

LEH verliert 310.000 Tonnen Lebensmittel pro Jahr

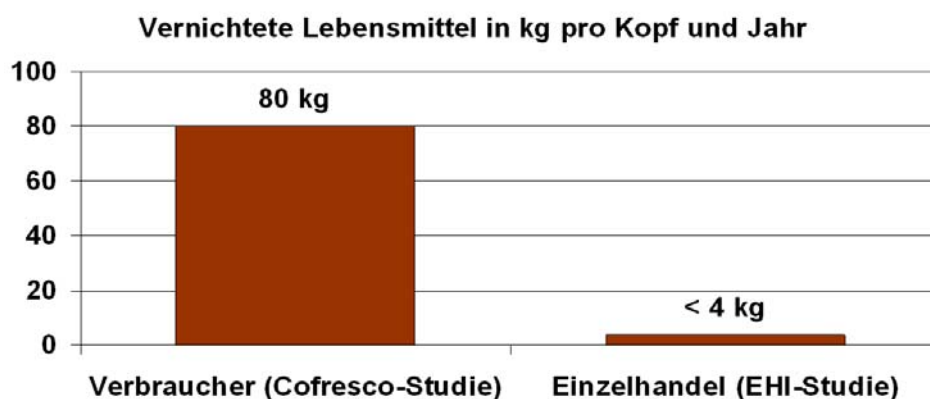
EHI-Studie analysiert Nahrungsmittelverluste im LEH

Köln, 20.09.2011 EHI – In den Filialen des Lebensmitteleinzelhandels gehen durch Beschädigung, Verderb oder ablaufende Verfalls- und Mindesthaltbarkeitsdaten durchschnittlich 1,1 % aller bezogenen Lebensmittel für den Verbrauch verloren. Insgesamt entspricht dies einem Warenwert von knapp 1,2 Milliarden Euro pro Jahr. Durchschnittlich wirft jede Verkaufsstelle pro Verkaufstag rund 25 kg Nahrungsmittel in den Abfall, die dann überwiegend nur noch in Biogasanlagen verwertet werden können.

Das EHI hat in seiner Analyse die insgesamt vom LEH erfassten Verluste aus Abschriften durch Bruch und Verderb berücksichtigt sowie auch nicht erfasste Abschriften aus anteiligen Inventurdifferenzen hinzugerechnet und außerdem die Lebensmittelretouren an Lieferanten, insbesondere bei SB-Brot, mit eingerechnet. Abgezogen wurden Lebensmittel, die an Tafeln oder andere karitative Organisationen kostenfrei abgegeben werden. Der Anteil der insgesamt unverkäuflichen Lebensmittel – und damit auch der Schaden für den LEH – liegt somit noch um einiges höher.

Die 2011 veröffentlichte und weithin anerkannte Cofreso-Studie „Das Wegwerfen von Lebensmitteln – Einstellungen und Verhaltensmuster“ zeigt unter anderem, dass jeder Verbraucher pro Jahr 80 kg Lebensmittel im Warenwert von 310 Euro wegwirft.

Die EHI-Studienergebnisse belegen nun, dass im bundesdeutschen Lebensmitteleinzelhandel pro Verbraucher und Jahr weniger als 4 kg Lebensmittel im Warenwert von knapp 15 Euro vernichtet werden müssen. Somit gehen im LEH jährlich maximal 310.000 Tonnen Nahrungsmittel verloren. Jeder der rund 41.000 Lebensmitteleinzelhandelsbetriebe vernichtet demnach durchschnittlich pro Verkaufstag 25 kg Nahrungsmittel - also weniger als das, was 100 Verbraucher im gleichen Zeitraum wegwerfen. Bedenkt man ferner, dass jeder Lebensmittelhändler durchschnittlich 2.000 Verbraucher versorgt, so wird klar, dass an diesen Distributionspunkten auch ein erhöhtes Abfallaufkommen unvermeidbar ist.



