

Auf den Teller statt in die Tonne

Jedes Jahr werden in Deutschland Tonnen an noch verzehrfähigen Lebensmitteln entsorgt. Wie Kaufland dem effektiv entgegenwirkt, erzählt dieser Text.

Die Mengen sind unvorstellbar groß: Ungefähr 1,6 Milliarden Tonnen und damit rund ein Drittel der weltweit hergestellten Lebensmittel werden laut Schätzungen der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen jährlich verschwendet. Demgegenüber stehen mehr als 800 Millionen Menschen weltweit, die Hunger leiden, und auch ökologisch ist die Verschwendung von Lebensmitteln ein riesiges Problem: „Bis zu zehn Prozent der globalen Treibhausgasemissionen entstehen durch Lebensmittelabfälle. Denn die Lebensmittel wurden ja bereits produziert und haben damit Emissionen verursacht und Ressourcen wie z. B. Wasser verbraucht“, erklärt Ines Rottwilm, Leiterin Nachhaltigkeit bei Kaufland Deutschland. Für den Lebensmittelhändler ist daher bereits seit langem klar, dass ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln höchste Priorität hat: „Lebensmittel gehören auf den Teller, nicht in die Tonne. Das ist für uns jeden Tag gelebte Praxis“, sagt Ines Rottwilm und ergänzt: „Wir setzen daher in unseren über 770 Filialen auf vier Maßnahmen: Vorbeugen, vermeiden, verwerten und vermitteln.“ Auf diese Weise wird Kaufland bis 2030 die Verschwendung von Lebensmitteln um 50 Prozent reduzieren.

Um Lebensmittelverlusten vorzubeugen, arbeitet Kaufland eng mit seinen Lieferanten zusammen. Gemeinsam werden so die optimalen Warenmengen pro Saison geplant. Das gilt insbesondere für den Bereich Obst und Gemüse. So können die Landwirte die Produkte bedarfsgerecht anbauen, ernten und damit Überproduktionen vermeiden. „Natürlich unterliegen die Erträge bei Obst und Gemüse witterungsbedingten Schwankungen. Hierauf können wir in unseren vielen Filialen mit Sonderverkäufen flexibel reagieren und eventuelle Ernteüberschüsse vermarkten“, erklärt Ines Rottwilm. „Zudem nehmen wir bereits seit einigen Jahren Landwirten Äpfel, Karotten und Kartoffeln mit optischen Mängeln ab. Diese verkaufen wir zu günstigen Preisen unter dem Namen ‚Die etwas Anderen‘. Der Geschmack und die Qualität dieser Früchte stehen den anderen Produkten in nichts nach. Es stecken überall genauso viel Vitamine drin und sie sind genauso aromatisch wie die übliche Ware.“

Jede Filiale hat natürlich einen unterschiedlich hohen Bedarf an bestimmten Produkten. Mit hochmodernen Prognosetools können die benötigten Mengen pro Filiale und Lebensmittel exakt geplant und mit einem automatisierten Bestellprozess bedarfsgerecht bestellt werden. Das ist insbesondere bei hochverderblichen Produkten wie Fleisch oder Fisch von Bedeutung: „Ein gutes Beispiel ist Grillfleisch. An Wochenenden mit gutem Wetter ist die Nachfrage besonders hoch. Aber was, wenn das Wetter plötzlich doch schlecht werden soll? Mit unseren Prognosetools können wir mittlerweile exakt die Mengen berechnen, die wir für eine Filiale pro Tag benötigen. In die Berechnung fließen zum Beispiel auch die Wettervorhersage, der Wochentag und die Nachfrage nach Grillfleisch in dieser Filiale grundsätzlich mit ein. So bestellen wir nie zu viele Artikel, die wir dann schlussendlich nicht verkaufen könnten“, erklärt Ines Rottwilm.

Nach der Planung ist selbstverständlich auch die richtige Lagerung und die Lieferung der Produkte entscheidend, um Lebensmittelverluste zu vermeiden. Die Mitarbeiter von Kaufland werden im korrekten Packen von Paletten oder Sichern der Kartons entsprechend geschult, sodass die Lebensmittel unbeschadet transportiert werden können. Mit den von Kaufland entwickelten Klapp-Paletten wird die Beschädigung von Lebensmitteln beim Transport zudem deutlich reduziert. Sollte die Umverpackung dennoch kaputt gehen, der Artikel aber unbeschadet sein, verpacken die Kaufland-Mitarbeiter den Artikel einfach neu, sodass er verkauft werden kann. Außerdem wird die Temperatur in den Lkws mithilfe mehrerer Kühlzonen an das Produkt angepasst und überwacht, dass

die Kühlketten eingehalten werden. So ist jederzeit sichergestellt, dass die Lebensmittel während des Transports frisch gehalten werden.

An der gezielten Vermeidung von Lebensmittelabfällen sind hauptsächlich die Kaufland-Filialen und Logistikzentren beteiligt. Ines Rottwilm erklärt: „Die Mitarbeiter in unseren Filialen prüfen täglich und systematisch die Haltbarkeitsdaten der Lebensmittel. Bereits vor Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatum können wir die Artikel dann in unseren ‚Ich bin noch gut‘-Boxen preisreduziert verkaufen“, und ergänzt: „Obst und Gemüse, das wir unseren Kunden tagesfrisch anbieten, reduzieren wir bei größeren Beständen kurz vor Ladenschluss.“ Alternativ stellen die Kaufland-Filialen die Produkte entsprechenden Einrichtungen oder Organisationen zur Verfügung. So ist Kaufland seit über 20 Jahren starker Partner der Tafeln in Deutschland und unterstützt diese jede Woche in vielen Filialen mit Lebensmittelspenden. Alternativ zu den Tafeln werden an einzelnen Standorten auch andere karitative Einrichtungen oder die Initiative Foodsharing bedient.

Neben all diesen Maßnahmen ist es dem Unternehmen auch wichtig, gesamtgesellschaftlich auf die Problematik der Lebensmittelverschwendung aufmerksam zu machen und wertvolles Wissen zu diesem Thema zu vermitteln. Daher beteiligt sich Kaufland nicht nur jedes Jahr an den bundesweiten Aktionswochen gegen Lebensmittelverschwendung und war mit anderen Händlern Teil des Dialogforums der Bunderegierung, sondern setzt auch auf die gezielte Aufklärung der Kunden. Diese finden im Kaufland-Prospekt, aber auch auf der Website regelmäßig Tipps, wie Lebensmittel gerettet oder sinnvoll verwertet werden können. Für den Einkauf kann auch das Smartphone eine nützliche Hilfe sein: „Unsere Kaufland-App enthält digitale Einkaufslisten und Rezepte, die die Kunden beim bedarfsgerechten und bewussteren Einkauf unterstützen“, sagt Ines Rottwilm und ergänzt: „Wir wollen bei unserem Engagement an verschiedenen Stellen ansetzen, um für den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln in allen Bereichen zu sensibilisieren. Nur so kann es uns in Zukunft gemeinsam gelingen, Lebensmitteln die Wertschätzung zu geben, die sie verdienen.“

*https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/lebensmittelverschwendung_node.html