

Positionspapier zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten



Lidl lohnt sich



Inhaltsverzeichnis

1. Unser Unternehmensgrundsatz	3
2. Hintergrund – Lebensmittelverschwendung als gesamtgesellschaftliches Problem	3
3. Definition Lebensmittelverschwendung.....	4
4. Lidl-Ziel zur Reduktion von Lebensmittelverlusten	5
5. Lebensmittelrettung mit System	6
5.1 Effiziente Lieferkette	6
5.2 Straffe Bestellprozesse	6
5.3 Gezielte Rabattierung	7
5.4 Unterstützung der Tafeln.....	8
5.5 Biogasanlage	8
5.6 Kundensensibilisierung	8
5.7 Stakeholderdialog	9
6. Unsere Position zum „Containern“	9
7. Unsere Position zur Haltbarkeit und gleichzeitiger Ressourcenschonung	9
8. Fazit	10

1. Unser Unternehmensgrundsatz

„Wir übernehmen in unserem täglichen Handeln ökonomische, soziale und ökologische Verantwortung.“

Mit unserem Unternehmensgrundsatz zeigen wir, dass die Übernahme von Verantwortung ein Geschäftsinteresse von Lidl Deutschland ist. Als Lebensmittelhändler wissen wir den Wert von Lebensmitteln zu schätzen, und es ist in unserem eigenen Interesse, Ressourcen nachhaltig zu nutzen, um effizient zu wirtschaften. Unsere Produkte werden von ausgewählten Geschäftspartnern, mit denen wir seit vielen Jahren eng und vertrauensvoll zusammenarbeiten, unter höchsten Anforderungen an Qualität und Produktsicherheit hergestellt. Mit unseren Lebensmitteln versorgen wir Deutschland.

Der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung ist für uns daher ein zentrales Thema. Wir arbeiten mit System daran, dass Lebensmittelverluste entlang der gesamten Wertschöpfungskette reduziert oder vermieden werden.

Auf dem Weg zu „Zero Waste“ hat sich Lidl im Rahmen der Lidl-Nachhaltigkeitsstrategie 2030 verpflichtet, Lebensmittelverluste und organischen Abfall bis 2025 um 30 Prozent zu reduzieren.

Darüber hinaus streben wir an, sogenannte Abschriften (Lebensmittel, die wir aus den unterschiedlichsten Gründen nicht mehr verkaufen können, die aber noch verzehrfähig sind) weiterhin an die Tafeln in Deutschland und damit an Bedürftige weiterzugeben. Lebensmittel, die im Sinne der EU-Abfallrahmenrichtlinie¹ Abfall geworden sind, werden wir bestmöglich verwerten und zur Energiegewinnung oder Tierfutterproduktion einsetzen.

2. Hintergrund – Lebensmittelverschwendung als gesamtgesellschaftliches Problem

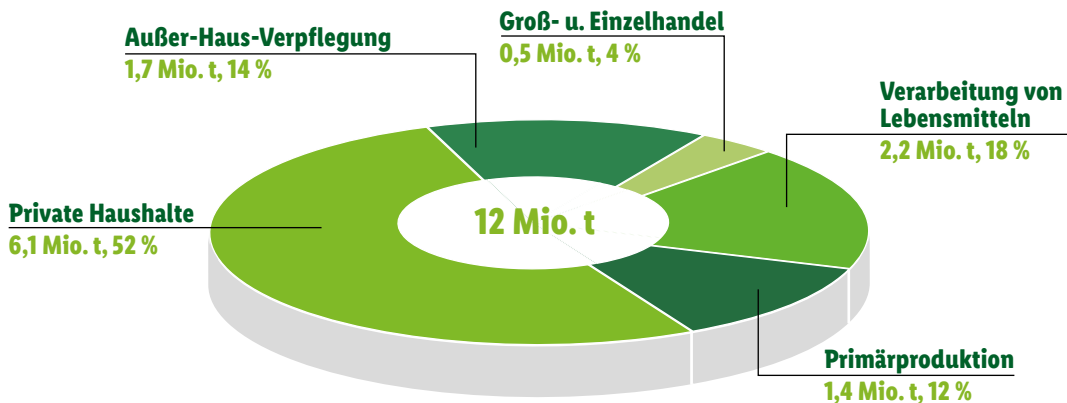
Die Verschwendung von Lebensmitteln ist ein gesamtgesellschaftliches Problem. Laut einer Studie des Thünen-Instituts im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft wurden in Deutschland im Jahr 2015 insgesamt 12 Mio. t Lebensmittel (Frischmasse) weggeworfen.²

