

# Instrumente zur Vermeidung von Lebensmittel- verlusten

Dipl. Ing. Rainer Würz  
Qualität & Umwelt

**tegut...**  
gute Lebensmittel

# In der Mitte Deutschlands





**1947 gegründet  
von Theo Gutberlet**



**ca. 290 Märkte,  
über 5.166 Mitarbeitende  
darunter 845 Lernende \***



**977 Mio. Euro  
Netto-Umsatz in 2013**



**tegut... Handelsgeschäft seit  
2013 zugehörig zur  
Genossenschaft Migros Zürich**

\* tegut... Handelsgeschäft, Verwaltung und Logistik (tgt...) Oktober 2013

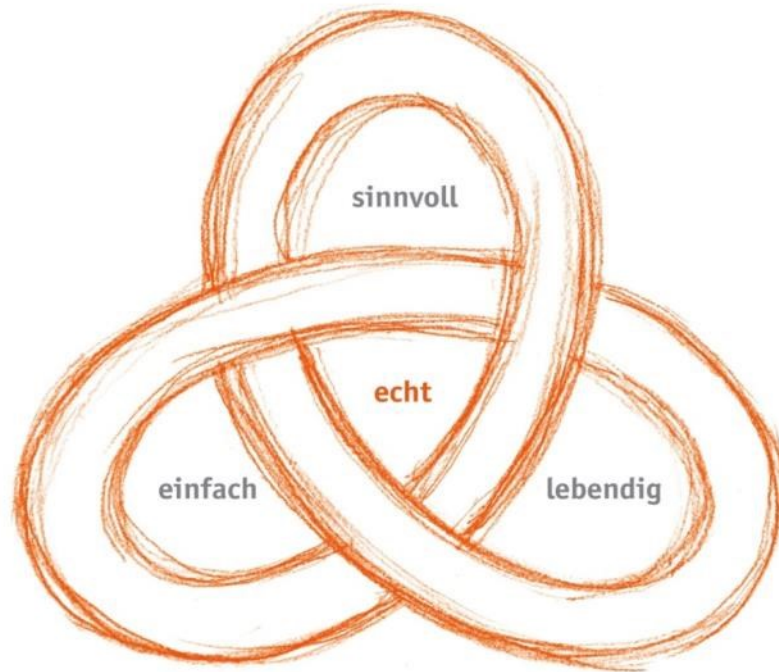
# tegut... Geschäftspolitik

Wir richten uns im **Sortiment nach den Wünschen unserer Kunden gute Lebensmittel** zu bieten und erweitern unser Angebot darüber hinaus, um **ganzheitlich Gesundheit** zu fördern.

Wir informieren unsere Kunden so, dass sie ihre **Entscheidungen möglichst bewusst** treffen können.

# tegut... Leitbild

für den Menschen = „sozial“



in den Prozessen  
= „ökonomisch“

in den Qualitäten  
= „ökologisch“

# Auszeichnung & Preise

## Nachhaltigkeit



„Deutschlands nachhaltigste Strategie 2008“  
tegut... Gutberlet Stiftung & Co.



tegut... Marke LandPrimus erhält  
Ecocare-Preis 2011



B.A.U.M. e.V. „Büro und Umwelt 2012“ Platz 2 für tegut...



NABU-Preis „Grünen Einkaufskorb“  
2011/2012/ 2013



# Auszeichnung & Preise

## Nachhaltigkeit



**Ein Herz für Bio 2013**



**Tierschutzpreis  
„Goldenes Ei“ 2011**



**Goldmedaille für  
Nachhaltigkeit 2011 und  
kundenorientierte CSR-  
Kommunikation 2013**

tegut...

# tegut... Markt Konzepte



# tegut... Markt Konzepte

## tegut... Kunden

Super- und  
Verbraucher-  
märkte



Nahversorgermärkte



tegut... Lädchen für alles



Super- und  
Verbrauchermärkte

132 Märkte  
in Eigenregie  
i.d.R. zwischen 800m<sup>2</sup>  
– 2.500m<sup>2</sup>

Vollsortimenter mit  
bis zu 25.000 Artikeln

125 Märkte, Inhabergeführt

i.d.R. < 800m<sup>2</sup>

Nahversorger mit bis  
zu 10.000 Artikeln

i.d.R. < 400m<sup>2</sup>  
in Innenstädten

Frischeversorger mit  
bis zu 6.000 Artikeln

23 Märkte  
(weitere in Planung)  
Kleinstflächen ab  
120m<sup>2</sup> in ländlichen  
Gemeinden

„Tante-Emma-  
Konzept“

# Impression: Supermarkt in Wiesbaden



tegut...

