



WIRKSAME VERMEIDUNG VON LEBENSMITTELABFÄLLEN

NACHHALTIGKEIT ALS GESCHÄFTS MODELL

CAROLIN HOYER | UNILEVER Sustainable Business Manager



GRÖÙE BEDEUTET VERANTWORTUNG



Jeden Tag verwenden
2 MILLIARDEN

Verbraucher unsere Produkte



Unsere Produkte werden in
190 Ländern verkauft

172.000

Mitarbeiter weltweit



€ 53.3 MRD.



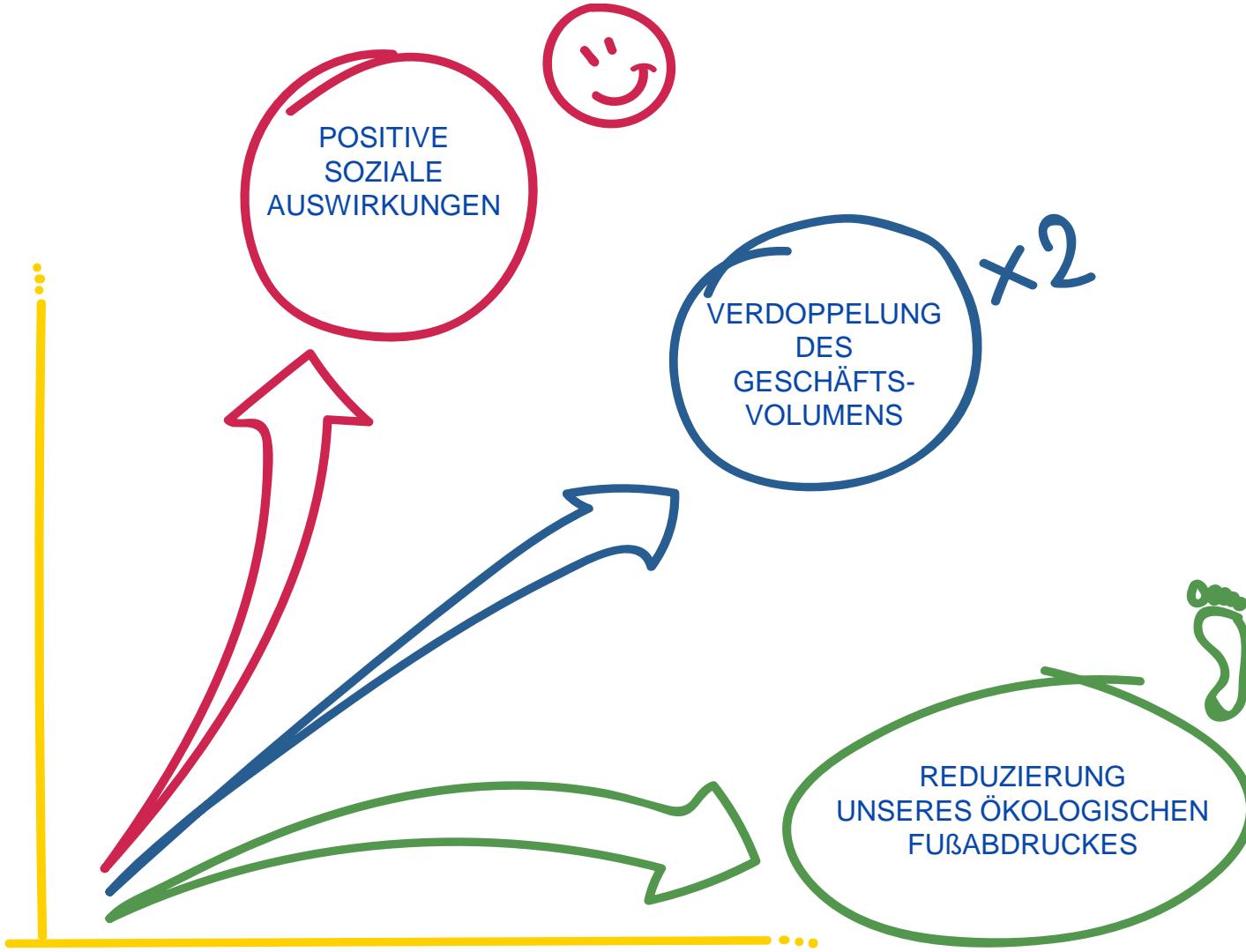
Unser Portfolio hat vier Kategorien:
Personal Care, Foods, Refreshment
und Home Care. 13 Marken haben
einen Umsatz von über

€ 1 MRD.