¹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:02008L0098-20150731&qid=1481899084571&from=DE>

² https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/ZuGutFuerDieTonne/_Texte/Studie-Lebensmittelabfaelle-Deutschland.html

Dabei entfiel eine Menge von 4 % auf den deutschen Handel, umgerechnet rund 0,5 Mio. t. Der Hauptanteil weggeworfener Lebensmittel liegt bei den Verbrauchern. Hier fallen den Berechnungen folgend 6,1 Mio. t und damit 52 % der Lebensmittelverschwendung in Deutschland an.

Wo entstehen Lebensmittelabfälle?



Die Ursachen für die Verschwendung sind vielfältig: Neben der falschen Lagerung von Lebensmitteln besteht oft Unkenntnis darüber, worin der Unterschied zwischen dem Mindesthaltbarkeitsdatum und einem Verbrauchsdatum besteht.

Klar ist, dass angesichts zahlreicher Menschen in Deutschland, die sich trotz günstiger Preise ausreichende Lebensmittel kaum leisten können, jede Form der Verschwendung vermieden werden muss. Andererseits aber auch weil durch die Produktion von Lebensmitteln, die anschließend nicht genutzt werden, große Mengen CO₂ emittiert werden: Berechnungen zeigen, dass durch eine Reduzierung der Lebensmittelverluste um 50 % eine Senkung der Treibhausgasemissionen um rund 6 Mio. t erreicht werden könnte.³ Ergänzend zur Energieersparnis könnte durch eine bedarfsgerechte Produktion tierischer Erzeugnisse die Anzahl der Tiere reduziert werden, was den Nitratreintrag in den Boden verringern und den Flächenbedarf für den Anbau von Futtermittelpflanzen reduzieren würde. Das käme Böden und Biodiversität zugute.

3. Definition Lebensmittelverschwendung

Wir definieren Lebensmittelverschwendung – oder anders: Lebensmittelabfälle – als Produkte, die im Sinne des Kreislaufwirtschaftsgesetzes⁴ zu Abfall geworden sind. Dazu zählen Lebensmittelverluste, die nach der Ernte, z. B. bei der Lagerung und während Transport, Verarbeitung und Produktion, anfallen und dem Abfallbegriff der Abfallrahmenrichtlinie entsprechen.

Als nicht verschwendete Lebensmittel gelten solche verzehrfähigen Waren, die wir, nachdem wir sie nicht mehr verkaufen können, an die Tafeln als berechnete Organisation weitergeben.

³ https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Nationale_Strategie_Lebensmittelverschwendung_2019.pdf?__blob=publicationFile

⁴ <https://www.gesetze-im-internet.de/kwrg/KrWG.pdf>

Ebenso gelten fleischfreie Brote, Brötchen und Gebäckstücke aus den Backshops unserer Filialen nicht als Lebensmittelverlust, da diese zur Futtermittelproduktion eingesetzt werden und damit im Lebensmittel-Wertschöpfungskreislauf verbleiben.

Unsere Möglichkeiten der Einflussnahme sind entlang der einzelnen Wertschöpfungsstufen unterschiedlich stark ausgeprägt. Unsere Systeme zur Lebensmittelrettung zielen darauf ab, von der Produktion über den Transport, den Verkauf in Verpackungen, die die Haltbarkeit unterstützen, bis hin zur Rabattierung haltbarkeitskritischer Waren entlang der gesamten Wertschöpfungskette Wirkung zu entfalten und unsere Kunden aktiv mit in die Lebensmittelrettung einzubeziehen.

4. Lidl-Ziel zur Reduktion von Lebensmittelverlusten

Vor diesem Hintergrund engagieren wir uns mit der **Lidl-Lebensmittelrettung** aktiv gegen die Verschwendung von Lebensmitteln entlang der gesamten Wertschöpfungskette.



Wir verfolgen das Ziel, Lebensmittelverluste im oben beschriebenen Sinn bis 2025 um 30 % zu reduzieren.

