



Karitatives Engagement aus dem Überfluss

11. August 2006

Erste Deutsche Lebensmittelbank gegründet - Zwölf Lebensmittelproduzenten spenden Ware - Dachser übernimmt die Logistik

LZ|NET/juh. In Deutschland wurde die Stiftung Deutsche Lebensmittelbank gegründet. Ihre Aufgabe: Die Vermittlung von Nahrungsmitteln, wie Saisonware, Produktionsüberschüsse oder Artikel mit ungenügender Restlaufzeit, an karitative Einrichtungen.

Es gibt viele Banken: Kreditinstitute bewahren Geld auf, Blutbanken lagern Blutkonserven, die Genbank ist für den Verschluss gentechnologisch relevanter Daten zuständig und die Parkbank lädt zum Ausruhen ein.

Seit Herbst 2005 gibt es die Stiftung Deutsche Lebensmittelbank. Auf ihr will sich niemand ausruhen. Sie will auch nichts horten. Ihr Ziel: Überschüssige Lebensmittel im großen Stil (palettenweise) an Bedürftige weiterzureichen.

Eine Gemeinschaft

Diese karitative Aufgabe organisieren nationale Einrichtungen wie die Foodbank in Irland, die Banque Alimentaire in Frankreich und seit Anfang des Jahres hierzulande die Lebensmittelbank. Sie ermöglichen die systematische Sammlung, Auslese, Bereithaltung, Zusammenführung und Verteilung von Nahrungsmitteln.

Ins Leben gerufen wurde die deutsche Stiftung in Aachen. Ihr Initiator und Gründer ist Fritz Niehsen. Die französische Fédération Européenne des Banques Alimentaire (Feba) fungiert als europäische Dachorganisation und unterstützt die junge deutsche Dependence.

Keiner der Akteure sieht sich als Sozialmelancholiker. "Wir verteilen keine Almosen, sondern retten Essen und Trinken vor der Vernichtung", sagt Niehsen.

Die Stiftung hat sich zum Ziel gesetzt, lokale Lebensmittelbanken in Deutschland, ähnlich wie in Belgien und Frankreich, zu vernetzen. Die ersten sind bereits in Stuttgart und Dresden entstanden. Hamburg ist derzeit im Gespräch. Die Schirmherrschaft für das Stiftungsprojekt hat der Aachener Oberbürgermeister Dr. Jürgen Linden übernommen.

Niemand spricht gern darüber und dennoch ist es eine Tatsache: Nicht alles, was an Nahrungsmitteln produziert wird, schafft den Weg in die Handelsregale. Zwingend notwendig ist die Entsorgung bei Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums.

Die Last mit dem Überschuss

Anders ist die Situation bei Saisonware, Produktionsüberschüssen, Fehletikettierungen, Verpackungsfehlern und Artikeln, deren Restlaufzeit unterschritten ist und die deshalb vom Einzelhandel nicht mehr akzeptiert werden - trotz gültigem MHD. Unfreiwillig musste sich unter dieser Prämisse ein großer mittelständischer Hersteller im Jahr 2005 von rund 550 Tonnen Lebensmittel

Weitere News

- **Delhaize:** Sammelt Spenden

trennen.

In der Regel wird diese Ware entweder von speziellen Entsorgungsunternehmen vernichtet oder an "Havaristen" veräußert. Letzteres ist aber ein zweischneidiges Schwert und ersteres ein teures Unterfangen.

Die Entsorgung kann den Hersteller mindestens 50 Euro pro Tonne kosten. Auf diese Art und Weise wird Essen beispielsweise zu Tierfutter verarbeitet oder sorgt auf Deponien für die Produktion von Biogas.

Einen anderen Weg gehen zwölf Lebensmittelproduzenten. Unternehmen wie Zentis, Lambertz, Lindt, Kraft Foods, Intersnack, Frico und Kronenbrot machen aus der Not eine Tugend und beteiligen sich an der Deutschen Lebensmittelbank. Sie spenden verzehrbare Ware, die sie im deutschen LEH nicht mehr absetzen können, an diese Einrichtung.