NACHHALTIGKEIT ALLTÄGLICH MACHEN

Das ist Unilevers Ziel!



DER USLP UNILEVERS ANTWORT AUF GLOBALE HERAUSFORDERUNGEN



WIR WERDEN
1 MILLIARDE
MENSCHEN HELFEN,
IHRE GESUNDHEIT
UND IHR
WOHLBEFINDEN
ZU VERBESSERN

WIR WERDEN
DIE UMWELTAUSWIRKUNGEN
UNSERER PRODUKTE
HALBIEREN

WIR WERDEN
100%
UNSERER LANDWIRTSCHAFTLICHEN
ROHWAREN AUS NACHHALTIGEM
ANBAU BEZIEHEN

NACHHALTIGKEITS-ZIELSYSTEM



3 große Ziele, die wir bis 2020 erreichen wollen.



9 Selbstverpflichtungen
mit gut 60 Unterzielen.

VERANTWORTUNG FÜR DEN GESAMTEN PRODUKTIONSYKLUS



Alle Marken
Alle Märkte

Entlang der
Wertschöpfungskette

Nicht nur
Umwelt!

LEBENSMITTELABFÄLLE WARUM HANDELN?



1/3 ALLER NAHRUNG GEHT WELTWEIT VERLOREN.

GLEICHZEITIG HUNGERN **800 MILLIONEN** MENSCHEN.

60% MEHR NAHRUNGSMITTEL BENÖTIGT,

UM DIE WELTBEVÖLKERUNG IN **2050** ZU ERNÄHREN.

VERRINGERUNG AUF **25%** MÖGLICH,

WENN WIR UNSERE VERSCHWENDUNG **HALBIEREN**.

GEGEN HUNGER UND VERSCHWENDUNG PARTNERSCHAFTEN



Global



Schweiz



Österreich

**Caritas
&Du**

Deutschland / DACH



ZIELGRUPPEN SPEZIFISCHE ANSÄTZE



MITARBEITER

KONSUMENTEN

B-2-B

BETRIEBSRESTAURANT ABFALLMANAGEMENT



47,3 t ABFALL

bei ca. 8000 Gästen p/Jahr



- 16t



ZIEL DER AKTION “DAS BESTE? - KEINE RESTE!”



**VORHER NACHDENKEN,
WENIGER WEGWERFEN!**

**BESTELL NICHT
MIT DEN AUGEN
SONDERN MIT
KÖPFCHEN!**

**Essen gehört nicht in den Müll!
Hilf mit, Reste zu vermeiden.
Die Säcke oben werden grün,
wenn hier weniger Reste stehen.**

WASTE WATCHER
SÜDWESTEN
SÜDWESTEN

A graphic showing two people smiling: a woman on the left and a man on the right. Below them are two green speech bubbles with text. At the bottom, there is a small logo for 'WASTE WATCHER SÜDWESTEN'.

**UNSER RATSCHLAG:
HOL DIR NACHSCHLAG!**

**IST DER TELLER
ÜBERLADEN ...
... NIIMT DIE
UMWELT SCHADEN!**

**DAS
BESTE?
KEINE
RESTE!**

500 Kilo Essens-Reste auf
unseren Tellern jeden Monat.
Für jeden roten Sack weniger
werden 100 Euro gespendet.

A graphic showing a chef in a white uniform and a woman smiling. Below them are two green speech bubbles with text. At the bottom, there is a blue circle with text.

**40kg
Weniger
Abfälle p/M**

**SPENDE
100€ / 20kg**



Aus Liebe zum Menschen.

MAßNAHMEN “DAS BESTE? - KEINE RESTE!”



IST DER TELLER
ÜBERLADEN ...
... NIMMT DIE
UMWELT SCHADEN!



