

**Anhang 3 der Vereinbarung zur Reduzierung von  
Lebensmittelabfällen zwischen BMEL und Unternehmen  
des Lebensmittelgroß- und -einzelhandels:  
Formblatt zur Rechenschaftslegung**



**Vereinbarung zur Reduzierung von Lebensmit-  
telabfällen zwischen dem Bundesministerium  
für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und  
Unternehmen des Lebensmittelgroß- und  
-einzelhandels**

**Rechenschaftslegung**

CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG

2023

# Inhaltsverzeichnis

1.	Unser Unternehmen .....	III
2.	Vereinbarung Groß- und Einzelhandel zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen.....	III
3.	Überblick: Reduzierungsmaßnahmen .....	IV
4.	Pflichtmaßnahmen im Detail.....	V
5.	Wahlpflichtmaßnahmen im Detail .....	VII
6.	Anlagen.....	XVI
7.	Weiterführende Informationen.....	XVI
8.	Kontaktinformationen .....	XVI

## 1. Unser Unternehmen

### CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG

Darstellung:

CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG ist eingebunden in die CHEFS CULINAR-Unternehmensgruppe und mit aktuell sieben Niederlassungen bundesweit Ansprechpartner für Großverbraucher wie Krankenhäuser, Senioreneinrichtungen, Betriebskantinen sowie Hotellerie und Gastronomie. Mit einem Vollsortiment bestehend aus allen Lebensmittelbereichen sowie Technik, Ausstattung und Systemlösungen, sind wir der zuverlässige Partner für unsere Kunden.

## 2. Vereinbarung Groß- und Einzelhandel zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen

Mit Unterzeichnung der o.g. Vereinbarung<sup>1</sup> haben wir uns zu unserer Verantwortung bekannt, die Lebensmittelabfälle im Groß- und Einzelhandel in Deutschland verbindlich und wirksam zu reduzieren und zur Stärkung eines verantwortungsvollen Umgangs mit Lebensmitteln sowie zu einer höheren Wertschätzung für Lebensmittel und der zu ihrer Herstellung eingesetzten Ressourcen beizutragen.

Als Unterzeichner der Vereinbarung verpflichten wir uns die unionsweit geltende indikative Zielvorgabe für die Verringerung der Lebensmittelabfälle um 30 % bis 2025 und 50 % bis 2030 in unserem Unternehmen zu erreichen. Darüber hinaus führen wir im eigenen Verantwortungsbereich sowie an den Schnittstellen zu vor- und nachgelagerten Bereichen bereits erprobte Maßnahmen fort und setzen neue um, die zu einer Reduzierung von Lebensmittelverschwendung im Handel und auch in anderen Sektoren beitragen. Dabei hat die Vermeidung von Lebensmittelabfällen oberste Priorität. Mit der vorliegenden Rechenschaftslegung dokumentieren wir unser Engagement und berichten über die von uns durchgeführten Reduzierungsmaßnahmen, zu denen wir uns verpflichtet haben. Über den Stand der Zielerreichung durch die Gesamtheit der unterzeichnenden Unternehmen gibt der vorgesehene aggregierende jährliche Bericht des Thünen-Instituts Auskunft.

---

<sup>1</sup> Ausführliche Informationen zur Vereinbarung Groß- und Einzelhandel und weiteren Unterzeichnern aus Groß- und Einzelhandel zu finden auf [www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de).

### 3. Überblick: Reduzierungsmaßnahmen

Bitte kreuzen Sie an, welche Maßnahmen Sie umgesetzt haben. Alle Pflichtmaßnahmen müssen erfüllt sein. Bei den Wahlpflichtmaßnahmen müssen pro Kalenderjahr min. 8 durchgeführt werden; darunter mindestens eine Maßnahme aus jeder der vier Kategorien (A, B, C, D).