Den EHI-Berechnungen liegen die originär erhobenen Angaben von 10 führenden Lebensmittelfilial-Unternehmen mit einem gesamten Bruttoumsatz von 47,4 Mrd. Euro bzw. rund 35,5 Mrd. reinem Lebensmittelumsatz zu Grunde. Die Hochrechnungen beziehen sich auf einen relevanten Umsatz von 108 Milliarden Euro an Lebensmitteln im klassischen Sinne, also alles, was für Menschen ess- und trinkbar ist. Herausgerechnet wurden dabei Warengruppen wie Tabakwaren, Zeitschriften, Tiernahrung, Drogeriewaren etc., die sonst üblicherweise in Lebensmittelumsätze einbezogen werden. Ferner berücksichtigen die Berechnungen die Marktanteile von Lebensmittelvollsortimentern und Discountern, ebenso wie die Umsatzanteile der unterschiedlichen Warengruppen.

Exemplarisch ergeben sich für Frischwaren in SB und Bedienung in Super- und Verbrauchermärkten (Lebensmittelvollsortimenter ohne Discounter) folgende Durchschnittswerte und Bandbreiten:

Übersicht nach Warengruppen für Verluste aus Bruch und Verderb bei Lebensmittelvollsortimentern in % vom jeweiligen Warenbezug

	Bandbreite	Durchschnitt
Lebensmittel		
darunter		
Obst und Gemüse*	3,40 bis 7,01 %	5,12 %
Fleisch/Wurst/Fisch/Geflügel*	0,67 bis 3,33 %	2,10 %
Molkereiprodukte*	0,87 bis 3,38 %	1,55 %
Brot und Backwaren SB ohne Retouren*	0,77 bis 1,36 %	0,95 %
Brot und Backwaren SB mit Retouren	7,94 bis 13,24 %	10,42 %
Backstation/Backshop/Hausbäckerei*	3,84 bis 9,55 %	6,52 %
Summe Frischwaren (*) ohne Retouren	2,13 bis 3,61 %	2,89 %
Übrige Lebensmittel/Trockensortiment	0,20 bis 0,72 %	0,48 %
darunter Tiefkühlkost	0,27 bis 0,96 %	0,45 %
darunter Getränke	0,09 bis 0,38 %	0,15 %

Vermeidungsstrategien

Der LEH optimiert ständig seine Dispositionssysteme, um Warenverluste zu vermeiden. Kürzere Dispositionsrhythmen, kleinere Bestelleinheiten und Sicherheitsbestände sowie regionale Beschaffungssysteme durch Verkürzung von Lieferwegen sind Kernpunkte. Und natürlich ergreift die Branche auch im Tagesgeschäft vielfältige Maßnahmen, um den Verderb von Nahrungsmitteln zu verhindern. Durch regelmäßige Kontrolle von Mindesthaltbarkeitsdaten und der Produktqualität in den Frischebereichen können frühzeitig Maßnahmen ergriffen werden, um leicht verderbliche Produkte noch rechtzeitig zu verkaufen. Sonderaktionen oder Preisreduzierungen gehören zur täglichen Praxis und werden vom Konsumenten gerne angenommen. Handelsunternehmen, die weitgehend auf frühzeitige Preisreduzierungen verzichten, arbeiten besonders eng mit karitativen Organisationen zusammen.

Zusammenarbeit mit Tafel-Organisationen

Der Lebensmitteleinzelhandel arbeitet schon seit Jahren mit den Tafeln zusammen, um verzehrfähige, aber nicht mehr verkaufsfähige Lebensmittel nicht vernichten zu müssen. 80 bis 90 % aller Lebensmitteleinzelhandelsgeschäfte kooperieren schon mit derartigen Organisationen. Grundsätzlich werden von den Händlern nur Nahrungsmittel abgegeben, die bei der Übergabe noch uneingeschränkt genießbar sind. Nach Aussagen der Unternehmen hat sich auch die Qualität der gespendeten Lebensmittel hinsichtlich der Produktbeschaffenheit und der Dauer der Restverwertbarkeit gegenüber früheren Jahren deutlich verbessert.