UNSER
RATSSCHLAG:
HOL DIR
NACHSCHLAG!



BETRIEBSRESTAURANT WORLD FOOD DAY



Ø 1000 € pro Spendensammlung
= 5000 Schulmalzeiten



The banner features the Knorr logo, the WFP logo, and the text "IM UNILEVER BETRIEBSRESTAURANT". It also includes the date "Freitag, 16.10.2015" and a table of meal options with their descriptions and prices. At the bottom, it says "Für jedes „WFP-Gericht“ spenden wir 1€ an das World Food Programme." and "Wer selbst spenden möchte kann an der Kasse 1 Euro von seiner Chip-Karte abbuchen lassen - Danke!"

		Preis
Essen 1:	Spaghetti Carbonara (2980 kJ, 711 kcal)	
Fresh Point 1:	Brasilianische Fischpfanne mit Reis (1215 kJ, 290 kcal)	
Fresh Point 2:	Regional: Gebr. Entenbrust, Schwarzwurzelrisotto, Champignons (2589 kJ, 618 kcal) Vegetarisch: Penne mit Rucola-Zitronen-Pesto, Tomaten, Oliven (3247 kJ, 775 kcal)	6,90 € 3,50 €
Wok-Station:		
Beilagen:	Spaghetti (1327 kJ, 317 kcal)	0,30 €
	Wildreismischung (769 kJ, 184 kcal)	0,30 €
Gemüse:	Fenchel in Rahmsauce (340 kJ, 82 kcal)	0,50 €
	Beilagensalat (352 kJ, 84 kcal)	0,50 €
Natürlich! Gemüse:	Mediterraner Mangold mit Fetakäse (408 kJ, 97 kcal)	0,50 €



SUSTAINABLE LIVING TEAM

NACHHALTIG - BEREICHERND - INSPIRIEREND



TEAM MISSION
NACHHALTIGKEIT
ALLTÄGLICH MACHEN

SUSTAINABLE LIVING TEAM

„THINK- EAT- SAVE“ INITIATIVE



THINK•EAT•SAVE
reduziere deinen FOODPRINT

Reduziere mit 3 Tipps deinen FOODPRINT:

- 1 'Shop Smart'**
Plane Mahlzeiten, benutze Einkaufslisten, vermeide Spontankäufe.
- 2 Versteh Ablaufdaten**
Teste, ob abgelaufene Produkte noch geniessbar sind.
- 3 'Zero Down' den Kühlschrank**
Iss was schon drin ist, optimiere die Lagerung, verschliesse luftdicht.

Nutze den Kühlschrank mit System

Kategorie	Temperatur
Käse, zubereitete Speisen (abgedeckt)	+8°C
Milchprodukte, wie Joghurt, Quark, Rahm	+5°C
Fleisch, Fleischwaren, Fisch	+2°C
Ost und Gemüse	+1°C
Eier, Butter	+10°C
Dressing, Saucen, Konfitüre, Tassen	+8°C
Getränke	+10°C

SUSTAINABLE LIVING TEAM

THINK•EAT•SAVE
reduziere deinen FOODPRINT

Nebenjob auf € 350 Basis: Ich bin Müllvermeider!
Jedes 8. Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg – Essen im Wert von €34 Mrd. in DACH pro Jahr.
Geschickte Einkaufsplanung, bessere Lagerung und kreative Resteverwertung sparen Geld und helfen der Umwelt!

