

# Project brief

Thünen-Institut für Marktanalyse

2023/17

## Dialogforum Groß- und Einzelhandel zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

Lia Orr<sup>1</sup>, Thomas Schmidt<sup>1</sup>, Friederike Lehn<sup>1</sup>, Marco Heinrich<sup>1</sup>, Manuela Kuntscher<sup>1</sup>, Nora Brüggemann<sup>2</sup>, Patrik Eisenhauer<sup>2</sup>

- **Verluste (= Abfälle und Weitergabe) im Lebensmitteleinzelhandel durch abgeschriebene Lebensmittel wurden von 1,76 % (in 2019) auf 1,54 % (im Jahr 2020) verringert, was mit Blick auf den Umsatz der Unternehmen etwa 246.000 Tonnen im Jahr 2020 entspricht.**
- **23 Unternehmen – 17 aus dem Einzelhandel und 6 aus dem Großhandel – haben sich im Projektverlauf aktiv am Dialogforum Groß- und Einzelhandel beteiligt.**
- **Diese Unternehmen haben gemeinsam mit Forschungspartnern und dem BMEL eine Zielvereinbarung erarbeitet, die u. a. das Messen von Lebensmittelabfällen und die Kooperation mit sozialen Einrichtungen umfasst.**

### Hintergrund und Zielsetzung

Bis 2030 will die Bundesregierung Lebensmittelabfälle auf Einzelhandels- und Verbraucher\*innenebene halbieren. Wir unterstützen den Handel bei diesem Vorhaben im Verbundprojekt handelsforumRLV (Dialogforum Groß- und Einzelhandels zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung).

Um dieses Ziel zu erreichen, sind alle Akteure und Akteurinnen der Lebensmittelversorgungskette sowie die Verbraucher und Verbraucherinnen gefordert.

In diesem Projekt analysieren und quantifizieren wir Lebensmittelabfälle im Handel, um Trends ab 2015 abbilden zu können. Dabei wollen wir folgenden Fragen nachgehen: Warum entstehen Lebensmittelabfälle? Mit welchen Maßnahmen können diese Abfälle effizient reduziert werden? Welche Kosten sind mit den Maßnahmen verbunden?



Quelle: CSCP für handelsforumRLV / © handelsforumRLV

### Vorgehensweise

Während der Projektlaufzeit tauschten wir uns in regelmäßigen Treffen mit den Unternehmen aus, um den Wissenstransfer zwischen Wissenschaft und den Handelsunternehmen zu fördern. Mit den Handelsunternehmen bzw. -verbänden

erarbeiteten wir eine sogenannte Zielvereinbarung. In dieser legten wir konkrete Reduzierungsmaßnahmen sowie Zwischenziele fest, mit welchen der Handel auf die Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2030 hinarbeitet.

Mittels Literaturrecherche ermittelten wir, welche Methoden zum Erfassen von Lebensmittelabfällen geeignet sind (Orr und Schmidt, 2020). Anschließend entwickelten wir eine Methode zur Datenerhebung im Groß- und Einzelhandel.

Für 2019 (Orr und Schmidt, 2021) und 2020 (Heinrich et al., 2022) stellten uns 16 Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels (LEH) sowie Cash-and-Carry-Unternehmen, die etwa 16.000 Verkaufsstellen repräsentieren, Daten zu Umsatzverlusten (Abschreibungen) freiwillig bereit. Die beteiligten Unternehmen decken 88 % des organisierten LEH-Marktanteils in Deutschland ab. Für den Lebensmittelgroßhandel stehen für 2020 Daten von sechs Unternehmen und für 2019 von fünf Unternehmen zur Verfügung. Abschreibungen umfassen alle Lebensmittel, die aus dem Verkauf genommen werden, z. B. weil sie verdorben oder beschädigt sind. Diese abgeschriebenen Lebensmittel können je nach Zustand entweder weitergegeben werden, z. B. an soziale Einrichtungen oder für die Verwendung als Tierfutter, oder werden als Lebensmittelabfall entsorgt.

### Ergebnisse

Der Anteil des Einzelhandels am gesamten Aufkommen von Lebensmittelabfällen beträgt nur etwa 4 % (Thünen-Studie „Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015“). Weil es immer noch Datenlücken gibt, können wir bislang nur abschätzen, wie viel von den abgeschriebenen Lebensmitteln tatsächlich als Abfall enden und wie viel weitergegeben werden (z. B. an Tafeln). Experten schätzen, dass rund 30 % der abgeschriebenen Lebensmittel spendet werden.

