

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



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

Rechenschaftslegung

HelloFresh Deutschland SE & Co. KG

2023

Inhaltsverzeichnis

- 1. Unser Unternehmen**
- 2. Vereinbarung Groß- und Einzelhandel zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen**
- 3. Überblick: Reduzierungsmaßnahmen**
- 4. Pflichtmaßnahmen im Detail**
- 5. Wahlpflichtmaßnahmen im Detail**
- 6. Kontaktinformationen**

1. Unser Unternehmen

HelloFresh Deutschland SE & Co. KG

Darstellung:

HelloFresh wurde 2011 gegründet als einer der Pioniere im Kochboxengeschäft. Die Mission des Unternehmens: Die Art und Weise, wie Menschen essen, für immer zu verändern. Dabei zielt HelloFreshs Mission nicht nur darauf ab, das Kauf- und Kochverhalten zu verändern, sondern ermöglicht Menschen besseren Zugang zu ressourcenschonenden Lösungen für eine vielfältige und bewusste Ernährung. HelloFresh liefert Woche für Woche leckere Rezepte mit frischen, ausgewählten Zutaten, die genau vorportioniert sind, sodass keine Lebensmittel verschwendet werden. Damit ermöglichen wir unseren Kunden Kochen ganz ohne Aufwand und Einkaufsstress, dafür mit viel Abwechslung und innerhalb kürzester Zeit. HelloFresh betreibt zwei Produktionsstandorte in Deutschland sowie mehrere Logistik-Depots.

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 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.

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

Pflichtmaßnahme 1: Unternehmenseigenes Reduzierungsziel	X
Pflichtmaßnahme 2: Kooperation zur Weitergabe überschüssiger Lebensmittel	X
Pflichtmaßnahme 3: (Beachtung der) Obhutspflicht des Kreislaufwirtschaftsgesetz i.V.m der Abfallhierarchie für Lebensmittel	X
Pflichtmaßnahme 4: (Ermöglichung der) Verwendung innerhalb der Lebensmittelkette anfallender Überschüsse	X
Pflichtmaßnahme 5: Personalschulungen	X

Wahlpflichtmaßnahmen

A. Wahlpflichtmaßnahmen an den Schnittstellen zu unseren Produzent:innen bzw. Lieferant:innen

A.1. Maßnahmen im Bereich Obst und Gemüse	
Wahlpflichtmaßnahme A.1.1	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme A.1.2	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme A.1.3	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme A.1.4	X
Wahlpflichtmaßnahme A.1.5	<input type="checkbox"/>
A.2. Optimierung der Prozess-, Logistik- und Kühlkette	
Wahlpflichtmaßnahme A.2.1	X
Wahlpflichtmaßnahme A.2.2	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme A.2.3	X
Wahlpflichtmaßnahme A.2.4	X
Wahlpflichtmaßnahme A.2.5	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme A.2.6	X
A.3. Optimierungen von Verpackungen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung	
Wahlpflichtmaßnahme A.3.1	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme A.3.2	X
A.4. Verbesserung der Zusammenarbeit im Umgang mit Überschüssen und Retouren	
Wahlpflichtmaßnahme A.4.1	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme A.4.2	<input type="checkbox"/>

B. Interne Wahlpflichtmaßnahmen im Markt bzw. im Online-Handel

Wahlpflichtmaßnahme B.1	X
Wahlpflichtmaßnahme B.2	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme B.3	X
Wahlpflichtmaßnahme B.4	X
Wahlpflichtmaßnahme B.5	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme B.6	X
Wahlpflichtmaßnahme B.7	X
Wahlpflichtmaßnahme B.8	<input type="checkbox"/>

C. Wahlpflichtmaßnahmen an der Schnittstelle zu unseren Kund:innen

Wahlpflichtmaßnahme C.1	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme C.2	X
Wahlpflichtmaßnahme C.3	X
Wahlpflichtmaßnahme C.4	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme C.5	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme C.6	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme C.7	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme C.8	<input type="checkbox"/>

D. Unsere Wahlpflichtmaßnahmen zur Verbesserung der Weitergabe nicht mehr marktgängigen bzw. überschüssigen, aber noch verzehrfähiger Lebensmittel

Wahlpflichtmaßnahme D.1	X
Wahlpflichtmaßnahme D.2	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme D.3	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme D.4	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme D.5	<input type="checkbox"/>

