



**clean air farming**

Luftreinhaltung durch  
Landwirtschaft



# Lebensmittelverschwendung im Handel reduzieren

**DEN HANDEL IN SEINER VERANTWORTUNG STÄRKEN**

Lebensmittelverschwendung entsteht entlang der gesamten Wertschöpfungskette, vom Acker bis zum Teller. Der Handel als Schnittstelle zwischen Produktion und Konsum spielt eine zentrale Rolle, wenn es um die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung entlang der Lebensmittellieferkette geht.

## Lebensmittelverschwendung auf Ebene des Handels: Ausmaß und Ursachen

Von den 12 bis 18 Millionen Tonnen Lebensmitteln, die jährlich in Deutschland verschwendet werden, entsteht nur ein Bruchteil der Lebensmittelverluste auf Handelsebene. Je nach Studie und Definitionsrahmen schwankt der relative Anteil zwischen 4 und 14 Prozent.<sup>1,2</sup> Vor allem Backwaren und Frischwaren wie Obst und Gemüse landen hier in der Tonne. Die Datenlage für die Verschwendung im Handel ist dürrig und basiert überwiegend auf nicht repräsentativen Einzelerhebungen. Dabei bräuchte es eine gute Datenlage, um erfolgreiche Maßnahmen durch Erfolgsmessungen zu identifizieren. **Ein erster wichtiger Schritt in Richtung Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ist folglich eine Pflicht zur Offenlegung von Daten auf Handelsebene.**

Ein Großteil (bis zu 90 Prozent) der Lebensmittelverschwendung im Handel wäre theoretisch vermeidbar (siehe Info-Kasten). Zudem beeinflusst der Handel als Schnittstelle zwischen Produktion und Konsum das Aufkommen von Lebensmittelverlusten in der landwirtschaftlichen Erzeugung und Herstellung, etwa durch Retouren und hohe Qualitätsansprüche sowie im Konsumbereich durch beispielsweise Kaufanreize und zu große Verpackungen. **Würde man alle Ursachen für Lebensmittelverschwendung dem Handel verursachergerecht zuordnen, so würde sich der relative Anteil der Lebensmittelverschwendung auf Handelsebene deutlich erhöhen.** Der

### Verursachergerechte Messung der Lebensmittelverluste



Handel spielt somit eine zentrale Rolle, wenn es um die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung entlang der gesamten Lebensmittellieferkette geht.

### VERMEIDBAR VS. UNVERMEIDBAR

**Vermeidbare Lebensmittelverluste** sind Lebensmittel, die zum Zeitpunkt der Entsorgung noch uneingeschränkt genießbar bzw. verkehrsfähig gewesen wären (z.B. Ware mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) oder aufgrund von Beschädigungen und/oder scheinbarer Mängel aussortierter Produkte) oder die bei rechtzeitigem Verzehr bzw. Verkauf vermieden werden hätten können.

**Nicht vermeidbare Lebensmittelverluste** hingegen umfassen sowohl nicht essbare Bestandteile des Lebensmittels, wie Knochen oder Schalen, als auch Essbares, wie Kartoffelschalen. Da diese auf Handelsebene kaum anfallen, ist der theoretisch vermeidbare Anteil sehr hoch. Nicht vermeidbare Lebensmittelverluste auf Handelsebene umfassen bspw. Lebensmittel mit abgelaufenen Verbrauchsdatum oder verbraucherschutzbedingte Rückrufe.

**Ein Großteil der Lebensmittelverluste im Handel ist vermeidbar, denn die Gründe für die Entsorgung sind oft rein ästhetischer Natur.** Lebensmittel sollen möglichst ansprechend aussehen, frisch und ohne Mängel, das gilt vor allem für Obst und Gemüse. Regale sollen gefüllt sein und das zu jeder Tageszeit. Aussortierungen aufgrund von ästhetischen Normen machen durchschnittlich 20 Prozent<sup>3</sup> aus. Ein weiterer Grund dafür ist das Mindesthaltbarkeitsdatum. Produkte, die kurz vor dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums stehen, werden aussortiert oder nicht mehr verkauft, obwohl dies rein rechtlich noch möglich wäre. In beiden Fällen verweist der Handel als Begründung auf die hohen Ansprüche der Verbraucher\*innen, die vor dem Hintergrund einer starken Konkurrenz im Lebensmittelbereich einen entscheidenden unternehmerischen Faktor darstellen.

