

Text: Anke Pedersen

Die große Ver(sch)wendung

Sie kostet nicht nur Milliarden, sie ist zudem einer der größten Verursacher von Treibhausgasen: die Verschwendung von Lebensmitteln. Zusammen mit dem Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung hat der LEH nun einen Pakt geschlossen, um die Verschwendung bis 2030 zu halbieren. Doch mitmachen müssen alle.

Am Anfang war der Apfel. So ungeheuerlich reizvoll erschien Eva diese Frucht am Baum der Erkenntnis, dass sie nicht widerstehen konnte. Also pflückte sie das verbotene Obst, aß davon und ließ auch ihren Adam kosten. Ein Fehltritt

bekanntlich, der mit der Vertreibung aus dem Paradies endete. Viele tausend Jahre später ist der biblische Apfel nur mehr eine Frucht von vielen und scheinbar nichts Besonderes mehr.

Food Waste bis 2030 halbieren

Zwar heißt es noch immer: „An apple a day keeps the doctor away.“ In Wahrheit aber gehören der Apfel und seine Verwandtschaft zu den am meisten verschwendeten Lebensmitteln der Erde: 78 Kilogramm wirft allein jeder Deutsche jährlich an Lebensmitteln in die Tonne, davon satte 35 Prozent Obst und Gemüse. Unterm Strich, so das Fraunhofer-Institut IGCV, werden in Deutschland Jahr für Jahr elf Millio-

nen Tonnen an Lebensmitteln vernichtet. Weltweit sind es 2,8 Milliarden Tonnen. Um dem etwas entgegenzustellen, hat das Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung (BMLE) gemeinsam mit 14 Unternehmen aus dem Lebensmittelhandel und dem Handelsverband Lebensmittel Ende Juni einen „Pakt gegen Lebensmittelverschwendung“ geschlossen. Das Ziel: vermeidbare Lebensmittelabfälle bis 2030 um 50 Prozent senken. Sichertgestellt werden soll die Reduzierung auch durch die genaue Erfassung der Verschwendung: Zusammen mit dem staatlichen Thünen-Institut haben die Beteiligten dazu eine Messmethode entwickelt, mit der Lebensmittelverluste nach Warengruppen erfasst werden und somit festgestellt werden kann, in welchen Bereichen die größten Herausforderungen liegen.

Klimakiller Food Waste

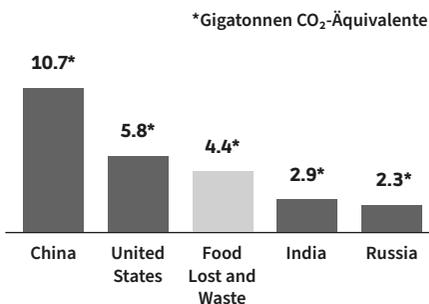
Klingt ambitioniert und nach einem Schritt in die richtige Richtung. Tatsächlich aber sorgt der Pakt für mehr, als Kosten durch Vermeidung zu reduzieren und die Weitergabe überschüssiger Lebensmittel an gemeinnützige Organisationen zu institutionalisieren. Es ist, vor allem anderen, ein Beitrag aller Beteiligten im Kampf gegen den Klimawandel. Denn laut Food Waste Index Report der Vereinten Nationen tragen nicht verzehrte Lebensmittel zu jährlich acht bis zehn Prozent der globalen Treibhausgase bei. „Das ist mehr als die Luftfahrtindustrie ausstößt“, sagt Wolfgang Hennen, Geschäftsführer des Lebensmittelmarktplatzes „Too Good To Go“. Ein noch drastischeres Bild bemüht die Ernährungs- und Landwirtschaftsorgani-





ZAHLEN

Wäre Lebensmittelverschwendung ein Land, es wäre der drittgrößte Treibhausgasemittent nach China und den USA. Daher hat die UN die Sicherung nachhaltiger Konsum- und Produktionsmuster schon 2015 als eine der wichtigsten globalen Herausforderungen gelistet.



Quelle: Food and Agriculture Organization of the United Nations

sation der Vereinten Nationen (FAO): Wären die weltweit entsorgten Lebensmittelabfälle ein Land, dann wären sie mit 4,4 Gigatonnen CO₂-Äquivalenten der drittgrößte Verursacher von Treibhausgasen nach China und den USA. Kein Wunder also, dass die UN die „Sicherung nachhaltiger Konsum- und Produktionsmuster“ bereits 2015 als eine der wichtigsten globalen Herausforderungen gelistet haben (Sustainable Development Goals).

