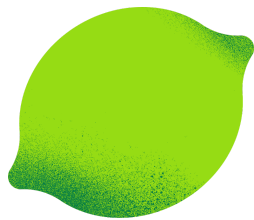


**Anhang 3 der Vereinbarung zur Reduzierung von
Lebensmittelabfällen zwischen BMEL und
Unternehmen des Lebensmittelgroß- und
-einzelhandels:
Formblatt zur Rechenschaftslegung**



**HELLO
FRESH**



**Vereinbarung zur
Reduzierung von
Lebensmittelabfällen zwischen dem
Bundesministerium für Ernährung und
Landwirtschaft (BMEL) und Unternehmen
des Lebensmittelgroß- und
-einzelhandels**

Rechenschaftslegung

HelloFresh Deutschland SE & Co. KG

Berichtsjahr 2024

Inhaltsverzeichnis

1. Unser Unternehmen	III
2. Vereinbarung Groß- und Einzelhandel zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen	III
3. Überblick: Reduzierungsmaßnahmen	IV
4. Pflichtmaßnahmen im Detail	V
5. Wahlpflichtmaßnahmen im Detail	X
6. Anlagen	XXVI
7. Weiterführende Informationen	XXVI
8. Kontaktinformationen	XXVI

1. Unser Unternehmen

HelloFresh Deutschland SE & Co. KG

Darstellung:

HelloFresh wurde 2011 gegründet als einer der Pioniere im Kochboxengeschäft. Die Mission des Unternehmens: die Art und Weise, wie Menschen essen, für immer zu verändern. Dabei zielt HelloFreshs Mission nicht nur darauf ab, das Kauf- und Kochverhalten zu verändern, sondern ermöglicht Menschen besseren Zugang zu ressourcenschonenden Lösungen für eine vielfältige und bewusste Ernährung. HelloFresh liefert Woche für Woche leckere Rezepte mit frischen, ausgewählten Zutaten, die genau vorportioniert sind, sodass keine Lebensmittel verschwendet werden. Damit ermöglicht es seinen Kundinnen und Kunden Kochen ganz ohne Aufwand und Einkaufsstress, dafür mit viel Abwechslung und innerhalb kürzester Zeit. HelloFresh betreibt zwei Produktionsstandorte in Deutschland sowie mehrere Logistik-Depots.

2. Vereinbarung Groß- und Einzelhandel zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen

Mit Unterzeichnung der o.g. Vereinbarung¹ haben wir uns zu unserer Verantwortung bekannt, die Lebensmittelabfälle im Groß- und Einzelhandel in Deutschland verbindlich und wirksam zu reduzieren und zur Stärkung eines verantwortungsvollen Umgangs mit Lebensmitteln sowie zu einer höheren Wertschätzung für Lebensmittel und der zu ihrer Herstellung eingesetzten Ressourcen beizutragen.

Als Unternehmen, das die Vereinbarung unterzeichnet hat, verpflichten wir uns, die Zielvorgabe für die Verringerung der Lebensmittelabfälle um 30 % bis 2025 und 50 % bis 2030 in unserem Unternehmen zu erreichen. Darüber hinaus führen wir im eigenen Verantwortungsbereich sowie an den Schnittstellen zu vor- und nachgelagerten Bereichen bereits erprobte Maßnahmen fort und setzen neue um, die zu einer Reduzierung von Lebensmittelverschwendung im Handel und auch in anderen Sektoren beitragen. Dabei hat die Vermeidung von Lebensmittelabfällen oberste Priorität. Mit der vorliegenden Rechenschaftslegung dokumentieren wir unser Engagement und berichten über die von uns durchgeführten Reduzierungsmaßnahmen, zu denen wir uns verpflichtet haben. Über den Stand der Zielerreichung durch die Gesamtheit der unterzeichnenden Unternehmen gibt der vorgesehene aggregierende jährliche Bericht des Thünen-Instituts Auskunft.

¹ Ausführliche Informationen zur Vereinbarung Groß- und Einzelhandel und weiteren Unterzeichnern aus Groß- und Einzelhandel zu finden auf www.zugutfuerdietonne.de.

3. Überblick: Reduzierungsmaßnahmen

Bitte kreuzen Sie an, welche Maßnahmen Sie umgesetzt haben. Alle Pflichtmaßnahmen müssen erfüllt sein. Bei den Wahlpflichtmaßnahmen müssen pro Kalenderjahr min. 8 durchgeführt werden; darunter mindestens eine Maßnahme aus jeder der vier Kategorien (A, B, C, D).