**Alle 23 Mitglieder des Dialogforums haben eine Beteiligungserklärung für die Zeit während des Projektes unterzeichnet, in der sie sich zu bestimmten Maßnahmen verpflichten:**

Als verbindliche Maßnahmen zählen die Datenerfassung von Lebensmittelabfällen sowie die Kooperation mit sozialen Einrichtungen. Bei den Wahlpflichtmaßnahmen wurden intern mindestens 88 Maßnahmen realisiert, an den Schnittstellen zu Lieferanten setzen 62 Maßnahmen sowie an einer besseren Lebensmittelweitergabe 52 Maßnahmen an. Von diesen insgesamt über 200 Maßnahmen wurden 73 Maßnahmen im Laufe der Zusammenarbeit im Dialogforum umgesetzt. Das ist vor allem im Hinblick auf die Herausforderungen durch die COVID-19-Pandemie besonders hervorzuheben.

**Zwei Fallstudien wurden vom Thünen-Institut durchgeführt, in denen Reduzierungsmaßnahmen bewertet wurden.**

Die erste Fallstudie befasste sich mit einer Ergänzung der Mindesthaltbarkeitsangabe durch einen Zeit-Temperatur-Indikator (Keep-it®). Diese von HelloFresh genutzte Ergänzung führte zu einer Verringerung der Lebensmittelabfälle auf die Ebene der Verbraucher und Verbraucherinnen und auch innerhalb von HelloFresh konnten Lebensmittelabfälle reduziert werden - durch eine gesteigerte Prozesseffizienz. Die zweite Fallstudie umfasste die Bewertung eines „Retterregals“. In diesem bei Penny stehenden Regal werden Produkte angeboten, die aus geretteten Lebensmitteln hergestellt wurden, z. B. Cracker. Insgesamt wurden während der Projektlaufzeit durch die verkauften Retter-Produkte ca. 19 kg Lebensmittel vor der Tonne gerettet. Zudem rentierten sich die Produkte wirtschaftlich für die herstellenden Unternehmen. Bezüglich der Umweltauswirkungen gab es aufgrund der sehr unterschiedlichen Produkttypen große Unterschiede. Sechs der Elf Artikel wirkten sich positiv auf die Treibhausbilanz aus, d. h. Treibhausgasemissionen wurden eingespart (0,1 – 0,54 kg CO<sub>2</sub>eq/Artikel), zwei Artikel hatten eine Treibhausgasbilanz nahe Null und drei Artikel wirkten sich negativ aus, d. h. führten zu zusätzlichen Treibhausgasemissionen (0,13 – 0,24 kg CO<sub>2</sub>eq/Artikel). Die sozialen Effekte erfassten wir durch Befragung der Verbraucher und Verbraucherinnen. Darüber hinaus kann die erarbeitete Zielvereinbarung die im Projekt erzielten Erfolge verstetigen und zur Zielerreichung bis 2030 beitragen.

**Ausblick**

Um Lebensmittelverschwendung weiter zu reduzieren, haben die im Dialogforum beteiligten Unternehmen aus Groß- und Einzelhandel den **Entwurf für eine Zielvereinbarung 2022-2030 erarbeitet und dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft zur finalen Prüfung vorgelegt**. Die vertrauensvolle und konstruktive Zusammenarbeit im Dialogforum Groß- und Einzelhandel ermöglichte die Erarbeitung dieser ambitionierten Zielvereinbarung.

In diesem Rahmen sollen auch die Daten weiter erfasst, gesammelt und aggregiert veröffentlicht werden. Innerhalb der Unternehmen kann die interne Datenerhebung und die Auseinandersetzung mit den Zahlen in den unterschiedlichen Abteilungen die Beteiligten dabei unterstützen, individuell sinnvolle Maßnahmen für bestimmte Abschreibungsgründe zu identifizieren und umzusetzen. Auch im Vergleich mit der Gesamtheit der unterzeichnenden Unternehmen ist durch die verbesserte Datenlage ein – in den nächsten Jahren fortlaufend verbessertes - Benchmark möglich. Darüber hinaus erlauben die vom Thünen-Institut mit vier Mitgliedsunternehmen durchgeführten Modellvorhaben einen Einblick in das Potential der Lebensmittelabgaben zur weiteren Reduzierung von Lebensmittelabfällen.

Die grundsätzlich beobachtete Verringerung der Abschreibungsraten der Unternehmen im Dialogforum zwischen den Jahren 2019 und 2020 lassen darauf schließen, dass die Akteure und Akteurinnen erfolgreich Lebensmittelabfälle im eigenen Einflussbereich reduzieren.

**Weitere Informationen**

**Kontakt**

<sup>1</sup> Thünen-Institut für Markt Analyse  
Thomas.Schmidt@thuenen.de  
[www.thuenen.de/ma](http://www.thuenen.de/ma)

**Partner**

<sup>2</sup> Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production (CSCP)

**Laufzeit**

9.2019-12.2022

**Projekt-ID**

2152

**Veröffentlichungen**

Brüggemann N., Orr L. (2023): Stand der Umsetzung der Beteiligungserklärung. Abschlussbericht 2022 des Dialogforums Groß- und Einzelhandel zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung. Wuppertal: Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production, 26 p. DOI: 10.5281/zenodo.7560241

**Gefördert durch**

