

PRESSE-INFORMATION

Lena Pietrzak erhält Gen-E Award des EDEKA-Verbands

Mitarbeiterin von EDEKA Südwest in Offenburg für innovatives Projekt zur effizienteren Lebensmittelverwertung ausgezeichnet

Offenburg/25.06.2026 – Bei der diesjährigen EDEKA-Jahrestagung in Köln wurde der Gen-E Award des EDEKA-Verbands verliehen. Lena Pietrzak, Referentin Nachhaltigkeit bei EDEKA Südwest in Offenburg, wurde dabei mit dem 1. Platz in der Kategorie „Kreatives Gen-E im Großhandel“ ausgezeichnet. Sie überzeugte die Jury mit einem wegweisenden Projekt zur Optimierung des Abgabeprozesses von Lebensmitteln mit Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD).

„Wir gratulieren Lena Pietrzak herzlich zu dieser herausragenden Leistung. Ihr Projekt zeigt eindrucksvoll, wie zukunftsweisendes Handeln, wirtschaftlicher Erfolg und rechtliche Sicherheit Hand in Hand gehen können“, sagte Patrick Mogck, Vorstand EDEKA Südwest, anlässlich der Preisverleihung. Die Ökotrophologin und Betriebswirtin setzte sich beim diesjährigen Gen-E Award mit ihrem Projekt zur Optimierung des Abgabeprozesses von Lebensmitteln mit MHD durch. Damit löst sie ein zentrales Spannungsfeld bei Spenden an die örtlichen Tafeln und vermeidet Umsatzverluste und Lebensmittelabfälle.

Das Gewinnerprojekt

Das Konzept ermöglicht es, dass Lebensmittel bis zum letzten Tag ihres Mindesthaltbarkeitsdatums im Verkauf bleiben können. Erst am Abend erfolgt die Übergabe in

einem speziell gekennzeichneten Rollcontainer im Eigentum der Tafel. Dadurch wird die Ware haftungssicher abgegeben und kann flexibel von der Tafel abgeholt werden. Der Prozess wurde in enger Zusammenarbeit mit Behörden, Qualitätsmanagement und der Tafel entwickelt und rechtlich mit dem zuständigen Ministerium abgestimmt.

Projekt in Rheinland-Pfalz erfolgreich ausgerollt

Nach erfolgreicher Testphase in fünf Märkten wurde das Konzept inzwischen in Rheinland-Pfalz in rund 185 Märkten des EDEKA-Verbunds im Südwesten ausgerollt – mit durchweg positivem Feedback. „Ich freue mich sehr, dass ich mich mit meinem Projekt durchsetzen konnte. Das Ergebnis zeigt, dass wir mit dem neuen Prozess gleich mehrere Ziele erreichen können: weniger Lebensmittelabfälle, mehr Spenden, zusätzlicher Umsatz und gleichzeitig eine deutlich höhere Prozesssicherheit“, so die Preisträgerin Lena Pietrzak.

Gen-E Award

Der Gen-E Award wird vom EDEKA-Verband jährlich an junge Talente des EDEKA-Verbunds vergeben, die sich durch herausragende Leistungen hervorgebracht haben. Bewertet werden Projekte nach Originalität, Kreativität, Aussagekraft und Innovationsgrad. Auch die praktische Umsetzung und die erzielten Ergebnisse spielen eine wichtige Rolle. Weitere Infos auf [awards.EDEKA](#)

Zusatzinformation – EDEKA Südwest

EDEKA Südwest mit Sitz in Offenburg ist eine von sieben EDEKA-Regionalgesellschaften in Deutschland und erzielte im Jahr 2025 einen Verbund-Einzelhandelsumsatz von 11 Milliarden Euro. Mit rund 1.100 Märkten, größtenteils betrieben von selbstständigen Kaufleuten, ist EDEKA Südwest im Südwesten flächendeckend präsent. Das Vertriebsgebiet erstreckt sich über Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und das Saarland sowie den Süden Hessens und Teile Bayerns. Zum Unternehmensverbund gehören auch der Fleisch- und Wurstwarenhersteller EDEKA Südwest Fleisch inklusive Produktionsstandort Schwarzwaldhof für Schwarzwälder Schinken und geräucherte Produkte, die Bäckerei-gruppe Backkultur, der Mineralbrunnen Schwarzwald-Sprudel, der Ortenauer Weinkeller und der

Fischwaren-spezialist Frischkost. Einer der Schwerpunkte des Sortiments der Märkte liegt auf Produkten aus der Region. Im Rahmen der Regionalmarke „Unsere Heimat“ arbeitet EDEKA Südwest beispielsweise mit mehr als 1.500 Erzeugern und Lieferanten aus Bundesländern des Vertriebsgebiets zusammen. Eine Auswahl an Partnerbetrieben der regionalen Landwirtschaft im Überblick gibt es unter www.zukunftleben.de/regionale-partnerschaften. Der Unternehmensverbund, inklusive des selbständigen Einzelhandels, ist mit rund 47.000 Mitarbeitenden, darunter etwa 3.400 Auszubildende in rund 40 Berufsbildern, einer der größten Arbeitgeber und Ausbilder in der Region. Insgesamt etwa 10.000 Mitarbeitende arbeiten an den Bedientheken für Fleisch und Wurst sowie Käse, Fisch und Backwaren.