicher Akteur	ATLANTIC Hotel Sail City GmbH
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen (HotelbesucherInnen)
Sektoren	Außer-Haus-Verpflegung
Land	Deutschland
Jahr des Starts	2017
Website	www.atlantic-hotels.de/hotel-sail-city-bremerhaven
Beschreibung	<p>Der Küchenchef des 4 Sterne Hotels engagiert sich leidenschaftlich gegen Lebensmittelverschwendung und unterstützt die Initiative United Against Waste e. V. (UAW). Das gesamte Küchen- und Serviceteam wird eingebunden und intensiv geschult.</p> <p>Das Reste-Essen wird im Hotel als besonderes Format mit viel Erfolg und großem Medienecho angeboten. Radio Bremen, NDR und ZDF, RTL Nord und SAT.1 regional – allein durch TV-Berichte erreichte das Hotel bereits eine Reichweite von fast fünf Millionen Zuschauern. Darüber hinaus wurde über das Format in über 30 Beiträgen in auflagenstarken Printmedien regional, überregional und auch online von Süddeutsche über Stern bis Focus berichtet.</p> <p>Beim Event Reste-Essen informiert das Küchen- und Serviceteam auf schmackhafte und unterhaltsame Art über Lebensmittelverschwendung und zahlreiche Möglichkeiten erfolgreich dagegen anzugehen. Am Ende sind die Teilnehmenden nicht nur satt und zufrieden, sondern nehmen wertvolle Informationen und praktische Tipps mit nach Hause. Inzwischen wird das Resteessen immer häufiger als Rahmenprogramm für Tagungen und Kongresse gebucht.</p> <p>Die Zahlen der Hotel-Küche nach der UAW-Messmethode sprechen für sich: Pro Gast hat sich der Lebensmittelabfall auf einen Wert zwischen 70 g und 81 g reduziert und eingependelt. Allein beim Frühstücksbuffet konnten die Lebensmittelabfälle um 32,5 % verringert werden.</p>

3.1.12. Smart Kitchen



Typ der Initiative	Event Weiterbildung
Geschäftsmodell	Ressourcenverwertung
Verantwortlicher Akteur	pulswerk GmbH
Hauptzielgruppe	Außer-Haus-Verpflegung
Sektoren	Außer-Haus-Verpflegung
Land	Österreich
Jahr des Starts	unbekannt
Website	www.smart-kitchen.at
Beschreibung	<p>GastronomInnen sowie ExpertInnen aus der Abfallwirtschaft und Umweltschutz kochen und diskutieren gemeinsam zum Thema Lebensmittelverschwendung. Smart KITCHEN ist ein Event mit einem Workshopcharakter. GastronomInnen, Küchenpersonal, KöchInnen, KüchenchefInnen oder Lehrlinge aus den unterschiedlichsten Gastronomiebetrieben nehmen an den Veranstaltungen teil, um gemeinsam zu kochen und über die Thematik der Lebensmittelverschwendung zu diskutieren. Die TeilnehmerInnen tauschen sich im Rahmen von eintägigen Veranstaltungen aus und es werden Rezepte sowie Kochtechniken bei der Verarbeitung eines Warenkorbes ausgetauscht. Dadurch erhalten die Anwesenden Einblick in andere Gastronomieunternehmen und können neue Ideen mitnehmen.</p>

3.1.13. Streetfood Truck mit geretteten Lebensmitteln



Typ der Initiative	Private Initiative
Geschäftsmodelltyp	Ressourcenwiederherstellung, Product as a Service
Verantwortlicher Akteur	ShoutOutLoud Verein Frankfurt
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen
Involvierte Sektoren der Wertschöpfungskette	VerbraucherInnen, Tafeln, Außer-Haus-Verpflegung (Hotellerie, Gastronomie, Kantinen), Primärproduktion
Land	Deutschland, Frankfurt
Jahr des Starts	unbekannt
Website	https://www.startnext.com/bestekueche http://shoutoutloud.eu/
Beschreibung	<p>Der gemeinnützige Verein ShoutOutLoud engagiert sich im Raum Frankfurt a. M. mit unterschiedlichen Projekten gegen die Lebensmittelverschwendung. Sein neuestes Projekt: Der nach eigenen Angaben weltweit erste Foodtruck, der hauptsächlich mit geretteten Bio-Lebensmitteln kocht. Hier kommen die krumme Möhre, die unförmige Zucchini oder die zu klein geratene Kartoffel in den Topf, die es nicht in den Supermarkt geschafft haben, weil sie nicht der Norm entsprechen.</p> <p>Der Truck soll regelmäßig Speisen auf Streetfood- und Wochenmärkten verkaufen und als Catering-Service zur Verfügung stehen. Außerdem kann er von Unternehmen, Schulen und anderen Organisationen gebucht werden, die sich intensiver mit dem Thema Lebensmittelverschwendung auseinandersetzen wollen – immer in Verbindung mit frisch gekochtem Essen.</p> <p>Das Projekt befand sich 2017 in der Crowdfunding Community Start-Next konnte jedoch über diesen Weg anscheinend nicht finanziert werden.</p>