tegut... Ware

# Warenkompetenz - Profilwarenfächer

## Obst und Gemüse



## Fleisch und Wurst



## Brote und Backwaren





# Sortimentsgestaltung In jeder Hinsicht gut sortiert



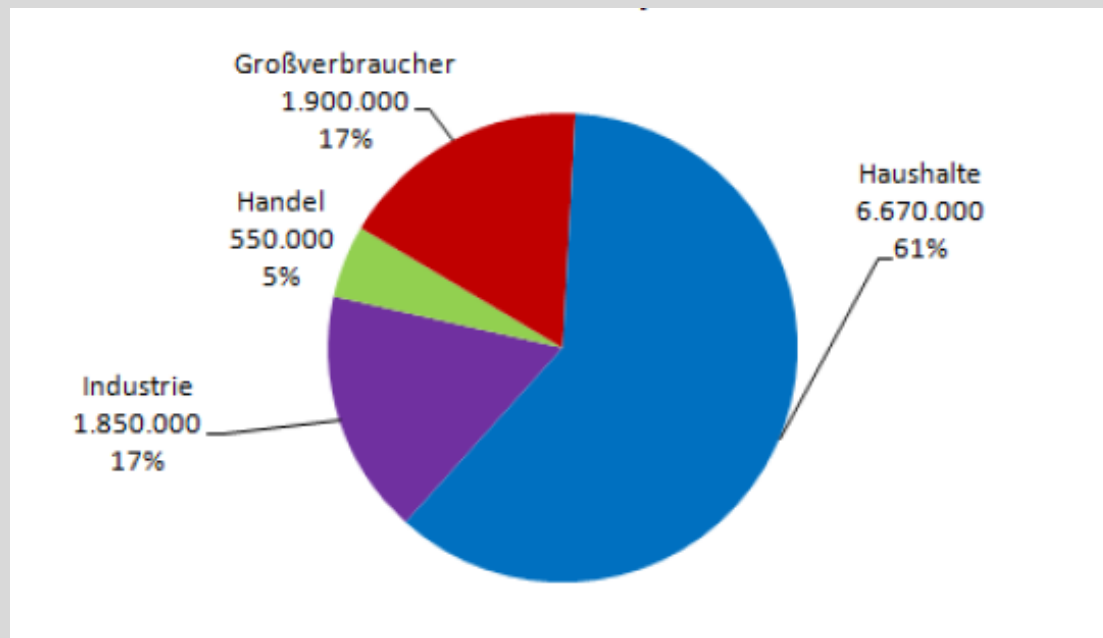
# Lebensmittelabfälle im Handel

## Daten und Fakten

# Lebensmittelabfälle - Daten

Quelle: Studie ISWA Stuttgart 2012

## Verteilung der Lebensmittelabfälle nach Bereichen der Nahrungsmittelkette





# Lebensmittelabfälle im Handel - Daten

Quelle: EHI

## Übersicht der Umsatzverluste aus Bruch und Verderb im LEH nach Warengruppen

Lebensmittel	Bandbreite in Umsatz-%	Durchschnitt in Umsatz-%
Obst und Gemüse	3,40 – 7,01 %	5,12 %
Fleisch / Wurst / Fisch / Geflügel	0,67 – 3,33 %	2,10 %
Molkereiprodukte	0,87 – 3,38 %	1,55 %
Brot und Backwaren SB ohne Retouren	0,77 – 1,36 %	0,95 %
Brot und Backwaren SB mit Retouren	7,94 – 13,24 %	10,42 %
Backstation / Backshop / Hausbäckerei	3,84 – 9,55 %	6,52 %
Übrige Lebensmittel	0,20 – 0,72 %	0,48 %

# Lebensmittelabfälle im Handel - Daten

- 310.000 - t pro Jahr
- 41.000 Lebensmittelgeschäfte
- => ca. 25 kg pro VK-Tag pro Geschäft
- 1 Geschäft versorgt ca. 2.000 Verbraucher
- => 4 kg pro Verbraucher pro Jahr entstehen im Handel

Quelle EHI

# Hauptursachen für die Entstehung von Lebensmittelverlusten im Handel

- Überbestände durch kaum kalkulierbares Einkaufsverhalten
- Erwartung des Kunden - Volle Regale bis Ladenschluss mit Backwaren, Obst und Gemüse und anderen leicht verderblichen Waren
- Ablauf von MHD und Verbrauchsdatum
- Beschädigung von Lebensmitteln
- Falsche Lagerung, Schäden beim Transport, Kühlausfälle

# Lebensmittelabfälle im Handel

## Instrumente und Strategien zur Vermeidung

# Herausforderungen

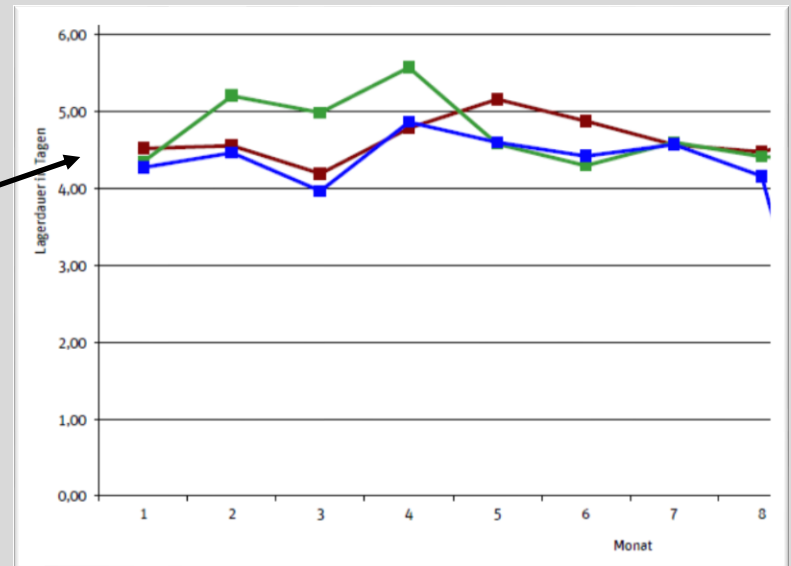
tegut... als Lebensmittelhändler hat die gleichen Herausforderungen zu meistern wie jeder private Haushalt:

- Kaufen wir die richtige Menge ein?
- Wie lange sind die Produkte lagerfähig?
- Sind der Reifegrad und die Frische optimal, damit die Lebensmittel nicht überlagern?