PFLICHTMASSNAHME		B. Interne Wahlpflichtmaßnahmen im Markt bzw. im Online-Handel	
<b>Pflichtmaßnahme 1:</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	Wahlpflichtmaßnahme B.1	<input checked="" type="checkbox"/>
Unternehmenseigenes Reduzierungsziel		Wahlpflichtmaßnahme B.2	<input type="checkbox"/>
<b>Pflichtmaßnahme 2:</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	Wahlpflichtmaßnahme B.3	<input type="checkbox"/>
Kooperation zur Weitergabe überschüssiger Lebensmittel		Wahlpflichtmaßnahme B.4	<input type="checkbox"/>
<b>Pflichtmaßnahme 3:</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	Wahlpflichtmaßnahme B.5	<input type="checkbox"/>
(Beachtung der) Obhutspflicht des Kreislaufwirtschaftsgesetz i.V.m der Abfallhierarchie für Lebensmittel		Wahlpflichtmaßnahme B.6	<input type="checkbox"/>
<b>Pflichtmaßnahme 4:</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	Wahlpflichtmaßnahme B.7	<input type="checkbox"/>
(Ermöglichung der) Verwendung innerhalb der Lebensmittelkette anfallender Überschüsse		Wahlpflichtmaßnahme B.8	<input type="checkbox"/>
<b>Pflichtmaßnahme 5:</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>C. Wahlpflichtmaßnahmen an der Schnittstelle zu unseren Kund:innen</b>	
Personalschulungen		Wahlpflichtmaßnahme C.1	<input type="checkbox"/>
		Wahlpflichtmaßnahme C.2	<input type="checkbox"/>
		Wahlpflichtmaßnahme C.3	<input type="checkbox"/>
		Wahlpflichtmaßnahme C.4	<input type="checkbox"/>
		Wahlpflichtmaßnahme C.5	<input checked="" type="checkbox"/>
		Wahlpflichtmaßnahme C.6	<input type="checkbox"/>
		Wahlpflichtmaßnahme C.7	<input type="checkbox"/>
		Wahlpflichtmaßnahme C.8	<input type="checkbox"/>
<b>Wahlpflichtmaßnahmen</b>		<b>D. Unsere Wahlpflichtmaßnahmen zur Verbesserung der Weitergabe nicht mehr marktgängigen bzw. überschüssigen, aber noch verzehrfähiger Lebensmittel</b>	
<b>A. Wahlpflichtmaßnahmen an den Schnittstellen zu unseren Produzent:innen bzw. Lieferant:innen</b>		Wahlpflichtmaßnahme D.1	<input type="checkbox"/>
<b>A.1. Maßnahmen im Bereich Obst und Gemüse</b>		Wahlpflichtmaßnahme D.2	<input checked="" type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme A.1.1	<input type="checkbox"/>	Wahlpflichtmaßnahme D.3	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme A.1.2	<input type="checkbox"/>	Wahlpflichtmaßnahme D.4	<input checked="" type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme A.1.3	<input checked="" type="checkbox"/>	Wahlpflichtmaßnahme D.5	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme A.1.4	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>Unsere weiteren individuellen Maßnahmen</b>	
Wahlpflichtmaßnahme A.1.5	<input type="checkbox"/>	Individuelle Maßnahme	<input type="checkbox"/>
<b>A.2. Optimierung der Prozess-, Logistik- und Kühlkette</b>		Individuelle Maßnahme	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme A.2.1	<input checked="" type="checkbox"/>	Individuelle Maßnahme	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme A.2.2	<input type="checkbox"/>	Individuelle Maßnahme	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme A.2.3	<input type="checkbox"/>	Unterzeichner der Vereinbarung Groß- und Einzelhandel seit: 27.06.2023	
Wahlpflichtmaßnahme A.2.4	<input type="checkbox"/>		
Wahlpflichtmaßnahme A.2.5	<input type="checkbox"/>		
Wahlpflichtmaßnahme A.2.6	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>A.3. Optimierungen von Verpackungen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung</b>			
Wahlpflichtmaßnahme A.3.1	<input type="checkbox"/>		
Wahlpflichtmaßnahme A.3.2	<input type="checkbox"/>		
<b>A.4. Verbesserung der Zusammenarbeit im Umgang mit Überschüssen und Retouren</b>			
Wahlpflichtmaßnahme A.4.1	<input type="checkbox"/>		
Wahlpflichtmaßnahme A.4.2	<input type="checkbox"/>		

## 4. Pflichtmaßnahmen im Detail

Soweit nicht anders angegeben, treffen die nachfolgenden Ausführungen für alle unsere Geschäftsstandorte zu.<sup>2</sup>

### 4.1 Unternehmenseigenes Reduzierungsziel

Unser Unternehmen hat sich verpflichtet, die unionsweit geltende indikative Zielvorgabe für die Verringerung der Lebensmittelabfälle um 30 % bis 2025 und 50 % bis 2030 zu erreichen. Zur Überprüfung der Zielerreichung wurden dem Thünen-Institut folgende Informationen geliefert (bitte ankreuzen):

- Basisjahr für das unternehmenseigene Reduzierungsziel von 30 % bis 2025 und 50 % bis 2030.
- Individuelle Abschreibungen des vorangegangenen Kalenderjahres und weitere relevante Informationen wie jährliche Umsatzzahlen.
- Relevante Informationen zur Umrechnung der Abschreibungen in Gewichtsangaben (nach frühzeitig kommuniziertem Bedarf durch das Thünen-Institut).
- Relevante Informationen über Umfang der von unserem Unternehmen weitergegebenen Lebensmittel. *Bearbeitungshinweis: Diese Informationen sind mindestens einmalig bis zum 01.07.2031 zu liefern.*
- Fakultativ: Relevante Informationen über Umfang der von unserem Unternehmen an registrierte, professionelle Futtermittelhersteller:innen weitergegebenen Lebensmittel.