3.1.14. Streuobstwiesenprojekt “Schützen durch Nutzen”



Filderstädter 

**STREUOBSTWIESEN-
BÖRSE**

Typ der Initiative	Stadtprojekt
Geschäftsmodelltyp	Ressourcenverwertung
Verantwortlicher Akteur	Umweltschutzreferat der Stadt Filderstadt
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen
Sektoren	Primärproduktion, VerbraucherInnen
Land	Deutschland, Baden-Württemberg
Jahr des Starts	2008
Website	www.lebensmittelwertschaetzen.de/aktivitaeten/schuetzen-durch-nutzen/ www.filderstadt.de/site/Filderstadt-Internet-2019/node/1093010?QUERYSTRING=Streuobstwiesenb%C3%B6rse
Beschreibung	<p>Auf den Streuobstwiesen in Filderstadt wird Obst angebaut, gepflegt und geerntet. Mit Unterstützung regionaler Initiativen stellen die Filderstädter Bürgerinnen und Bürger zum Beispiel verschiedene Säfte her. Interessierte lernen auf Workshops und Veranstaltungen das Kulturgut und den Wert der Lebensmittel schätzen.</p> <p>Auf der jährlichen Obstbörse markieren gelbe Bänder die Bäume, die die Filderstädterinnen und Filderstädter bereits abernten können. Anschließend ermöglicht beispielsweise eine mobile Saftpresse die Weiterverarbeitung.</p> <p>Auch „Schnitt- und Baumpflegekurse“ sind ein fester Programmpunkt der Filderstädter Streuobstwiesen. Praxisnah wird das Wissen über Nachhaltigkeit nicht nur im Rahmen von Kursen oder bei der Obstbörse vermittelt, für Kinder und Jugendliche gibt es zudem Sommerferienprogramme oder Herbstaktionstage.</p>

3.1.15. Unverschwendet



UNVERSCHWENDET

Gutes aus gerettetem Obst und Gemüse.

Typ der Initiative	GmbH
Geschäftsmodell	Ressourcenverwertung
Verantwortlicher Akteur	Unverschwendet GmbH
Hauptzielgruppe	Allgemeinheit
Sektoren	Primärproduktion, verarbeitende Betriebe
Land	Österreich
Jahr des Starts	2016
Website	www.unverschwendet.at
Beschreibung	Unverschwendet ist eine Initiative, die überschüssiges Gemüse zur Herstellung von haltbaren Lebensmitteln wie Marmelade, Chutneys etc. verwertet und somit bewusst eine kulinarische Alternative zu Lebensmittelverschwendung anbieten. Diese werden mittlerweile von manchen Handelsbetrieben verkauft und können vor Ort sowie online erworben werden. Die Feinkostproduktion ist für sie nur der erste Schritt „zur großen Unverschwendung“. So arbeitet UNVERSCHWENDET auch mit der Wiener Tafel sowie anderen Sozialeinrichtungen zusammen. Durch Kurzvideos und Informationen bieten sie auch Bildungsmöglichkeiten dar.

Ähnliche Initiativen:

- Iss mich!: Verwertung von Aus- und Überschussgemüse, <https://shop.issmich.at/>

3.2. Wieder-Vermarktung

3.2.1. BIOHELDEN PENNY



Typ der Initiative	Vermarktung Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern
Geschäftsmodelltyp	Wieder-Vermarktung
Verantwortlicher Akteur	PENNY Markt GmbH
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen
Sektoren	Handel, VerbraucherInnen
Land	Deutschland
Jahr des Starts	2016
Website	www.lebensmittelwertschaetzen.de/aktivitaeten/naturgut-bio-helden/
Beschreibung	<p>Penny vermarktet seit April 2016 unter der Bio-Marke Naturgut Obst und Gemüse mit kleinen Schönheitsfehlern, das sonst nicht in den Verkauf gelangt wäre. Damit verhindern das Unternehmen Lebensmittelverschwendung und sensibilisiert die Kunden für das Thema.</p> <p>Die kleinen Schönheitsfehler beeinträchtigen aber weder die Haltbarkeit noch den Geschmack – die Naturgut Bio-Helden haben auch weiterhin höchste Bio-Qualität. Somit gelangt ein größerer Teil des Obst und Gemüses in den Verkauf, der sonst in die Verarbeitung gehen würde, als Tierfutter weiterverkauft oder in Biogasanlagen vernichtet werden würde.</p>

Ähnliche Initiativen:

- Wunderlinge: Vermarktung von krummem Gemüse durch die REWE Group (Billa, Merkur, Penny), www.rewe-group.at/de/newsroom/pressemitteilungen/riag-1909-RAP-Gegen_Lebensmittelverschwendung