Darüber hinaus beteiligen wir uns aktiv am sektorspezifischen Dialogforum Groß- und Einzelhandel im Rahmen der von der Bundesregierung beschlossenen *Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung*, die zur Umsetzung der von den Vereinten Nationen (UN) in der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung vereinbarten Ziele 12.3. erlassen wurde.

Mit unserem ganzheitlichen Ansatz zur Lidl-Lebensmittelrettung leisten wir einen Beitrag zur bundesweiten Initiative des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) „Zu gut für die Tonne“.



5. Lebensmittelrettung mit System

Lidl Deutschland ist mit rund 3.200 Filialen, die aus 39 Regionalgesellschaften gesteuert werden, und mit rund 83.000 Mitarbeitern ein filialisierender Händler mit System. Wir gestalten unsere Prozesse effizient und können durch unsere Größe auch durch kleine Veränderungen schnelle, flächendeckende und wirksame Veränderungen herbeiführen.

Unsere Maßnahmen zur Lebensmittelrettung gelten daher bundesweit, in allen Filialen und sind für jeden Mitarbeiter nachvollziehbar und anwendbar gestaltet. Maßnahmen, die vorgelagerte Wertschöpfungsstufen, wie die Vereinbarung von Abnahmemengen mit Lieferanten, die Festlegung von Qualitätsstandards oder die Beschaffenheit von Verpackungen angehen, werden zentralseitig aus der Hauptverwaltung in Neckarsulm gesteuert.

5.1 Effiziente Lieferkette

Die Rettung von Lebensmitteln beginnt bei der konkreten Absprache mit den Produzenten, welche Mengen wir bis wann benötigen. Wir besprechen mit unseren Partnern detailliert, welche Anforderungen wir an die Produkte haben. Beispielsweise dürfen Obst- und Gemüseartikel bei Lidl maximal ein Drittel der gesetzlich zulässigen Pestizidrückstände aufweisen. Darüber hinaus legen wir Abnahmemengen und Lieferzeiträume im Dialog mit unseren Lieferanten fest, mit denen wir langjährige Partnerschaften und vertrauensvolle Zusammenarbeit pflegen.

Durch eine effiziente Logistik, mit kurzen Transportwegen und optimalen Umfeldbedingungen, bezogen auf Licht-, Temperatur- und sonstige Umwelteinflüsse, stellen wir sicher, dass unsere Lebensmittel in einem optimalen Zustand in die Filialen gelangen und die Kunden ausreichend Zeit haben, die Artikel vor dem Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums oder des Verbrauchsdatums einzukaufen und zu verzehren.

5.2 Straffe Bestellprozesse

In unseren Filialen stellen wir sicher, dass unseren Kunden jeden Tag die komplette Sortimentsvielfalt zur Verfügung steht. Qualität und Frische werden dabei durch eine tägliche Warenanlieferung und regelmäßige Kontrollen der Waren während der Öffnungszeiten sichergestellt.

Bei der Disposition bestellen wir nur den Tagesbedarf, um unnötige Abschriften zu vermeiden. Auf Grundlage unseres umfassenden Datenmaterials über die taggenauen Abverkäufe können wir genaue Aussagen über die benötigten Mengen treffen.

Die Auswertung der Abverkaufsmengen und -zeiträume ermöglicht uns ebenfalls eine bedarfsoptimierte Bestückung unseres Backshop-Sortiments. Zusätzlich verzichten wir bei ausgewählten Artikeln, die abends nicht nachgefragt werden, auf einen Backvorgang in den letzten zwei Stunden vor Geschäftsschluss.

Wir haben ein hohes Interesse daran, ein Gleichgewicht zwischen der Warenverfügbarkeit für unsere Kunden und der Vermeidung von Abschriften zu erzielen. Eine immer genauere Datengrundlage hilft uns dabei, dieses Ziel zu erreichen.

5.3 Gezielte Rabattierung

Unser Ziel ist es, Ware, die wir in unseren Filialen haben, zu verkaufen. Wir kontrollieren regelmäßig die Frische unserer Waren. Nicht mehr verkaufsfähige Ware schreiben wir ab und stellen sie, wenn sie noch verzehrfähig ist, den Tafeln zur Weitergabe an Bedürftige zur Verfügung.