### 4.2 Kooperation zur Weitergabe überschüssiger Lebensmittel

100 % der Lebensmittelgeschäftsstandorte unseres Unternehmens haben im vergangenen Kalenderjahr gemäß der Verpflichtung nach 2.1. der Vereinbarung mindestens eine Kooperation unterhalten, um außerhalb ihres Hauptbetätigungsfeldes noch verzehrfähige Lebensmittel zum menschlichen Verzehr weiterzugeben.

#### Im Detail:

- 100 % der Standorte kooperieren mit anderen zu sozialen bzw. gemeinnützigen Zwecken tätigen Empfängerorganisationen.
- Die Empfänger sind das Wöllsteiner Tischlein e.V. und Ingelheimer Lebensmittelpunkt e.V.
- 100 % der Standorte haben Strukturen zur Weitergabe von verzehrfähigen Lebensmitteln an eigenen Mitarbeitende etabliert.
- Die Weitergabe erfolgt in unregelmäßigen Abständen – je nach Anfall – auch vorrangig unsere Mitarbeiter.

Zur Plausibilisierung der Kooperationspflicht wurde (bitte ankreuzen):

- eine jährliche Abfrage unter unseren Lebensmittelgeschäftsstandorten durchgeführt.

---

<sup>2</sup> Im Falle von plausiblen Gründen einer eventuellen Nicht-Erfüllung einer Maßnahme kann das Thünen-Institut in Absprache weitere Analysen im Sinne der Kontextualisierung erstellen und die Ergebnisse im jährlichen Treffen mit den Unternehmen und dem BMEL präsentieren.

- ein anderer geeigneter Weg gewählt. Dem Thünen-Institut wurde entsprechender Einblick in gewählte Methodik und die jeweils gewonnenen Daten ermöglicht.

#### 4.3 (Beachtung der) Obhutspflicht des Kreislaufwirtschaftsgesetz i.V.m der Abfallhierarchie für Lebensmittel

- Entsprechend der Obhutspflicht des § 23 Abs. 1 S.3 i.V.m. der Abfallhierarchie des § 6 Kreislaufwirtschaftsgesetz erhält unser Unternehmen die Gebrauchstauglichkeit der Lebensmittel so weit wie möglich, so dass diese nicht zu Abfall werden (u. a. Vermeidung von Abfällen vor Verwertung)<sup>3</sup>. Die Umsetzung dieser gesetzlichen Verpflichtung ist in unserem Unternehmen verankert in unserem „code of conduct zum Thema „Nachhaltigkeit“..
- Unbeschadet der Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit werden unverkaufte Lebensmittel nicht durch aktives Handeln gezielt unbrauchbar gemacht. Dieser Grundsatz ist in unserem Unternehmen verankert in unserem „code of conduct“.
- Lebensmittel, die nicht mehr für den menschlichen Verzehr bestimmt oder geeignet sind, werden einer möglichst hochwertigen Verwendung/Verwertung/Aufbereitung als Tierfutter zugeführt.  
Zu diesem Thema sind wir noch in der Lösungsfindung.

#### 4.4 (Ermöglichung der) Verwendung innerhalb der Lebensmittelkette anfallender Überschüsse

- Unser Unternehmen untersagt weder den Verkauf, Absatz, Weitergabe oder sonstige Verwendung von unverpackten Mehrmengen durch Lieferant:innen, noch die unentgeltliche Weitergabe retournierter, verzehrfähiger Ware durch Lieferant:innen an zu sozialen bzw. gemeinnützigen Zwecken tätige Einrichtungen oder Organisationen, sofern die Retoure nicht aus Gründen der Lebensmittelsicherheit erfolgt ist. Außer im konkreten Fall lebensmittelrechtlicher Bedenken verlangen wir von unseren Lieferant:innen nicht die Vernichtung retournierter Ware (auch nicht die Vernichtung von Eigenmarken).

#### 4.5 Personalschulungen

- Unsere für den Warenumgang relevanten Mitarbeitenden werden zur Verbesserung des Qualitätsmanagements, der Optimierung der Haltbarkeit und des Abverkaufs von Produkten geschult, mit dem Ziel, die größtmögliche Menge an verzehrfähigen Lebensmitteln durch rechtzeitigen Verkauf oder wenn nötig Weitergabe dem menschlichen Verzehr zuzuführen.