Klaus Ridderbusch
Unilever Food Solutions
Vice President DACH

sustainableliving.team@unilever.com

SUSTAINABLE LIVING TEAM



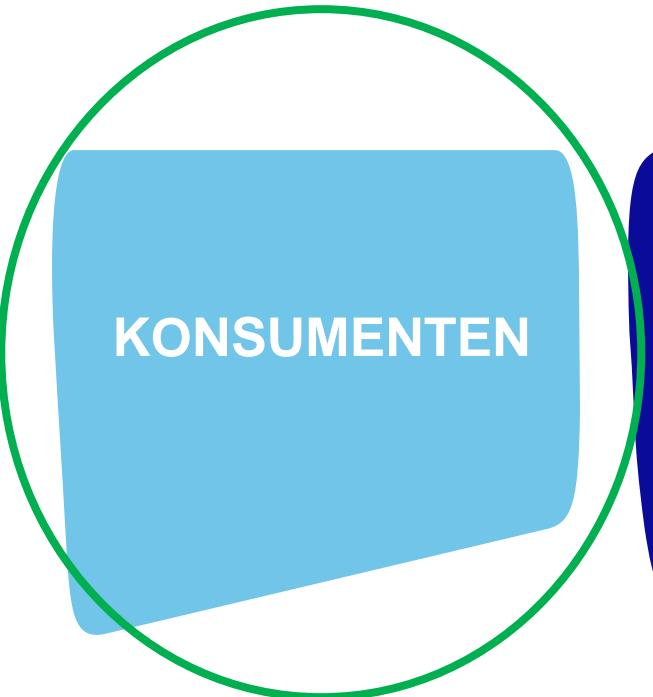
ZIELGRUPPEN SPEZIFISCHE ANSÄTZE



MITARBEITER

KONSUMENTEN

B-2-B



KONSUMENTEN



MACH' SCHLUSS MIT VERSCHWENDUNG!

Was koch ich heute? Knorr

Wir sagen der Lebensmittelverschwenden den Kampf an und liefern Ihnen dafür tolle Rezeptideen, mit denen Sie aus übrig gebliebenen Nahrungsmitteln ein neues, superleckeres Gericht zubereiten können.

WAS WIR WEGWERFEN ...

ca. 20 % BACK- & TEIGWAREN

ca. 8 % MILCH, KÄSE, JOGHURT

ca. 9 % FLEISCH, FISCH & SONSTIGES

ca. 7 % GETRÄNKE

ca. 45 % OBST & GEMÜSE

UNSERE REZEPT-IDEE:

FETA-HACK-SCHNECKEN

ZUTATEN (FÜR 6 PORTIONEN)

- 100 g Lauchzwiebeln
- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 Beutel KNORR Natürlich Lecker! Spaghetti Bolognese
- 30 g schwarze Oliven, o. Stein
- 80 g EDEKA Feta
- 1 Packung Pizzateig (Kühregal)
- 150 g Speisequark (20 % Fett)
- 150 ml RAMA Cremefine zum Kochen (15 % Fett)
- 2 Eier (Große M)
- Jodsalz & Pfeffer
- frischen Oregano

Unser Tipp:

Die übrig gebliebenen Zutaten eignen sich auch perfekt für einen Feta-Dip oder Brotaufstrich.

DAS VON WWW.EDEKA-MARKT.DE WEITERE INFORMATIONEN FINDEN SIE UNTER

EDEKA

Wir ❤️ Lebensmittel.

Marktsuche | PLZ oder Ort eingeben

Zielkonflikt?



Das Bild zeigt die Startseite des EDEKA-Markt-WebsITES. Oben rechts befindet sich ein grüner Pfeil, der auf das Wort "Zielkonflikt?" zeigt, und darunter ein leerer Platz für eine Notiz. Ein roter Pfeil zeigt auf den Sucheingabe- und Suchbutton.

Marktsuche | PLZ oder Ort eingeben

Zur erweiterten Suche

Das Logo von EDEKA ist oben links zu sehen. Die Leuchtreklame "Wir ❤️ Lebensmittel." ist ebenfalls dargestellt.

ANGEBOTE UNSERE MARKEN SERVICES REZEPTE & ERNÄHRUNG GEWINNSPIELE NACHHALTIGKEIT BLOG

Ihr Lieblingsmarkt
Finden Sie Ihren EDEKA-Markt

Um die Angebote und Services des EDEKA Marktes in Ihrer Nähe zu sehen, wählen Sie bitte einen Markt aus.

> Zur Marktsuche

Rezepte & Ernährung > Rezepte > Knorr - Was koch ich heute?