Unsere weiteren individuellen Maßnahmen

Individuelle Maßnahme	<input type="checkbox"/>

Unterzeichner der Vereinbarung Groß- und Einzelhandel seit: 2023

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 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.
- Fakultativ: Relevante Informationen über Umfang der von unserem Unternehmen an registrierte, professionelle Futtermittelhersteller:innen weitergegebenen Lebensmittel.*

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:

- 99.96 % der Standorte kooperieren mit den Tafeln
X Fakultativ: Eine Rahmen-Kooperationsvereinbarung HelloFresh Deutschland SE & Co. KG mit Tafeln geschlossen und dem Thünen-Institut als Nachweis separat vertrauliche Unterlagen zur Verfügung gestellt.
- 0.04 % der Standorte kooperieren mit anderen zu sozialen bzw. gemeinnützigen Zwecken tätigen Empfängerorganisationen.
- 0 % der Standorte kooperieren mit einer anderen, nicht notwendigerweise zu sozialen bzw. gemeinnützigen Zwecken tätigen Empfängerorganisation.
- 0 % der Standorte haben Strukturen zur Weitergabe von verzehrfähigen Lebensmitteln an eigenen Mitarbeitende etabliert.
- 0 % der Standorte sind Kooperationen für entgeltliche Weitergabe eingegangen.

Zur Plausibilisierung der Kooperationspflicht wurde (bitte ankreuzen):

- eine jährliche Abfrage unter unseren Lebensmittelgeschäftsstandorten durchgeführt.
- 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

- X 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)³. Die Umsetzung dieser gesetzlichen Verpflichtung ist in unserem Unternehmen verankert in unser unternehmensinternen "Food Donation Guidance" (dem Thünen-Institut wurden als Nachweis separat vertrauliche Unterlagen zur Verfügung gestellt) und in unserem [Nichtfinanziellen Bericht 2023](#) zu finden.
- X Unbeschadet der Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit werden unverkaufte Lebensmittel nicht durch aktives Handeln gezielt unbrauchbar gemacht. Dieser Grundsatz ist in unserem Unternehmen verankert in unser unternehmensinternen "Food Donation Guidance" (dem Thünen-Institut wurden als Nachweis separat vertrauliche Unterlagen zur Verfügung gestellt) und in unserem [Nichtfinanziellen Bericht 2023](#) zu finden.
- X Lebensmittel, die nicht mehr für den menschlichen Verzehr bestimmt oder geeignet sind, werden einer möglichst hochwertigen Verwendung/Verwertung/Aufbereitung als Tierfutter zugeführt. Dem Thünen-Institut wurden als Nachweis separat vertrauliche Unterlagen zur Verfügung gestellt.

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

- X 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 Lieferanten:innen nicht die Vernichtung retournierter Ware (auch nicht die Vernichtung von Eigenmarken). Dem Thünen-Institut wurden als Nachweis separat vertrauliche Unterlagen wie unser Rahmenvertrag mit Lieferanten und die unternehmensinterne "Food Donation Guidance" zur Verfügung gestellt.

4.5. Personalschulungen

- X 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: Dem Thünen-Institut wurden als Nachweis separat vertrauliche Unterlagen zur Verfügung gestellt.

Diese sind (bitte ankreuzen):

- X vertraulich und dem Thünen-Institut vorgelegt worden.

³ 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 - A.1.4. Gestaltung des Sortiments saisonal (Obst & Gemüse)

Planung nach „Vier-Jahreszeiten“: Im Jahr 2023 haben wir eine Menüplanungsarchitektur implementiert, die den saisonalen Einsatz von Zutaten in unseren Rezepten weiter verbessert, insbesondere von frischen Produkten mit kurzer Haltbarkeit wie Gemüse, Obst und Kräutern. Zu den gestalterischen Änderungen gehörten: die Anpassung von Rezepten an die Jahreszeiten, die Erstellung neuer saisonaler Rezepte und die Integration der Saisonalität in die Menüplanungstools über Rezept-Tags und Saisonalitätsbewertungen auf Rezeptebene. Dies soll eine bessere Qualität, weniger Abfall und eine bessere Verfügbarkeit frischer Produkte für Lieferanten und HelloFresh gewährleisten. Dadurch wurde das „Rezept-Saisonalitätsrisiko“ reduziert, ein Indikator, den wir für das Saisonalitätsprofil eines Rezepts verwenden. Durch die Optimierung der Nutzung und Genauigkeit des Saisonalitätskalenders unserer Zutaten verbesserte sich der Anteil saisonaler Rezepte und Produkte.