# Instrument: Beschaffung / Lagerung

## Reduzierung Lagerdauer Verteilzentrum

- Trockensortiment ca. 23 Tage
- Molkereiprodukte ca. 4,5 Tage
- Obstlager ca. 1,5 Tage



## Weitere Maßnahmen:

- Bündelung von Warenströmen in die Logistik
- Einführung Zeitfenstermanagement
- Nutzung des Bestell-Prognose für die Zentraldisposition

# Instrument: Autodisposition Filiale

Über die Auto Dispo werden ca. 25.000 Artikel bestellt

Automatisierung 98 %

- Trockensortiment (TS)
- Molkereiprodukte
- Herzberger Brot
- SB-Fleisch & Wurst
- Eier
- Tiefkühlung (TK)
- Aktionsartikel für TS und TK



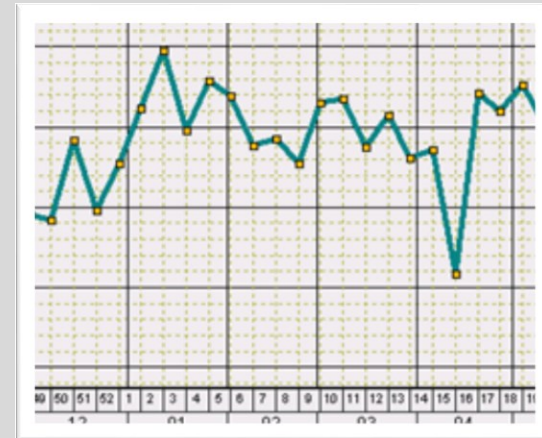


# Instrument: Autodisposition Filiale

## Voraussetzungen

- Bestände stimmen
- Lieferscheine verbucht
- Neue Artikel berücksichtigt
- Artikelwerbungen berücksichtigt
- Semesterferien eingegeben
- Besonderheiten berücksichtigt z.B. Straßenbau

- ☹️ Layoutanpassung an verkaufsschwachen Tagen
- 😊 Autodisposition liefert nur Bestellvorschlag
- 😊 Maschine „denkt“ – Mensch entscheidet



# Instrument: Präsenz im Bereich Bedienung Fleisch/Wurst

## An die Tageszeit angepasstes Thekenlayout

- Bis ca. 10 Uhr Präsentation am Stück
- Ab 10 Uhr wird Ware vorgeschnitten
- Abends reduziertes Angebot in der Theke
  - Ware verräumt zu Blöcken
- Eigene Herstellung/Spezialitäten nur für den Tagesbedarf
  - auf Kundenwunsch kurzfristige Produktion
- Prüfung der Verarbeitung von Produkten wenn Abverkauf nicht den Erwartungen entspricht
- Einhaltung 1 x 1 der Warenpflege



# Instrument: Präsenz im Bereich Obst und Gemüse

Angebot an loser Ware

=> Kunde kann bedarfsgerecht einkaufen

Reduzierung von Verlusten bei verpackten Waren

- Mehrmals täglich Warenpflege
- Aussortieren und Verkauf in Körben
- Gesundpacken d.h. Austausch einzelner Früchte
- Berücksichtigung der rechtlichen Anforderungen
- Herstellung Bananenchips aus “Überreifen“ Früchten



# Instrument: Preisreduzierter Verkauf

- Passivverkauf z.B. Körbe mit Zitrusfrüchten



- Aktivverkauf z.B. gemischte Körbe mit Früchten werden im Beisein des Kunden gepackt



# Instrument: Beschaffung und Präsenz Brot und Backwaren

Lieferhäufigkeit und Bestellmöglichkeiten  
Tägliche Bestellung bis 16 Uhr für den  
Folgetag Anlieferung am Folgetag vor Ladenöffnung

- Frische fertig gebackene Waren z. B. Steinofenbrote
- Frische Teiglinge für Brötchen und Baguette
- Gekühlte Kuchen
- Halbgebackene Brote und Teiglinge
- Mehrmals wöchentlich Tiefkühlware  
(Teiglinge, Kuchen, Laugengebäck usw.)
- → Grundsortimente immer zum bedarfsgerechten frischen Fertigbacken  
in der Filiale verfügbar



# Instrument: Beschaffung und Präsenz Brot und Backwaren

## An die Tageszeit angepasstes Layout

- Brötchen und Baguette werden bedarfsgerecht frisch an der Backstation gebacken
- Kombination von tagesfrischem Brot aus der herzberger Bäckerei und im Markt fertiggebackener Ware
- Abends reduziertes Sortiment von Vollkornbrot, Spezialbrot und bedarfsgerecht fertiggebackenen Broten
- Brote werden auf Kundenwunsch fertiggebacken
  - ⇒ Kundenwünsche werden erfüllt, Lebensmittelverluste reduziert
- Übriggebliebene Brote können als Brot vom Vortag gekennzeichnet reduziert verkauft werden



# Instrument: Preisreduzierter Verkauf

**Produkte mit kurzer Haltbarkeit...**



**... finden Sie ab sofort im Regal**

- **Ihr Vorteil – Sie haben die Wahl:**  
Kaufen Sie Artikel mit längerer Haltbarkeit oder wenn Sie es lieber kurzfristig verzehren möchten, das günstigere Produkt mit kürzerer Mindesthaltbarkeit.

