

## Abfallvermeidung im Bereich Obst und Gemüse

Das Programm zur Abfallvermeidung und Ressourcenschonung WRAP (*Waste and Resources Action Programme*) und dessen [Hospitality and Food Service Agreement](#) können Unternehmen dazu nutzen, um ihr Umweltverhalten zu verbessern, ihre Ressourcen bewusster einzusetzen und die Industrie bei der Reduzierung und Lösung der entsprechenden Probleme zu unterstützen.

Die Unterzeichner des Abkommens haben sich verpflichtet, bestimmte Ziele zu erreichen. Dazu benötigen sie ihre Zulieferer, also Sie. Wir möchten Sie ermutigen, aktiv zu werden, und ressourceneffizienter zu arbeiten, damit Sie im Rahmen dieses Prozesses von Geldeinsparungen profitieren können. Insbesondere möchten wir Lebensmittelabfälle so weit wie möglich vermeiden und Verpackungen optimieren.



Viele Unternehmen unterschätzen die Kosten für Abfall. Diese können sich auf 4% des Umsatzes belaufen (WRAP 2013). Die wichtigsten Gründe für das Entstehen von Abfall, die im Rahmen der Zielsetzung zur Abfallvermeidung angegangen werden können, sind:

- Produkte, die **nicht den beabsichtigten Absatzmarkt** erreichen. Die Gründe hierfür sind unter anderem Abschläge auf den Verkaufspreis oder nicht eingehaltene Spezifikationen. Verluste bei der Klassifizierung können zwischen 5 und 25% betragen (WRAP 2009).
- Produktverluste aufgrund des **Supply Chain Managements**, z.B. Änderungen der Verpackungspezifikationen oder nicht zutreffende Vorhersage der Nachfrage. Solche Verluste belaufen sich geschätzt auf zwischen 100.000 und 150.000 t oder etwa 5% der Abfallmenge (WRAP 2009).

### Was können Sie tun, um Abfälle zu vermeiden?

**1. Schritt: Stellen Sie fest, wo und warum Abfall entsteht.** Der erste Schritt für eine bessere Ressourceneffizienz ist es festzustellen, welche Abfälle zurzeit im Rahmen Ihrer Geschäftsaktivitäten entstehen. Am besten führt man hierzu eine „Abfallbegehung“ durch. Bei der Begehung erhalten Sie einen Überblick über die wichtigsten Prozesse. Dabei werden Sie womöglich Bereiche erkennen, in denen schnelle, kostenfreie oder mit wenig Kosten verbundene Verbesserungen durchgeführt werden können.

**2. Schritt: Berechnen Sie die Kosten.** Die wahren Kosten für Abfall sind nicht auf die Entsorgungsgebühren begrenzt. Sie enthalten auch Kosten für verschwendete Rohstoffe, Energie und Arbeit. Der reale Wert einer Tonne Abfall im Bereich Lebensmittel und Getränke, sowohl im Einzelhandel als auch in der Herstellung, beläuft sich in Großbritannien auf zwischen 820 und 1.600 £ (ca. 960-1.800 €) pro Tonne (WRAP 2012). Mit der Berechnung der derzeitigen Abfallkosten erhalten Sie einen Ausgangswert, den Sie für eine Bewertung und einen zukünftigen Leistungsvergleich nutzen können. Das hilft Ihnen, eine Prioritätenliste der wichtigsten durchzuführenden Änderungen aufzustellen.

Übersetzung aus dem Englischen vom Institut für Nachhaltige Ernährung im Rahmen des Projektes „Verluste in der Lebensmittelbranche vermeiden: Forschungstransfer in die KMU-Praxis“, gefördert von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt

**3. Schritt: Entwickeln Sie einen Aktionsplan mit Zielen, Zeitvorgaben und Verantwortlichkeiten.** Sie können Ihren Aktionsplan als Text aufschreiben oder in Form einer Tabelle. Es muss nur deutlich werden, was zu tun ist, wer es tun soll und was Sie damit erreichen wollen.

**4. Schritt: Machen Sie eine monatliche Fortschrittskontrolle des Plans.** Sprechen Sie mit den Mitarbeitern und holen Sie deren Meinung zum erreichten Fortschritt ein. Dadurch binden Sie die Mitarbeiter mit ein und motivieren sie. Messen Sie regelmäßig die anfallende Abfallmenge und errechnen Sie, wie viel Geld gespart wurde.

**5. Schritt: Lassen Sie andere Akteure an Ihrer Arbeit teilhaben.** Halten Sie sich bezüglich der guten Praktiken Ihrer Branche auf dem Laufenden, z.B. auf den [WRAP-Webseiten](#). Wenden Sie neue Erkenntnisse auf Ihren Plan an und aktualisieren Sie diesen regelmäßig.

