tegut... und die Remlinger Rüben sind „Zu gut für die Tonne“ und unter den ersten drei des Bundespreises für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung

geschrieben von Andreas | 11. April 2017

Medienmitteilung vom 06.04.2017

tegut... gute Lebensmittel GmbH & Co. KG

Am 5. April freuten sich Stella Kircher und Thomas Schwab unter den ersten drei der Auszeichnung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft in Berlin zu sein. Insgesamt waren 168 Bewerbungen bei der zweiten Verleihung dieses Preises eingegangen. Überzeugt hat in der Kategorie Handel der vorbildliche Einsatz zur Verhinderung von Lebensmittelverschwendung. Die Leiterin der Unternehmenskommunikation weiß, „dass wir zusammen mit den Remlinger Rüben entlang der Wertschöpfungskette die gesamte Ernte verwenden können“. Der Leiter der Remlinger Rüben Thomas Schwab ist überzeugt, ein gutes Vorbild für den LEH, die Erzeuger und Verarbeiter zu sein: „Es braucht viel Einsatz, aber wir beweisen, dass es möglich ist“.

Kundenerwartung schürt den Konflikt „Tonne oder Teller?“

Bundesminister Christian Schmidt machte in der Kategorie Handel deutlich, dass die Kundenerwartung nahezu perfekte Ware vorzufinden, oft bedeute, dass weniger perfekte Lebensmittel nicht im Handel sondern in der Tonne landen: „Dies zu verhindern ist vielen Lebensmittelgeschäften nicht nur ein ideelles Anliegen“. Der Laudator und Dokumentarfilmer Valentin

Thurn betonte, dass Einzellösungen die Branche nicht alleine umkrempeln könnten. Es müssten zusätzlich ökonomische Anreize geschaffen werden, bspw. sollten Lösungen gegen Lebensmittelverschwendung steuerlich begünstigt werden: „Dies schmälert nicht den Verdienst und die Innovationskraft der Einreichungen zum Preis in diesem Jahr“.

Von zu kleinen Kartoffeln bis hin zu Sortierabfällen – Die gesamte Ernte wird genutzt

Sortierabfälle, Pferdemist und Grünschnitt werden kompostiert. „Das Ergebnis ist für uns wertvoller Humusdünger, den wir aufs Feld aufbringen“, verdeutlicht Schwab. Das nicht marktfähige Gemüse – beschädigt durch Bruch oder Anfraß – wird gegen den im ersten Schritt benötigten Mist als Futtermittel getauscht. „Kartoffeln mit Macken oder grünen Stellen gehen in Schälbetriebe oder Gastronomie. Schlussendlich bietet tegut... bspw. acht Kartoffelsorten im Markt an: Lose, mittlere Kartoffeln für den bedarfsgerechten Einkauf und weniger Verschwendung in privaten Haushalten. Verschiedene Kilo-Packungen werden nach Kocheigenschaften angeboten. Auf den ersten Blick zu kleine Schwenkkartoffeln oder zu große Back&Grill-Kartoffeln runden das Angebot ab. Man müsse zwar immer die lokalen Gegebenheiten der Produzenten betrachten, „aber wer die Konsequenzen seiner Produktion kenne, findet auch Einsparpotentiale“, ergänzt Schwab.

Umfassend und einzigartig im deutschen LEH

Seit sechs Jahren schaffen es der Produzent aus Remlingen und der Händler aus Fulda die gesamte Ernte an Bio-Zwiebeln, Möhren und Kartoffeln zu verwenden. Die Produktion garantiert, dass keine Lebensmittel vernichtet werden. Zugleich sind die Kunden sensibilisiert für bedarfsgerechte Mengen und natürlich gewachsenes Gemüse. „Wir zeigen bewusst, dass Qualität und Geschmack anstatt ausschließlich Optik ausschlaggebend sind für den Anbau und die Vermarktung“, so Kircher. Langjähriger Vertragsanbau und feste Abnahmemengen sind Grundlage für das gemeinsame Entwickeln schmackhafter Sorten „Wir hoffen, dass

mehr Produzenten mit uns einen solchen Weg gehen und dadurch nicht nur in Remlingen entlang der Wertschöpfungskette die gesamten Erntemengen genutzt werden“, wünscht sich Kircher.

