

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 Niederlassung Wöllstein
Berichtsjahr 2024

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	IX
6.	Anlagen.....	XVII
7.	Weiterführende Informationen.....	XVII
8.	Kontaktinformationen	XVII

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 Ansprech-partner 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. Vereinbarung¹ 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 Unternehmen, dass die Vereinbarung unterzeichnet hat, verpflichten wir uns, die 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.

¹ Ausführliche Informationen zur Vereinbarung Groß- und Einzelhandel und weiteren Unterzeichnern aus Groß- und Einzelhandel zu finden auf 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	
Pflichtmaßnahme 1:	☒	Wahlpflichtmaßnahme B.1	☒
Unternehmenseigenes Reduzierungsziel		Wahlpflichtmaßnahme B.2	☐
Pflichtmaßnahme 2:	☒	Wahlpflichtmaßnahme B.3	☐
Kooperation zur Weitergabe überschüssiger Lebensmittel		Wahlpflichtmaßnahme B.4	☐
Pflichtmaßnahme 3:	☒	Wahlpflichtmaßnahme B.5	☐
(Beachtung der) Obhutspflicht des Kreis- laufwirtschaftsgesetz i.V.m der Abfallhierar- chie für Lebensmittel		Wahlpflichtmaßnahme B.6	☐
Pflichtmaßnahme 4:	☒	Wahlpflichtmaßnahme B.7	☐
(Ermöglichung der) Verwendung innerhalb der Lebensmittelkette anfallender Überschüsse		Wahlpflichtmaßnahme B.8	☐
Pflichtmaßnahme 5:	☒	C. Wahlpflichtmaßnahmen an der Schnittstelle zu unseren Kund*innen	
Personalschulungen		Wahlpflichtmaßnahme C.1	☐
		Wahlpflichtmaßnahme C.2	☐
		Wahlpflichtmaßnahme C.3	☐
		Wahlpflichtmaßnahme C.4	☒
		Wahlpflichtmaßnahme C.5	☒
		Wahlpflichtmaßnahme C.6	☐
		Wahlpflichtmaßnahme C.7	☐
		Wahlpflichtmaßnahme C.8	☐
Wahlpflichtmaßnahmen		D. Unsere Wahlpflichtmaßnahmen zur Verbesserung der Weitergabe nicht mehr marktgängigen bzw. überschüssigen, aber noch verzehrfähiger Lebensmittel	
A. Wahlpflichtmaßnahmen an den Schnittstellen zu unseren produzierenden/zuliefernden Betrieben		Wahlpflichtmaßnahme D.1	☒
A.1. Maßnahmen im Bereich Obst und Gemüse		Wahlpflichtmaßnahme D.2	☐
Wahlpflichtmaßnahme A.1.1	☐	Wahlpflichtmaßnahme D.3	☐
Wahlpflichtmaßnahme A.1.2	☐	Wahlpflichtmaßnahme D.4	☐
Wahlpflichtmaßnahme A.1.3	☒	Wahlpflichtmaßnahme D.5	☐
Wahlpflichtmaßnahme A.1.4	☒	Unsere weiteren individuellen Maßnahmen	
Wahlpflichtmaßnahme A.1.5	☐	Individuelle Maßnahme	☐
A.2. Optimierung der Prozess-, Logistik- und Kühlkette		Individuelle Maßnahme	☐
Wahlpflichtmaßnahme A.2.1	☒	Individuelle Maßnahme	☐
Wahlpflichtmaßnahme A.2.2	☐	Individuelle Maßnahme	☐
Wahlpflichtmaßnahme A.2.3	☐	Unterzeichner der Vereinbarung Groß- und Einzelhandel seit: 27.06.2023	
Wahlpflichtmaßnahme A.2.4	☐		
Wahlpflichtmaßnahme A.2.5	☐		
Wahlpflichtmaßnahme A.2.6	☒		
A.3. Optimierungen von Verpackungen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung			
Wahlpflichtmaßnahme A.3.1	☐		
Wahlpflichtmaßnahme A.3.2	☐		
A.4. Verbesserung der Zusammenarbeit im Umgang mit Überschüssen und Retouren			
Wahlpflichtmaßnahme A.4.1	☐		
Wahlpflichtmaßnahme A.4.2	☐		

4. Pflichtmaßnahmen im Detail

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

4.1. Unternehmenseigenes Reduzierungsziel

Unser Unternehmen hat sich verpflichtet, die 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 den Umfang der von unserem Unternehmen weitergegebenen Lebensmittel. *Bearbeitungshinweis: Diese Informationen sind mindestens einmalig bis zum 01.07.2031 zu liefern.*

² 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.

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.

Wöllsteiner Tischlein e.V. und Ingelheimer Lebensmittelpunkt e.V.