PFLICHTMASSNAHME

Pflichtmaßnahme 1: Unternehmenseigenes Reduzierungsziel	X
Pflichtmaßnahme 2: Kooperation zur Weitergabe überschüssiger Lebensmittel	X
Pflichtmaßnahme 3: (Beachtung der) Obhutspflicht des Kreislaufwirtschaftsgesetz i.V.m der Abfallhierarchie für Lebensmittel	X
Pflichtmaßnahme 4: (Ermöglichung der) Verwendung innerhalb der Lebensmittelkette anfallender Überschüsse	X
Pflichtmaßnahme 5: Personalschulungen	X

Wahlpflichtmaßnahmen

A. Wahlpflichtmaßnahmen an den Schnittstellen unseren produzierenden/zuliefernden Betrieben

A.1. Maßnahmen im Bereich Obst und Gemüse

Wahlpflichtmaßnahme A.1.1	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme A.1.2	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme A.1.3	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme A.1.4	X
Wahlpflichtmaßnahme A.1.5	<input type="checkbox"/>

A.2. Optimierung der Prozess-, Logistik- und Kühlkette

Wahlpflichtmaßnahme A.2.1	X
Wahlpflichtmaßnahme A.2.2	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme A.2.3	X
Wahlpflichtmaßnahme A.2.4	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme A.2.5	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme A.2.6	X

A.3. Optimierungen von Verpackungen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

Wahlpflichtmaßnahme A.3.1	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme A.3.2	X

A.4. Verbesserung der Zusammenarbeit im Umgang mit Überschüssen und Retouren

Wahlpflichtmaßnahme A.4.1	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme A.4.2	<input type="checkbox"/>

B. Interne Wahlpflichtmaßnahmen im Markt bzw. im Online-Handel

Wahlpflichtmaßnahme B.1	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme B.2	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme B.3	X
Wahlpflichtmaßnahme B.4	X
Wahlpflichtmaßnahme B.5	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme B.6	X
Wahlpflichtmaßnahme B.7	X
Wahlpflichtmaßnahme B.8	<input type="checkbox"/>

C. Wahlpflichtmaßnahmen an der Schnittstelle zu unseren Kund*innen

Wahlpflichtmaßnahme C.1	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme C.2	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme C.3	X
Wahlpflichtmaßnahme C.4	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme C.5	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme C.6	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme C.7	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme C.8	<input type="checkbox"/>

D. Unsere Wahlpflichtmaßnahmen zur Verbesserung der Weitergabe nicht mehr marktgängigen bzw. überschüssigen, aber noch verzehrfähiger Lebensmittel

Wahlpflichtmaßnahme D.1	X
Wahlpflichtmaßnahme D.2	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme D.3	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme D.4	<input type="checkbox"/>
Wahlpflichtmaßnahme D.5	<input type="checkbox"/>

Unsere weiteren individuellen Maßnahmen

Individuelle Maßnahme	<input type="checkbox"/>
Individuelle Maßnahme	<input type="checkbox"/>
Individuelle Maßnahme	<input type="checkbox"/>
Individuelle Maßnahme	<input type="checkbox"/>

Unterzeichner der Vereinbarung Groß- und Einzelhandel seit: 2023

4. Pflichtmaßnahmen im Detail

Soweit nicht anders angegeben, treffen die nachfolgenden Ausführungen für alle unsere Geschäftsstandorte zu.²

4.1. Unternehmenseigenes Reduzierungsziel

Unser Unternehmen hat sich verpflichtet, die Zielvorgabe für die Verringerung der Lebensmittelabfälle um 30 % bis 2025 und 50 % bis 2030 zu erreichen. Zur Überprüfung der Zielerreichung wurden dem Thünen-Institut folgende Informationen geliefert (bitte ankreuzen):

- X Basisjahr für das unternehmenseigene Reduzierungsziel von 30 % bis 2025 und 50 % bis 2030.
- X Individuelle Abschreibungen des vorangegangenen Kalenderjahres und weitere relevante Informationen wie jährliche Umsatzzahlen.
- X Relevante Informationen zur Umrechnung der Abschreibungen in Gewichtsangaben (nach frühzeitig kommuniziertem Bedarf durch das Thünen-Institut).
- X Relevante Informationen über den Umfang der von unserem Unternehmen weitergegebenen Lebensmittel. *Bearbeitungshinweis: Diese Informationen sind mindestens einmalig bis zum 01.07.2031 zu liefern.*
- X *Fakultativ: Relevante Informationen über den Umfang der von unserem Unternehmen an registrierte, professionelle futtermittelherstellende Betriebe weitergegebenen Lebensmittel.*

² Im Falle von plausiblen Gründen einer eventuellen Nicht-Erfüllung einer Maßnahme kann das Thünen-Institut in Absprache weitere Analysen im Sinne der Kontextualisierung erstellen und die Ergebnisse im jährlichen Treffen mit den Unternehmen und dem BMEL präsentieren.