Aber was kann der LEH beisteuern, um hier eine Trendwende zu schaffen, wo doch die Daten des BMLE ganz klar zeigen, dass im Handel mit 0,8 Tonnen lediglich sieben Prozent aller Lebensmittelabfälle in Deutschland entstehen? Ganz im Gegensatz zu den 6,5 Millionen Tonnen (59%), die Privathaushalte zu verantworten haben? Eine ganze Menge!

„Lebensmittelverschwendung lässt sich nur unter Beteiligung aller Akteure effektiv bekämpfen“, weiß das Özdemir-Ministerium. Aus diesem Grund müsse die gesamte „Lebensmittelversorgungskette so gestaltet werden, dass Abfälle gar nicht erst entstehen“.

Kein Unternehmen schafft es allein

Das sieht auch REIF (Ressource-Efficient, Economic and Intelligent Foodchain) so, ein vom Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz gefördertes Forschungsprojekt, für das sich insgesamt 31 Partner aus Industrie, Handel, Forschung sowie Verbände und NGOs zusammengeschlossen haben, um Lebensmittelverschwendung „vom Acker bis auf den Teller“ (s. Kasten S. 26) mithilfe KI-basierter Services zu bekämpfen. Mit >



STARKER AUFTRITT AM POS SICHERT IMPULSKÄUFE – AUCH IM WINTER!



ERFOLGREICHES KONZEPT:
„MEINE TÜTE HEIMAT“
HIER AUFGEWACHSEN,
HIER PRODUZIERT,
HIER INGETÜTET

PROFITIEREN SIE
VOM MARKTFÜHRER
IM NEUEN DESIGN!

WINTERGRILLEN WIRD
IMMER BELIEBTER –
JETZT ORDERN UND
UMSATZ GENERIEREN!
INFO@PROFAGUS.DE



INFO

Wie und wo entstehen Lebensmittelabfälle?

Aufgrund **hoher Anforderungen** der Supermärkte oder weiterverarbeitenden Industrie wird **ein Teil der Ernte bereits auf dem Feld aussortiert (0,2 Mio. t = 0,2 %)**.

Bei der **Verarbeitung** werden zudem **nur bestimmte Teile** eines Lebensmittels verwertet, Waren können aufgrund von **Etikettierungsfehlern** nicht vermarktet werden oder werden beim **Transport** beschädigt (**1,6 Mio. t = 15 %**).

Im **Handel** entstehen Lebensmittelabfälle, wenn **Logistikprozesse** nicht optimal eingestellt sind, Bestellmengen nicht der **Nachfrage** entsprechen, Ware fehlerhaft gekühlt oder **das MHD** überschritten wurde. Anreize, mehr und **größere Packungen** zu kaufen, sorgen wiederum für ein steigendes Abfallvolumen in privaten Haushalten (**0,8 Mio. t = 7 %**).

In der **Außer-Haus-Verpflegung** führen eine **schlechte Planbarkeit** durch schwankende Nachfrage, zu große Portionsgrößen und **fehlerhafte Kalkulationen** zu Food Waste (**1,9 Mio t = 17 %**).

In **Privathaushalten** landet ein erheblicher Teil der Lebensmittel im Müll, weil **Produkte falsch gelagert** oder nicht bedarfsgerecht eingekauft werden, **zu viel gekocht** oder das **MHD als Wegwerfdatum** betrachtet wird. Allein 50 Prozent der Verbraucher geben an, vom Unterschied zwischen Verbrauchs-, Mindesthaltbarkeits- und Verkaufsdatum verwirrt zu sein (**6,5 Mio. t = 59 %**).

Branche

Lebensmittelverschwendung



2,49 MRD.

Euro Umsatzwert des Sortiments

Anhand von 30.000 analysierten Haushalten zeigt sich ein Sprung von 2,30 Mrd. Euro von 2016 auf 2017. Im Milliardenmarkt Chilled/Convenience Food sind das satte **8 Prozent**.