- Bitte klicken und Prozentzahl angeben. % der Standorte kooperieren mit einer anderen, nicht notwendigerweise zu sozialen bzw. gemeinnützigen Zwecken tätigen Empfängerorganisation.
- 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 an unsere Mitarbeiter.

- Bitte klicken und Prozentzahl angeben. % der Standorte sind Kooperationen für entgeltliche Weitergabe eingegangen.

Zur Plausibilisierung der Kooperationspflicht wurde (bitte ankreuzen):

- ☒ eine jährliche Abfrage unter unseren Lebensmittelgeschäftsstandorten durchgeführt und dem Thünen-Institut vorgelegt.
- ☐ ein anderer geeigneter Weg gewählt. Dem Thünen-Institut wurde entsprechender Einblick in die gewählte Methodik und die jeweils gewonnenen Daten ermöglicht.

Unser Unternehmen hat aus folgenden Gründen die 90 % Kooperationsrate der Lebensmittelgeschäftsstandorte nicht erreicht:

☐ Bitte klicken und Prozentzahl angeben. % der Standorte, die sehr geringe³ nicht verkaufte aber für den menschlichen Verzehr noch geeignete Lebensmittelmengen aufweisen.

☐ *Fakultativ: Die nichtkooperierenden Standorte haben der Zentrale ihre individuellen Abschreibungsdaten vorgelegt.*

Fakultativ: Textliche Ausführungen dazu: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.

☐ Bitte klicken und Prozentzahl angeben. % der Standorte, die aufgrund regionaler Gegebenheiten keine Kooperation unterhalten können (z. B. keine Abdeckung der Region durch Empfängerorganisation).

☐ Bitte klicken und Prozentzahl angeben. % der Standorte, die aufgrund struktureller Hindernisse keine Kooperation unterhalten können (z. B. Flughafen-Filialen).

☐ Bitte klicken und Prozentzahl angeben. % neue Standorte, an denen eine Kooperation noch nicht etabliert ist.

☐ Bitte klicken und Prozentzahl angeben. % der Standorte weisen derzeit aus folgenden Gründen keine Kooperation auf: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.

☐ Eine eigene konkrete Zielsetzung (erforderlichenfalls jährlich zu aktualisieren) zur Verbesserung des Abdeckungsgrades der Kooperationen der Lebensmittelgeschäftsstandorte für das Folgejahr wurde erstellt und dem Thünen-Institut vorgelegt.

Fakultativ: Weitere Erläuterungen oder wichtige Hinweise zur Kenntnis (z. B. Hindernisse bei Flughafen-Filialen): Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.

³ Als Orientierung für die Zentrale und Lebensmittelgeschäftsstandorte zur Plausibilisierung einer „sehr geringen Menge“ kann dienen, dass sich eine Empfängerorganisation (v.a. eine lokale Tafel) nach einer Bewertung der Menge an Lebensmitteln gegen eine Abholung Kooperation entscheidet, weil Kosten-Nutzen der Organisation und Durchführung der Abholung gegenüber der regelmäßig zu erwartenden Menge der zur Abholung bereitgestellten Lebensmittel nicht im Verhältnis stehen oder dass die Abschreibungsrate des Geschäftsstandortes weniger als 50 % der niedrigsten LEH- bzw. LGH-Abschreibungsrate aus dem Jahr 2019 entspricht (siehe Monitoringberichte des Dialogforums für 2020 bzw. jeweiliger Vorjahresbericht des Thünen-Instituts gem. Abschnitt 4.2 der Vereinbarung).

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)⁴. 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, z. B. als Tierfutter, zugeführt.

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 zuliefernde Betriebe, noch die unentgeltliche Weitergabe retournierter, verzehrfähiger Ware durch zuliefernde Betriebe 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 zuliefernden Betrieben nicht die Vernichtung retournierter Ware (auch nicht die Vernichtung von Eigenmarken). [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

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: International food standard (IFS Logistics)

Diese sind (bitte ankreuzen):

- ☒ öffentlich einzusehen [über folgenden Fundort: Entweder Passus aus Unternehmenshandbuch, Leitfäden QM oder der konzernweit durchgeführten 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.

⁴ 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].

