BIO COMPANY®

Brandenburgisches Abfallvermeidungsforum

Lebensmittelrettung im Einzelhandel

Referenten

Katrin Bahr
Bereichsleitung Qualität und Lebensmittelsicherheit

Titus Richartz
Bereichsleitung Arbeitssicherheit und Nachhaltigkeit



Über uns

Marktführer im Bio-Lebensmitteleinzelhandel
im Raum Berlin und Dresden

Gründung 1999 von Georg Kaiser

> 1.600 MitarbeiterInnen





Aktuell 58 Märkte

Tochterunternehmen
Midgard Naturkost & Reformwaren GmbH
Biomanufaktur Havelland

Eigenes Regionalkonzept mit 120 Partnern

Warum Lebensmittel retten?

Nachhaltige Aspekte

Verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen
Energie
Wasser
Arbeitskraft



Quelle: https://www.grs.de/de/nachhaltigkeit



Quelle: https://www.bund-naturschutz.de/wirtschaft-umwelt/wirtschaft-und-wachstum

Wirtschaftliche Aspekte

Einsparung von Entsorgungskosten
Geringere Verluste durch Abschreibungen
Zusatzerlöse durch kreative Lebensmittelrettungsaktionen
Kundenvertrauen durch ökologisches Engagement

Wie Lebensmittel im Einzelhandel retten?

Intelligente Bedarfsplanung

FoodTracks

Quelle: https://www.foodtracks.de/

Abverkaufsstrategien

%

TOO GOOD TO GO

Quelle: https://www.toogoodtogo.com/

Spenden statt Entsorgen

foodsharing.de

Quelle: https://www.foodsharing.de/

Unser Mehrstufensystem

SORGSAME BESTELLUNG DER WAREN





PREISREDUZIERUNG DER WARE

RETTERTÜTEN ÜBER TOO GOOD TO GO



ABGABE AN DIE MITARBEITER



SPENDE AN SOZIALE ORGANISATIONEN UND LEBENSMITTELRETTER

foodsharing.de

Rettung in außerordentlichen Situationen

Kühlausfälle

Bestmögliche interne Verwertung
Weitergabe an MitarbeiterInnen und foodsharing

Rückrufe / Sperrungen

Weitergabe an MitarbeiterInnen und foodsharing

Geringe Restlaufzeit der Produkte im Großhandel

Zuteilungen
Aktionspreise
Ggfs. Werbung

foodsharing – wie funktioniert´s ?

aus Filialsicht

Interne Prozessbeschreibung

- Auswahl der Ware auf Verzehrfähigkeit
- Geeignete Aufbewahrung
- Einhaltung der Kühlkette
- Kennzeichnung im Markt

Vorgehen im Markt

- Einarbeitung von Verantwortlichen im Markt
- Sortierung der Waren
- Info an foodsharing



Weiterführende Infos des BMEL im Leitfaden zur Weitergabe von Lebensmitteln

foodsharing – wie funktioniert´s ?

aus Filialsicht



… weiterhin zu beachten …

- Integration der Prozesse in den Arbeitsalltag
- Zeitaufwand
- Bürokratische Hürden
- Verantwortlichkeiten
- Produkthaftung / Kommunikation an die Retter

foodsharing – wie funktioniert´s ?

aus Rettersicht



Quelle: https://www.tip-berlin.de/stadtleben/lebensmittel-retten-foodsharing-essen/

Voraussetzungen:

- Aufnahmetest bei foodsharing
- Hygieneschulung (rote Karte), ggfs. weitere Vorgaben
- regelmäßige Abholungen (Pausierung möglich)
- meist feste Teams vor Ort & feste Abholgruppen
- Pro Betrieb 20-50 RetterInnen

Vorgang:

- Info zu Abholungen über Website (Übersicht über noch offene Zeitslots)
- Feste Vorgaben vom Betrieb
- Weiterverteilung individuell: private Kanäle (Whatsapp, Nachbarschaft, Familie), Essenskorb-Funktion von foodsharing, Fairteiler

Foodsharing – wie funktioniert´s ?

aus Rettersicht - wir haben eine Retterin gefragt

☹

Je nach Abholmenge entsprechend viel Arbeit (Sortieren, Verteilen, Verarbeiten)

Teilweise noch viel Sortierarbeit vor Ort, da manche Lebensmittel nicht mehr verzehrfähig sind

Teilweise starke Bürokratisierung bei foodsharing (Betriebe werden strenger)

Handhabung Pfandartikel schwierig (bzgl. Abrechnung)

Aktuelles - TooGoodToGo

“Divided On Taste - United Against Food Waste”



bisherige Erfolge - TooGoodToGo



Weitere Initiativen



Quelle: https://www.verbraucherzentrale-brandenburg.de/bildung-bb/angebote-weiterfuehrende-schule/besser-essen-statt-wegwerfen

Größtes Abfallaufkommen in den Haushalten

↓

Kundenaufklärung nötig

- ✓ Informationskampagnen zum Mindesthaltbarkeitsdatum
- ✓ Kampagne „Oft länger gut“
- ✓ Kampagne „Kauf weniger“

Meilensteine

2012

foodsharing.de

Gründungsunterstützung und erster Partner von **foodsharing**

2015

genießt uns

Genießt uns! Award für besonderes Engagement gegen die Verschwendung von Lebensmitteln von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt

2019

Oft länger gut
Wir setzen ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung auf unseren BIO COMPANY Produkten.

OFT LÄNGER GUT
NACH ABLAUF DES MINDESTHALTBARKEITSDATUMS

2020



BIO COMPANY Märkte nehmen an der „**Too Good To Go**“ App teil und bieten Rettertüten an

Marketing for Future Award 2020

KAUF WENIGER.

KAMPAGNE **Kauf Weniger:** Gold Gewinner "Marketing for Future Award 2020"



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

Fragen?
Erfahrungen?