Solche Aufträge stehen nicht täglich auf der Agenda, sondern ergeben sich ad hoc - je nach Bedarf und Notwendigkeit. "Die Abholung geschieht auf Zuruf", betont Niehsen.

Bedarfsgerechte Produktion

Eine schlanke, effektive und absatzgerechte Produktion ist die Strategie eines jeden Lebensmittelproduzenten. Das geschieht schon aus eigenem Interesse, denn es geht um bares Geld. Warenüberschüsse lassen sich jedoch nicht grundsätzlich vermeiden.

Weder die Warenvernichtung noch die Veräußerung außerhalb der üblichen Handelskanäle ist im eigentlichen Fokus der Produzenten - dennoch geschieht es.

"Kein Hersteller sieht es gern, dass seine Ware auf Flohmärkten, bei Ebay oder auf osteuropäischen Handelsplätzen zum Spottpreis verscherbelt wird", weiß Niehsen. Das ist mit einem Imageverlust verbunden. Gegen das Verschenken der Ware spricht aus Sicht der Produzenten nichts - vor allem, wenn es einem guten Zweck dient.

In Frankreich erhielten die Lebensmittelbanken 2005 auf diesem Weg 9 340 Tonnen Essen direkt von den Produzenten, so Michel Alix, Präsidiumsmitglied der Fédération Européenne des Banques Alimentaire mit Sitz in Bourg-la-Reine nahe Paris.

Das junge Deutsche Pendant konnte von Januar bis Juni dieses Jahres 260 Europaletten Nahrungsmittel an karitative Institutionen vermitteln.



Die Logistik übernimmt Dachser. Das Engagement der Kemptener besteht darin, die Ware professionell und kostenlos an soziale Einrichtungen zu befördern. Dafür sind sie im Auftrag der Lebensmittelbank bundesweit unterwegs.

Da die einzelnen Niederlassungen des Dienstleisters als Profitcenter geführt werden, wurde eigens ein Budget für diesen Zweck eingerichtet, so Thomas Klann, Key Account Manager für Mitteleuropa bei Dachser Food Logistics. Er hofft, dass sich künftig weitere Logistiker an der Aktion beteiligen.

Unterstützt wird das Projekt Lebensmittelbank außerdem von der Versicherung Aachen-Münchener, die einen Lagerraum in Aachen zur Verfügung stellt, um Trockenwaren zwischenlagern und kommissionieren zu können.

Von dort können sich lokale soziale Einrichtungen in einem Zeitfenster von 14 bis 16 Uhr die Spenden abholen.

Spenden für einen guten Zweck

Grundsätzliches Ziel ist es jedoch, die gespendeten Nahrungsmittel bundesweit karitativen Einrichtungen zuzuführen. Diese sind dann wiederum für die regionale Feinverteilung verantwortlich.

Problematisch sei für einige Markenhersteller der Umgang mit von ihnen produzierten Handelsmarken. In diesem Fall ermöglicht die Lebensmittelbank das Umpacken. "So ist die Ware als Handelsmarke nicht mehr identifizierbar", sagt Niehsen.

Organisiert wird der Warenfluss zwischen Absender und Empfänger von Fritz Niehsen und seinen ehrenamtlichen Mitstreitern Walter Michels, Jo Sindern sowie Bernhard Verholen. "Wir entlasten die Hersteller, retten essbare Lebensmittel und führen sie denen zu, die bedürftig sind", sagt Michels.

Der Wertschöpfungsprozess der Nahrungsmittelproduktion, national und international, mündet zum Teil in Wertvernichtung, beklagt Sindern. Dies gelte es, konsequent zu verhindern - und zwar nicht nur ab Werk der Industrie sondern auch in den Handelslägern.

Weitere Karriere News vom 11. August 2006

Kündigung: Per SMS

Stress: Am Arbeitsplatz

Fortbildung: Handelsassistent

Retail Academy: Kruzenshtern

Vorherige Meldung | Trefferliste | Nächste Meldung

Copyright: Deutscher Fachverlag GmbH; Impressum
Anregungen & Kommentare an info@lz-net.de

Die Übernahme von vollständigen Artikeln
auch bei Nennung der Quelle ist nur
nach schriftlicher Zustimmung von LZ|NET erlaubt.