**tegut... setzt ein Zeichen um Verschwendung zu vermeiden!**  
Im Sinne der Verantwortung für Lebensmittel möchte tegut... die aktuelle Diskussion über die Verschwendung von Lebensmitteln nutzen und ein Zeichen setzen. Mit der Platzierung im Regal möchten wir die Wertigkeit der Produkte mit kurzer Mindesthaltbarkeit unterstreichen.

**Achten Sie beim Einkauf einfach auf die Kennzeichnung am Produkt:**

<b>Kurze Haltbarkeit!</b> <b>-30%</b> Preis wird an der Kasse reduziert.	<b>Kurze Haltbarkeit!</b> <b>-50%</b> Preis wird an der Kasse reduziert.
--	--

Kennzeichnung von Waren mit verminderter Haltbarkeit mit Aufklebern 30 % oder 50 %

→ Waren müssen ausreichende Frischereserve besitzen



# Instrument: Zusammenarbeit mit den Tafeln

- Die Zusammenarbeit wird aktiv im Vertriebsgebiet unterstützt
- Empfehlungen zur Abgabe
- Unterstützung bei der Dokumentation
- Hinweise zu gesetzlichen Vorgaben z.B. Eier, MHD



Quelle: fuldaer-tafel.de

# Instrument: Verwertung

## Aus Abfällen entsteht Biogas in Erdgasqualität

Kooperation tegut... - Karl Meyer Umweltdienste – Biothan  
Intensive Absprache bereits bei der Anlagenplanung  
Bioabfälle ersetzen Energiepflanzen  
Biogas wird ins Erdgasnetz eingespeist  
1 kg Küchenabfall = 1 km Autofahrt (Erdgasfahrzeug)

Preisgekrönte  
Biogasanlage  
Finkenberg



Quelle: gvv-fulda.de

## Weitere Instrumente

- Systeme zur MHD Kontrolle
- Kleinere Verpackungseinheiten
- Schonende Beleuchtungssysteme
- temperierte Obsttische
- Weiterverarbeitung in den Filialen
- Happy Hour
- Umlieferung zwischen Filialen
- “ MHD“ – Ecke

# Lebensmittelabfälle im Handel

## Was kann man noch tun?

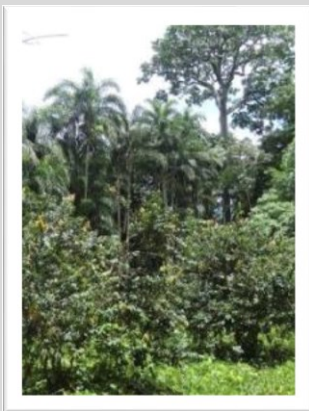
# Projekt Fruchtverarbeitung: Reduzierung Food Waste in den Anbauländern



3 Erfahrungszentren in Ecuador, Peru und Bolivien: Dezentrale Verarbeitung „kleiner Technik“ (an der Pflanze) gereifter Früchte zu Pürees.

Sinnvolle Konservierung als Schlüssel zur Vermarktung ansonsten schnell verderblicher Früchte.

Projekt in Zusammenarbeit mit der GIZ



## tegut... Lädchen für alles



**“ Tante Emma“ Konzept  
ermöglicht täglichen  
bedarfsgerechten Einkauf  
Frischer Lebensmittel**



# Wissensvermittlung bei tegut...

- Broschüre “Weniger Wegwerfen“  
→ [http://www.tegut.com/fileadmin/tegut\\_upload/Dokumente/Ratgeber\\_Kataloge\\_Infoblaetter/broschuere\\_weniger\\_wegwerfen\\_141112.pdf](http://www.tegut.com/fileadmin/tegut_upload/Dokumente/Ratgeber_Kataloge_Infoblaetter/broschuere_weniger_wegwerfen_141112.pdf)
- tegut... Kundenzeitschrift  
→ [www.tegut.com/kundenmagazin.html](http://www.tegut.com/kundenmagazin.html)
- Wissensvermittlung durch das Lernbuch Ernährung  
→ <http://www.tegut.com/ernaehrung/publikationen/lernbuch-ernaehrung.html?piwa=publikationen>
- Schulung der tegut... Lernenden  
→ <http://www.tegut.com/mitarbeiten/ausbildung.html>
- Saisongarten  
→ <http://www.tegut.com/saisongarten.html>





# Wissensvermittlung bei tegut...

## Die angegebene Mindesthaltbarkeit ist nicht gleich der Höchsthaltbarkeit:

Viele Lebensmittel sind ungeöffnet noch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) genießbar. Vertrauen Sie Ihren Sinnen. Riecht beispielsweise der Erdbeer-Joghurt appetitlich nach Frucht, hat er eine frische, kräftige Farbe und schmeckt er, wie ein leckerer Erdbeer-Joghurt schmecken sollte, ist er auch nach Ablauf des MHD ein Genuss und zu schade für den Müll.

