



Lebensmittelverschwendung reduzieren. Wir packen es an!

Das Dialogforum zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung teilt Tipps und Tricks mit Groß- und Einzelhändlern



GEMEINSAMES ZIEL



MESSEN, UM LEBENSMITTELABFÄLLE
WEITER ZU REDUZIEREN

HandelforumRLV
Dialogforum des Groß- und Einzelhandels zur
Reduzierung von Lebensmittelverschwendung
ZU GUT FÜR DIE TONNE!

Abb. 1 Gemeinsames Ziel des Dialogforums.

Steckbrief

Ziel des Dialogforums war es, mit Groß- und Einzelhändlern Lebensmittelabfälle in ihrem Verantwortungsbereich abzubilden und durch effektive Maßnahmen zu reduzieren. Im Rahmen einer Beteiligungserklärung verpflichteten sich die Unternehmen dazu aussagekräftige Daten zu erfassen, mit sozialen Einrichtungen zu kooperieren sowie zu weiteren selbst gewählten Maßnahmen in ihren Märkten und an den Schnittstellen zu vor- oder nachgelagerten Bereichen. Die Erfolge sollen durch eine Zielvereinbarung verstetigt werden.

Projektlaufzeit: 08/2019 – 12/2022

Empfehlungen für die Praxis

Status quo betrachten: Für wirkungsvolle Reduzierungsmaßnahmen ist es wichtig, den Umfang von Lebensmittelabfällen im eigenen Unternehmen zu kennen. Abschreibungen sind eine praxistaugliche Methodik zur Annäherung. Als Anhaltspunkt für die physische Menge dienen die Umrechnungswerte des Dialogforums (Euro zu kg).

Intern Handlungsspielraum ausnutzen: Konkrete Ansatzpunkte liefern eigene Abschreibungen. Gute Praktiken sind z.B. den Warenabverkauf von Produkten nah am MHD sowie von verderblichen Lebensmitteln wie Obst und Brot zu optimieren oder das Angebot und die Nachfrage mithilfe neuer Technologien besser abzustimmen.

Verantwortung wahrnehmen an der Schnittstelle zu Lieferanten und Lieferantinnen: Eine gute Kommunikation mit vorgelagerten Bereichen hilft, Retouren zu vermeiden. Zudem ist es sinnvoll, die eigenen Bestellanforderungen zu überprüfen sowie die Prozess-, Logistik- und Kühlketten zu optimieren.

Kundschaft unterstützen: Private Haushalte verursachen mehr als die Hälfte der Lebensmittelverschwendung. Tipps zur richtigen Lagerung oder das Anbieten von Produkten mit Schönheitsfehlern steigern die Wertschätzung. Fortbildungen und Analysetools helfen der Kundschaft.

„Das Engagement und die Vielfalt der verschiedenen Maßnahmen zur konkreten Reduzierung von Lebensmittelverschwendung begeistern mich.“

Nora Brüggemann, CSCP

Lebensmittelweitergabe verbessern:

69 bis 95 % der aussortierten Lebensmittel sind weiterhin verzehrfähig und können an soziale Einrichtungen gespendet werden. Es ist u.U. aufwändig, den tatsächlichen Umfang der abgeholt Lebensmittel zu dokumentieren, erleichtert aber die Abstimmungen mit den kooperierenden Einrichtungen.

Von-einander-lernen und Erfahrungen teilen:

Die Fallstudien-Sammlung des Dialogforums (Abb.2) liefert vielfältige Inspirationen für Reduzierungsmaßnahmen des Groß- und Einzelhandels. Evaluierung und Bewertung dieser Maßnahmen durch wissenschaftliche Partner steigern den Erkenntnisgewinn.

Hintergrund

Um das Nachhaltigkeitsziel 12.3. der Agenda 2030 zu erreichen und die nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung umzusetzen, sind aktive Beiträge aller notwendig. Neben dem Staat, der Verbraucherschaft, den Wirtschaftsbeteiligten aus Produktion, Verarbeitung und Außer-Haus-Verpflegung steht auch der Groß- und Einzelhandel in der Verantwortung, zur Vermeidung und Reduzierung der Lebensmittelverschwendung beizutragen.

Dabei stellen sich den Unternehmen je nach Struktur (z.B. Discounter, Vollsortimenter, Abholmärkte, Zustellgroßhandel, Online-Händler, Drogeriemärkte oder auch Tankstellen) und Standort unterschiedliche Herausforderungen sowie Potentiale.