Sie sind sich nicht sicher, wie Sie anfangen sollen? Laden Sie sich den WRAP-Leitfaden [Self-Assessment Review for Food and Drink Manufacturers](#) herunter oder bedienen Sie sich der Werkzeuge und Hinweise, die Sie auf der Internetseite zur [Business Resource Efficiency](#) finden können. Diese helfen Ihnen bei der Verbesserung Ihrer Ressourceneffizienz im Unternehmen.

## Lösungen für den Bereich Obst- und Gemüse

- **Schlanke Produktion (Lean manufacturing):** WRAP hat mit „[W.A.S.T.E.“](#) einen unkomplizierten Problemlösungsansatz entwickelt, mit dem Abfälle in der Wertschöpfungskette für Lebensmittel und Getränke vermieden werden können. Mit Hilfe dieses Verfahrens können Sie die grundsätzlichen Ursachen für das Abfallaufkommen erkennen und Lösungen zur Abfallvermeidung entwickeln. Es gibt [Info-material mit Hinweisen](#), die Ihnen auf jeder Stufe des Verfahrens helfen.
- Setzen Sie beim Umgang mit Frischprodukten die besten Praktiken ein, um Schäden zu vermeiden. Für die Lagerung überlegen Sie, ob Sie Ihre Kühlräume oder die Verpackungen mit Schutzgas beaufschlagen wollen.
- Verbessern Sie die Kommunikation innerhalb der Lieferkette. Landwirtschaftliche Erzeugnisse wachsen und reifen. Daher ist eine gute Kommunikation innerhalb der Lieferkette unumgänglich, insbesondere wenn beispielsweise aufgrund der Wetterverhältnisse der Erntezeitpunkt vorverlegt oder verschoben werden muss. Arbeiten Sie eng mit den Zulieferern und Kunden zusammen, um zu vermeiden, dass das Produkt nicht den Spezifikationen entspricht, die Haltbarkeit schon fast abgelaufen ist oder das Erzeugnis zurückgegeben wird.
- Überprüfen Sie die Anforderungen der Verbraucher. Legen Sie für die von Natur aus schwankenden Eigenschaften wie Größe, Farbe und Gewicht flexible Spezifikationen fest. Vielleicht ist es möglich, neue Linien für bestimmte Produkte einzuführen oder Werbung für nicht ganz einwandfreie Erzeugnisse zu machen. Produkte, die nicht den Anforderungen entsprechen, können alternativ in Marmeladen, Säften und Saucen verwendet werden.



- Verteilen Sie überschüssige Mengen an wohltätige Einrichtungen. Obst und Gemüse, das für den Verzehr durch Menschen nicht mehr geeignet ist, sollte als Tierfutter weitergegeben werden.
- Optimieren Sie die Verpackungen. Versuchen Sie, das Gewicht der Verpackungen zu reduzieren und Schutzgasverpackungen zu verwenden. Prüfen Sie, ob es für Ihre Zwecke Mehrwegverpackungen gibt. Großverpackungen für die Gastronomie können auch zur Optimierung der Verpackung beitragen, allerdings nur, wenn dadurch nicht mehr Abfall durch den Verderb nicht aufgebrauchter Produkte entsteht. Nutzen Sie den Product Action Finder, der Ihnen Möglichkeiten aufzeigt, wie Sie durch Anpassungen der Kennzeichnung, Verpackung und Vermarktung Ihrer Produkte darauf hinwirken können, dass Ihre Kunden weniger Lebensmittel wegwerfen.
- Mehr Recycling. Wenn ein Weitervertrieb nicht möglich ist, kompostieren Sie die Lebensmittelabfälle oder unterziehen Sie diese einer anaeroben Gärung anstatt sie auf die Abfalldeponie zu bringen. Verwenden Sie Recyclingmaterial für Verpackungen und entsprechende Kennzeichnungen, um deren Recycling nach der Verwendung zu fördern.

## Schauen Sie sich an, wie andere ihre Abfallmengen reduziert haben

Bettaveg gibt mögliche Einsparungen von 5.000 £ (ca. 5.800 €) pro Jahr an. Diese wurde erzielt durch die Verwendung von Mehrweg-Plastikkisten für die Lieferung der Produkte, durch eine 70%ige Recyclingrate, Spenden von überschüssigem, aber noch zum Verzehr geeignetem Obst und Gemüse an eine Lebensmitteltafel und Kompostierung von nicht mehr verzehrfertigen Produkten sowie Motivation der Mitarbeiter.

L'Aquila konnte die Abfallmenge von 1.100 l pro Woche erheblich reduzieren. Dazu hat unter anderem die Einführung genauerer Vorhersagen beigetragen.

Urheber: WRAP (*Waste and Resources Action Programme*)

Übersetzung: Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN)



iSuN  
Institut für Nachhaltige Ernährung



FH MÜNSTER  
University of Applied Sciences