4.2. Kooperation zur Weitergabe überschüssiger Lebensmittel

100% der Lebensmittelgeschäftsstandorte unseres Unternehmens haben im vergangenen Kalenderjahr gemäß der Verpflichtung nach 2.1. der Vereinbarung mindestens eine Kooperation unterhalten, um außerhalb ihres Hauptbetätigungsfeldes noch verzehrfähige Lebensmittel zum menschlichen Verzehr weiterzugeben.

Im Detail:

- 99.91 % der Standorte kooperieren mit den Tafeln
× Fakultativ: Eine Rahmen-Kooperationsvereinbarung [der Unternehmenszentrale/des Regionalverbands] mit der Tafel Deutschland e.V. wurde geschlossen und ist als Anlage beigefügt.
- 0.09 % der Standorte kooperieren mit anderen zu sozialen bzw. gemeinnützigen Zwecken tätigen Empfängerorganisationen.
- 0 % der Standorte kooperieren mit einer anderen, nicht notwendigerweise zu sozialen bzw. gemeinnützigen Zwecken tätigen Empfängerorganisation.
- 0 % der Standorte haben Strukturen zur Weitergabe von verzehrfähigen Lebensmitteln an eigene Mitarbeitende etabliert.
- 0 % der Standorte sind Kooperationen für entgeltliche Weitergabe eingegangen.

Zur Plausibilisierung der Kooperationspflicht wurde (bitte ankreuzen):

eine jährliche Abfrage unter unseren Lebensmittelgeschäftsstandorten durchgeführt und dem Thünen-Institut vorgelegt.

ein anderer geeigneter Weg gewählt. Dem Thünen-Institut wurde entsprechender Einblick in die gewählte Methodik und die jeweils gewonnenen Daten ermöglicht.

4.3. (Beachtung der) Obhutspflicht des Kreislaufwirtschaftsgesetz i.V.m der Abfallhierarchie für Lebensmittel

- X Entsprechend der Obhutspflicht des § 23 Abs. 1 S.3 i.V.m. der Abfallhierarchie des § 6 Kreislaufwirtschaftsgesetz erhält unser Unternehmen die Gebrauchstauglichkeit der Lebensmittel so weit wie möglich, so dass diese nicht zu Abfall werden (u. a. Vermeidung von Abfällen vor Verwertung)³. Die Umsetzung dieser gesetzlichen Verpflichtung ist in unserem Unternehmen verankert in in unser unternehmensinternen „Food Donation Guidance“ (dem Thünen-Institut wurden als Nachweis separat vertrauliche Unterlagen zur Verfügung gestellt) und in unserem [Nichtfinanziellen Bericht 2023](#) zu finden.
- X Unbeschadet der Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit werden unverkaufte Lebensmittel nicht durch aktives Handeln gezielt unbrauchbar gemacht. Dieser Grundsatz ist in unserem Unternehmen verankert in in unser unternehmensinternen „Food Donation Guidance“ (dem Thünen-Institut wurden als Nachweis separat vertrauliche Unterlagen zur Verfügung gestellt) und in unserem [Nichtfinanziellen Bericht 2023](#) zu finden.
- X Lebensmittel, die nicht mehr für den menschlichen Verzehr bestimmt oder geeignet sind, werden einer möglichst hochwertigen Verwendung/Verwertung/Aufbereitung, z. B. als Tierfutter, zugeführt. Dem Thünen-Institut wurden als Nachweis separat vertrauliche Unterlagen zur Verfügung gestellt.

4.4. (Ermöglichung der) Verwendung innerhalb der Lebensmittelkette anfallender Überschüsse

- X Unser Unternehmen untersagt weder den Verkauf, Absatz, Weitergabe oder sonstige Verwendung von unverpackten Mehrmengen durch zuliefernde Betriebe, noch die unentgeltliche Weitergabe retournierter, verzehrfähiger Ware durch zuliefernde Betriebe an zu sozialen bzw. gemeinnützigen Zwecken tätige Einrichtungen oder Organisationen, sofern die Retoure nicht aus Gründen der Lebensmittelsicherheit erfolgt ist. Außer im konkreten Fall lebensmittelrechtlicher Bedenken verlangen wir von unseren zuliefernden Betrieben nicht die Vernichtung retournierter Ware (auch nicht die Vernichtung von Eigenmarken). Dem Thünen-Institut wurden als Nachweis separat vertrauliche Unterlagen wie unser Rahmenvertrag mit Lieferanten und die unternehmensinterne “Food Donation Guidance” zur Verfügung gestellt.