Quelle: GfK Consumer Scan/GfK 2018

dem Ziel, die Optimierung jeder einzelnen „Wertschöpfungsstufe“ in der Food Supply Chain voranzutreiben, hat REIF etwa eine Online-Plattform entwickelt, auf der Unternehmen Absatzprognosen anhand von Wetterdaten, Feiertagsinformationen oder Konjunkturerwartungen abfragen können. Überdies, so das Versprechen, „lassen sich die Preise von Waren mit relevantem Mindesthaltbarkeitsdatum dynamisch berechnen und deren Verschwendung im Supermarkt aufgrund rechtzeitiger Abverkäufe deutlich verringern“. Für Tobias Allmayer ist die Zusammenarbeit sämtlicher Akteure nur folgerichtig. „Es stimmt, dass wir selbst nicht viel verschwenden“, sagt der stellvertretende Leiter des E-Center Edeka Baur in Konstanz. „Aber auf der anderen Seite sind wir es, die auf die Hersteller zugehen und ihnen Vorgaben machen. Und da werden wirklich gigantische Mengen entsorgt.“

Aktion: Zu gut für die Tonne!

Daher sind es nicht nur die großen Player, die sich dem Thema in staatlich geförderten Maßnahmen widmen. Das Ausmaß der Verschwendung hat in den vergangenen Jahren schon zahllose andere Akteure auf den Plan gerufen – lokal wie national. Allein auf der Seite zugutfuertietonne.de listet das Ministerium von Cem Özdemir auf 14 Seiten unterschiedlichste Unternehmen, Akteure und Projekte, die auf ihre ganz eigene Weise und in der Praxis dazu beitragen, die Verschwendung kostbarer Lebensmittel zu begrenzen.

„Komplette Verwertung der Gemüseernte“, lautet etwa die Überschrift, unter der das Handelsunternehmen Tegut mit der Remlinger Rüben GmbH kooperiert, um deren Gemüse bis zur letzten Frucht zu verwerten: Sortierabfälle werden kompostiert und zu Dünger verarbeitet, nicht marktfähiges Gemüse zu Tierfutter, und Gemüse mit Macken geht in Schälbetriebe und die Gastronomie. Um nur einige Beispiele zu nennen.

Tüten und Künstliche Intelligenz

Speziell für Lebensmittelproduzenten und Zulieferer hat die PlanerAI GmbH eine KI-basierte Planungsplattform entwickelt, die eine vollautomatisierte Planung „von der Produktion bis ins Supermarktregal“ ermöglichen will. Und mit der App „Yush!“ sollen Verbraucherinnen und Verbraucher ihren Lebensmittelbestand in Echtzeit überwachen und rechtzeitig über den Ablauf von Mindesthaltbarkeitsdaten informiert werden können.

Eine weitere spannende App ist Too Good To Go, eine Lösung zur Lebensmittelrettung. Rettung, richtig gelesen! Denn statt sie in die Tonne zu werfen, können teilnehmende Unternehmen ihre nicht mehr zum Verkauf geeigneten Waren gegen eine kleine Gebühr in eine einfach zu bedienende Selbstabholer-App einstellen; der Weiterverkaufspreis liegt bei durchschnittlich 30 Prozent des Warenwerts. User der App bekommen die Angebote in ihrer Umgebung aktuell angezeigt, können sie sich reservieren und in einem bestimmten Zeitfenster in einer Too-Good-To-Go- >



3 FRAGEN



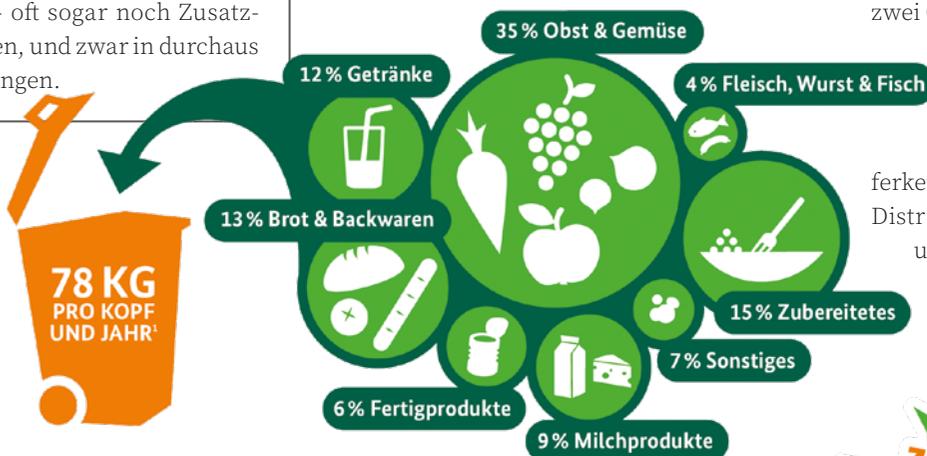
Wolfgang Hennen
Country Manager
Germany
Too Good To Go