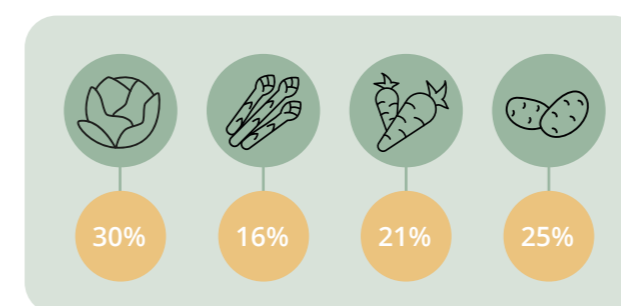
## Qualitätsansprüche des Handels und unfaire Handelspraktiken

Gemüse, das krumm gewachsen ist oder anderen ästhetische Anforderungen (Größe, Farbe, etc.) nicht entspricht, schafft es erst gar nicht in die Verkaufsregale. Dabei sind gesetzlich vorgegebenen Vermarktungs- und Qualitätsnormen bspw. auf EU-Ebene von **freiwilligen Qualitätsstandards** (z. B. UNECE-Standard) zu unterscheiden.





Der Handel kann Qualitätsstandards im Rahmen der Abnahmeverträge mit den Erzeuger\*innen festlegen. Dies geschieht oft einseitig und ist möglich, da die Erzeuger\*innen auf die Abnahme der Lebensmittel durch den Handel angewiesen sind. Dieses Machtgefälle wird bewusst vom Handel ausgenutzt. **In den letzten 10 Jahren haben die Qualitätsanforderungen für Obst und Gemüse deutlich zugenommen.** Neben der damit verbundenen Lebensmittelverschwendung sind auch die Erzeuger\*innen negativ betroffen, denn mehr Ausschuss bedeutet für sie auch wirtschaftliche Verluste.

Jede vierte Kartoffel und Karotte fällt durch das Handelsraster und kann somit nicht regulär vermarktet werden. Bei anderen Gemüsesorten ist die Aussortierungsrate ähnlich hoch.<sup>4</sup> Damit sind ästhetische Ansprüche bei vielen Erzeugnissen für über 90 Prozent der Gesamtverluste verantwortlich.<sup>5</sup> Perfekt aussehendes Gemüse und Obst hat dabei nichts mit der allgemeinen Lebensmittelqualität, gemessen etwa anhand des Nährwertes, zu tun. Besonders deutlich wird dies bspw. bei bestimmten Gemüsesorten, die als Zeichen der Frische mit grünem Blattwerk vermarktet werden, obwohl dies gesetzlich nicht vorgegeben ist und Verbraucher\*innen das Grün größtenteils nicht verwerten. Dabei geht ein grünes und makelloses Blattwerk sogar oft auf Kosten der Gemüsequalität, der Umwelt und der Gesundheit, denn vor der Ernte müssen zusätzliche Düngemittel oder Pestizide eingesetzt werden.<sup>6</sup>

### Lebensmittelverluste aufgrund von Qualitätsstandards<sup>5</sup>



**Qualitätsstandards des Handels können als unfaire Handelspraktiken definiert werden.** Damit gemeint sind Praktiken, die von einer „fairen Handelspraxis“ abweichen, d.h. zur einseitigen Benachteiligung von Akteuren in der Lebensmittelkette führen. Mit der EU-Richtlinie gegen unlautere Handelspraktiken (UTP-Richtlinie) wurde ein wichtiger Grundstein für die Schaffung von mehr Fairness in der Lebensmittelwirtschaft gesetzt. Im Mai 2021 wird die Richtlinie im Rahmen einer Gesetzeserweiterung in nationales Recht in Deutschland umgesetzt. Auch Handelspraktiken, die Lebensmittelverschwendung an der Schnittstelle zur landwirtschaftlichen Erzeugung umfassen, können mit dem Gesetz verboten werden. Dazu zählen vor allem kurzfristige Stornierungen von Bestellungen sowie einseitige Änderungen der Lieferbedingungen, wie z.B. Preise und Mengen aber auch Qualitätsstandards. **Vor dem Hintergrund der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung müssen noch weitere Handelspraktiken in die Verbotsliste aufgenommen werden.** Dazu zählen:

-  ein grundsätzliches Verbot willkürlicher Schönheitsnormen bei Obst und Gemüse,
-  hohe vertraglich festgelegte Warenversorgungsquoten bei Frischware, die in der landwirtschaftlichen Produktion zu Überschüssen führen,
-  das Verbot von Retouren und Rücksendung bei Nicht-Verkauf sowie
-  die willkürliche Auslistung von Erzeuger\*innen ohne sachgerechten Grund.