4.5. Personalschulungen

- X Unsere für den Warenumgang relevanten Mitarbeitenden werden zur Verbesserung des Qualitätsmanagements, der Optimierung der Haltbarkeit und des Abverkaufs von Produkten geschult, mit dem Ziel, die größtmögliche Menge an verzehrfähigen Lebensmitteln durch rechtzeitigen Verkauf oder wenn nötig Weitergabe dem menschlichen Verzehr zuzuführen.

Aus folgenden Unterlagen ergeben sich die Schulungen mit dem o.g. Inhalt: Dem Thünen-Institut wurden als Nachweis separat vertrauliche Unterlagen zur Verfügung gestellt.

Diese sind (bitte ankreuzen):

- X vertraulich und dem Thünen-Institut vorgelegt worden.

³ vgl. dazu auch Handreichung/“practical application“ zur Abfallrahmenrichtlinie unter https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-waste-measurement_en].

5. Wahlpflichtmaßnahmen im Detail

5.1. Wahlpflichtmaßnahme 1 - A.1.4. Gestaltung des Sortiments saisonal (Obst & Gemüse)

- **Planung nach „Vier-Jahreszeiten“:** Im Jahr 2023 haben wir eine Menüplanungsarchitektur implementiert, die den saisonalen Einsatz von Zutaten in unseren Rezepten weiter verbessert, insbesondere von frischen Produkten mit kurzer Haltbarkeit wie Gemüse, Obst und Kräutern. Zu den gestalterischen Änderungen gehörten: die Anpassung von Rezepten an die Jahreszeiten, die Erstellung neuer saisonaler Rezepte und die Integration der Saisonalität in die Menüplanungstools über Rezept-Tags und Saisonalitätsbewertungen auf Rezeptebene. Dies soll eine bessere Qualität, weniger Abfall und eine bessere Verfügbarkeit frischer Produkte für Lieferanten und HelloFresh gewährleisten. Dadurch wurde das „Rezept-Saisonalitätsrisiko“ reduziert, ein Indikator, den wir für das Saisonalitätsprofil eines Rezepts verwenden. Durch die Optimierung der Nutzung und Genauigkeit des Saisonalitätskalenders unserer Zutaten verbesserte sich der Anteil saisonaler Rezepte und Produkte. Im Jahr 2024 konnten wir anhand desselben Indikators einen stetigen Rückgang (über 6 %) des Menürisikos feststellen, insbesondere im ersten Quartal des Jahres, was auf die Steuerung dieser Kennzahl in Kombination mit der Entwicklung von über 70 saisonaler Rezepte zurückzuführen ist.

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 08/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft folgende Warengruppen: Insbesondere Frischwaren wie Kräuter, Obst und Gemüse
- X betrifft folgende Lieferant:innen: Frischwaren wie Kräuter, Obst und Gemüse
- X betrifft folgende Prozesse: Rezeptentwicklung, Menüplanung, Einkauf

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Die Saisonalität der Zutaten ist noch stärker im Menüplanungstool integriert und zusätzliche saisonale Rezepte wurden entwickelt
- Konkret sehen wir einen Rückgang des Wochenmenü-Risikos um 6 % im Jahr 2024
- Unterstützt wurde dies durch die Entwicklung von 72 Rezeptvarianten für die Wintersaison - mit unterschiedlicher Verfügbarkeit von Frischprodukten