Geeignete Ware in Tüten packen, in der App hochladen, an Kunden ausgeben ... bedeutet Ihr Angebot für den LEH nicht doch mehr Aufwand?

Der Mehraufwand ist mehr als bescheiden, da in jedem lebensmittelverarbeitenden Betrieb der Tagesablauf ohnehin mit einer Frischekontrolle endet. Da ist es nur ein winziger Prozessschritt mehr, die Reste in die Tüte und die App einzugeben, anstatt in die Tonne.

Kaufen Kunden überhaupt noch zu regulären Preisen, wenn sie die App erst einmal für sich entdeckt haben?

Ja, auf jeden Fall. Die App steht ja immer am Ende der Tätigkeit. Viele Too Good To Go-Nutzende entdecken durch die App auch neue Läden, die sie auch regulär besuchen. Unsere Partner machen keine Umsatzeinbußen. Im Gegenteil: Wir wissen aus verschiedenen Piloten und Untersuchungen, dass die App-Nutzer – und die sind ein Querschnitt unserer Gesellschaft – oft sogar noch Zusatzeinkäufe tätigen, und zwar in durchaus relevanten Mengen.



Wenig überraschend sind frische Produkte am stärksten von Lebensmittelverschwendung betroffen.

Branche Lebensmittelverschwendung



Anteile der Produktgruppen in Prozent innerhalb des Wegwerfgrunds Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD).

➤ Tüte abholen. So simpel die Anwendung, so groß der Erfolg der App: In den wenigen Jahren seit seiner Gründung 2016 in Dänemark hat sich das sogenannte Social-Impact-Unternehmen zum „weltgrößten Marktplatz für überschüssige Lebensmittel“ gemausert und weltweit schon mehr als 250 Millionen Überraschungstüten mit Lebensmitteln gerettet. Allein in Deutschland bewahrt die App Monat für Monat mehr als eine Million Tüten vor der Tonne. Auch Edeka-Mann Tobias Allmayer aus Konstanz arbeitet mit Too Good To Go, gleichwohl ist er davon überzeugt: „Das Thema Lebensmittelrettung ist nur mehrgleisig

zu erreichen.“ Daher hat er für Edeka Baur mehrere Stufen entwickelt, um Abfall zu vermeiden: In einem ausgeklügelten System entscheiden die Mitarbeitenden, wann welche Waren entweder reduziert und/oder in der Too-Good-To-Go-App verkauft und wann an die Tafel oder die eigenen Mitarbeiter verteilt werden.

Zwei Gründe für Monsterüberschüsse

Auch Alexander Piutti ist ein Freund davon, die Dinge zu verknüpfen, verfolgt mit seiner SPRK.global GmbH jedoch einen anderen Ansatz. Nach Ansicht des auf Automatisierung spezialisierten Elektroingenieurs gibt es nur zwei Gründe für diese Monsterüberschüsse:

„Die Lieferkettenteilnehmer sind nicht digital vernetzt, und alle haben zu viel.“ Die Lösung des „Think big!“-Unternehmers? Die gesamte Lieferkette (weltweit) mit einer KI-gesteuerten Distributionsplattform zu digitalisieren. Piutti: „Das Problem ist der Überschuss, der keinen Abnehmer findet. Wir schaffen eine Datenautobahn, die ein intelligentes Matchmaking zwischen Angebot und Nachfrage sicherstellt. Dort machen wir Überschüsse transparent und sehen zu, dass sie in die Kreislaufwirtschaft eingehen: Wir finden Abnehmer, führen Umsätze zurück und sparen Entsorgungskosten.“ Ganz einfach! □