Inspiration für Ihren Kochalltag



Was koch ich heute? Knorr

Was koch ich heute? Knorr

ZIELGRUPPEN SPEZIFISCHE ANSÄTZE



MITARBEITER

KONSUMENTEN

B-2-B

UNITED AGAINST WASTE

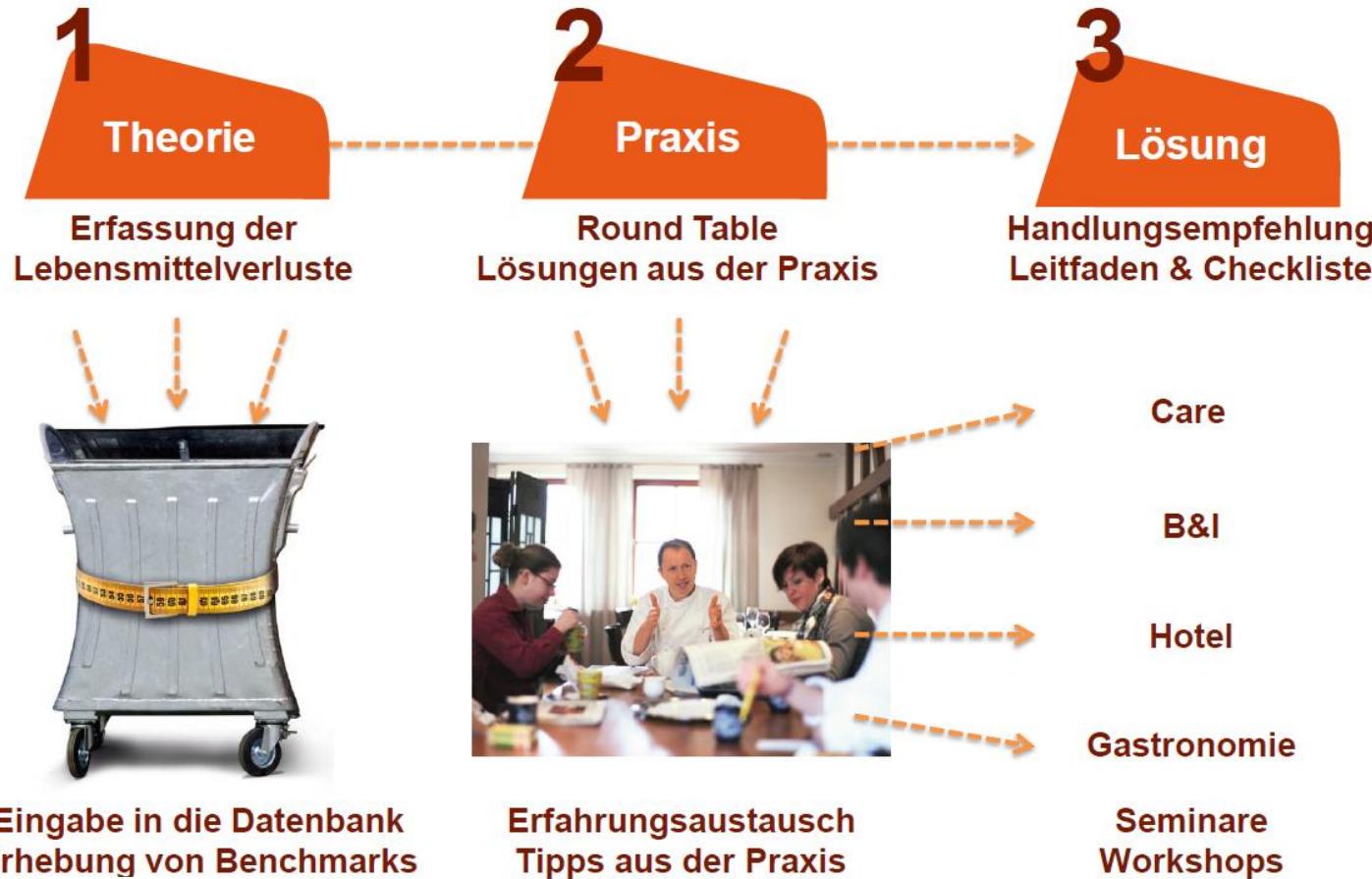
LEBENSMITTEL VERSCHWENDUNG REDUZIEREN & VERMEIDEN