3.2.2. Brotpiloten



**BROT
PILOTEN**

*Jedes Brot verdient
eine 2te Chance!*

Typ der Initiative	Privatinitiative
Geschäftsmodelltyp	Wieder-Vermarktung
Verantwortlicher Akteur	Brotpiloten GBR
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen
Sektoren	Handel, VerbraucherInnen
Land	Österreich
Jahr des Starts	2016
Website	www.brotpiloten.at
Beschreibung	<p>Brot, das nicht verkauft wurde, wird durch die Kooperation mit Bäckereien regelmäßig abgeholt und zu einem günstigen Preis auf zwei Wiener Samstagsmärkten verkauft. Die Brotpiloten versorgen unterschiedliche Veranstaltungen: von Brot und Gebäck bis hin zu kompletten Caterings mit gekochten Speisen aus geretteten Lebensmitteln. Wöchentlich werden so 100 bis 150 kg Brot und Gebäck wieder in Umlauf gebracht.</p> <p>Durch den persönlichen Kontakt mit Kundinnen und Kunden wird auf den Mehrwert von Brot hingewiesen. Für Interessierte werden auch eigene Workshops zum Thema angeboten.</p>

Ähnliche Initiativen:

- Pane – Gutes Brot von gestern: Verkauf von Brot vom Vortag, www.nachhaltig-in-graz.at/pane-gutes-brot-von-gestern
- Äss Bar: Verkauf von Brot vom Vortag, www.aess-bar.ch
- Knödelkult: Verwertung von altem Brot zu Knödeln, www.knoedelkult.de

3.2.3. Einzigartig - Ökoring GmbH



Typ der Initiative	Ökoring Handels GmbH
Geschäftsmodelltyp	Wieder-Vermarktung
Verantwortlicher Akteur	Ökoring Handels GmbH
Hauptzielgruppe	Handel, Gastronomie
Sektoren	Primärproduktion, Handel, Außer-Haus-Verpflegung, VerbraucherInnen
Land	Deutschland, Bayern
Jahr des Starts	unbekannt
Website	www.oekoring.com/home www.lebensmittelwertschaetzen.de/aktivitaeten/einzigartig
Beschreibung	„einzigartig“, eine Initiative der Ökoring Handels GmbH gegen Lebensmittelverschwendung, vermarktet individuell gewachsenes Gemüse. Ziel ist es, individuell gewachsenes Gemüse, das nicht den EU-Normen, die Aussehen, Mindestgewicht, Farbe, Größe und Form regeln, entspricht, im Naturkostfachhandel besonders gekennzeichnet zu verkaufen. Außerdem möchte Ökoring den Handel und die VerbraucherInnen weiter für die Sache sensibilisieren und die Akzeptanz auf beiden Seiten erhöhen.

3.2.4. ETEPETETE



Typ der Initiative	GmbH
Geschäftsmodelltyp	Wieder-Vermarktung
Verantwortlicher Akteur	etepetete GmbH, München
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen
Sektoren	Primärproduktion, VerbraucherInnen
Land	Deutschland, Freistaat Bayern
Jahr des Starts	2015
Website	www.etepetete-bio.de www.lebensmittelwertschaetzen.de/aktivitaeten/etepetete-natuerlich-gewachsenes-obst-und-gemuese
Beschreibung	<p>Etepetete sorgt dafür, dass Obst und Gemüse, das von Supermärkten aussortiert wurde, eine zweite Chance bekommt. Mit seinen „Retterboxen“ hat das Münchener Unternehmen eine Absatzmöglichkeit für extravagant aussehendes Bio-Obst und -Gemüse geschaffen. Das Konzept von etepetete beruht auf einem engen Kontakt zu den landwirtschaftlichen Partnerbetrieben, von denen das Unternehmen je nach Saison und Verfügbarkeit das Obst und Gemüse bezieht.</p> <p>Dadurch, dass etepetete direkt beim Erzeuger kauft und ihnen auch krummes Obst und Gemüse abnimmt, müssen diese fast nichts mehr wegwerfen.</p> <p>Seit dem Start in 2015 hat etepetete mehr als 1,3 Millionen Kilogramm Obst und Gemüse vor dem Wegwerfen bewahrt.</p>

3.2.5. Rabattaktionen auf nicht mehr voll verkaufbare Lebensmittel

Typ der Initiative	Vermarktungsstrategie
Geschäftsmodell	Wieder-Vermarktung
Verantwortliche Akteure	BILLA Aktiengesellschaft MPREIS Warenvertriebs GmbH SPAR Österreichische Warenhandels-AG
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen
Sektoren	Handel
Land	international
Jahr des Starts	-
Website	www.billa.at/nachhaltigkeit/umgang-mit-lebensmitteln www.mpreis.at/stories/news/verwenden-statt-verschwenden www.spar.at/nachhaltigkeit/gesellschaft/lebensmittel-sind-kostbar
Beschreibung	Beinahe jeder Handelsbetrieb hat bietet mittlerweile Rabatt auf Lebensmittel an, deren Verpackung nicht mehr ganz einwandfrei aussieht oder die bald das Mindesthaltbarkeitsdatum erreichen.

3.2.6. Solidarmöhre



Typ der Initiative	GmbH
Geschäftsmodell	Wieder-Vermarktung
Verantwortlicher Akteur	Querbeet – Bio Frischvermarktung GmbH, Pappelhof
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen
Sektoren	Primärproduktion
Land	Deutschland, Hessen
Jahr des Starts	unbekannt
Website	www.querbeet.de/Aktion-Solidarmoehre
Beschreibung	Verkauf von Ausschussmöhren (Solidarmöhren) über Querbeet-Shop.