Öffentliche Diskussion über Lebensmittelverschwendung

Das EHI hat sich mit dieser Untersuchung die Aufgabe gestellt, die unverkäuflichen Anteile (Verluste aus Bruch und Verderb) von Nahrungsmitteln im deutschen Lebensmitteleinzelhandel insgesamt und differenziert nach ausgewählten Warengruppen zu ermitteln, um der öffentlichen Diskussion über „Verschwendung und Vernichtung und neuer Wertschätzung von Lebensmitteln“ durch konkretes und zuverlässiges Datenmaterial aus dem Einzelhandel Impulse zu geben.

Der Film „Taste the Waste“ plakatierte ursprünglich, dass in Deutschland jährlich 20 Millionen Tonnen Lebensmittel über alle Produktionsstufen hinweg vernichtet werden – ein Wert der immer wieder von den Medien aufgegriffen wird. Die Cofresco-Studie erklärt, dass 6,6 Mio. Tonnen beim Endverbraucher vernichtet werden, und das EHI berechnet 0,31 Mio. Tonnen für den Einzelhandel. Offen bleibt, ob andere Branchen bzw. Produktionsstufen wie Gastronomie und Großverbraucher, Lebensmittelhandwerk, Lebensmittelproduktion und Agrarproduktion wirklich die dann noch verbleibenden 13 Mio. Tonnen Nahrungsmittel vernichten, oder ob es in Wirklichkeit nicht wesentlich weniger sind, wie etwa die EU-Studie „Preparatory Study on Food Waste across EU 27“ mit 10,9 Mio. Tonnen projiziert. Von einer vom zuständigen Bundesministerium in Auftrag gegebenen Studie wird in Kürze weitere Aufklärung erwartet.

Über das EHI

Das EHI Retail Institute ist ein Forschungs-, Bildungs- und Beratungsinstitut für den Handel und seine Partner mit rund 50 Mitarbeitern. Das internationale EHI-Netzwerk umfasst 500 Mitgliedsunternehmen aus Handel, Konsum- und Investitionsgüterindustrie. Gegründet wurde das Unternehmen 1951. Geschäftsführer sind Michael Gerling und Prof. Prof. E.h. (RUS) Dr. Bernd Hallier. Die GS1 Germany, eine jeweils 50 Prozent-Tochtergesellschaft des EHI und des Markenverbandes, koordiniert die Vergabe der europäischen Artikelnummern (EAN) in Deutschland. In Kooperation mit dem EHI veranstaltet die Messe Düsseldorf die EuroShop, die weltweit führende Investitionsgütermesse für den Handel und die EuroCIS, wo neueste Produkte, Lösungen und Trends der IT- und Sicherheitstechnik vorgestellt werden.

Herausgeber:

EHI Retail Institute e. V., Spichernstraße 55, 50672 Köln, www.ehi.org
Tel.: +49 (0)2 21/5 79 93-0, Fax: -45

Kontakt:

Frank Horst, Leiter Inventurdifferenzen + Sicherheit, Tel.: -53, horst@ehi.org
Ute Holtmann, Leiterin Public Relations, Tel.: -42, holtmann@ehi.org