Es liegt im Verantwortungsbereich der Politik die Verbotsliste unfairer Handelspraktiken zugunsten der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu erweitern. Überdies braucht es eine unabhängige Ombudsstelle, an die sich die Erzeuger\*innen für die Meldung von unfairen Vertragsbedingungen und Handelspraktiken wenden können.

## Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung auf Handelsebene

An der Schnittstelle von Produktion und Konsum ergeben sich verschiedene Hebel zur Reduktion von Lebensmittelverlusten. Es bestehen jedoch auch Zielkonflikte, die bspw. aus den hohen Ansprüche der Kundschaft und



## DER POLITISCHE RAHMEN ZUR REDUZIERUNG DER LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Die Bundesregierung hat sich mit Verabschiedung der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie dem Unterziel 12.3 der Sustainable Development Goals (SDG) angenommen, welches auf eine Halbierung der Lebensmittelverschwendung auf Einzelhandels- und Verbraucherebene bis 2030 abzielt. Ein Großteil der Einzelhändler in Deutschland hat sich diesem Ziel öffentlich angeschlossen. Im Rahmen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung des zuständigen Ernährungs- und Landwirtschaftsministeriums (BMEL) haben sich 21 Unternehmen des Lebensmittelgroß- und Einzelhandels dazu verpflichtet, konkrete Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung umzusetzen. Der auf Dialog und Freiwilligkeit basierende Politikansatz steht jedoch auch in der Kritik. Statt die systemimmanenten Ursachen der Lebensmittelverschwendung politisch in Angriff zu nehmen und etwa verbindliche gesetzliche Lösungen auf den Weg zu bringen, wird ein eher unternehmensfreundlicher Kurs gefahren, der die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung verzögert.

dem starken Wettbewerb der Branche hervorgehen. Diesen Konflikten muss sich der Handel annehmen, denn er steht in der Verantwortung zur effektiven Reduktion der Lebensmittelverschwendung beizutragen. Überdies kann der Handel auch von der Reduzierung der Lebensmittelverluste profitieren.<sup>7</sup>

**Der Handel kann auf unterschiedlichen Ebenen Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung ergreifen:**

### MASSNAHMEN AN DER SCHNITTSTELLE ZU LIEFERANTEN UND ERZEUGER\*INNEN:

Grundlage für die Reduktion der Lebensmittelverschwendung an dieser Schnittstelle ist eine gute Zusammenarbeit und Kommunikation mit den Lieferanten und Erzeuger\*innen. Lebensmittelverluste entstehen oft aufgrund einer falschen Mengenplanung und ineffizienter Lieferstrukturen, die vor allem bei Frischware mit geringer Haltbarkeit ein Problem darstellen. Unsicherheiten bei der Nachfrageprognose verursachen zusätzlich Überproduktion bei der Erzeugung und führen zu Überbeständen auf unter-

schiedlichen Ebenen. Sowohl die Nachfrage als auch das Angebot sind dabei immer Schwankungen ausgesetzt. Bei Obst und Gemüse bspw. hat das Wetter einen Einfluss auf die Kundennachfrage aber auch auf die Ernte und somit das Angebot. Auch Aktionen (Rabatt und Werbung) von Seiten des Handels können die Nachfrage stark beeinflussen und dazu führen, dass es zu heftigen Nachfrageschiebungen bei anderen Produkten kommt. Dies führt wiederum zu geringer Planungssicherheit auf Seiten der Lieferanten und Erzeuger\*innen. Diese Aspekte gilt es auf Handelsebene abzuwägen und im Sinne der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung anzugehen. Folgende Maßnahmen bieten sich an:

- **Enge Zusammenarbeit mit den Lieferanten und Erzeuger\*innen** mit beidseitigem Informationsaustausch und gegenseitiger Absprache etwa in Bezug auf Aktionen im Handel.
- Mehr **Flexibilität bei den Verträgen** mit Lieferanten und Erzeuger\*innen, die zu einer Geschäftsbeziehung auf Augenhöhe beitragen und die Produktion von Überschüssen vermeiden. Der Handel muss sich in diesem Zuge ggf. davon verabschieden, alle Produkte zu jeder Zeit in hohen Mengen anbieten zu können.
- **Abbau von sogenannten Schönheitsnormen sowie Ausbau der Vermarktung von Produkten mit optischen Makeln**, vor allem in Bezug auf Frischware und den Verkauf von Gemüse und Obst der Güteklasse II. Dabei sollte das langfristige Ziel sein, dass der hohe Standard an das Aussehen grundsätzlich abgebaut wird und Verbraucher\*innen durch entsprechenden Kommunikation und Sensibilisierung an eine neue Norm herangeführt werden.
- **Retouren abbauen** und eigenständige Lösungen für eine Weiterverwertung nicht verkaufter Produkte umsetzen.

### REDUKTIONSMASSNAHMEN IN DEN MÄRKTEN:

Ein Großteil der Lebensmittelverluste in Märkten sind vermeidbar. Folgende Maßnahmen können vom Handel ergriffen werden:

- Gestaltung einer **optimierten Bestellpolitik und eines optimierten Warenmanagements**, um Angebot und Nachfrage besser aufeinander abzustimmen und somit potenzielle Verluste zu vermeiden. Der Handel möchte der Kundschaft stets die bestmögliche Auswahl bieten. Dieses Interesse steht der Vermeidung

von Lebensmittelverlusten zum Teil entgegen. Vor allem bei kurz haltbaren Produkten sollte der Sortimentsumfang eher verringert werden, um einen besseren Verkauf und eine höhere Umschlagsgeschwindigkeit zu ermöglichen.

- **Optimierte Regalbewirtschaftung**, um bspw. unterschiedliche Mindesthaltbarkeitsdaten im Regal vorzubeugen. Haben Verbraucher\*innen die Wahl zwischen Produkten mit unterschiedlichen Mindesthaltbarkeitsdaten, so wählen sie in der Regel das Produkt mit dem späteren Datum. Dem sollte gezielt entgegengewirkt werden. Viel Verschwendung entsteht auch im Bereich der Backwaren, weil Ware bis kurz vor Ladenschluss noch aufgefüllt wird. Eine Limitierung des Angebots an Backwaren zum Abend hin und eine stark nachfrageangepasste Bereitstellung von Backwaren sind hier dringend notwendig.
- **Mehrstufige Preisreduzierung bei Waren mit ablaufenden Mindesthaltbarkeitsdatums** und reduzierte Preise bei Frischware wie Obst, Gemüse und Backwaren zum Ladenschluss, um einen Abverkauf zu fördern. Die Produkte sollten dabei ansprechend präsentiert werden.
- **Schulung und Sensibilisierung der eigenen Mitarbeiter\*innen**, um eine optimierte Regalwirtschaft, gute Kundenkommunikation und persönliches Engagement zu fördern. Diese Sensibilisierung ist auch wichtig, wenn es um eine gute Zusammenarbeit mit lebensmittelrettenden Initiativen oder Organisationen geht.
- **Förderung von Lebensmittelpenden** an karitative Einrichtungen, wie die Tafeln oder lebensmittelrettende Initiativen und Organisationen. Dabei ist wichtig, dass bei kühlpflichtiger Ware entsprechende Kühlmöglichkeiten bis zur Abholung bereitgestellt werden und für Mitarbeitende Kapazitäten und Verantwortlichkeiten für die Kooperation mit Lebensmittelterter\*innen eingeplant werden. **Rechtliche Unsicherheiten bei der Lebensmittelpende und Lebensmittelrettung sollten gemeinsam mit der Politik und mit den Lebensmittelterter\*innen abgebaut werden**, wobei

sowohl neue gesetzliche Rahmen entstehen, als auch praktische Hilfestellungen im Rahmen des Gesetzes erarbeitet werden können.