3.2.7. Too Good to Go



Typ der Initiative	GmbH
Geschäftsmodell	Wieder-Vermarktung
Verantwortlicher Akteur	Too Good To Go
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen
Sektoren	Handel, Außer-Haus-Verpflegung, VerbraucherInnen
Land	Europa
Jahr des Starts	2015
Website	www.toogoodtogo.at
Beschreibung	Gegründet 2015 in Dänemark, ist Too Good To Go mittlerweile in beinahe allen europäischen Städte aktiv. Too Good To Go hat Kooperationen mit 961 Cafés, Restaurants, Supermärkte, Bäckereien, Hotels und viele mehr sind in Österreich Too Good To Go Partner.

3.3. Sharing Plattformen

3.3.1. Fair-Teiler für MitarbeiterInnen

Typ der Initiative	Projekt in Unternehmen
Geschäftsmodelltyp	Verlängerung der Produktlebensdauer
Verantwortlicher Akteur	Marketingunternehmen Sachen & Machen
Hauptzielgruppe	MitarbeiterInnen
Sektoren	KonsumentInnen
Land	Österreich
Jahr des Starts	unbekannt
Website	keine
Beschreibung	<p>Ein Kühlschrank für alle. Sylvia Sima wollte ein Zeichen gegen die Wegwerfgesellschaft setzen und gleichzeitig zeigen, dass ihr ihre MitarbeiterInnen am Herzen liegen. So kam der Fair-Teiler in ihr Marketingunternehmen Sachen & Machen. Ein zweiter Kühlschrank, in dem die MitarbeiterInnen Lebensmittel, die sie zu Hause nicht mehr benötigen, dem Team zur freien Entnahme zur Verfügung stellen. Diese neue Art des Umgangs mit Lebensmitteln beschert den MitarbeiterInnen einen kleinen Snack für den Hunger zwischendurch, aber auch ganze Mahlzeiten lassen sich aus den mitgebrachten Resten zaubern.</p> <p>Der Fair-Teiler steht unter dem Motto: „Jeder Einzelne und auch jedes Unternehmen kann dazu beitragen, dass Lebensmittel sinnvoll verwendet werden. Vielleicht springen ja auch andere Firmen auf diesen Zug auf!“</p>

3.3.2. Foodsharing



Typ der Initiative	Verein
Geschäftsmodell	Sharing Plattform
Verantwortlicher Akteur	Verein Foodsharing
Hauptzielgruppe	Bevölkerung
Sektoren	Handel, KonsumentInnen
Land	Österreich, Deutschland
Jahr des Starts	2012
Website	www.foodsharing.at
Beschreibung	<p>Bei foodsharing werden sowohl von privat zu privat Lebensmittel weitergegeben als auch gewerbliche Lebensmittel abgeholt, um sie über Lagerstellen von foodsharing.de weiterzugeben. Im privaten Bereich wird hauptsächlich über sogenannte Essenskörbe gearbeitet (Foodsharing), dieser ist ohne Einarbeitung für alle Personen offen. Für gewerbliche Abholungen (Foodsaving) sind die Absolvierung eines Quiz und drei Einführungsabholungen mit erfahreneren Foodsavern notwendig. Für jeden Betrieb wird ein eigenes Team gebildet, das die regelmäßigen Abholungen sicherstellt und von zwei bis vier Betriebsverantwortlichen verwaltet wird. Um sich innerhalb jeder Stadt zu vernetzen, werden für jeden Stadtteil Botschafter gewählt und es finden regelmäßig Plenen statt. Auch überregional werden Treffen organisiert. Bei foodsharing.de werden auch Lebensmittel nach Ablauf der Mindesthaltbarkeit weiterverwendet, solange ein Konsum noch ohne Bedenken möglich ist. Die Foodsaver unterschreiben diesbezüglich eine Rechtsvereinbarung, die die Betriebe von der Haftung für die Weiterverwendung der Lebensmittel entbindet und die Lebensmittelretter zu einer unentgeltlichen Weitergabe verpflichtet.</p>

3.3.3. Foodsaver Allgäu Club Kempten



Typ der Initiative	Private Initiative
Geschäftsmodelltyp	Sharing Plattformen
Verantwortlicher Akteur	Foodsaver Allgäu
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen
Sektoren	VerbraucherInnen, Handel, Außer-Haus-Verpflegung (Hotellerie, Gastronomie, Kantinen)
Land	Deutschland, Bayern, Kempten, Landkreis Oberallgäu
Jahr des Starts	2019
Website	www.foodsaverallgaeu.de
Beschreibung	Das durch eine Abspaltung von mehreren Mitgliedern des Foodsharing Kempten e.V. entstandenes Model ist das Bestreben der Foodsaver Allgäu die Verwertung von noch verzehrbaren Lebensmitteln. Sie verfügen über ein Netz von Partnern in Einzelhandel und Produktion und holen dort nicht mehr verkaufsfähige Ware ab. Die Mitglieder des Club können im Ladengeschäft mit Ihrem Mitgliedsausweis dann so oft Lebensmittel entnehmen wie sie möchten. Der Mitgliedsbeitrag richtet sich nach dem Zeitraum: 2.00 €/freie Auswahl am Sortiment für einen Tag; 5.00 €/Club-Ausweis für einen Monat, bei Verpflichtung 1 Stunde im jeweiligen Monat mitzuhelfen; 10.00 €/ Club-Ausweis für einen Monat, ohne Verpflichtung zur Mithilfe. Finanzielle Mittel dienen dem Erhalt des Projekts. Spenden werden für Miete, Heiz- und Stromkosten sowie Anschaffung z.B. eines Transporters verwendet.