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 08/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft folgende Warengruppen: Insbesondere Frischwaren wie Kräuter, Obst und Gemüse
- X betrifft folgende Lieferant:innen: Frischwaren wie Kräuter, Obst und Gemüse
- X betrifft folgende Prozesse: Rezeptentwicklung, Menüplanung, Einkauf

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Die Saisonalität der Zutaten ist noch stärker im Menüplanungstool integriert und zusätzliche saisonale Rezepte wurden entwickelt.

5.2. Wahlpflichtmaßnahme 2 - A.2.1. Optimierung der Prozesskette und Bestellmengen

Dynamisches Forecasting: Um Forecasts der benötigten Zutaten zu optimieren, verwendet HelloFresh ein dynamisches Forecasting-Modell, um die Auswahl der Kunden und die erwartete Anzahl bestellter Rezepte vorherzusagen. Dies reduziert die Variabilität in der Planung für Lieferanten und HelloFresh und damit das Potenzial für Lebensmittelüberschüsse- und abfall. Aufgrund unserer festen wöchentlichen Menüs wissen wir, welche Rezepte geplant werden und welche Zutaten und ungefähren Mengen benötigt werden. Das dynamische Forecasting-Modell verbessert die Genauigkeit, je näher der Bestelltermin rückt, und unterstützt Lieferanten bei ihrer Planung. Im Jahr 2023 haben wir den Prozess und die Genauigkeit unserer dynamischen Prognosen im Vergleich zur tatsächlichen Nachfrage bei unseren Lieferanten kontinuierlich verbessert. Die erste Prognose wird bereits Monate vor den Lieferterminen der HelloFresh-Boxen berechnet. Dabei wird ein Algorithmus verwendet, der verschiedene Datenpunkte wie historische Daten, Saisonalität, Kundenpräferenzen oder aktuell aktive Kunden verwendet, um Kundenentscheidungen vorherzusagen. Lieferanten werden in diesen Prozess einbezogen, um ihre Planung zu verbessern, indem HelloFresh regelmäßig Aktualisierungen der geschätzten Bestellvolumina auf der Grundlage dieser Prognosen bereitstellt. Monate im Voraus erhalten Lieferanten vierteljährliche Prognosen, in denen die Kalenderwochen aufgeführt sind, für die

Bestellungen geplant sind, sowie das geschätzte Bestellvolumen. Den Lieferanten können ab vier Wochen vor dem „Cut-Off“ (dem Datum, nach dem Kunden keine Änderungen mehr an ihrer Bestellung vornehmen können) auch wöchentliche Prognosezahlen zur Verfügung gestellt werden. Für Frischprodukte, die eine kürzere Haltbarkeitsdauer haben, gibt es jetzt eine weitere Optimierung des Prozesses, indem wir Lieferanten von Frischwaren eine Vorbestellung zur Verfügung stellen, für die wir eine Mengengarantie geben und so den planungsbedingten Lebensmittelabfall reduzieren. Dies stellt sicher, dass die endgültigen Bestellmengen nicht zu sehr von der Vorbestellung abweichen, was hilft, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und bei der Planung der Lieferanten hilft.

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 01/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft alle Warengruppen
- X betrifft alle Lieferant:innen
- X betrifft folgende Prozesse: Einkauf, Supply Planning

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Eine kontinuierliche Verbesserung des dynamischen Forecasts in den Bestellprozessen, um Lieferanten prognostizierte Bedarfsmengen frühzeitig zur Verfügung zu stellen und so eine bessere Planung zu ermöglichen sowie die Bestellgenauigkeit zu verbessern und Überbestellungen zu reduzieren.