Waren, die kurz vor Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums sind, reduzieren wir und verkaufen sie zum halben Preis. Durch den zusätzlichen Kaufanreiz sorgen wir dafür, dass unsere Abschriften stark reduziert werden. Zur besseren Orientierung und Auffindung der rabattierten Produkte stellen wir in unseren Filialen grüne Boxen mit dem Aufdruck „**Ich bin noch gut**“ auf. „Ich bin noch gut“ ist seit Februar 2020 ein neuer Konzeptbaustein der Lidl-Lebensmittelrettung in allen rund 3.200 Filialen in Deutschland.

Damit ersetzt „Ich bin noch gut“ die bisher angewandte Praxis bei Lidl, Produkte einiger Warengruppen mit 30 Prozent zu rabattieren, und weitet die gezielte Preisreduzierung aus, um letztlich weniger wegzuwerfen.



5.4 Unterstützung der Tafeln

Darüber hinaus unterstützen wir seit 2008 die Tafeln mit Lebensmittelspenden. Verzehr-fähige und lebensmittelrechtlich unbedenkliche Ware wird deutschlandweit oft von den jeweiligen Tafeln an unseren Filialen abgeholt und an sozial und wirtschaftlich Benachteiligte verteilt. Es geht uns darum, dass noch essbare Lebensmittel nicht weggeworfen werden. Die Zusammenarbeit mit den Tafeln wird kontinuierlich ausgebaut.

Seit 2018 unterstützt Lidl finanziell und auch fachlich den Aufbau von digitalen Prozessen. Das Projekt „Tafel macht Zukunft – gemeinsam digital“ hat zum Ziel, die Lebensmittelrettung durch die Tafeln mit digitalen Lösungen zu vereinfachen, um zukünftig noch mehr Nahrungsmittel vor dem Müll zu retten und an Bedürftige weiterzugeben.

5.5 Biogasanlage

Trotz der Wirksamkeit unserer Systeme und der vorrausschauenden Mengenplanung kann es dennoch vorkommen, dass wir Lebensmittel abschreiben und entsorgen müssen.

Wir fassen diese Lebensmittelabfälle in unseren Regionalgesellschaften zusammen und transportieren sie in Biogasanlagen. So erzeugen wir wertvolle Energie. Die Gärsubstrate werden zusätzlich als Dünger in der Landwirtschaft und als Tierfutter verwendet und tragen damit zur Neuproduktion von Lebensmitteln bei.

5.6 Kundensensibilisierung

Ein weitverbreitetes Problem, das zu großen Mengen verschwendeter Lebensmittel beiträgt, ist die fehlende Kenntnis der Unterschiede zwischen Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum.

Wir haben bei ausgewählten Artikeln einen zusätzlichen Haltbarkeitshinweis aufgebracht, der dem Konsumenten verdeutlicht, dass die Ware auch nach Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums noch gut sein kann. Der Aufdruck „Ich halte oft länger, als man denkt“ soll Kunden sensibilisieren, zu Hause weniger wegzuerwerfen. Mit dem auffälligen Aufdruck unterstützt Lidl eine Kampagne der Organisation „To good to go“.

Wir fordern weitere Aufklärungskampagnen des zuständigen Ministeriums, die die Unterschiede zwischen Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum erläutern.



Viele weitere Artikel folgen!

„Ich halte oft länger als man denkt“
sehen – riechen – schmecken

Oft auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums genießbar

Zudem werden gesammelte Rezepte zur kulinarischen Resteverwertung und Tipps zur passenden Portionierung und Lagerung von Lebensmitteln über die unterschiedlichen Kommunikationskanäle von Lidl wie zum Beispiel lidl-kochen.de/lebensmittelrettung und Instagram angeboten.

5.7 Stakeholderdialog



Als Mitglied von „Save Food“, einer Initiative der Welternährungsorganisation (FAO), des Umweltprogramms der Vereinten Nationen (UNEP) sowie der Messe Düsseldorf und der Verpackungsmesse Interpack, verfolgen wir den Austausch und die Weiterentwicklung von Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung von Unternehmen unterschiedlichster Branchen.