3.3.4. Gartenernte



Typ der Initiative	Internetplattform
Geschäftsmodelltyp	Sharing Plattform
Verantwortlicher Akteur	Gartenernte Team
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen
Sektoren	VerbraucherInnen
Land	Österreich
Jahr des Starts	2015
Website	www.gartenernte.at
Beschreibung	Gartenernte ist ein Online-Marktplatz für ganz Österreich zum nachhaltigen Kaufen und Verkaufen von heimischem und regionalem Obst, Gemüse, Holz, Pilzen, Pflanzen & Samen direkt vom Nachbarn, Bio Bauern oder Bio Markt.

3.3.5. Mundraub



Typ der Initiative	Internetplattform
Geschäftsmodell	Sharing Plattform
Verantwortlicher Akteur	Terra Concordia gGmbH
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen
Sektoren	VerbraucherInnen
Land	Österreich, Deutschland
Jahr des Starts	2010
Website	www.mundraub.org
Beschreibung	Mundraub ist eine Internetplattform, auf der Fundstellen für Obst- und Fruchtgewächse eingetragen werden können. Ohne Registrierung kann man die Karte mit den Fundstellen verwenden und hier suchen. Für das Hineinstellen von Fundorten braucht es eine Registrierung.

3.3.6. Modellprojekt Rettungskühlschrank im Handel



Typ der Initiative	Modellprojekt Initiative Handel
Geschäftsmodelltyp	Sharing Plattform
Verantwortlicher Akteur	Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen
Sektoren	Handel, VerbraucherInnen
Land	Deutschland
Jahr des Starts	2018
Website	www.lebensmittelwertschaetzen.de/aktivitaeten/der-rettungskuehlschrank www.gesunde-ernaehrung.org/blogbeitrag/modellprojekt-rettungsk%C3%BChlschrank-erfolgreich-abgeschlossen.html
Beschreibung	<p>Was im Supermarkt nicht mehr verkauft wird, steht den Verbraucherinnen und Verbrauchern zur kostenlosen Mitnahme zur Verfügung: Mit dem Modellprojekt „Rettungskühlschrank“ geht die Dr. Rainer Wild-Stiftung das Problem der Lebensmittelverschwendung im Einzelhandel an.</p> <p>Eigentlich haftet bei einem Verkauf nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) nicht mehr der Hersteller der Ware, sondern der jeweilige Supermarkt für Mängel – ein hohes Risiko. Man verschenkt im Rettungskühlschrank / -regal deshalb die Lebensmittel genau am letzten Tag des Mindesthaltbarkeitsdatums.</p> <p>Mit dem Anbieten kostenloser Lebensmittel wird auf Erfolge in drei Bereichen abgezielt: So profitiert zunächst die Kundschaft von kostenlosen Lebensmitteln und trägt dabei zur Nachhaltigkeit bei. Der Supermarkt profitiert, weil er mit der Maßnahme seine Abfälle reduziert und gleichzeitig Kosten einspart. Indem die Maßnahme die Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln steigert und somit die Umwelt schont, leistet der Handel zudem einen gesamtgesellschaftlichen Beitrag.</p> <p>Umsetzung in: Kaufland Filiale in Heidelberg Pfaffengrund, AEZ Markt in Fürstenfeldbruck</p>

3.3.7. Verband der österreichischen Tafeln

DIE TAFELN

Verband der österreichischen Tafeln

Typ der Initiative	Verband
Geschäftsmodelltyp	Sharing Plattform
Verantwortlicher Akteur	Verband der österreichischen Tafeln
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen
Sektoren	Handel, VerbraucherInnen
Land	Österreich
Jahr des Starts	unbekannt
Website	www.dietafeln.at
Beschreibung	<p>Der Verband der österreichischen Tafeln sieht seine Aufgabe in der Versorgung armutsbetroffener Menschen mit geretteten Lebensmitteln durch die Tafeln Österreichs. Wir sind Informationsdrehscheibe und vertreten die Interessen der Tafeln und ihrer KundInnen gegenüber Politik, Wirtschaft und Gesellschaft auf nationaler und internationaler Ebene. Wir ermöglichen Synergieeffekte, unterstützen bei Tafel-Gründungen und sind kompetenter Ansprechpartner für überregionale PartnerInnen und UnterstützerInnen.</p> <p>Der Verband führt neben der Tafelarbeit zudem weitere Aktionen durch wie die „Suppe mit Sinn“, die „Tafel Box“ und den „Tafel Sammeltag“.</p>