5.3. Wahlpflichtmaßnahme 3 - A.2.3. Überprüfung von vertraglichen Vereinbarungen

HelloFresh hat die Zusammenarbeit mit Lieferanten im Jahr 2023 dahingehend stetig optimiert, um Überproduktion zu vermeiden und eine regelmäßige und frühzeitige Kommunikation mit den Lieferanten sicherzustellen, um besser auf schwankende Erntesituationen reagieren zu können. So wurden beispielsweise die Vereinbarungen überarbeitet, um Anreize für eine Überproduktion zu vermeiden. Sollte beispielsweise eine Bestellung unter das vereinbarte Ziel für die Bestellmengen fallen, würde HelloFresh mit den Lieferanten zusammenarbeiten und ein gemeinsames Verbesserungsprogramm einleiten, anstatt eine Auslistung vorzunehmen. Wenn die bei den Lieferanten bestellten Produkte nicht wie angegeben verfügbar sind, könnten die Lieferanten alternativ Produkte mit einer leicht abweichenden Spezifikation anbieten; wenn dies von HelloFresh akzeptiert wird, würde dies den Lieferanten in schwankenden Erntesituationen mehr Flexibilität bieten. Diese Flexibilität ist die Grundlage für einen frühzeitigen und regelmäßigen kooperativen Dialog mit den Lieferanten, der neben regelmäßigen Leistungs- und Qualitätsprüfungen ein frühzeitiges Eingreifen ermöglicht, anstatt sie aufgrund unerwarteter Erntesituationen von der Liste zu streichen. In ähnlicher Weise bestehen für eine Reihe strategischer Lieferanten Vereinbarungen für Vertragsanbau, bei denen sich HelloFresh zu jährlichen Mindestbestellmengen verpflichtet. Dies und die frühzeitigen und dynamischen Prognosen bilden die Grundlage für eine gute Partnerschaft mit den Lieferanten und erhöhen die Transparenz der erwarteten Nachfrage für eine bessere Planung. Eine zusätzliche Ebene der Zusammenarbeit gibt es in Fällen, in denen HelloFresh gemeinsam mit strategischen Lieferanten Vereinbarungen für Innovationen schließt, wodurch die Basis der Partnerschaften gestärkt wurde

und so den Lieferanten mehr Sicherheit und eine verbesserte Zusammenarbeit mit ihnen geboten wurde. Ein Beispiel für solche Vereinbarungen für Innovationen waren im Bereich Verpackungsmaschinen, die es HelloFresh ermöglichten, einen nachhaltigen Beutel für Bio-Molkereiprodukte zu verwenden für eine längerfristige Zusammenarbeit.

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 01/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft alle Warengruppen
- X betrifft folgende Lieferant:innen: strategische Lieferant:innen
- X betrifft folgende Prozesse: Einkauf, Supply Planning

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Die Überarbeitung von Vereinbarungen, um Anreize zur Überproduktion zu reduzieren und den Aufbau strategischer Partnerschaften durch engere Zusammenarbeit zu stärken.

5.4. Wahlpflichtmaßnahme 4 - A.2.4. Vermeidung sehr kurzfristiger Bestellungen

Wöchentlicher Bestellschluss: Durch die Art und Weise, wie Kundenbestellungen in der HelloFresh-App vorgegeben werden, vermeiden wir sehr kurzfristige Bestellungen bei Lieferanten (bspw. unter 48 Stunden). Dies erfolgt über einen wöchentlichen Annahmeschluss. Kunden müssen ihre endgültigen Bestellungen spätestens 4-5 Tage vor dem Tag der Lieferung der Box aufgeben. Für Frischwarenlieferanten stellt dies sicher, dass die endgültigen Bestellmengen spätestens einen Tag nach dem Annahmeschluss und mindestens drei Tage, bevor die Waren für die Produktion benötigt werden, übermittelt werden. Vor Ablauf des Annahmeschlusses erhalten Frischwarenlieferanten zudem eine Erstbestellung für den Großteil der benötigten Menge, was die Mengenschwankungen verringert und es den Lieferanten ermöglicht, weiter im Voraus zu planen.

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 01/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft folgende Warengruppen: Frischwaren - Kräuter, Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch.
- X betrifft folgende Lieferant:innen: Frischwaren - Kräuter, Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch.
- X betrifft folgende Prozesse: Einkauf, Supply Planning

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Die Festlegung von wöchentlichen Annahmeschlüssen auf der Basis von den von Kunden gewählten Liefertagen, um die endgültigen Bestellmengen und tatsächlichen Kundenbestellungen frühzeitiger festlegen zu können.