Gute Praktiken der am Dialogforum beteiligten Unternehmen	Schnittstelle Lieferanten und Lieferantinnen	Interne Marktmaßnahme	Schnittstelle Kundschaft	Schnittstelle Weitergabe
Lidl-Retterlüte				
Die „Frischen Gastro Deals“ von METRO Deutschland				
tegut... testet dynamische Preisadjustierungen				
Preisreduzierte Abverkauf von MHD-Ware bei Transgourmet				
Kommunikationsstrategie von ALDI Nord und SÜD				
HelloFresh testet intelligente Verpackung				
Das Geschäftskonzept von SIRPLUS				
100 % Weitergabe von Alnatura				
CHEFS CULINAR testet Wiegen weitergegebener Lebensmittel				
Abgabe an Mitarbeitende bei lehmennatur				
REWE verbessert Datenqualität				
Maßnahmenbündel von Lekkerland				
Software für Backwaren				
Obst und Gemüse mit kleinen Schönheitsfehlern bei Kaufland				
Das PENNY Retterregal				
Pflanzenbasierte Schutzschicht bei Netto				
„Karottenprojekt“ von VollCorner				
Lebensmittelretter-Projekt der EDEKA Minden-Hannover				

Tab.1: Zur Nachahmung gedacht: Gute Praktiken des Dialogforums.

Ergebnisse

Im Dialogforum Groß- und Einzelhandel zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung haben 23 Unternehmen:

- individuell und erstmalig gemeinsam eine Datengrundlage über das tatsächliche Ausmaß der Lebensmittelverschwendung geschaffen;
- mehr als 202 Reduzierungsmaßnahmen im internen Verantwortungsbereich sowie an den Schnittstellen zu Lieferantinnen und Lieferanten, zur Kundschaft sowie zu (sozialen) Einrichtungen entwickelt;
- die Effizienz und Effektivität der Maßnahmen in ökologischer, ökonomischer und sozialer Hinsicht wissenschaftlich bewertet;
- in ausgewählten Filialen untersucht, wie hoch das Potential für die Weitergabe von Lebensmitteln zum menschlichen Verzehr durch (soziale) Einrichtungen ist und
- eine ambitionierte Zielvereinbarung erarbeitet, um das gemeinsame Engagement für die Jahre 2023 bis 2030 zu verstetigen.

Interne Datenerhebungs- und Abstimmungsprozesse stärken in den Unternehmen die Aufmerksamkeit für das Thema Lebensmittelverschwendung. Die auf Abschreibungen basierenden Monitoringberichte ermöglichen ein Benchmark untereinander.

Das Forum förderte den Erfahrungsaustausch und die Sichtbarkeit zahlreicher Maßnahmen, u.a. anhand einer Fallstudien-Sammlung. Durch eine verbesserte Kooperation kann es gelingen, die Weitergabe von Lebensmitteln zu optimieren. Dabei erfüllt der Handel eine wichtige Brückenfunktion zur Kundschaft als auch zu den Lieferantinnen und Lieferanten.

Die Verantwortung des Handels, die Herausforderungen an den Schnittstellen in Partnerschaft mit den Beteiligten anzugehen, spiegelt sich auch in der Zielvereinbarung wider. Weitere Groß- und Einzelhändler können sich dort Inspirationen für eigene Aktivitäten holen, aber auch selbst der Vereinbarung beitreten.

LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG REDUZIEREN IN GROSS- UND EINZELHANDEL. FALLSTUDIEN-SAMMLUNG



Abb. 2 Inspiration bietet die Fallstudien-Sammlung des Dialogforums

Projektbeteiligte:

Nora Brüggemann und Patrik Eisenhauer, Collaboration Centre on Sustainable Consumption and Production (CSCP) gGmbH, Wuppertal; Thomas Schmidt, Lia Orr, Marco Heinrich, Friederike Lehn, Manuela Kuntscher, Thünen-Institut für Marktanalyse, Braunschweig.



Die ausführlichen Ergebnisse der Projekte 19NA001 und 19NA019 finden Sie unter: <https://orgprints.org/id/eprint/45427/>

Weitere Informationen:

<https://www.zugutfuerdietonne.de/strategie/dialogfor/en/gross-und-einzelhandel>

Kontakt:

Nora Brüggemann
Collaborating on Sustainable Consumption and Production (CSCP) gGmbH
Hagenauer Straße 30, 42107 Wuppertal
nora.brueggemann@cscp.org /Tel.: 0049 202 45958-25

Abb. 1 © CSCP gGmbH

Abb. 2 © CSCP gGmbH

Tab. 1 © CSCP gGmbH