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, um Absatz bei produzierenden Betrieben zu unterstützen (Obst und Gemüse)

Beschreibung der Maßnahme:

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

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- ☒ Kontinuierliche Umsetzung: seit Beginn der Lagerhaltung Obst und Gemüse
- ☐ 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: Obst und Gemüse
- ☐ betrifft alle zuliefernden Betriebe
- ☒ betrifft folgende zuliefernden Betriebe: Obst und Gemüse
- ☐ betrifft alle Prozesse
- ☐ betrifft folgende Prozesse: **Klicken, um Text einzugeben.**
- ☐ betrifft: **Klicken, um Text einzugeben.**

Ergebnisse und Entwicklungen:

- **Bitte klicken und Text eintragen.**

Ausblick (fakultativ):

- Da mit dieser Maßnahme der Verderb solcher Ware direkt bei der Sortimentsgestaltung verhindert wird, kann nicht ermittelt werden, wie viel der nicht bestellten Ware später vernichtet werden müsste. Daher kann die Entwicklung nicht gemessen werden.
- Wir halten an dieser Maßnahme 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 knappem Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdatum

Beschreibung der Maßnahme:

- 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 bestehen der Niederlassung
- ☐ 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 liefernden Betriebe
- ☐ betrifft folgende liefernden Betriebe: **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 20,37 % und von 2024 zu 2023 haben wir eine Steigerung um weitere 16,05 %. Insgesamt haben wir seit dem Jahr 2022 eine Steigerung von 36,42%

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. Daher halten wir an dieser Maßnahme fest.

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)

Beschreibung der Maßnahme:

- 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 ca. 2 Jahren
- ☐ Temporäre Umsetzung: von

Geltungsbereich:

- ☒ alle Lebensmittelgeschäftsstandorte
- ☐ einige Lebensmittelgeschäftsstandorte und zwar: [Klicken, um Text einzugeben.](#)

Umfang:

- ☒ betrifft alle Warengruppen
- ☐ betrifft folgende Warengruppe: [Klicken, um Text einzugeben.](#)
- ☐ betrifft alle zuliefernden Betriebe
- ☐ betrifft folgende zuliefernden Betriebe: [Klicken, um Text einzugeben.](#)
- ☐ betrifft alle Prozesse
- ☐ betrifft folgende Prozesse: [Klicken, um Text einzugeben.](#)
- ☐ betrifft: [Klicken, um Text einzugeben.](#)

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Nach Testphase derzeit in Einführung bei ausgewählten Kunden
Die Einführung der KI-basierten Lösung von KITRO zeigt eindrucksvoll, wie moderne Technologie zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen beitragen kann. Durch die automatische Erfassung und Analyse von Speiseresten lassen sich konkrete Einsparpotenziale identifizieren – etwa bei Portionsgrößen, Menüplanung oder Produktakzeptanz.
Laut Frau Naomi MacKenzie (Mitgründerin) können anhand unserer Daten und der resultierenden Entscheidungen vermeidbare Lebensmittelabfälle innerhalb von zwölf Monaten um bis zu 60 Prozent reduziert und so bis zu 8 Prozent des jährlichen Wareneinsatzes eingespart werden.

Ausblick (fakultativ):

- Die intelligente Lösung von KITRO bietet großes Potenzial für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. CHEFS CULINAR plant, diese erfolgreiche Pilotphase als Grundlage für eine mögliche Ausweitung auf weitere Standorte und Kundenbetriebe zu nutzen.

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 C.4. Initiativen/Kommunikationsmaßnahmen (Unterstützung Geschäftskund*innen beim Einkaufen)

Beschreibung der Maßnahme:

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

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- ☒ Kontinuierliche Umsetzung: seit unbekannt
- ☐ Temporäre Umsetzung

Geltungsbereich:

- ☒ alle Lebensmittelgeschäftsstandorte
- ☐ einige Lebensmittelgeschäftsstandorte und zwar: [Klicken, um Text einzugeben.](#)

Umfang:

- ☒ betrifft alle Warengruppen
- ☐ betrifft folgende Warengruppe: [Klicken, um Text einzugeben.](#)
- ☐ betrifft alle zuliefernden Betriebe
- ☐ betrifft folgende zuliefernden Betriebe: [Klicken, um Text einzugeben.](#)
- ☐ betrifft alle Prozesse
- ☐ betrifft folgende Prozesse: [Klicken, um Text einzugeben.](#)
- ☐ betrifft: [Klicken, um Text einzugeben.](#)

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Transparenz durch digitale Artikelinformationen. Die Auswertung dieser Daten zeigt, dass insbesondere Allergene wie Gluten, Laktose und Eier in vielen Produkten enthalten sind. Diese Erkenntnisse sind für die Menüplanung in der Gemeinschaftsverpflegung von zentraler Bedeutung. Küchenverantwortliche können gezielt allergenarme Menülinien entwickeln, Rezepturen anpassen und gesetzliche Kennzeichnungspflichten gemäß LMIV zuverlässig erfüllen. Mit über 559.152 Website-Besuchern im Jahr 2024 zeigt sich das hohe Interesse und die Relevanz dieser digitalen Lösung für unsere Kunden und Partner.

Ausblick (fakultativ):

- Mit über 559.152 Website-Besuchern im Jahr 2024 zeigt sich das hohe Interesse und die Relevanz dieser digitalen Lösung für unsere Kunden.