UNITED AGAINST WASTE PARTNER



HANDLUNGSEMPFEHLUNG IN 3 SCHRITTEN



„WISE UP ON WASTE“ APP ERSTANALYSE TOOL



Waste audit day 1

Breakfast Lunch Dinner

ENTER YOUR WASTE AMOUNTS

Date: 03/03/2016

Number of covers: 5

Spoilage waste (kg): 0,3

Preparation waste (kg): 0,6

Customer plate waste (kg): 0,4

Skip day part Lunch Dinner

YOUR AVERAGE LUNCH WASTE GENERATED

1.30 kg waste per day

0.26 kg waste per cover

YOUR LUNCH WASTE BREAKDOWN

1kg

23% Spoilage waste (0.3kg)
46% Prep waste (0.6kg)
31% Customer plate waste (0.4kg)

Average waste breakdown

YOUR 20% WASTE REDUCTION GOAL

Reduce by 1.82kg per week

To save £3.26/£3.93 per week

Email me my audit goal

The image shows a detailed view of the app's waste audit interface. It includes a header for "Waste audit day 1" with tabs for Breakfast, Lunch, and Dinner. Below this is a section for entering waste amounts with fields for Date (03/03/2016), Number of covers (5), and categories like Spoilage waste (0,3 kg), Preparation waste (0,6 kg), and Customer plate waste (0,4 kg). There are buttons for "Skip day part", "Lunch", and "Dinner". A summary section shows average lunch waste generated (1.30 kg/day, 0.26 kg/cover) and a breakdown pie chart (23% spoilage, 46% prep, 31% plate waste). At the bottom, it outlines a 20% waste reduction goal (reduce by 1.82 kg/week, save £3.26/£3.93/week) and an "Email me my audit goal" button.



1/3 ALLER NAHRUNG GEHT WELTWEIT VERLOREN.

GLEICHZEITIG HUNGERN **800 MILLIONEN** MENSCHEN.

60% MEHR NAHRUNGSMITTEL BENÖTIGT,
UM DIE WELTBEVÖLKERUNG IN **2050** ZU ERNÄHREN.

VERRINGERUNG AUF **25%** MÖGLICH,
WENN WIR UNSERE VERSCHWENDUNG **HALBIEREN**.

MITARBEITER

KONSUMENTEN

B-2-B

- Betriebsrestaurant
- Sustainable Living Team
- Handelspartner Pilot mit Edeka
- United Against Waste
- Partnerschaften



HERZLICHEN DANK

Q&A

CAROLIN HOYER | UNILEVER Sustainable Business Manager





BACK-UP SLIDES

CAROLIN HOYER | UNILEVER Sustainable Business Manager



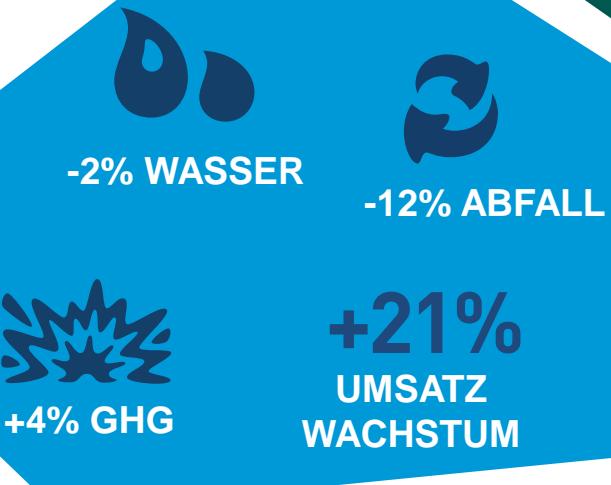
NACHHALTIGKEIT IST FÜR UNILEVER EIN GESCHÄFTSMODELL



WIR MACHEN FORTSCHRITT

2010-2014

GESUNDHEIT & WOHLBEFINDEN:
397 MILLIONEN ERREICHT



238,000 FRAUEN HABEN ZUGANG
ZU BILDUNG & QUALIFIKATIONEN



55% NACHHALTIGE
ROHWAREN BESCHAFFT



800,000 KLEINBAUREN
UNTERSTÜTZT