Aus folgenden Unterlagen ergeben sich die Schulungen mit dem o.g. Inhalt: Zertifizierung nach international food standard (IFS Logistics)

Diese sind (bitte ankreuzen):

- öffentlich einzusehen [über folgenden Fundort. Entweder Passus aus Unternehmenshandbuch, Leitfäden QM. Oder konzernweit durchgeführte Weiterbildungsprogramme/Schulungen]: spiegelt sich im IFS-Zertifikat wider und ist auf der Unternehmenshomepage ersichtlich (<https://www.chefsculinar.de/qualitatsmanagement-13681.htm>)

- vertraulich und dem Thünen-Institut vorgelegt worden.

---

<sup>3</sup> vgl. dazu auch Handreichung/"practical application" zur Abfallrahmenrichtlinie unter [https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-waste-measurement\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-waste-measurement_en).

## 5 Wahlpflichtmaßnahmen im Detail

### 5.1 Wahlpflichtmaßnahme 1

Pro Kalenderjahr müssen **8 Wahlpflichtmaßnahmen** durchgeführt werden. Darunter ist mindestens eine Maßnahme aus jeder der vier Kategorien (A, B, C, D) umzusetzen. Des Weiteren können auch individuelle Maßnahmen umgesetzt werden.

#### Wahlpflichtmaßnahme A.1.4. Gestaltung des Sortiments saisonal (Obst und Gemüse)

Kommentar (fakultativ bei Maßnahmen der Kategorien A, B, C, D - obligatorisch für individuelle Maßnahmen):

Zeitnahe, dauerhafte Anpassung des Sortiments nach saisonaler Verfügbarkeit, um erntebedingte schlechtere Qualitäten zu reduzieren und damit Reklamationen/Ausschussware zu vermeiden.

Hier tauscht sich unser regionaler Einkauf mit dem zentralen Einkauf und den Lieferanten ständig aus, um nur Artikel für den Verkauf zu listen, die eine „stabile Qualität“ aufweisen. So werden z.B. Erdbeeren, Spargel etc. erst in das Sortiment aufgenommen, wenn „gute“ Ware am Markt verfügbar ist und noch bevor die Saison gänzlich beendet ist wieder aus dem Sortiment genommen. Dies hilft Kundenreklamationen wegen mäßiger Qualität, sowie Abschriften zu vermeiden. Wir könnten auch früher / länger solche Ware verkaufen, da der Kundenbedarf vorhanden ist. Dies würde allerdings zu deutlich höheren Abschriften und somit einem steigenden Anteil zu vernichtender Ware führen.

#### Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- Kontinuierliche Umsetzung: seit Beginn der Lagerhaltung „Obst- und Gemüse“ ca. 10/2014
- Temporäre Umsetzung: von **Bitte Datum auswählen.** bis **Bitte Datum auswählen.**

Geltungsbereich:

- alle Lebensmittelgeschäftsstandorte
- einige Lebensmittelgeschäftsstandorte und zwar: **Klicken, um Text einzugeben.**

#### Umfang:

- betrifft alle Warengruppen
- betrifft folgende Warengruppe: frisches Obst und Gemüse
- betrifft alle Lieferant:innen
- betrifft folgende Lieferant:innen: alle Obst- und Gemüselieferanten
- betrifft alle Prozesse
- betrifft folgende Prozesse: **Klicken, um Text einzugeben.**
- betrifft:

#### Ergebnisse und Entwicklungen:

Belastbare Kennzahlen können hier nicht ermittelt werden, weil wir nicht ermitteln können, wie viele Abschriften wir mehr erzeugt hätten, wenn wir Saisonware später/länger gehandelt hätten.

### Ausblick (fakultativ) :

Wir beobachten die Anzahl der Qualitätsreklamationen unserer Kunden. Wir halten die Maßnahme für sehr sinnvoll und halten daran fest.

## 5.2 Wahlpflichtmaßnahme 2

Pro Kalenderjahr müssen **8 Wahlpflichtmaßnahmen** durchgeführt werden. Darunter ist mindestens eine Maßnahme aus jeder der vier Kategorien (A, B, C, D) umzusetzen. Des Weiteren können auch individuelle Maßnahmen umgesetzt werden.

### Wahlpflichtmaßnahme B.1. Optimierter Abverkauf von Waren mit knappen Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdatum

Kommentar (fakultativ bei Maßnahmen der Kategorien A, B, C, D - obligatorisch für individuelle Maßnahmen):

Wir bieten unseren Kunden entsprechende Ware in einem speziellen MHD-Abverkauf preisreduziert an. Ebenso können unsere Mitarbeiter diese Waren erwerben. Dabei geben wir die Ware bis einen Tag vor MHD ab.

#### Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- Kontinuierliche Umsetzung: seit  Bitte Datum auswählen.
- Temporäre Umsetzung: von  Bitte Datum auswählen. bis  Bitte Datum auswählen.

Geltungsbereich:

- alle Lebensmittelgeschäftsstandorte
- einige Lebensmittelgeschäftsstandorte und zwar:  Klicken, um Text einzugeben.

#### Umfang:

- betrifft alle Warengruppen
- betrifft folgende Warengruppe:  Klicken, um Text einzugeben.
- betrifft alle Lieferant:innen
- betrifft folgende Lieferant:innen:  Klicken, um Text einzugeben.
- betrifft alle Prozesse
- betrifft folgende Prozesse:  Klicken, um Text einzugeben.
- betrifft:  Klicken, um Text einzugeben.

#### Ergebnisse und Entwicklungen:

- Im Vergleich der Jahre 2023 zu 2022 haben wir eine Steigerung des MHD-Abverkaufs von insgesamt 20,37 %.

### Ausblick (fakultativ):

- Die Menge an MHD-Ware soll mindestens gleichbleibend sein. Wir gehen davon aus, dass der Anteil des MHD-Abverkaufs gesteigert und die Vernichtungsmenge somit weiter reduziert werden kann.

Wir halten an der Maßnahme fest, da dies unsere Lebensmittelabfälle deutlich reduziert.

### 5.3 Wahlpflichtmaßnahme 3

Pro Kalenderjahr müssen **8 Wahlpflichtmaßnahmen** durchgeführt werden. Darunter ist mindestens eine Maßnahme aus jeder der vier Kategorien (A, B, C, D) umzusetzen. Des Weiteren können auch individuelle Maßnahmen umgesetzt werden.

#### **Wahlpflichtmaßnahme C.5. Initiativen (Unterstützung Geschäftskund\*innen, um selber Lebensmittelabfälle zu reduzieren)**

**Kommentar (fakultativ bei Maßnahmen der Kategorien A, B, C, D - obligatorisch für individuelle Maßnahmen):**

- Food Waste Kamera – mit KI gestütztes Abfallvermeidungsmanagement – Scannt den Abfall direkt beim Kunden und wertet diese Daten entsprechend aus. <https://www.chefsculinar.de/lebensmittelabfalle-reduzieren-43008.htm>

#### Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- Kontinuierliche Umsetzung: seit **Bitte Datum auswählen.**
- Temporäre Umsetzung: von **Bitte Datum auswählen.** bis **Bitte Datum auswählen.**

Geltungsbereich:

- alle Lebensmittelgeschäftsstandorte
- einige Lebensmittelgeschäftsstandorte und zwar: **Klicken, um Text einzugeben.**

#### Umfang:

- betrifft alle Warengruppen
- betrifft folgende Warengruppe: **Klicken, um Text einzugeben.**
- betrifft alle Lieferant:innen
- betrifft folgende Lieferant:innen: **Klicken, um Text einzugeben.**
- betrifft alle Prozesse
- betrifft folgende Prozesse: **Klicken, um Text einzugeben.**
- betrifft: **Klicken, um Text einzugeben.**

#### Ergebnisse und Entwicklungen:

- Chefs Culinar hat dieses System der Speiserücklaufanalyse mehrere Monate in unserer Kantine in Weeze getestet. Die gemessenen Daten waren in fast allen Fällen plausibel. Durch die Bewertung der Daten ist eine Reduzierung der Lebensmittelabfälle um bis zu 8 % realistisch. Das System ermittelt z.B. welcher Artikel, in welchen Mengen vom Gast nicht verspeist wird und überträgt die Daten so, dass mit der KI-gestützten Software Rückschlüsse gezogen werden können. Mit den so gewonnenen Daten können z.B. Portionsgrößen einzelner Artikel für die Zukunft angepasst werden, oder Komponenten getauscht werden.

Wir arbeiten mit dem „Erfinder“ dieses Systems eng zusammen und stellen diese Kamera auf unseren mehrfach jährlich stattfindenden Hausmessen vor. Das rege Interesse bei unseren Kunden zeigt, dass auch dort das Thema „Reduzierung von Lebensmittelabfällen“ und natürlich Reduzierung des Wareneinsatzes eine große Rolle spielt.

**Ausblick (fakultativ):** Wir werden weiterhin innovative Möglichkeiten für unsere Kundschaft aufgreifen und die Entwicklungen hinsichtlich KI verfolgen.

#### 5.4 Wahlpflichtmaßnahme 4

Pro Kalenderjahr müssen **8 Wahlpflichtmaßnahmen** durchgeführt werden. Darunter ist mindestens eine Maßnahme aus jeder der vier Kategorien (A, B, C, D) umzusetzen. Des Weiteren können auch individuelle Maßnahmen umgesetzt werden.