5.5. Wahlpflichtmaßnahme 5 - A.2.6 - Optimierung der Logistik- und Kühlkette

Tiefkühl-Pufferbestand: Um Last-Minute-Bestellungen sowie Überschüsse oder Engpässe zu vermeiden, beschafft HelloFresh einige gefrorene Vorräte für Proteine (insbesondere: Fisch, vegane/pflanzliche Alternativen, ausgewählte Fleischprodukte) von Lieferanten und lagert diese Produkte in der Nähe unserer Produktionsstandorte in einem externen Gefrierschrank. HelloFresh temperiert die gefrorenen Bestände nur dann, wenn die Menge für die Produktion benötigt wird. Die bestellten Mengen werden dann an unsere Produktionsstandorte geliefert und dort aufgetaut. Dies reduziert den Abfall durch: 1) die Konservierung der Produkte über einen längeren Zeitraum; und 2) das Auftauen bestimmter Lagerbestände und die Lieferung von Produkten an Produktionsstandorte nur dann, wenn sie tatsächlich für die Zusammenstellung benötigt werden, basierend auf der tatsächlichen Nachfrage. Die Verwendung von gefrorenen Proteinen, insbesondere für Pufferbestände, bietet mehr Flexibilität zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 01/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft folgende Warengruppen: Fisch, Vegane Alternativen, Fleisch
- X betrifft folgende Lieferant:innen: Fisch, Vegane Alternativen, Fleisch
- X betrifft folgende Prozesse: Einkauf, Supply Planning, Logistik

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Die Reduktion von Lebensmittelabfällen und Engpässen durch weniger Last-Minute-Bestellungen bei Lieferanten und längere Produktlebensdauer und -qualität durch Pufferbestände ausgewählter gefrorener Proteine.

5.6. Wahlpflichtmaßnahme 6 - A.3.2 - Hinwirken auf neutralere Gestaltung von Verpackungen

Neutrales Verpackungsdesign: HelloFresh hat damit begonnen, Verpackungen neutraler und schlanker zu gestalten, damit sie in mehreren Märkten verwendet werden können (d. h. in mehreren Sprachen, ohne länderspezifisches Design oder Labels), was unsere Flexibilität bei der Verwendung von Produkten erhöht und Rücksendungen an Lieferanten verringert. Dies wäre beispielsweise der Fall, wenn ein Rezept in einem Markt eingestellt wird oder in einem Markt weniger Nachfrage nach einer Zutat als geplant besteht. Dies wurde auch dadurch verbessert, dass HelloFresh in Deutschland einen zweiten Produktionsstandort eröffnet hat. Durch die gemeinsame Nutzung von Mengen und Lagerbeständen kann letztlich die Volatilität verringert werden.

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 01/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft folgende Warengruppen: Ausgewählte Warengruppen wie Nüsse, Gewürze, Molkereiprodukte und Backwaren
- X betrifft folgende Lieferant:innen: Ausgewählter Warengruppen wie Nüsse, Gewürze, Molkereiprodukte und Backwaren
- X betrifft folgende Prozesse: Einkauf, Verpackung

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Übergang zu einem neutralen Verpackungsdesign, sodass gewisse Produkte in mehreren Märkten genutzt werden können und so eine höhere Flexibilität bei der Verwendung besteht und die Volatilität der Bestellmengen reduziert werden kann.

5.7. Wahlpflichtmaßnahme 7 - B.1. Optimierter Abverkauf von Waren mit knappen Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdatum

Nutzung von MHD-Produkten in zukünftigen Rezepten: Im Jahr 2023 hat HelloFresh einen Prozess etabliert, um den Abverkauf von Waren zu optimieren, die sich ihrem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) nähern, und so die Lebensmittelverschwendung durch ungenutzte, überschüssige Lebensmittel gezielt zu reduzieren. Wenn festgestellt wird, dass eine Zutat Mehrmengen im Lager hat und in relativ naher Zukunft möglicherweise ein Überschuss vorliegt, kann das System die Rezepte in den kommenden Menüs austauschen oder Zutaten in geplanten Rezepten so anpassen, dass die Zutaten genutzt werden, die näher an ihrem Mindesthaltbarkeitsdatum liegen.