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)

Beschreibung der Maßnahme:

- In unserem Sortimentsbereich Obst und Gemüse Artikel befinden sich unter anderem: Krumme Gruken, die durch ihre ungewöhnliche Form auffallen, aber genauso frisch und knackig sind wie ihre geraden Pendanten. Außerhaus-Äpfel und -Birnen, die besonders klein sind und sich ideal für den Snack zwischendurch oder die Verarbeitung in der Küche eignen.

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- ☒ Kontinuierliche Umsetzung: seit 01.10.2017
- ☐ 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: Obst und Gemüse
- ☐ betrifft alle liefernden Betriebe
- ☒ betrifft folgende liefernden Betriebe: Obst und Gemüse
- ☐ 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.

Ausblick (fakultativ):

- -

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 der Kalkulation von Bestellmengen, um die Produktion noch besser an der Nachfrage auszurichten

Beschreibung der Maßnahme:

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

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- ☒ Kontinuierliche Umsetzung: seit bestehen der Niederlassung
- ☐ Temporäre Umsetzung: von bis .

Geltungsbereich:

- ☒ alle Lebensmittelgeschäftsstandorte
- ☐ einige Lebensmittelgeschäftsstandorte und zwar: .

Umfang:

- ☒ betrifft alle Warengruppen
- ☐ betrifft folgende Warengruppe: .
- ☒ betrifft alle zuliefernden Betriebe
- ☐ betrifft folgende zuliefernden Betriebe: .
- ☐ betrifft alle Prozesse
- ☐ betrifft folgende Prozesse: .
- ☐ betrifft: .

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Die Anzahl der gelisteten Artikel konnte trotz Umsatzwachstum und diverser Kundenwünsche in etwa auf gleichem Niveau gehalten werden.

Ausblick (fakultativ):

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

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 D.1. Etablierung und Weiterentwicklung von (technischen) Prozessroutinen zur Weitergabe von Produkten

Beschreibung der Maßnahme:

- Weitergabe von nicht mehr verkaufsfähiger Ware an soziale Einrichtungen und Mitarbeiter

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- ☒ Kontinuierliche Umsetzung: seit ca. 10 Jahren
- ☐ 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 zuliefernden Betriebe
- ☐ betrifft folgende zuliefernden Betriebe: **Klicken, um Text einzugeben.**
- ☐ betrifft alle Prozesse
- ☐ betrifft folgende Prozesse: **Klicken, um Text einzugeben.**
- ☐ betrifft: **Klicken, um Text einzugeben.**

Ergebnisse und Entwicklungen:

- 2022 wurde zur besseren Nachverfolgbarkeit der Prozess intern betrachtet und u.a. eine separate Kostenstelle eingerichtet, um die Menge der an soziale Einrichtungen abgegebenen Waren messbar zu machen. Zur weiteren Professionalisierung der Prozessroutinen wurde eine Bestandsmanagerin eingestellt. Sie ist verantwortlich für die systematische Erfassung und Steuerung von Reklamationen sowie Warenbrüchen. Anstatt diese Produkte zu entsorgen, prüft sie deren Weitergabefähigkeit, koordiniert die Bereitstellung und organisiert die Übergabe an unsere Partnerorganisationen. Dadurch wird die Lebensmittelverschwendung deutlich reduziert und eine geordnete, nachhaltige Weitergabe gewährleistet.

Ausblick (fakultativ):

- Durch weitere Schulung und Sensibilisierung der Mitarbeiter soll der Anteil der abzugebenden Ware im Vergleich zur Vernichtung weiter gesteigert werden.

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 A.2.6. Optimierung der Logistik- und Kühlkette

Beschreibung der Maßnahme:

- 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

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- ☒ Kontinuierliche Umsetzung: Einsatz der Hauben seit ca. 6 Jahren, die andere Maßnahmen seit Bestehen der Niederlassung
- ☐ 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 zuliefernden Betriebe
- ☐ betrifft folgende zuliefernden Betriebe: **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

Ausblick (fakultativ):

- -

Anlagen

- Nachhaltigkeitsinformation
- IFS Logistics Zertifikat

6. Weiterführende Informationen

- <https://www.chefsculinar.de/lebensmittelabfalle-reduzieren-43008.htm>
- <https://www.chefsculinar.de/qualitatsmanagement-13681.htm>
- www.produkt.de

7. Kontaktinformationen

Ansprechpartnerin / Ansprechpartner

Thomas Höfler _ E-Mail: thomas.hoefler@chefsculinar.de _ Telefon: 0 67 03 / 304 - 351

Impressum

Herausgegeben am 27.06.2025 von

CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG Niederlassung Wöllstein

In der Rohrgewann 15, 55597 Wöllstein

Telefon: 0 67 03 / 304 - 0

E-Mail: info-wo@chefsculinar.de

Internet: www.chefsculinar.de

