



Bad Wimpfen, 11. März 2022

Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung

Konsequenter Ausbau der Lidl-Lebensmittelrettung im Bereich Obst und Gemüse mit Einführung der Rettertüte für 3 Euro

Lidl setzt sich bereits seit Jahren aktiv für die Rettung von Lebensmitteln ein und geht nun den nächsten konsequenten Schritt. Hierfür entwickelt das Unternehmen sein ganzheitliches Konzept gegen Lebensmittelverschwendung entlang der Wertschöpfungskette kontinuierlich weiter, um Lebensmittelverluste und den organischen Abfall im Unternehmen bis 2025 um 30 Prozent zu reduzieren. Von bedarfsgerechten Warenbestellungen und der Rabattierung von Artikeln mit kurzer Haltbarkeit über die Abgabe von Lebensmitteln an die Tafel bis zur Verwertung von nicht mehr verzehrfähigen Lebensmitteln in Biogasanlagen im letzten Schritt setzt das Unternehmen Maßnahmen der Lebensmittelrettung vom Produzenten bis über den Endkunden hinaus um.

Als neuer Baustein in den Filialen ergänzt die Rettertüte ab Mai sukzessive die Lidl-Lebensmittelrettung. Darin gibt das Unternehmen äußerlich weniger perfekten Obst- und Gemüseprodukten eine zweite Chance und bietet diese rabattiert zum Einheitspreis von drei Euro an.

„Mit dem ganzheitlichen „Rette mich“-Konzept in unseren Filialen wollen wir gemeinsam mit unseren Kunden gezielt Lebensmittel retten. Besonders bei Obst- und Gemüse-Artikeln können wir Lebensmittelverschwendung verringern, indem wir weniger perfekte Produkte stark rabattiert anbieten“, erläutert Elisabeth Koep, Leiterin CSR und Nachhaltigkeit bei Lidl in Deutschland, den neuen Baustein der Lidl-Lebensmittelrettung.

Kundensensibilisierung als Teil der Lidl-Lebensmittelrettung

In anderen Warengruppen finden Kunden Boxen, in denen Lidl qualitativ einwandfreie Produkte einige Tage vor Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums zum halben Preis anbietet. Darüber hinaus erinnert der Lebensmitteleinzelhändler mit dem auffälligen "Ich halte oft länger, als man denkt"-Aufdruck auf verschiedenen Produkten wie Milch oder Joghurt daran, dass Lebensmittel oft auch nach dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums genießbar sind. Zudem kommuniziert das Unternehmen Tipps und Rezepte zur Lebensmittelrettung über seine Kanäle wie beispielsweise auf der Homepage www.lidl.de/Lebensmittelrettung.

Weitere Informationen zu Lidl in Deutschland finden Sie [hier](#).