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 03/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft folgende Warengruppen: Saisonale Frischwaren wie Kräuter, Obst und Gemüse
- X betrifft folgende Lieferant:innen: Saisonale Frischwaren wie Kräuter, Obst und Gemüse
- X betrifft folgende Prozesse: Einkauf, Supply Planning, Menüplanung

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Die Etablierung eines Prozesses zur Förderung der Verwendung gelagerter Artikel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum zeitnah erreicht wird, um deren frühzeitige Verwendung zu optimieren.

5.8. Wahlpflichtmaßnahme 8 - B.1. Optimierter Abverkauf von Waren mit knappen Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdatum

Rabattierung von MHD-Produkten im HelloFresh-Markt: Einzelne Zutaten, die ihr Mindesthaltbarkeitsdatum zeitnah erreichen und in den nächsten Menüwochen nicht mehr verwendet werden können, listet HelloFresh im neuen „HelloFresh Markt“ zu deutlich vergünstigten Konditionen auf, um Verschwendung zu reduzieren. Beispielsweise trug die Reduzierung und Wiederverwendung von Restbeständen einiger Weihnachts- oder Osterartikel wie der „Käseplatte“ oder dem Nachtisch „Bratapfel mit selbst gemachter Vanillesoße mit Marzipanfüllung“ dazu bei, die Bestände zu nutzen und Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 01/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft alle Warengruppen
- X betrifft folgende Lieferant:innen: nicht anwendbar auf Lieferanten
- X betrifft folgende Prozesse: Menüplanung, Supply Planning

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Mehrmengen solcher Produkte, die in den kommenden Wochen nicht im Menü geplant sind, werden z. T. als Einzelartikel im HelloFresh-Markt angeboten, um die Bestände den Kunden frühzeitig zu vergünstigten Konditionen verfügbar zu machen.

5.9 Wahlpflichtmaßnahme 9 - B.3. Optimierte Verwendung von Ultrafrischwaren

Rollover-Prozess: Im Jahr 2023 startete HelloFresh einen Rollover-Prozess, um bereits gelieferte Frischwaren wie Obst, Gemüse und Kräuter in die nächste Produktionswoche zu bringen – und fördert damit den optimierten Einsatz frischer Waren mit kurzem Mindesthaltbarkeitsdatum. Zuvor wurden die überschüssigen Produkte am Ende jeder Produktionswoche gespendet. Der neue Prozess bewertet, ob in den Rezepten der folgenden Woche dieselben Produkte verwendet werden. Ist dies der Fall, kann dieses Produkt nach umfangreichen Qualitäts- und Mindesthaltbarkeitsprüfungen in den wenigen Tagen der neuen Woche verwendet werden. Produkte, die in den Rezepten der nächsten Woche verwendet werden können, werden identifiziert und in unserem Tool für die Produktionsteams gebucht. Anhand dieser Daten berechnet das Beschaffungsteam den zusätzlichen Lagerbestand, der in die Folgeweche übertragen werden kann, und zieht diese Beträge von der endgültigen Bestellung ab, die an die Lieferanten gesendet wird. Dies reduziert bei HelloFresh die Lebensmittelverschwendung durch den optimierten Einsatz frischer Produkte.

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 11/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft folgende Warengruppen: Obst, Gemüse und frische Kräuter
- X betrifft folgende Lieferant:innen: Obst, Gemüse und frische Kräuter
- X betrifft folgende Prozesse: Menüplanung, Supply Planning, Einkauf, Inventur

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Die Etablierung eines Rollover-Prozesses zur verbesserten Nutzung bereits gelieferter frischer Ware, die in den ersten Tagen der kommenden Produktionswoche verwendet werden kann.

5.10 Wahlpflichtmaßnahme 10 - B.4. Entwicklung/Anwendung von Apps und anderen digitalen Hilfsmitteln zur Verbesserung des Abverkaufs

MHD-Tool: In unseren Produktionsstätten nutzen Lagermitarbeiter mobile Scanner, die nun automatisch die Artikel, die in die Produktion gebracht werden sollen, nach ihrem Mindesthaltbarkeitsdatum auflisten. Im Einklang mit unserem „First Expiry First Out“ (FEFO) und „First In First Out“ (FIFO) Prozess werden Lagerarbeiter daher visuell dazu aufgefordert, Waren zur Produktion zu bringen, die zuerst ablaufen, wodurch der Verkauf von Produkten erhöht wird, die dem Verfallsdatum bzw. dem Mindesthaltbarkeitsdatum am nächsten kommen und somit der Reduzierung von Lebensmittelabfall fördert.