Ähnliche Initiativen:

- Deutschland: Tafel Deutschland, www.tafel.de
- Italien: Banco alimentare, www.bancoalimentare.it

3.4. Produkt als Service

3.4.1. Biond GmbH Lebensmittelreste in der Schulverpflegung vermeiden



Typ der Initiative	Dienstleister für Schul-, Kita und Betriebsverpflegung
Geschäftsmodelltyp	Lebensmittelabfallvermeidung
Verantwortlicher Akteur	Biond GmbH
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen in Schulen, Kitas, Betrieben
Sektoren	Außer-Haus-Verpflegung, VerbraucherInnen
Land	Deutschland, Hessen
Jahr des Starts	2006
Website	https://www.biond.de/
Beschreibung	<p>Bei biond gehört die Vermeidung dieser Lebensmittelabfälle zum Konzept.</p> <p>Bei der Zubereitung von Speisen für Schulen und Kindertagesstätten entstehen fast keine Reste. Gemüseabschnitte und Putzreste werden für Gemüsefonds genutzt. In den Schulmensen werden vor der Pause nur etwa zwei Drittel der erwarteten Speisen direkt zubereitet, der Rest nur bei Bedarf. Auf Vorbestellung wird verzichtet, stattdessen bietet biond eine freie Auswahl an verschiedenen Buffetstationen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler dürfen sich dort so oft bedienen, wie sie möchten. Voraussetzung: Sie sollen nach der Mahlzeit einen leeren Teller abgeben. So wird in mehreren Gängen gegessen, statt Berge aufzuladen, die am Ende weggeworfen werden.</p> <p>Ein „Abfallbarometer“ motiviert die Kinder, keine Lebensmittelabfälle zu produzieren. Wenn eine Woche lang täglich eine festgelegte Gesamtrestemenge unterschritten wird, bekommen sie eine Belohnung. Zusätzlich wurde das „Probierchen“ eingeführt: Die Kinder können sich von jeder Speise eine kleine Probierportion geben lassen. Wenn ihnen das Gericht schmeckt, können sie mehr bekommen. So wird vermieden, dass große Portionen im Müll landen.</p> <p>Laut Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft an der Fachhochschule Münster entstehen in der biond-Zentralküche pro 100 kg Roh-Lebensmittel nur 2,8 kg Abfall.</p>

3.5. Lebensmittelabfallvermeidung

3.5.1. Beste Reste App des BMEL



Rezepte und Tipps:
Jetzt gratis die App
herunterladen!
zugut fuer dietonne.de

Typ der Initiative	Kostenlose App des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft
Geschäftsmodelltyp	Lebensmittelabfallvermeidung
Verantwortlicher Akteur	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen
Sektoren	VerbraucherInnen, Handel, Außer-Haus-Verpflegung
Land	Deutschland
Jahr des Starts	unbekannt
Website	www.zugut fuer dietonne.de/beste-reste/die-beste-reste-app
Beschreibung	<p>Aus übriggebliebenen Lebensmitteln leckere Restegerichte zubereiten: Dafür gibt es die Beste Reste-App von Zu gut für die Tonne! Für Smartphones und Tablets. Sie enthält mittlerweile fast 750 Rezepte von Sterneköchen und prominenten Kochpaten wie Sarah Wiener, Johann Lafer, Daniel Brühl sowie vielen Hobbyköchen. Hier finden sich Klassiker wie der Arme Ritter, neue Kreationen und pfiffige Beilagen aus wenigen Zutaten. Regelmäßig kommen neue Rezepte hinzu – die App lässt sich dazu ganz einfach aktualisieren.</p> <p>Die App gibt außerdem Tipps zum Einkauf, zur richtigen Aufbewahrung und Verwertung von Lebensmitteln. Ein umfangreiches Lebensmittellexikon informiert über Lagerung und Haltbarkeit. Und der Einkaufsplaner bringt Übersicht in den Supermarktbesuch und hilft dabei, Mengen richtig einzuschätzen und Zeit im Geschäft zu sparen.</p>

3.5.2. Food Tracks



Typ der Initiative	Software zur Datenanalyse zur Lebensmittelabfallvermeidung
Geschäftsmodelltyp	Lebensmittelabfallvermeidung
Verantwortlicher Akteur	FoodTracks
Hauptzielgruppe	Außer-Haus-Verpflegung, Handel
Sektoren	Handel (Bäckereien)
Land	Deutschland
Jahr des Starts	unbekannt
Website	www.foodtracks.de
Beschreibung	<p>Mit ihrer Controlling-Software wollen die Unternehmer von FoodTracks Bäckereien dabei unterstützen, bedarfsgerechter zu backen und damit Lebensmittelabfälle einzusparen.</p> <p>Derzeit hat FoodTracks mehr als zehn große Bäckereien und rund 550 Filialen an das System angebunden. Sie werden jeden Tag auf die größten Retourenverluste aufmerksam gemacht und bekommen konkrete Hinweise, wie sie ihre Lebensmittelabfälle reduzieren können. Beispielsweise deckte die Controlling-Software Fälle mit hunderten Brötchen unnötiger Retoure auf. Auch wurde in zahlreichen Bäckereien die Brotproduktion nach Einführung der Software reduziert und entsprechend Abfälle eingespart.</p>