- Eine gute Ergänzung zur **Abgabe an Lebensmittelterter\*innen ist die Abgabe von nicht verkaufter Ware an Mitarbeitende**.
- Aufbau und Förderung von **Kooperationen der Weiterverarbeitung von überschüssigen oder nicht verkauften Lebensmitteln**.
- Aufstellen **von sogenannten Verteilstationen im Markt**, um eigene Überschüsse und MHD-Ware kostenlos an die Kundschaft weiter zu verteilen und gleichzeitig über das Thema Lebensmittelverschwendung aufzuklären.
- **Reduktion von Rabattaktionen und Werbeangeboten**, die Lebensmittelverluste bedingen können. Aktionen sollten gezielt eingesetzt werden, um Lagerware abzubauen oder Produkte von Erzeuger\*innen passgenau zu vermarkten.

### MASSNAHMEN, DIE AUF DIE REDUKTION DER VERSCHWENDUNG IN PRIVATEN HAUSHALTEN ABZIELEN:

- Auf Eigenmarken einen **zusätzlichen Erklärungshinweise zum Mindesthaltbarkeitsdatum** platzieren.
- **Vermeidung von Großpackungen und Rabattaktionen**, um der Kundschaft einen bedarfsorientierten Einkauf zu ermöglichen.
- **Intensives Marketing für Produkte abseits der Schönheitsnorm**.
- Verkauf von frischeren **Produkten mit längerer Haltbarkeit**.
- Aktive **Kundensensibilisierung**, vor allem wenn es um den Verkauf von „krummen“ Gemüse und Obst, reduzierter Verfügbarkeit von Backwaren und die Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums geht.



# clean air farming

## ÜBER CLEAN AIR FARMING

Mit unserem EU-geförderten Projekt „Clean Air Farming“ (LIFE17 GIE/DE/610) setzt sich die DUH mit ihren Partner dafür ein, die durch die Landwirtschaft verursachten Ammoniak- und Methanemissionen zu senken. Zum Schutz von Klima, Biodiversität und Gesundheit stärken wir die Kompetenzen innerhalb der Landwirtschaft und der Lebensmittelbranche und treiben technische, rechtliche und politische Lösungen voran. Das Projekt ist im August 2018 gestartet und endet im Januar 2022.

Weitere Informationen finden Sie unter:  
[www.clean-air-farming.eu](http://www.clean-air-farming.eu)

## LITERATURVERZEICHNIS:

- (1) Thünen-Institut, 2019, Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015.
- (2) Noleppa & Carlsburg, 2015, Das grosse Wegschmeissen.
- (3) De Hooge et al, 2017, Cosmetic specifications in the food waste issue: Supply chain considerations and practices concerning suboptimal food products.
- (4) Thünen-Institut, 2019, Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen (REFOVAS).
- (5) LANUV, 2018, Lebensmittelverluste von Obst, Gemüse, Kartoffeln zwischen Feld und Ladentheke. Ergebnisse einer Studie in NRW.
- (6) Umweltbundesamt, 2020, Umwelt- und klimarelevante Qualitätsstandards im Lebensmitteleinzelhandel. Ursachen und Lösungen.
- (7) Boston Consulting Group, 2018, Tackling the 1.6-billion-ton food loss and waste crisis.

## BILDNACHWEIS

Adobe Stock: Ink drop (Titelfoto)

## IMPRESSUM

### Deutsche Umwelthilfe e.V.

Bundesgeschäftsstelle Berlin  
Hackescher Markt 4  
Eingang: Neue Promenade 3  
10178 Berlin

[www.duh.de](http://www.duh.de)

[info@duh.de](mailto:info@duh.de)

[umwelthilfe](#)

[umwelthilfe](#)

### Ansprechpartner\* innen

Joyce-Ann Syhre  
Projektmanagerin Naturschutz

☎ +49 30 2400867-898

✉ [syhre@duh.de](mailto:syhre@duh.de)

Peer Cyriacks  
Stellvertretender Bereichsleiter  
Naturschutz

☎ +49 30 2400867-892

✉ [cyriacks@duh.de](mailto:cyriacks@duh.de)

### Unser Spendenkonto

Bank für Sozialwirtschaft Köln  
IBAN DE45 3702 0500 0008 1900 02  
BIC BFSWDE33XXX