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 01/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft alle Warengruppen
- X betrifft folgende Lieferant:innen: nicht anwendbar auf Lieferanten
- X betrifft folgende Prozesse: Inventur, Logistik, Produktion, Tech

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Die optimierte Lagerung und Bewegung von Produkten in der Produktion durch MHD-gestützte visuelle Hinweise an Lagermitarbeiter.

5.11 Wahlpflichtmaßnahme 11 -B.6. Nachfrageorientierte Auffüllung des Frischwarenangebots

„Sold Out“-Funktion in der HelloFresh App: HelloFresh hat die Funktion und den Prozess eingeführt, „ausverkaufte“ Produkte und Rezepte im digitalen Menü anzuzeigen. Bei Rezepten mit kritischen oder limitierten Produkten, bei denen die Mengen möglicherweise begrenzt sind, kann HelloFresh die Gesamtzahl der in dieser Kategorie verkauften Rezepte begrenzen und bei Bedarf auf „ausverkauft“ stellen. Dies vermeidet kurzfristige Überbestellungen bei Lieferanten. Wir arbeiten mit solchen Maßnahmen, um Lebensmittelverschwendung im HelloFresh-Markt (Einzelartikel) und bei Rezepten, bei denen wir Mengenbeschränkungen haben, zu vermeiden

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 01/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft alle Warengruppen
- X betrifft alle Lieferant:innen
- X betrifft folgende Prozesse: Einkauf, Supply Planning, Menüplanung, Tech

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Die Vermeidung kurzfristiger Bestellungen durch die Festlegung einer begrenzten Anzahl spezieller, limitierter Gerichte und Zutaten in der App und die technische Umsetzung, die Gerichte als „sold out“ auszuweisen und so verbessert an Kunden zu kommunizieren.

5.12 Wahlpflichtmaßnahme 12 - B.7. Vermarktung von Produkten mit optischen Mängeln sowie von „Retter-Produkten“

Retter-Produkte: 2023 haben wir damit begonnen, Produkte anzubieten, die krummes Gemüse in „Retter-Produkte“ verarbeiten. Das heißt, Gemüse, das nicht den Schönheitsstandards entspricht, werden von Partnern zu Produkten wie Guacamole aus geretteten Avocados („Wonky Rescued Guacamole“) oder Bruschetta-Dip mit geretteten Tomaten („Wonky gerettete Tomaten-Bruschetta“) verarbeitet und als Einzelprodukte im HelloFresh Markt angeboten.

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 05/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft folgende Warengruppen: Obst, Gemüse
- X betrifft folgende Lieferant:innen: Lieferanten:innen von Retter-Produkten
- X betrifft folgende Prozesse: Einkauf, Supply Planning, Produkt

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Der Verkauf von Retter-Produkten aus „krummen“ Gemüsesorten in Produkten wie Dips oder Guacamole im HelloFresh-Markt.

5.13 Wahlpflichtmaßnahme 13 - C.2. Sensibilisierungsmaßnahmen an Produkten (Unterstützung Verbraucher*innen)

„Keep-It®“ Kampagne: Um Verbrauchern zu helfen, weniger Lebensmittel wegzuerwerfen, hat sich HelloFresh mit anderen Unternehmen, Verbänden und wissenschaftlichen Einrichtungen zusammengetan und 2023 die Smart Food Tech Coalition gegründet. Die Organisationen setzen sich gemeinsam für die regulatorische Zulassung innovativer Lebensmittelkennzeichnung wie Zeit-Temperatur-Indikatoren als Alternative zum aufgedruckten Verfallsdatum ein. HelloFresh ist davon überzeugt, dass die innovativen Haltbarkeitskennzeichnungen wie Zeit-Temperatur-Indikatoren ein Schlüssel zur Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung ist, und arbeitet daher eng mit Keep-It® zusammen. HelloFresh hat die Lösung von Keep-It® im Rahmen einer Studie in Zusammenarbeit mit der Universität Wageningen und dem Thünen-Institut mit mehr als 3.000 HelloFresh-Kunden in den Niederlanden und Deutschland getestet. Zeit-Temperatur-Indikatoren zeigen die Haltbarkeit von Produkten in Echtzeit unter Berücksichtigung der Lager- oder Temperaturbedingungen an. Die Studie ergab, dass das Label ein Potenzial zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen um 15 % bietet und von den Verbrauchern positiv wahrgenommen wird.