3.5.3. Genussbox



Typ der Initiative	Initiative für Nachhaltigkeit in der Gastronomie
Geschäftsmodelltyp	Lebensmittelabfallvermeidung
Verantwortlicher Akteur	Bundesministerium für Tourismus und Nachhaltigkeit (BMNT), Land Tirol, Land Vorarlberg, Wirtschaftskammer Tirol/Fachgruppe Gastronomie, Wirtschaftskammer Vorarlberg/Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, Abfallwirtschaft Tirol Mitte GmbH (ATM)
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen
Sektoren	Außer-Haus-Verpflegung, VerbraucherInnen
Land	Österreich, Tirol
Jahr des Starts	2019
Website	www.genussbox.at
Beschreibung	<p>In dieser umweltfreundlichen Verpackung können Gäste die Reste ihrer Speise mit nach Hause nehmen. Gastronomiebetriebe bieten ihren Gästen mit der „Genuss Box“ eine praktische Verpackung für die Reste einer Mahlzeit: Sie ist lebensmittelecht und besteht zu 100 Prozent aus recycle- bzw. kompostierbarem Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft (FSC). Das ist ein nachwachsender Rohstoff und somit von der Herstellung bis zur Entsorgung die umweltfreundliche Alternative zu Styropor- und Plastikschalen, Alufolie und mit Kunststoff beschichteten Kartonboxen.</p> <p>Dabei trifft man mit der „Genuss Box“ den Nerv einer umweltbewussten Gesellschaft gleich zweimal: Einerseits ist die Menge an verschwendeten Lebensmitteln eine riesige, gesellschaftliche Herausforderung. Nicht nur aus moralischen, sondern auch aus ressourcentechnischen und wirtschaftlichen Gründen ist jedes Kilogramm Lebensmittelabfall eins zu viel. Andererseits soll durch die „Genuss Box“ auch die Menge an herkömmlichen Kunststoff-, Aluminium- und sonstigen Verpackungen reduziert werden, in denen man Speisereste bisher mit nach Hause genommen hat.</p> <p>Verbreitung in über 100 Gastronomiebetrieben in Tirol.</p>

Ähnliche Initiativen:

- Beste Reste Box für Außer-Haus-Verpflegung: <https://www.zugutfuerdietonne.de/ueber-uns/aktion-restlos-genießen/>, Deutschland.

3.5.4. RescueMyFood App für (Groß-) Küchen



Typ der Initiative	App für Erkennung von Lebensmittelabfall-Einsparpotentialen in Küchen
Geschäftsmodelltyp	Lebensmittelabfallvermeidung
Verantwortlicher Akteur	Kompetenzzentrum für Ernährung Bayern
Hauptzielgruppe	Außer-Haus-Verpflegung
Sektoren	Außer-Haus-Verpflegung (Hotellerie, Gastronomie, Kantinen, Schulverpflegung, KITAS, Mensa)
Land	Deutschland, Bayern
Jahr des Starts	2018
Website	www.kern.bayern.de/wissenschaft/246764/index.php App: www.rmfood.de Anleitung www.rmfood.de/Anleitung_RMFood.pdf
Beschreibung	<p>RescueMyFood rettet Lebensmittel in der Küche und ist kostenlos nutzbar. Die Online-Anwendung RM-Food (Rescue My Food) ermöglicht die Erfassung von Lebensmittelabfällen in der Küche und zeigt Ihnen, an welchen Stellen die Küche das größte Potenzial zur Einsparung von Lebensmittelabfällen und den dahinter stehenden Ressourcen (CO₂-Emissionen, Geld) aufweist. Die Nutzung des Online-Tools steht kostenfrei zur Verfügung. Sofern man das Tool nur kennen lernen will, kann man die Anwendung in einer Demoversion testen. Diese zeigt beispielhaft bereits hinterlegte Daten zu erfassten Lebensmittelabfällen, Auswertungen und wie man das Einsparpotenzial in der Küche erkennen kann.</p>

3.5.5. “Teller leer Aktion” in Familienhotels



Typ der Initiative	Verpflegungskonzept für Urlaub in Familienhotels
Geschäftsmodelltyp	Lebensmittelabfallvermeidung
Verantwortlicher Akteur	Familotel AG
Hauptzielgruppe	VerbraucherInnen (Urlaubsgäste/Familien)
Sektoren	Außer-Haus-Verpflegung, VerbraucherInnen
Land	5 Länder Europas (23 Familienhotels)
Jahr des Starts	2018
Website	www.familotel.com/de/aktion/teller-leer/
Beschreibung	Jedes Jahr fallen in Familienhotels große Mengen vermeidbarer Lebensmittelabfälle an. Mit Hilfe eines Stempelheftes lernen Kinder in Hotels von Familotel sorgsam mit Lebensmitteln umzugehen und unnötige Speisereste zu vermeiden. Deshalb erhalten die Kinder bei jedem Abendessen einen Stempel, wenn sie ihren Teller leer gegessen haben. Sind genügend Stempel gesammelt, erhalten die Kinder ein kleines Geschenk. Die Maßnahme kann ohne großen Personal-/Zeit-/Geldaufwand in den Hotels von Familotel umgesetzt werden. Die bisherige Resonanz von Kindern und Eltern aus den einzelnen Familotels ist durchweg positiv. Aktuell wird das Stempelheft in 23 Familotels erfolgreich umgesetzt.