Das Gleiche gilt auch für bereits geöffnete Lebensmittelverpackungen, die nicht ganz aufgebraucht wurden.



## Anders dagegen sieht es beim Verbrauchsdatum aus.

Es ist bei abgepackten leicht verderblichen Lebensmitteln vorgeschrieben. Diese sollten bis zu dem angegebenen Zeitpunkt verbraucht werden.



Auszug aus Broschüre  
“Weniger Wegwerfen“

# Marktplatz September 2011

Nachhaltigkeit leben gut für mich, für dich, für unsere Zukunft marktplatz September 2011 2



## Weniger wegwerfen, mehr Wert schöpfen!

*Unser täglich Müll – über unseren Umgang mit Lebensmitteln und die globale Dimension ihrer Verschwendung*

Circa 6,6 Milliarden Tonnen essbare Lebensmittel landen jedes Jahr allein in Deutschland im Hausmüll. Mit dem gigantischen Ausmaß der Nahrungsmittel-Vermeidung in den wohlhabenden Ländern befasst sich der aktuelle Film „Taste the Waste“. Die Macher der Dokumentation, Valentin Thurn und Stefan Kreuzberger, haben als Ergänzung das Buch „Die Essensverschwendung“ geschrieben. Valentin Thurn spricht im Interview über das brennende Thema, dessen Ursachen und dessen Folgen.

Wie kam es, dass Sie sich so intensiv mit dem Thema Lebensmittelverschwendung beschäftigt haben?  
Valentin Thurn: Im Grunde sind das zwei Geschichten. Zum einen brachte mich eine Reportage darauf, die wir über Mülltaucher gedreht haben. Mülltaucher sind Leute, die in Großstädten essbare Lebensmittel aus den Abfalltonnen der Supermärkte herauszupicken, was illegal ist. Zum anderen habe mich meine Herkunft und Erziehung für das Thema sensibilisiert. Meine Mutter hat uns Kinder immer zu einem achtsamen Umgang mit Lebensmitteln ermahnt, wie es bei vielen

Menschen aus der Kriegsgeneration üblich ist. Ihre Einstellung war zudem durch sehr schlimme Kindheitserlebnisse geprägt. Sie gehörte zur deutschen Minderheit, die auf dem Balkan lebte. Nach dem Krieg kam sie mit meiner Großmutter in ein Internierungslager. Für die Gefangenen gab es viel zu wenig zu essen. Meine Großmutter stachle ihrer Tochter einen Teil ihrer Rationen zu. Sie selbst ist an Unterernährung gestorben, aber meine Mutter hat das Lager überlebt. Lebensmittel waren für sie daher noch etwas wertvoller als für andere, die nicht katastrophal erlebt



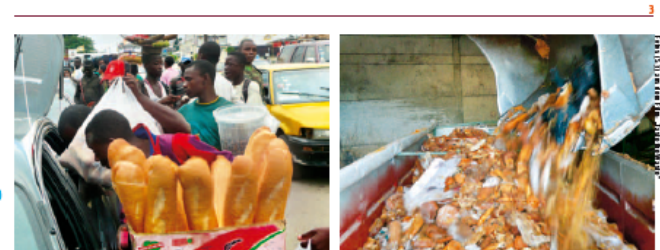
Valentin Thurn (links) und Stefan Kreuzberger haben sich mit dem Titelthema „Nahrungsmittel-Vermeidung“ beschäftigt.

haben, dass ein extremer Mangel Menschenleben kostete.

Wie hat sich diese Erfahrung in Ihren Alltag bemerkbar gemacht?

Meine Mutter hat uns beispielsweise immer ermahnt, unseren Teller leer zu lassen. Kinder in Afrika würden sich über so viel gutes Essen freuen. Heute ist es in der Tat so: Menschen leiden in anderen Teilen der Welt auch deshalb Hunger, weil wir Lebensmittel im Überfluss kaufen und dann wegwerfen.

In Ihrem Buch erzählen Sie von einer Frau aus Kamerun, die auf dem Pariser Großmarkt hilft, Lebensmittel-Abfälle zu sortieren. Wie soll sich das gegen aufnehmen, dass es gentechnisch veränderte Lebensmittel in den Müll wandern, wird sie entlassen. Schildern Sie den Lesern doch einmal, wie die Menschen in Kamerun unsere Gewohnheiten des ständig verfügbaren Überflusses zu spüren bekommen.  
Das eine Problem sind die EU-Korridore, denen die Lebensmittel entsprochen müssen, die Kamerun und andere Länder Afrikas exportieren.



Durch die Verknappung von Ackerflächen nimmt die Abhängigkeit von Lebensmitteln-Importen in den afrikanischen Ländern zu, vor allem bei Getreide. ... die Getreidepreise stetig ansteigen, während andererseits durchaus noch vorzeigbare Lebensmittel verfügbar sind.