#### **Wahlpflichtmaßnahme D.2. Verbesserung der Informationen über Art und Menge der weitergegebenen Produkte**

**Kommentar (fakultativ bei Maßnahmen der Kategorien A, B, C, D - obligatorisch für individuelle Maßnahmen):**

Produkt Web: Webbasiertes Informationssystem für alle Artikel u.a. mit Angabe des Inhaltes je Verkaufsverpackung, garantierter Restlaufzeit, Allergenen, Herstellerangaben etc. www.produkt.de

**Nur bei individueller Maßnahme auszufüllen: Hintergrund - Warum uns diese Maßnahme besonders wichtig ist:**

- Erläutern Sie bitte kurz, warum Sie diese individuelle Maßnahme ausgewählt haben.

**Umsetzung:**

Umsetzungsdauer:

- Kontinuierliche Umsetzung: seit **Bitte Datum auswählen.**
- Temporäre Umsetzung: von **Bitte Datum auswählen.** bis **Bitte Datum auswählen.**

Geltungsbereich:

- alle Lebensmittelgeschäftsstandorte
- einige Lebensmittelgeschäftsstandorte und zwar: **Klicken, um Text einzugeben.**

**Umfang:**

- betrifft alle Warengruppen
- betrifft folgende Warengruppe: **Klicken, um Text einzugeben.**
- betrifft alle Lieferant:innen
- betrifft folgende Lieferant:innen: **Klicken, um Text einzugeben.**
- betrifft alle Prozesse
- betrifft folgende Prozesse: **Klicken, um Text einzugeben.**
- betrifft: **Klicken, um Text einzugeben.**

## Ergebnisse und Entwicklungen:

- fakultativ: Mit diesem Tool kann der Kunde sich u.a. zur garantierten Restlaufzeit des Artikels informieren und so eine Einschätzung erhalten, wie lange er das Produkt lagern kann um seine Bestellmenge anzupassen und durch Überlagerung Abschriften zu vermeiden. Außerdem kann er durch Prüfung der Inhaltsstoffe (Allergene), Prüfung der Menge je Verkaufseinheit usw. „Fehlbestellungen“ vermeiden, was unnötige Falschlieferungen verhindert und damit die Retourenzahl senkt (insbesondere bei Kühlpflichtiger Ware)

## Ausblick (fakultativ):

- Die Anzahl der Zugriffe auf die Seite, zeigt den hohen Nutzungsgrad – wir halten an dieser Serviceleistung fest

Halten Sie an dieser Maßnahme fest oder werden Sie sich stattdessen künftig auf eine andere Maßnahme fokussieren? Warum?

## 5.5 Wahlpflichtmaßnahme 5

Pro Kalenderjahr müssen **8 Wahlpflichtmaßnahmen** durchgeführt werden. Darunter ist mindestens eine Maßnahme aus jeder der vier Kategorien (A, B, C, D) umzusetzen. Des weiteren können auch individuelle Maßnahmen umgesetzt werden.

### Wahlpflichtmaßnahme A.1.3. Abnahme und Vermarktung mit Schönheitsfehlern (Obst und Gemüse)

Kommentar (fakultativ bei Maßnahmen der Kategorien A, B, C, D - obligatorisch für individuelle Maßnahmen):

Es werden im Sortimentsbereich Obst und Gemüse Artikel mit Schönheitsfehlern geführt, z.B. Verkauf von krummen Gurken.

#### Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- Kontinuierliche Umsetzung: seit Bitte Datum auswählen.
- Temporäre Umsetzung: von Bitte Datum auswählen. bis Bitte Datum auswählen.

Geltungsbereich:

- alle Lebensmittelgeschäftsstandorte
- einige Lebensmittelgeschäftsstandorte und zwar: Klicken, um Text einzugeben.

#### Umfang:

- betrifft alle Warengruppen
- betrifft folgende Warengruppe: frisches Obst+Gemüse
- betrifft alle Lieferant:innen
- betrifft folgende Lieferant:innen: Obst+ Gemüselieferanten
- betrifft alle Prozesse
- betrifft folgende Prozesse: Klicken, um Text einzugeben.

- betrifft: Klicken, um Text einzugeben.

#### Ergebnisse und Entwicklungen:

- Kennzahlen liegen nicht vor, jedoch bemerken wir eine steigende Akzeptanz beim Kunden
- Ggf. Entwicklung/Vergleich zum vorangegangenen Jahr darstellen.

#### Ausblick (fakultativ):

Die Diskussionen in der Öffentlichkeit führen zu erhöhten Anfragen seitens der Kundschaft. Wir beobachten das und werden bei Bedarf weitere Artikel mit Schönheitsfehlern anbieten.

