



Digitale Überschussbörse als online Marktplatz für Überschüsse und Rohstoffe des Unternehmens Leroma

Unser Beitrag zur Nachhaltigkeit: Weitervermarktung von Lebensmittelüberschüssen

Überschüssige Reststoffe und Nebenprodukte fallen oft bei Lebensmittel- und Rohstoffhersteller:innen sowie -händler:innen an. Bei Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums müssen diese dann entsorgt werden. Um dies zu vermeiden, bietet das Unternehmen Leroma eine digitale Plattform, die ähnlich wie ebay ist, an. Hier können die Akteur:innen der Lebensmittelindustrie ihre Rohstoffe vermarkten und unnötige Lebensmittelentsorgung vermeiden.

Was können wir daraus ableiten?

- » Der Verkauf von Überschüssen auf der Plattform ersetzt vergleichbare, marktübliche Produkte. Dadurch können u.a. Umweltauswirkungen vermieden werden, die ansonsten durch die Neuproduktion entstehen würden.
- » Aufgrund der Weiterverwertung von Überschüssen durch andere Unternehmen können die Entsorgungskosten, die beispielsweise durch den Transport zu einer Biogasanlage entstehen, auf Seiten der Verkäufer vermieden werden. Ebenso können die Transportkosten für die Verkäufer reduziert werden, da diese meist von den Käufer:innen organisiert werden.
- » Eine Herausforderung stellt die Infrastruktur für die Verkäufer:innen dar, da verantwortliche Personen für den Verkauf von Überschüssen zuständig sein müssen. Darüber hinaus müssen alle Unterlagen für den Export der Produkte vorhanden sein.
- » Durch den Verkauf auf der Plattform ist der Erwerb eines Nachhaltigkeitszertifikats möglich, mit dem geworben werden kann.

Das Demonstrationsprojekt

Exemplarisch wurde ein einzelnes Verkaufsangebot (Gelatine) bewertet. Mit Hilfe eines Fragebogens wurde ermittelt, welche Auswirkungen ein Nicht-Verkauf der angebotenen Rohstoffe beim Anbieter hätte. Dem gegenüber wird die Situation betrachtet, in der die Rohstoffe einen Abnehmer finden.

- » **Ökologisch** gesehen können die mit der Produktion von 965 kg Gelatine verbundenen Umweltauswirkungen eingespart werden (1.322 kg CO₂ Äquivalente und beim Umweltfußabdruck 212 mPt).
- » **Ökonomisch** gesehen erzielt der Verkäufer einen Verkaufserlös.
- » **Vermiedene Entsorgung:** Wenn der Anbieter keine andere Verwertungsmöglichkeit hat, werden die Lebensmittelabfälle entsorgt (lt. Anbieter wahrscheinlich in einer Biogasanlage). Dies würde unter Verwendung von Literaturwerten von Laurentiis *et al.* (2020) sowie Manfredi und Cristobal (2016) für die Gelatine zu folgenden vermiedenen Umweltauswirkungen bzw. vermiedenen Entsorgungskosten führen: 449 kg CO₂ Äquivalente und 29 mPt sowie 188 €.
- » **Maßnahmenspezifische Änderungen:** Es konnten keine Informationen zu einem evtl. zusätzlichen Verpackungs- oder Transportaufwand bei einem erfolgreichen Verkauf gesammelt werden. Leroma erhält eine Provision von 10 % beim Verkauf des Überschusses. Einsparungen ergeben sich beim abgebenden Unternehmen durch die vermiedene Lagerung des Produktes, was sowohl bei der ökologischen als auch bei der ökonomischen Bewertung berücksichtigt werden müsste.

Das Dialogforum Verarbeitung

ist Teil der vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Februar 2019 gestarteten "Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung".

Im Dialogforum Verarbeitung wurden konkrete Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle und -verluste von Expert:innen erarbeitet, Benchmarks definiert und ihre Umsetzung transparent gemacht. Koordiniert und durchgeführt wurden die Arbeiten von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) unter wissenschaftlicher Begleitung des Thünen-Instituts für Marktanalyse. Weitere Informationen zum Projekt finden Sie [hier](#).