Bananen beispielsweise dürfen weder zu krumm noch zu gerade und sie müssen mindestens in fünf- bis sechsstadien gewachsen sein. Alle diese Kriterien gehen mindestens zehn Prozent der Ernte einer Plantage verloren. Bedingt durch Klima- und Infrastruktur schaffen es die Bananen, die der asiatische Lebensmittelhandel nicht will, allerdings nur bis ins nächste Dorf.

Das andere Problem ist die zunehmende Abhängigkeit der Kameruner von Lebensmittel-Importen, vor allem bei Getreide. Die Getreidepreise steigen tendenziell. Hier spielt die zunehmende Verknappung von Ackerflächen für die Lebensmittelherzeugung durch den Anbau pflanzlicher Rohstoffe zur Bioethanol- und Energiegewinnung eine wichtige Rolle. Unsere Konsumgewohnheiten, die zur massenhaften Überversorgung mit Backwaren führen, kommen als Präzedenzfall hinzu.

Kunden erwarten bis Ladenschluss beim Bäcker volle Theken und uneingeschränkte Auswahl. Fast niemand kauft jedoch mehr Brot vom Vortag. So werden Backwaren besonders häufig weggerollt. In Kamerun geben die Ärmsten 80 Prozent ihres Einkommens für Nahrungsmittel aus. Bei steigenden Preisen besteht hier kaum noch Spielraum.

Pro Kopf und Jahr entsorgt jeder Deutsche durchschnittlich circa 80 kg Lebensmittel in den Müll, zwischen 95 und 115 Kilo pro Kopf und Jahr wenn Europäer und Amerikaner weg. Das haben Ihre Recherchen ergeben. Auch andere Untersuchungen bestätigen diese Zahlen. Dabei verstreuen alle Weltregionen und gesellschaftlichen Wertungsstufen das Verschwinden von Lebensmitteln. Wie kommt es, dass dieser Widerspruch noch nicht lauter kritisiert wurde?

Für mich gibt es nur eine psychologische Erklärung: Während der Arbeit an dem Buch und dem Film habe ich mit vielen Menschen gesprochen, die Lebensmittel im großen Stil vermeiden müssen, also Lehrer und Mitarbeiter von Supermärkten und von Abfall-Entsorgungsbetrieben. Jedem war das unangenehm. Aus meiner Sicht

handelt es sich um die des Menschen eigene Art der Verdrängung.

In England erneuerten mittlerweile Kampagnen Kunden zum besser geplanten Einkauf. Wie könnten ähnliche Aktionen in Deutschland aussehen?

Beispielsweise könnten Angebote „Zähle ein Produkt – einen Zent“ durch „Zähle alles – bekomme ein zweites gratis“ abgelöst werden. Wichtig dabei ist, dass der Kunde die Hintergründe versteht, die zum Wegwerfen geeigneter Lebensmittel führen, und Veränderungen akzeptiert. Langfristig müsste er beispielsweise Veränderungen dafür haben, dass nicht jedes frische Lebensmittel bis Ladenschluss verfügbar ist.

Wie gehen Sie in Ihrem Haushalt vor, um das benötigte Wegwerfen von Lebensmitteln zu vermeiden?

Wir kochen relativ viel frisch und kaufen wenig vorportionierte Packungen. Diese sind meistens zu groß, auch für Familien. Einkaufen findet bei mir immer mit Einkaufstasche statt. Frische Lebensmittel kaufe ich mehrmals in der Woche. Der tatsächliche Bedarf für eine gesamte Woche lässt sich schlecht einschätzen. Restwaren werden bei uns gegessen oder eingefroren.

Unser Ange hat sich im Supermarkt an die permanente Verfügbarkeit und an das makellose Aussehen der Produkte gewöhnt. Muss hier nicht auch ein Umdenken stattfinden?  
Das müsste schon passieren. Das weitaus wichtigste Empfinden, Lebensmittel müssten jederzeit in großer Vielfalt großartig und makellos sein, muss sich ändern. Was mich am meisten geschockt hat, ist das gigantische Potenzial beim Kartoffelankauf. Ab bis 50 Prozent der Ernte wird aussortiert, weil eine Kartoffel nicht zu groß, nicht zu klein und nicht zu anfänglich sein darf. Ich habe selbst gemerkt, dass man sich als Städter Lebensmittelwissen regelrecht aneignen muss. Mit dem Wissen um den Aufwand der Lebens-

mittelherzeugung steigt auch die Achtung vor Lebensmitteln. Das fängt schon an, wenn mehr Menschen auf dem Balkon oder im Garten selbst Gemüse aufziehen. Eigentlich müsste es in der Schule mittlerweile wieder als Schulfach Kochen geben, finde ich.

Mit Valentin Thurn sprach Olaf Burger, Chef-Journalist und Autor in Würzburg.