### 5.6 Wahlpflichtmaßnahme 6

Pro Kalenderjahr müssen **8 Wahlpflichtmaßnahmen** durchgeführt werden. Darunter ist mindestens eine Maßnahme aus jeder der vier Kategorien (A, B, C, D) umzusetzen. Des weiteren können auch individuelle Maßnahmen umgesetzt werden.

#### Wahlpflichtmaßnahme A.2.1. Optimierung der Prozesskette und Bestellmengen

Kommentar (fakultativ bei Maßnahmen der Kategorien A, B, C, D - obligatorisch für individuelle Maßnahmen):

- Monatliche Auswertung einer ABC-Analyse und daraus ableitend die Optimierung der Artikellistungszustände und Bestellmengenanpassung.

#### Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- Kontinuierliche Umsetzung: seit Bitte Datum auswählen.
- Temporäre Umsetzung: von Bitte Datum auswählen. bis Bitte Datum auswählen.

Geltungsbereich:

- alle Lebensmittelgeschäftsstandorte
- einige Lebensmittelgeschäftsstandorte und zwar: Klicken, um Text einzugeben.

#### Umfang:

- betrifft alle Warengruppen
- betrifft folgende Warengruppe: Klicken, um Text einzugeben.
- betrifft alle Lieferant:innen
- betrifft folgende Lieferant:innen: Klicken, um Text einzugeben.
- betrifft alle Prozesse
- betrifft folgende Prozesse: Klicken, um Text einzugeben.
- betrifft: Klicken, um Text einzugeben.

## Ergebnisse und Entwicklungen:

- Die Anzahl der gelisteten Artikel konnte trotz Umsatzwachstum und diverser Kundenwünsche etwa auf gleichem Niveau gehalten werden.
- Ggf. Entwicklung/Vergleich zum vorangegangenen Jahr darstellen.
- fakultativ: Ergebnisse aus Wirkungsmessung zwecks weiteren Erkenntnisgewinns eingeben.

## Ausblick (fakultativ):

- Zur weiteren Verbesserung unseres Bestellverhaltens sind wir derzeit in der Einführung von SAP und einem Modul „automatisierte Warendisposition“ bei dem z.B. Saisonverläufe besser berücksichtigt werden können.

Die Maßnahme wird ständig fortgeführt, da das umfangreiche Sortiment damit von Langsamdrehern bereinigt werden kann und nicht gut laufende Ware frühzeitig erkannt und durch Sonderverkäufe preisreduziert verkauft werden, bevor diese das MHD erreicht. Hinweis: das Sortiment eines Discounters umfasst max. ca. 3.500 Artikel. Wir haben ca. 10.000 Artikel lagernd vorhanden.

## 5.7 Wahlpflichtmaßnahme 7

Pro Kalenderjahr müssen **8 Wahlpflichtmaßnahmen** durchgeführt werden. Darunter ist mindestens eine Maßnahme aus jeder der vier Kategorien (A, B, C, D) umzusetzen. Des Weiteren können auch individuelle Maßnahmen umgesetzt werden.

### Wahlpflichtmaßnahme A.2.6. Optimierung der Logistik- und Kühlkette

Kommentar (fakultativ bei Maßnahmen der Kategorien A, B, C, D - obligatorisch für individuelle Maßnahmen):

- Je nach Außentemperatur werden Hauben zum Schutz von frischem Obst und Gemüse eingesetzt
- 3-Kammer-Fahrzeuge zur Kundenbelieferung um Tiefkühl, Mopro und Trockensortiment gleichzeitig ausliefern zu können
- ständige Tourenoptimierung, um Lieferwege zu verkürzen
- Kurze Beschreibung und weiterführende Erläuterungen zur jeweiligen Maßnahme.

Nur bei individueller Maßnahme auszufüllen: Hintergrund - Warum uns diese Maßnahme besonders wichtig ist:

- Erläutern Sie bitte kurz, warum Sie diese individuelle Maßnahme ausgewählt haben.

### Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- Kontinuierliche Umsetzung: seit Bitte Datum auswählen.
- Temporäre Umsetzung: von Bitte Datum auswählen. bis Bitte Datum auswählen.

Geltungsbereich:

- alle Lebensmittelgeschäftsstandorte
- einige Lebensmittelgeschäftsstandorte und zwar: Klicken, um Text einzugeben.