„Nahrungsmittelverluste im Lebensmitteleinzelhandel“



Forschung

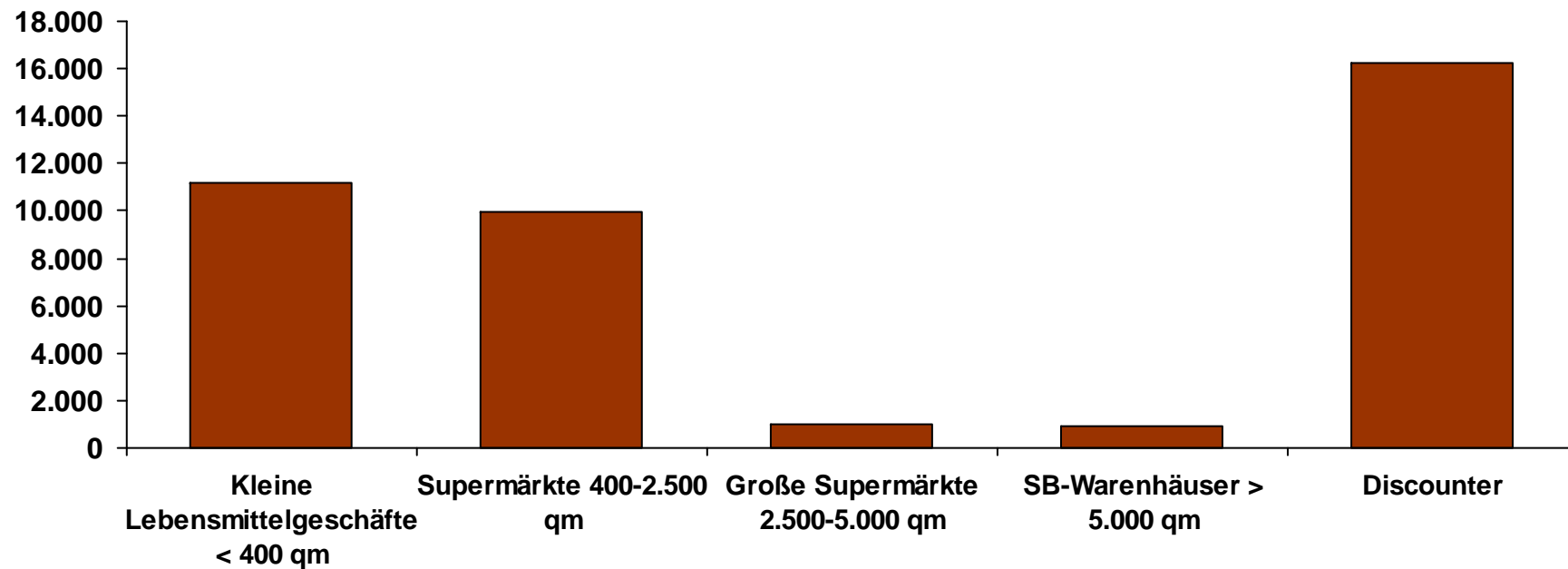
Konferenzen

Verlag

Messen

Lebensmitteleinzelhandel 2010

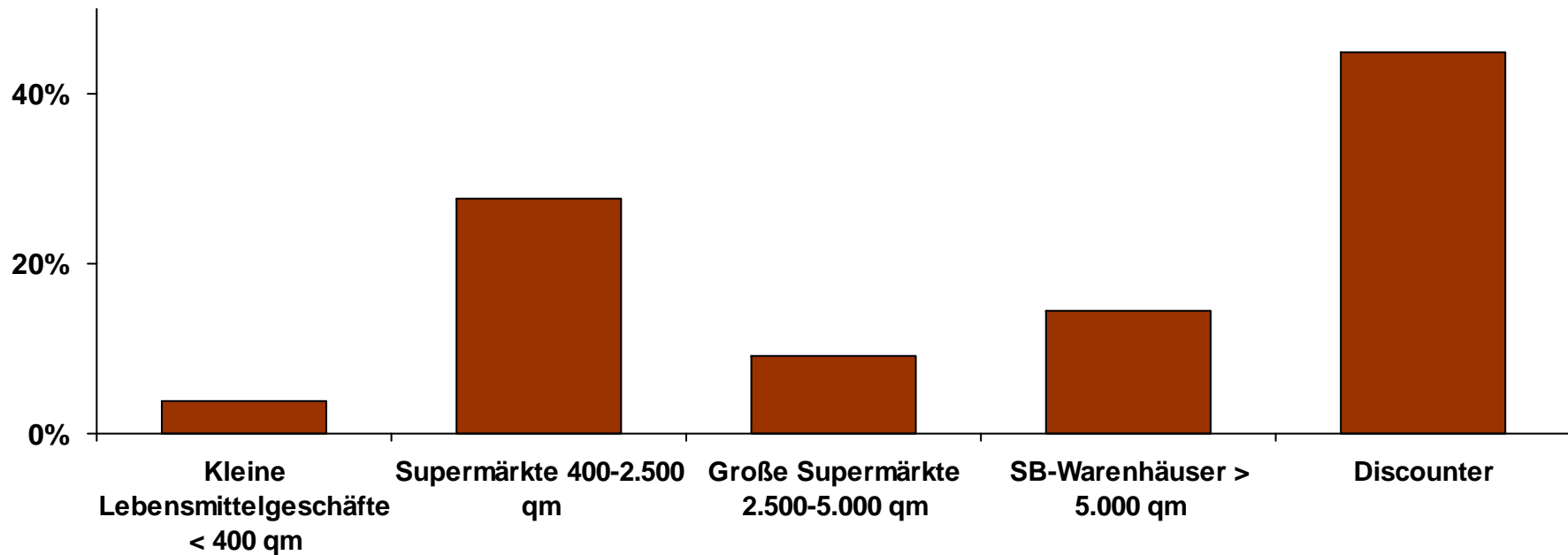
- Zahl der Betriebe nach Vertriebstypen -