### Das Buch und der Film

„Die Essensverschwendung“ und „Taste the Waste“ in dem Film „Taste the Waste“ und dem parallel dazu entstandenen Buch „Die Essensverschwendung“ widmet sich die Autoren Valentin Thurn und Stefan Kreuzberger einem Tabuthema: Gigantische Mengen genießbarer Lebensmittel landen in den Industriemationen im Müll, während in anderen Teilen der Welt Menschen unter Nahrungsmittel-Knappheit leiden. Die Journalisten haben Zahlen und Daten über die Lebensmittel-Vermeidung in der westlichen Welt zusammengetragen, die deren Ausmaß offenbaren. Zugleich gehen sie den Ursachen und Auswirkungen der Lebensmittel-Vermeidung auf den Grund.

Lesen, schauen, diskutieren, engagieren! Das Buch ist seit Mitte August 2011 im Buchhandel für 14,90 Euro verfügbar. Der Film startet im September 2011 in den Kinos. Ab 10. September finden bundesweit Aktionen zum Thema statt, an denen sich mehrere Organisationen beteiligen. Legen Sie sich für die Ausstrahlung des Films – vorzugsweise in Kassel, Mainz, Frankfurt, Filder, Marburg, Jena, Göttingen sowie Würzburg – und die Möglichkeit der Diskussion mit den Autoren.  
Mehr unter [www.loggt.com](http://www.loggt.com)



[http://www.tegut.com/fileadmin/tegut\\_upload/Dokumente/Marktplatz/tegut\\_marketplatz\\_september\\_2011.pdf](http://www.tegut.com/fileadmin/tegut_upload/Dokumente/Marktplatz/tegut_marketplatz_september_2011.pdf)



# Marktplatz September 2011

Weniger wegwerfen, mehr Wert schaffen

marktplatz September 2011

## „Unser Ziel ist, genau die richtige Menge anzubieten“

Interview mit Thomas Gutberlet, tegut... Vorstandsvorsitzender

Obst, Gemüse, Backwaren, Wurst – das alles muss gemäß den Kundenwünschen täglich in vielen Sorten und frisch verfügbar sein. Im Sinne der Weltenernährung und des Klimaschutzes gilt es jedoch, die Überproduktion und den Lebensmittelmüll drastisch zu reduzieren. Welche Vielfalt des Angebotes ist kurz vor Ladenschluss noch zu verantworten? Welche Ausrichtung haben die tegut... Märkte und wie reagieren die Kunden darauf? Zu diesen Fragen äußert sich tegut... Vorstandsvorsitzender Thomas Gutberlet im Interview.

Herr Gutberlet, was müssen Sie als Lebensmittelhändler beachten, damit Ihre Kunden bis Ladenschluss die erwartete Auswahl bekommen und dennoch Lebensmittelwaste vermeiden wird?

Thomas Gutberlet: Ideal für unsere Kunden und uns als Händler ist es natürlich, dass zum Beispiel die letzte Gurke gekauft wird, wenn unsere Märkte am Abend schließen. Das geht leider nicht immer auf. Es kommt darauf an, dass wir gut disponieren, also planen und bestellen. Dabei werden wir inzwischen auch von komplexen elektronischen Systemen unterstützt, die auf mathematischen Berechnungen beruhen.

Was muss unbedingt noch an frischer Ware vorhanden sein, obwohl der Ladenschluss kurz bevorsteht?

Alles, was rechtlich verwertbar ist, geben wir an die „Jahres“ über. Bleiben wir beim Beispiel der Gurke. Der Kunde muss in der Verkaufsalte bis zum Ladenschluss noch eine bekommen.

Da wir regional und biologisch ausgerichtet sind, sollte das möglichst eine heimische Bio-Gurke sein. Er muss also nicht mehr fünf verschiedene Sorten erhalten, aber diese eine muss es noch geben. Sonst hätten wir keine zufriedenstellende Leistung erbracht. Unser Ziel muss es sein, von den Früchten der Saison mindestens eine Sorte bis zum Schluss anzubieten und letztlich nichts übrig zu haben.

Wie arbeiten die Mitarbeiter von tegut... in den Märkten bereits jetzt, um Überschüsse zu vermeiden?

Unsere Kunden erwarten einerseits, dass sie das bei uns übliche besondere Warensortiment bis zum Ladenschluss erhalten. Andererseits sind sie so verständig, dass sie keine zehn Sorten Brötchen mehr verlangen, sondern auch zwei oder drei völlig ausreichen. Im Markt kann je nach Bedarf auch noch frisch gebacken werden. Bei Wurstwaren wird zum Ladenschluss hin nur noch die Menge aufgeschnitten, die der Kunde gerade verlangt. Damit erhalten wir die Frische des Produkts und vermeiden, dass wir am Abend etwas über haben, was am nächsten Tag nicht mehr angeboten werden kann.

Was geschieht mit den Lebensmitteln, die am nächsten Tag nicht mehr verkauft werden können?

Alles, was rechtlich verwertbar ist, geben wir an die „Jahres“ der Region, um damit Menschen mit sehr geringem Einkommen zu unterstützen. Was nicht mehr verwertbar ist, wird



Thomas Gutberlet, Vorstandsvorsitzender tegut... wird das Thema „Vermeidung von Lebensmittelwaste“ auch in die jetzt anstehenden Tagungen des tegut... Kundenrats miteinbringen.

Kompost- oder Biogasanlagen zugeführt, deren Betrieb nur so wirklich sinnvoll ist. Extra beispielsweise Mats für Biogasanlagen anzubauen, was bedeutet, dass weniger Ackertürche für den Lebensmittelanbau zur Verfügung steht, ist im Sinne des Klimaschutzes und der Weltenernährung der falsche Weg.