### Umfang:

- betrifft alle Warengruppen
- betrifft folgende Warengruppe: **Klicken, um Text einzugeben.**
- betrifft alle Lieferant:innen
- betrifft folgende Lieferant:innen: **Klicken, um Text einzugeben.**
- betrifft alle Prozesse
- betrifft folgende Prozesse: **Klicken, um Text einzugeben.**
- betrifft: **Klicken, um Text einzugeben.**

### Ergebnisse und Entwicklungen:

- positive Kundenresonanz in Bezug auf den Einsatz der Hauben  weniger Kundenreklamationen in Bezug auf die Qualität der Waren  weniger Retouren auf Grund von Qualitätsmängeln
- **Ggf. Entwicklung/Vergleich zum vorangegangenen Jahr darstellen.**
- **fakultativ: Ergebnisse aus Wirkungsmessung zwecks weiteren Erkenntnisgewinns eingeben.**

### Ausblick (fakultativ):

- **Ggf. Zielsetzung bis ins Jahr x. Ausblick für das kommende Kalenderjahr. Dabei können bisherige Ziele, die noch nicht vollständig erreicht wurden, aufgegriffen und aktualisiert werden.**

**Halten Sie an dieser Maßnahme fest oder werden Sie sich stattdessen künftig auf eine andere Maßnahme fokussieren? Warum?**

## 5.8 Wahlpflichtmaßnahme 8

Pro Kalenderjahr müssen **8 Wahlpflichtmaßnahmen** durchgeführt werden. Darunter ist mindestens eine Maßnahme aus jeder der vier Kategorien (A, B, C, D) umzusetzen. Des Weiteren können auch individuelle Maßnahmen umgesetzt werden.

### Wahlpflichtmaßnahme D.4. Einfrieren von Fleisch zur Ermöglichung der Weitergabe

Kommentar (fakultativ bei Maßnahmen der Kategorien A, B, C, D - obligatorisch für individuelle Maßnahmen):

Neuen Prozess eingeführt: Frischfleisch welches wir bis zum MHD-Ablauf nicht abverkaufen können oder Frischfleisch welches vom Kunden zwar bestellt und folglich produziert wurde, aber vom Kunden nicht abgenommen wird (vor Auslieferung bekannt ) wird nur eingefroren und speziellen, bekannten Kunden preisreduziert angeboten.

Nur bei individueller Maßnahme auszufüllen: Hintergrund - Warum uns diese Maßnahme besonders wichtig ist:

- **Erläutern Sie bitte kurz, warum Sie diese individuelle Maßnahme ausgewählt haben.**

### Umsetzung:

#### Umsetzungsdauer:

- Kontinuierliche Umsetzung: seit 01.02.2023
- Temporäre Umsetzung: von  bis .

#### Geltungsbereich:

- alle Lebensmittelgeschäftsstandorte
- einige Lebensmittelgeschäftsstandorte und zwar: .

### Umfang:

- betrifft alle Warengruppen
- betrifft folgende Warengruppe: Frischfleisch
- betrifft alle Lieferant:innen
- betrifft folgende Lieferant:innen: .
- betrifft alle Prozesse
- betrifft folgende Prozesse: .
- betrifft: .

### Ergebnisse und Entwicklungen:

- Neuer Prozess – es liegen noch keine bewertbaren Abverkaufszahlen vor.
- Ggf. Entwicklung/Vergleich zum vorangegangenen Jahr darstellen.
- fakultativ:  Ergebnisse aus Wirkungsmessung zwecks weiteren Erkenntnisgewinns eingeben.

### Ausblick (fakultativ):

- Der größte Teil der eingefrorenen Ware wird abverkauft und kann so vor der Vernichtung gerettet werden.
- Wir führen diese Maßnahme weiter.

## 6 Anlagen

- Nachhaltigkeitsinformationen
- IFS Logistics Version 2.3 Zertifikat

Bitte Anlagen angeben.

Bitte Anlagen angeben.

## 7 Weiterführende Informationen

- <https://www.chefsculinar.de/lebensmittelabfalle-reduzieren-43008.htm>
- <https://www.chefsculinar.de/qualitatsmanagement-13681.htm>
- [www.prodakt.de](http://www.prodakt.de)

Bitte weiterführende Informationen angeben.

## 8 Kontaktinformationen

Ansprechpartnerin / Ansprechpartner

Thomas Höfler \_ E-Mail: [thomas.hoefler@chefsculinar.de](mailto:thomas.hoefler@chefsculinar.de) \_ Telefon: 0 67 03 / 304 - 351

### Impressum

Herausgegeben am 08.07.2024 von

CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG Niederlassung Wöllstein

In der Rohrgewann 15, 55597 Wöllstein

Telefon: Telefon: 0 67 03 / 304 - 0

E-Mail: E-Mail: [info-wo@chefsculinar.de](mailto:info-wo@chefsculinar.de)

Internet: Internet: [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de)