Außerdem tauschen wir uns aktiv im Rahmen des sektorspezifischen Dialogforums Groß- und Einzelhandel mit dem BMEL und weiteren Stakeholdern aus.

6. Unsere Position zum „Containern“

An Lidl-Filialen gibt es keine öffentlich zugänglichen Container, in denen Lebensmittel entsorgt werden. Unser Ziel ist es, auf dem Weg zu „Zero Waste“, möglichst keine Lebensmittel wegwerfen zu müssen. Wir sprechen uns eindeutig für die Weitergabe von verzehrfähigen Lebensmitteln an Hilfsorganisationen aus. Eine mögliche, zukünftige Verpflichtung würden wir unterstützen, wenn sichergestellt wird, dass das Haftungsrisiko im Umgang mit den abgeholt Lebensmittel nicht beim Händler liegt.

7. Unsere Position zur Haltbarkeit und gleichzeitiger Ressourcenschonung

Die Sicherheit unserer Lebensmittel ist für uns oberstes Gebot. Deswegen schützen wir unsere Waren gegen Verderb. Den Schutz erreichen wir durch kurze Transportwege, optimale Lagerungsbedingungen und eine Verpackung, die die Ware gegen äußere Einflüsse schützt.

Darüber hinaus garantieren wir durch eine Verpackung nicht nur die Produktsicherheit, wie die einwandfreie Hygiene oder den Schutz vor mechanischer Beschädigung, sondern auch die Haltbarkeit unserer Produkte. Durch unsere Verpackungen tragen wir somit auch zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten bei.

Gleichzeitig erkennen wir die Notwendigkeit, das größer werdende Aufkommen von Verpackungseinsätzen und -abfällen zu reduzieren und die dafür aufgewendeten Ressourcen zu schonen und insbesondere durch Plastikverpackungen verursachte Umweltverschmutzung zu bekämpfen.

Um beiden Anliegen gerecht zu werden, vertreten wir folgende Position: Wir vermeiden wo möglich und nachhaltig Kunststoffverpackungen. Dabei betrachten wir jeden Einzelfall und werden jeweils dem Ziel Vorrang einräumen, das sich als ökobilanziell vorteilhafter erweist.

Beispiel:

Wir haben uns nach Abwägungen der erwarteten ökobilanziellen Auswirkungen entschieden, Salatgurken im Einzelfall zu folieren, um ein Austrocknen und damit den Verderb der Ware zu vermeiden. Wir werden die Folie, die rund 10 % der CO₂-Emissionen des gesamten Lebensmittels ausmacht, gleichzeitig aber die Haltbarkeit um durchschnittlich elf Tage verlängert, immer dann nutzen, wenn wir die Waren saisonal bedingt nicht aus Deutschland beziehen. Die zusätzlichen Transportwege und die damit verkürzte Zeit für den Kunden, die Ware vor dem Austrocknen zu kaufen, verlängern wir durch den Einsatz der schützenden Folie.



Unsere Positionen zum schonenden Einsatz von Verpackungen finden Ausdruck in der ganzheitlichen Plastikstrategie REset Plastic. Der Ansatz reicht von der Vermeidung, über Design, Recycling und Beseitigung bis hin zu Innovation und Aufklärung. Dadurch werden der Einsatz von Plastik reduziert und Kreisläufe geschlossen. Mehr Informationen auf www.lidl.de/plastik

8. Fazit

Lebensmittel sind wertvoll. Wir leben von ihrem Verkauf und versorgen damit täglich Millionen Menschen in Deutschland. Unsere Lieferanten produzieren die Lebensmittel mit hohem Aufwand. Daher ist es unser Wunsch und unsere Verpflichtung, Lebensmittelverluste zu vermeiden.

Wir haben durch immer effizienter werdende Systeme den Anteil der Lebensmittel, die bei Lidl Deutschland entsorgt werden müssen, kontinuierlich reduziert und werden auch zukünftig daran arbeiten. Wir lenken mit der Lidl-Lebensmittelrettung die Aufmerksamkeit auf ein gesellschaftspolitisches Thema und regen zur Diskussion und zum Mitmachen an. Dafür teilen wir unsere Erfahrungen und Instrumente und führen weitere Maßnahmen ein, die den Kunden einfach helfen, auch zu Lidl-Lebensmittelrettern zu werden.