Wie vermitteln Sie diese Ausrichtung Ihren Kunden?

Wir werden mit unseren Kunden über dieses Thema sprechen, denn wenn wir Lebensmittelmüll vermeiden, leisten wir schließlich einen weiteren Beitrag, die Hunger in der Welt zu lindern. Deshalb werde ich diese Gedanken

in die jetzt anstehenden Tagungen des tegut... Kundenrats miteinbringen. Es geht nicht darum, auf ein gewisses Sortiment zu verzichten, sondern auf roskal Menge. Momentan gelangt es uns zu rund 90 Prozent, so zu disponieren, dass die Vielfalt da ist und nichts übrig bleibt, außer vielleicht die ein oder andere Lücke im Regal. Das ist aus meiner Sicht nicht schlecht, aber da müssen und können wir noch besser werden.

Mit Thomas Gutberlet sprach Carin an Kallenbach, Freies Journalistenbüro der Rhön, Oberweiß

## Es lohnt sich, genau hinzuschauen!

Mindesthaltbarkeit ist nicht gleich Höchsthaltbarkeit im Unterschied zum Verbrauchsdatum

Ein abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bedeutet nicht zwangsläufig, dass ein Lebensmittel im MHD landen muss. Viele Produkte sind auch danach noch in guter Qualität und können verwendet werden.

Der Verbraucherschutz Hessen empfiehlt, bei jedem einzelnen Produkt genau hinzuschauen und es dann möglichst zeitlig zu verbrauchen. Dabei die Dringlichkeit des Verbrauchs nach Art des Lebensmittels, nach Verpackung und Verarbeitung unterschiedlich sein kann. Anders dagegen sieht es beim Verbrauchsdatum aus. Es ist bei abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum aus. Es ist bei abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum aus. Es ist bei abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum aus. Es ist bei abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum aus.

beim Verbrauchsdatum nicht mehr verkauft werden und sollten bis zu dem angegebenen Zeitpunkt verbraucht werden. Beispielsweise: Joghurt, Tee, Instant Nudeln, Popcorn, etc.

Verwerten statt wegwerfen

Welche Lebensmittel lassen sich auch nach Ablauf des MHDs bedenkenlos verwerten? Welche lassen weg? Hier eine Auswahl: Brot: bei Schimmelansatz entsorgen! Eier: können auch abgelaufen noch verzehrt werden – allerdings nicht roh!



Verschiedene Angaben: Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und Verbrauchsdatum (Verbrauchsdatum)

Fisch: höchstens einen Tag lagern – abgelaufen auf keinen Fall verzehren!

Fleisch: nur bis zum angegebenen Verbrauchsdatum verwerten!

Joghurt: ist häufig noch nach Ablauf des MHDs essbar – bei Schimmelspuren wegwerfen!

Käse: bei Hartkäse Schimmelstellen entfernen, Schnittkäse entsorgen.

Milch: ist mehrere Tage nach Ablauf des MHDs trinkbar – solange sie noch schmeckt.

Entscheidend für die Tipps ist natürlich, dass die Lebensmittel den jeweiligen Empfehlungen entsprechend gelagert und vor dem Verzehr sorgfältig geprüft werden.

Wollte Tegut's online www.tegut.com/nachhaltigkeit

Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist...



Laut einer Erhebungsstudie im Auftrag von tegut... prüft die Mehrheit in Deutschland (bei Proze...), Was die Grafik nicht zeigt: Das Verhalten differiert alters- und arbeitsplatzsch. Während 22 Prozent der 16- bis 29-Jährigen abgelaufenes sofort entsorgen, tun dies nur 13 Prozent der über 50-Jährigen. Im Wesen werfen 16 Prozent unbenutzt weg, im Osten 23 Prozent.

[http://www.tegut.com/fileadmin/tegut\\_upload/Dokumente/Marktplatz/tegut\\_marktplatz\\_september\\_2011.pdf](http://www.tegut.com/fileadmin/tegut_upload/Dokumente/Marktplatz/tegut_marktplatz_september_2011.pdf)

# Fazit

## Unsere Erkenntnis:

Lebensmittelabfälle lassen sich nicht vermeiden  
aber durch Optimierung der Prozesse und Fehlervermeidung  
können diese reduziert werden.

Dies erfordert von allen Beteiligten Prozessverständnis und  
Wertschätzung für Lebensmittel als Motivation um Verschwendung  
zu vermeiden

## Wir werfen nichts “ unbedacht“ weg

Vermessen wäre es zu behaupten,  
dass gelänge uns immer perfekt  
**aber wir sind auf einem guten Weg.**





Vielen Dank für  
Ihre  
Aufmerksamkeit.

**Dipl.Ing. Rainer Würz**  
**Qualität & Umwelt**

tegut... gute Lebensmittel  
GmbH & Co. KG  
Gerloser Weg 72  
36039 Fulda  
[www.tegut.com](http://www.tegut.com)  
[wuerz\\_r@tegut.com](mailto:wuerz_r@tegut.com)

**tegut...**

*gute Lebensmittel*