Automatische Bestellung, Rabatte kurz vor Ablauf des MHDs oder die Weitergabe an die Tafeln

Das gemeinsame und gesamtgesellschaftliche Ziel Lebensmittelverschwendung einzudämmen wird auch in den tegut... Märkten verfolgt. Zum einen werde rund 82 Prozent des Sortiments anhand des Abverkaufs automatisch nachbestellt. Die kurz vor Ablauf des MHDs stehenden Produkte werden rabattiert verkauft. Die nicht mehr zum Verkauf nutzbaren, aber verzehrfähigen Produkte holen die regionalen Tafeln und Stadtmissionen im Markt ab. Der letzte Schritt ist die Belieferung von Biogasanlagen, so werden keine Lebensmittel als Energiepflanzen genutzt.

Bildquelle: BMEL/Christof Rieken

Von links/ Bildunterschrift: Gemeinsam für Lebensmittel als Mittel zum Leben: Stella Kircher und Thomas Schwab auf der Verleihung des Bundespreises in Berlin.

Über tegut...

Die tegut... gute Lebensmittel GmbH & Co. KG ist ein Handelsunternehmen mit rund 280 Lebensmittelmärkten in Hessen, Thüringen, Bayern sowie Göttingen, Mainz, Stuttgart und Ludwigsburg. Das Angebot frischer und ökologischer Lebensmittel, regionaler Bezug sowie Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten der Mitarbeitenden stehen im Fokus des Vollsortimenters.

Bis zu 23 000 Produkte

tegut... bietet seinen Kunden rund 23 000 Produkte (gängige Markenprodukte sowie Eigenmarken in den Preis- und Qualitätsstufen tegut... kleinster Preis, tegut... Mehrwertmarke mit tegut... Reinheitsversprechen, tegut... vom Feinsten bis hin zu tegut... Bio und der Vielzahl weiterer Bio-Marken).

Vollsortimenter mit Fokus auf Bio

1982 hat tegut... erstmals Bio-Lebensmittel in sein Sortiment

aufgenommen und erwirtschaftet heute mit über 3 000 Bio-Produkten 25,3 % seines Umsatzes. tegut... betreibt drei unterschiedliche Konzepte: Derzeit 122 Supermärkte (in Eigenregie mit 800 m² bis 2 500 m² Verkaufsfläche als Vollsortimenter mit bis zu 23 000 Artikeln), 120 inhabergeführte Nahversorger (mit bis zu 800 m² Verkaufsfläche und rund 7 500 angebotenen Artikeln) sowie 30 „tegut... Lädchen für alles“ (ab 120 m² auf dem Land und in Stadtquartieren mit rund 4 200 Produkten zur Nahversorgung).

Teil der Migros Zürich

Seit 2013 ist tegut... ein Teil der Genossenschaft Migros Zürich. 2016 beläuft sich der Netto-Umsatz auf 996 Mio. Euro (Vorjahr 980,9 Mio. Euro). Die Flächenproduktivität wurde 2016 um 1,2% gesteigert. Insgesamt sind 5.780 Menschen in den Märkten, den Logistikzentren und den Zentralen Diensten in Fulda für tegut... tätig. Weitere Informationen finden Sie unter www.tegut.com oder unter www.facebook.com/tegut

Über Remlinger Rüben...

Seit 1993 betreiben Thomas Schwab und Ines Herold-Schwab den Bioland-Hof Schwab in Remlingen.

Die Bio-Landwirte aus Überzeugung sind seitdem auch Mitglied im Bioland-Verband. Als landwirtschaftlicher Betrieb tragen die Landwirte eine hohe Verantwortung für die natürlichen Lebensgrundlagen Boden, Luft und Wasser und gegenüber der Kunden. Die Remlinger Rüben GmbH ist das regional orientierte Abpack- und Handelsunternehmen für Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln. So werden über die Remlinger Rüben GmbH die Produkte von 20 Erzeugern vermarktet. Es bestehen enge Kooperation mit den regionalen Erzeugerbetrieben aus Mainfranken und den Abnehmern, wie dem Handelsunternehmen tegut... (Fulda) und weiteren regionalen Großhändlern.

Ausgezeichnete Qualität

Die Remlinger Rüben sind Preisträger des Bundespreises Ökologischer Landbau 2017, verliehen durch das Bundes-Landwirtschaftsministerium (BMEL).

Kontakt

Stella Kircher

Leitung Unternehmenskommunikation

Fon: 0661-104 641, Fax: 0661-104 990 641

kircher_s@tegut.com

tegut... gute Lebensmittel, Gerloser Weg 72, 36039 Fulda