Quelle: EHI Retail Institute

Lebensmitteleinzelhandel 2010

- Bruttoumsatzanteile nach Vertriebstypen -



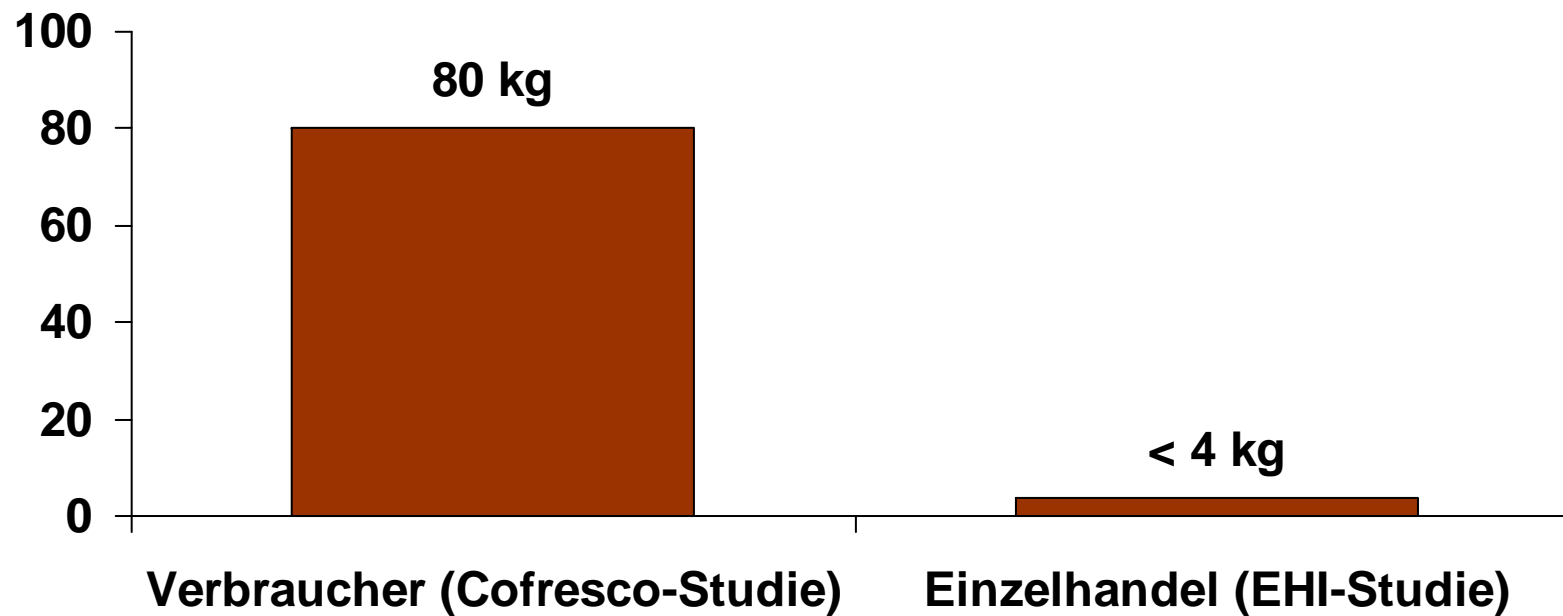
Quelle: EHI Retail Institute

Abschriften aus Bruch und Verderb bei Lebensmittelvollsortimentern

- in % vom jeweiligen Warenbezug -

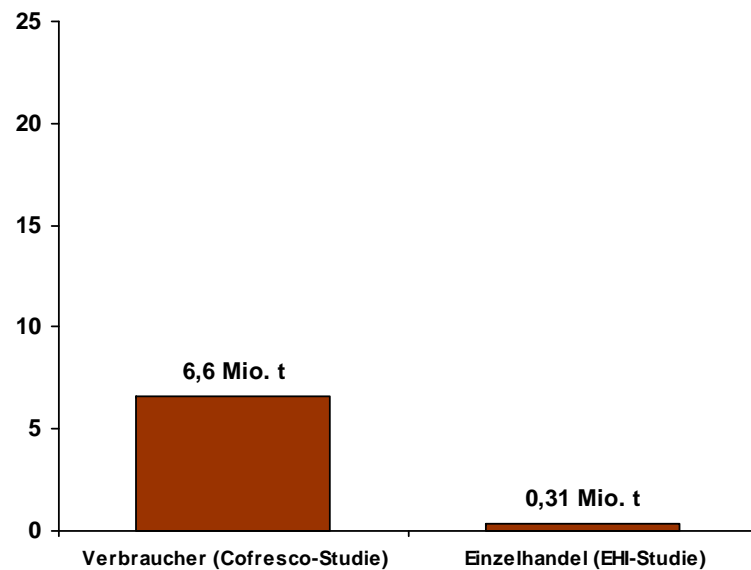
<u>Warengruppe</u>	<u>Bandbreite</u>		<u>Durchschnitt</u>
Obst und Gemüse*	3,40	bis 7,01 %	5,12 %
Fleisch/Wurst/Fisch/Geflügel*	0,67	bis 3,33 %	2,10 %
Molkereiprodukte*	0,87	bis 3,38 %	1,55 %
Brot und Backwaren SB ohne Retouren*	0,77	bis 1,36 %	0,95 %
Brot und Backwaren SB mit Retouren	7,94	bis 13,24 %	10,42 %
Backstation/Backshop/Hausbäckerei*	3,84	bis 9,55 %	6,52 %
Summe Frischwaren (*) ohne Retouren	2,13	bis 3,61 %	2,89 %
Übrige Lebensmittel/Trockensortiment	0,20	bis 0,72 %	0,48 %
darunter Tiefkühlkost	0,27	bis 0,96 %	0,45 %
darunter Getränke	0,09	bis 0,38 %	0,15 %

Vernichtete Lebensmittel in kg pro Kopf und Jahr



Schätzungen/Untersuchungen über vernichtete Lebensmittel in Deutschland in Mio. t

Sektor-Studien



Gesamtstudien

