

PRESSEINFORMATION

Projekt zur Lebensmittelwertschätzung

EDEKA Minden-Hannover und Institut zur Qualitätsentwicklung im Bildungswesen starten Zusammenarbeit

- **Grundschüler besuchten EDEKA-Märkte**
- **Verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln im Fokus**

Berlin, 5. Dezember 2024. Das Institut zur Qualitätsentwicklung im Bildungswesen (IQB) der Humboldt-Universität zu Berlin und die EDEKA Minden-Hannover haben eine enge Zusammenarbeit gestartet, um das Thema „Lebensmittelwertschätzung“ in den Fokus zu rücken. Vor diesem Hintergrund besuchten in den vergangenen beiden Wochen Schülerinnen und Schüler der dritten und vierten Klasse EDEKA-Märkte in Berlin im Rahmen der Unterrichtseinheit „Lebensmittelrettung und Lebensmittelkompetenz“. Aufgabe dabei war es, zentrale Fragen zu diesem Thema zu untersuchen: Welche Lebensmittel werden im Supermarkt weggeworfen? Wie viel wird tatsächlich entsorgt? Und was können sowohl Kunden als auch der Supermarkt tun, um Lebensmittelverschwendung zu minimieren? Um Antworten auf diese und andere Fragen zu bekommen, sprachen die Schülerinnen und Schüler während ihres Besuchs mit Mitarbeitenden des Marktes, führten eine Rallye durch den EDEKA und sprachen mit Kunden über dieses wichtige Thema. Ihre Erkenntnisse dokumentierten sie selbstständig in einem „Entdecker-Heft“.

Teilnehmende Märkte waren die beiden EDEKA Center Tempelhof und Neukölln sowie die EDEKA-Märkte Brunsbütteler Damm, Fürstenberger Straße und Ring Center. An dem Projekt beteiligten sich die Gemeinschaftsschule Campus Efeuweg, die Christian-Morgenstern-Schule, die Schule in der Köllnischen Heide, die Erika-Mann-Grundschule sowie die Grundschule unter dem Regenbogen.

„Der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln ist für uns ein wichtiges Anliegen“, erklärt Mathias Pinnow, Geschäftsführer bei der EDEKA Minden-Hannover. „Im privaten Bereich sind die Hebel gegen Lebensmittelverschwendung am stärksten – genau hier knüpfen wir mit diesem Projekt an und wollen die Schülerinnen und Schüler als Verbraucher von morgen für dieses Thema sensibilisieren.“

Bereits etablierte Projekte gegen Lebensmittelverschwendung

Obwohl der Anteil des Lebensmittel-Einzelhandels am Gesamtvolumen der Lebensmittelabfälle in Deutschland bei nur vier Prozent liegt, entwickelt auch die EDEKA Minden-Hannover stetig innovative und verbrauchernahe Lösungen, um Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette weiter zu reduzieren. Die oftmals lokal verwurzelten EDEKA-Kaufleute haben ein ausgeprägtes Gespür für die tatsächliche Nachfrage und passen beispielsweise ihr Sortiment den regionalen Bedürfnissen an. Dabei



MINDEN
HANNOVER

PRESSEINFORMATION

helfen nicht nur kurze Bestellvorlaufzeiten und hohe Lieferfrequenzen – auch durch digitale Warenwirtschaftssysteme, Verkaufsaktionen mit Preisnachlass kurz vor dem Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums, moderne Lagerstandorte und eine effiziente Logistik können Lebensmittelabfälle zusätzlich minimiert werden.

Auch die Weiterverarbeitung von optisch nicht perfekten Obst- und Gemüseprodukten etwa zu frischen Smoothies oder für die vielfältigen Salat- und Früchtebars in den Märkten kann ein Instrument zur Rettung von Lebensmitteln sein. EDEKA-Kaufleute geben zudem Ware, die kurz vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums steht, stark preisreduziert ab – zum Beispiel in Form der sogenannten Lebensmittelrettertüten, den Verschwende-Nix-Boxen oder dem Zu-Schade-für-die-Tonne-Regal.

Lebensmittel, die nicht mehr für den Verkauf geeignet sind, aber noch bedenkenlos verzehrt werden können, werden darüber hinaus gespendet. Ein Großteil der Märkte der EDEKA Minden-Hannover spendet regelmäßig Lebensmittel - in erster Linie an die lokalen Tafeln, kirchlich getragene Ausgabestellen und Suppenküchen, aber auch an Tierparks, Tierheime oder Gnadenhöfe (für das weniger essbare Obst und Gemüse).

„Durch den Einbezug von außerschulischen Lernorten wie dem Supermarkt erforschen die Kinder die fachlichen Fragestellungen in authentischen Kontexten spielerisch und lebensweltnah“, erklärt Lena Biele, wissenschaftliche Mitarbeiterin am IQB. „Wir freuen uns sehr über die Unterstützung der EDEKA-Märkte, die Berliner Schulklassen zu sich eingeladen haben, um die Fragen der Kinder zu beantworten und gemeinsam den Markt zu erkunden.“

EDEKA Minden-Hannover im Profil

Mit einem Außenumsatz von rund 12 Milliarden Euro und rund 76.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern (einschließlich des selbstständigen Einzelhandels und fast 3.500 Auszubildenden) ist die **EDEKA Minden-Hannover** die umsatzstärkste von insgesamt sieben Regionalgesellschaften im genossenschaftlich organisierten EDEKA-Verbund. Sie besteht im Kern seit 1920, erstreckt sich von der niederländischen bis an die polnische Grenze und umfasst Bremen, Niedersachsen, einen Teil von Ostwestfalen-Lippe, Sachsen-Anhalt, Berlin und Brandenburg. Mehr als drei Viertel der insgesamt rund 1.500 Märkte sind in der Hand von rund 630 selbstständigen EDEKA-Kaufleuten. Zum Unternehmensverbund gehören darüber hinaus mehrere Produktionsbetriebe, darunter die Brot- und Backwarenproduktion **Schäfer's**, die Produktion für Fleisch- und Wurstwaren **Bauerngut** sowie das Traditionsunternehmen für Fischverarbeitung **Hagenah** in Hamburg.