02_2020

INFOS

Claus Reformwaren Service Team GmbH · Kiefernstr. 11 · D-76532 Baden-Baden · info@claus-gmbh.de · www.claus-gmbh.de
Pural Vertriebs GmbH · Kiefernstr.11 · D-76532 Baden-Baden · info@pural.de · www.pural.de

„ZERO WASTE“ – UNSERE AKTIVITÄTEN GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Müllvermeidung ist für uns selbstverständlich. Trotzdem lassen sich im Lager durch unkalkulierbare Schwankungen Überbestände kurz vor dem Verfallsdatum (MHD) nicht vermeiden. Wegwerfen? Auf keinen Fall, wir sind sehr effektiv bei der Weiterverwertung und planen dafür fünf Schritte ein:

»Zuerst suchen wir nach der Ursache. Ist das MHD schlecht, weil unvorhersehbar weniger verkauft wurde oder ist der Artikel aus anderen Gründen unattraktiv?«

Dominik Heppner
Leitung Disposition bei Claus

DAS 1X1 DES OPTIMALEN LAGERBESTANDS

Das ist doch abgelaufen! Dank unseres neuen Lagersystems erleben wir keine bösen Überraschungen, sondern wissen auf Knopfdruck über Lagerbestand und Mindesthaltbarkeitsdatum Bescheid.

➜ **Auch unsere Dispo- und Einkaufteams haben das MHD voll im Blick:**

- Tägliche Erstellung einer Artikelliste mit MHD-Status (ist MHD bald bzw. zu kurz)
- Wöchentliche Aktualisierung der Sonderpostenliste
- Monatliche Erstellung einer Sonderpostenliste

➜ **Dann lässt sich der Bestand mit dem tatsächlichen bzw. dem zu erwartenden Abgang errechnen, und in wieviel Tagen exakt es zum Überbestand kommen kann:**

- Ware wird die angegebene Restlaufzeit (RLZ) unterschreiten
- Ware wird die RLZ um mehr als 50% unterschreiten
- Ware kommt kurz vor das MHD
- Ware würde verfallen

Ulrike Claus:

»Aktuell setzen wir einen sehr großen Schwerpunkt auf die Optimierung der Bestände. Wir versuchen dadurch so wenig wie möglich Überbestände aufzubauen. Dabei hilft uns auch unser in 2019 eingeführtes Lagerverwaltungs-System.«

Kommt ein Gesetz für Lebensmittelverschwendung?

Auch der Deutsche Bundestag beschäftigte sich in seiner Ausschusssitzung am 29. Juni 2020 mit dem Antrag der Grünen: „Stopp der Lebensmittelverschwendung“.

Dabei wurden gesetzliche Vorgaben diskutiert, die sowohl die Märkte als auch die Produzenten zur Weitergabe von Überbeständen an Lebensmitteln, z.B. an die Tafeln, verpflichten. Ziel ist es, bis 2030 die Lebensmittelabfälle zu halbieren.

LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG IN ZAHLEN

RUND 12 MIO T LEBENSMITTEL
entstehen pro Jahr in Deutschland als Müll entlang der Lebensmittelversorgungskette.

75 KG PRO VERBRAUCHER
wandern jährlich in den Abfall, das entspricht einem Wert von rund 200 bis 260 Euro pro Kopf bzw. von rund 1000 Euro bei einer Durchschnittsfamilie.

IN 58% DER FÄLLE
ist das Haltbarkeitsdatum der Hauptgrund für Lebensmittelverschwendung.

Quellen:
BMEL Ernährungsreport 2019 / GfK und iswa-Studie der Universität Stuttgart.