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 01/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft folgende Warengruppen: Fisch (Studie untersuchte den Keep-It® Indikator auf Lachsprodukten in HelloFresh Meal Kits; potenzielle Anwendung auf ein breiteres Lebensmittelsortiment)
- X betrifft folgende Lieferant:innen: nicht anwendbar auf Lieferanten
- X betrifft folgende Prozesse: Logistik, Lagerung, Inventur, Kundenkommunikation

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Die branchenübergreifende Zusammenarbeit, um Innovationen bei der MHD-Kennzeichnung von Lebensmitteln zu fördern und regulatorische Änderungen anzuregen.

5.14 Wahlpflichtmaßnahme 14 - C.3. Initiativen/Kommunikations-/Sensibilisierungsmaßnahmen zur Unterstützung Verbraucher*innen vor und nach dem Einkauf

Vorportionierte Zutaten: Um unseren Kunden dabei zu helfen, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und zu reduzieren, sind vorportionierte Zutaten ein Kernelement des HelloFresh-Angebots. Kunden wählen die Rezepte aus, die sie erhalten möchten, und die Anzahl der Personen, für die sie kochen möchten. Gemäß diesen Spezifikationen bekommen Kunden nur die genaue Menge der Zutaten, die für das Rezept benötigt wird, wodurch die Lebensmittelverschwendung der Kunden erheblich reduziert werden. Tatsächlich zeigt eine

Studie von Schuster et al. (2022, S. 6), dass die Verwendung von Kochboxen „im Vergleich zu herkömmlichen Mahlzeiten mit einer Reduzierung der Zubereitungsabfälle um 45 %, der Kochabfälle um 34 % und der gesamten Essensabfälle um 38 % verbunden war“.

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 01/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft alle Warengruppen
- X betrifft alle Lieferant:innen
- X betrifft folgende Prozesse: Rezeptentwicklung, Einkauf, Supply Planning, Produktion

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Kochboxen, mit vorportionierten Zutaten, die für die Gerichte benötigt werden, helfen Verbrauchern ihre eigenen Zubereitungsabfälle um 45 %, Kochabfälle um 34 % und die gesamten Essensabfälle um 38 % zu reduzieren (Schuster et al., 2022).

5.15 Wahlpflichtmaßnahme 15 - D.1. Etablierung und Weiterentwicklung von (technischen) Prozessroutinen zur Weitergabe von Produkten

Ausweitung gespendeter Produkte: Für unsere Logistikzentren und Vertriebszentren haben wir mehrere zusätzliche Spendenpartnerschaften und Prozesse mit dem Schwerpunkt etabliert, Produkte als „Überraschungstüten“ zu spenden. Insbesondere, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, die durch eine Nichtzustellung entsteht. Spendenpartner hatten zuvor keine gepackten Boxen oder Meal Kits abgenommen, sondern nur Einzelprodukte. Dies wurde in Zusammenarbeit ausgeweitet, um sicherzustellen, dass wir alles spenden können, was möglicherweise überproduziert wird und z.B. für wohltätige Zwecke geeignet ist. Diese Essenspakete werden in der Regel am selben oder am darauffolgenden Tag abgeholt. Somit ist letztes Jahr die Art der Produkte, die gespendet werden können, sowie die Zahl unserer Spendenpartnerschaften für wohltätige Zwecke gestiegen.

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 01/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft alle Warengruppen
- X betrifft folgende Lieferant:innen: nicht anwendbar auf Lieferanten
- X betrifft folgende Prozesse: Abgabe an gemeinnützige Organisationen, Inventur, Logistik

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Die Ausweitung gespendeter Produkte auf retournierte oder nicht-zustellbare Pakete, die zuvor nicht von Spendenpartnern effektiv abgenommen werden konnten.

6. Kontaktinformationen

Ansprechpartnerin / Ansprechpartner

Sophie Kohoutek, Senior Manager Corporate Communications, Corporate PR & Public Affairs

Impressum

Herausgegeben am 01.07.2024 von

HelloFresh Deutschland SE & Co. KG

Prinzenstraße 89, 10969 Berlin

E-Mail: pr@hellofresh.com

Internet: <https://www.hellofresh.de/about/impressum>