3.5.6. United Against Food Waste



Typ der Initiative	Initiative
Geschäftsmodell	Lebensmittelabfallvermeidung
Verantwortlicher Akteur	Tatwort Nachhaltige Projekte
Hauptzielgruppe	Küchenbetriebe
Sektoren	Außer-Haus-Verpflegung
Land	Österreich
Jahr des Starts	2014
Website	www.united-against-waste.at
Beschreibung	<p>In Kooperation mit Bund, Ländern, Wissenschaft und NGOs verfolgt UAW ein ambitioniertes Ziel: Die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Küchenbetrieben sollen bis zum Jahr 2030 um die Hälfte reduziert werden. Um das Einsparpotenzial beim Lebensmittelabfall zu nutzen, unterstützt UAW Küchenbetriebe mit einem umfangreichen Informations- und Serviceangebot. In dem geförderten Beratungsangebot KÜCHENPROFI[T] unterstützen unabhängige Küchenprofis bei der Optimierung des Wareneinsatzes in Gastronomie und Hotellerie. Das Abfall-Monitoring-Programm MONEYTOR bietet Großküchen in der Betriebsgastronomie und in CARE-Betrieben Möglichkeiten zur laufenden Überwachung und Benchmarking des Lebensmittelabfallaufkommens. Zwei Informationsbroschüren und ein Küchenposter bieten jede Menge Inspirationen und Tipps, wie sich Lebensmittelabfall im Küchenalltag einsparen lässt. Auch online finden Sie zahlreiche Lösungsbeispiele aus der Praxis. Seit 2019 veranstaltet United Against Waste zudem die Aktionswoche „Nix übrig für Verschwendung“, um Gäste in der Gemeinschaftsverpflegung zum Thema Abfallvermeidung zu sensibilisieren.</p>

4. Best-Practice-Beispiele nach Land

4.1. Deutschland

Name der Initiative	Geschäftsmodell	Seite
Bone Brox GmbH	Ressourcenverwertung	16
Catering Service "Zur Tonne"	Ressourcenverwertung	17
Foodsharing Café Raupe Immersatt	Ressourcenverwertung	22
Reste-Essen-Event Atlantic Hotel Sail City	Ressourcenverwertung	26
Streetfoodtruck mit geretteten Lebensmitteln	Ressourcenverwertung	28
Streuobstwiesenprojekt "Schützen durch Nutzen"	Ressourcenverwertung	29
Biohelden Penny	Wieder-Vermarktung	31
Einzigartig	Wieder-Vermarktung	33
etepetete	Wieder-Vermarktung	34
Solidarmöhre der Querbeet GmbH	Wieder-Vermarktung	36
Foodsaver Allgäu Club Kempten	Sharing Plattformen	40
Mundraub	Sharing Plattformen	42
Rettungskühlschrank im Handel	Sharing Plattformen	43
Biond GmbH Lebensmittelreste in der Schulverpflegung vermeiden	Produkt als Service	45
Beste Reste App des BMEL	Lebensmittelabfallvermeidung	46
Food Tracks	Lebensmittelabfallvermeidung	47
RescueMyFood für Großküchen	Lebensmittelabfallvermeidung	49
"Teller leer Aktion" in Familienhotels	Lebensmittelabfallvermeidung	50

4.2. Österreich

Name der Initiative	Geschäftsmodell	Seite
Das Beste vom Rest – Best of the Rest	Ressourcenverwertung	18
Feld:schafft	Ressourcenverwertung	21
Ginbrennerei von MPREIS	Ressourcenverwertung	23
Karakter Ernte	Ressourcenverwertung	25
Smart Kitchen	Ressourcenverwertung	27
Unverschwendet	Ressourcenverwertung	30
Brotpiloten	Wieder-Vermarktung	32
Fair-Teiler für MitarbeiterInnen	Sharing Plattformen	38
Gartenernte	Sharing Plattformen	41
Mundraub	Sharing Plattformen	42
Verband der österreichischen Tafeln	Sharing Plattformen	44
Genussbox	Lebensmittelabfallvermeidung	48
United against Waste	Lebensmittelabfallvermeidung	51

4.3. Europa/International

Name der Initiative	Geschäftsmodell	Seite
Deine Stadt tischt auf	Ressourcenverwertung	19
Feeding the 5000	Ressourcenverwertung	20
The Gleaning Network	Ressourcenverwertung	24
Rabattaktionen	Wieder-Vermarktung	35
Too Good To Go	Wieder-Vermarktung	37
Foodsharing	Sharing Plattformen	39