5.2. Wahlpflichtmaßnahme 2 - A.2.1. Optimierung der Prozesskette und Bestellmengen

Dynamisches Forecasting: Um Forecasts der benötigten Zutaten zu optimieren, verwendet HelloFresh ein dynamisches Forecasting-Modell, um die Auswahl der Kunden und die erwartete Anzahl bestellter Rezepte vorherzusagen. Dies reduziert die Variabilität in der Planung für Lieferanten und HelloFresh und damit das Potenzial für Lebensmittelüberschüsse- und abfall. Aufgrund unserer festen wöchentlichen Menüs wissen wir, welche Rezepte geplant und welche Zutaten und ungefähren Mengen benötigt werden. Das dynamische Forecasting-Modell verbessert die Genauigkeit, je näher der Bestelltermin rückt, und unterstützt Lieferanten bei ihrer Planung. Im Jahr 2023 haben wir den Prozess und die Genauigkeit unserer dynamischen Prognosen im Vergleich zur tatsächlichen Nachfrage bei unseren Lieferanten kontinuierlich verbessert. Die erste Prognose wird bereits Monate vor den Lieferterminen der HelloFresh-Boxen berechnet. Dabei wird ein Algorithmus verwendet, der verschiedene Datenpunkte wie historische Daten, Saisonalität, Kundenpräferenzen oder aktuell aktive Kunden verwendet, um Kundenentscheidungen vorherzusagen. Lieferanten werden in diesen Prozess einbezogen, um ihre Planung zu verbessern, indem HelloFresh regelmäßig Aktualisierungen der geschätzten Bestellvolumen auf der Grundlage dieser Prognosen bereitstellt. Monate im Voraus erhalten Lieferanten vierteljährliche Prognosen, in denen die Kalenderwochen aufgeführt sind, für die Bestellungen geplant sind, sowie das geschätzte Bestellvolumen. Den Lieferanten können ab vier Wochen vor dem „Cut-Off“ (dem Datum, nach dem Kunden keine Änderungen mehr an ihrer Bestellung vornehmen können) auch wöchentliche Prognosezahlen zur Verfügung gestellt werden. Für Frischprodukte, die eine kürzere Haltbarkeitsdauer haben, gibt es jetzt eine weitere Optimierung des Prozesses, indem wir Lieferanten von Frischwaren eine Vorbestellung zur Verfügung stellen, für die wir eine Mengengarantie geben und so den planungsbedingten Lebensmittelabfall reduzieren. Dies stellt sicher, dass die endgültigen Bestellmengen nicht zu sehr von der Vorbestellung abweichen, was hilft, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und bei der Planung der Lieferanten hilft.

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 01/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft alle Warengruppen
- X betrifft alle Lieferant:innen
- X betrifft folgende Prozesse: Einkauf, Supply Planning

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Eine kontinuierliche Verbesserung des dynamischen Forecasts in den Bestellprozessen, um Lieferanten prognostizierte Bedarfsmengen frühzeitig zur Verfügung zu stellen und so eine bessere Planung zu ermöglichen sowie die Bestellgenauigkeit zu verbessern und Überbestellungen zu reduzieren.
- Reduzierung der Prognoseabweichungen um 35 % zwischen 2023 und 2024

5.3. Wahlpflichtmaßnahme 3 - A.2.3. Überprüfung von vertraglichen Vereinbarungen

HelloFresh hat die Zusammenarbeit mit Lieferanten im Jahr 2023 dahingehend stetig optimiert, um Überproduktion zu vermeiden und eine regelmäßige und frühzeitige Kommunikation mit den Lieferanten sicherzustellen, um besser auf schwankende Erntesituationen reagieren zu können. So wurden beispielsweise die Vereinbarungen überarbeitet, um Anreize für eine Überproduktion zu vermeiden. Sollte beispielsweise eine Bestellung unter das vereinbarte Ziel für die Bestellmengen fallen, würde HelloFresh mit den Lieferanten zusammenarbeiten und ein gemeinsames Verbesserungsprogramm einleiten, anstatt eine Auslistung vorzunehmen. Wenn die bei den Lieferanten bestellten Produkte nicht wie angegeben verfügbar sind, könnten die Lieferanten alternativ Produkte mit einer leicht abweichenden Spezifikation anbieten; wenn dies von HelloFresh akzeptiert wird, würde dies den Lieferanten in schwankenden Erntesituationen mehr Flexibilität bieten. Diese Flexibilität ist die Grundlage für einen frühzeitigen und regelmäßigen kooperativen Dialog mit den Lieferanten, der neben regelmäßigen Leistungs- und Qualitätsprüfungen ein frühzeitiges Eingreifen ermöglicht, anstatt sie aufgrund unerwarteter Erntesituationen von der Liste zu streichen. In ähnlicher Weise bestehen für eine Reihe strategischer Lieferanten Vereinbarungen für Vertragsanbau, bei denen sich HelloFresh zu jährlichen Mindestbestellmengen verpflichtet. Dies und die frühzeitigen und dynamischen Prognosen bilden die Grundlage für eine gute Partnerschaft mit den Lieferanten und erhöhen die Transparenz der erwarteten Nachfrage für eine bessere Planung. Eine zusätzliche Ebene der Zusammenarbeit gibt es in Fällen, in denen HelloFresh gemeinsam mit strategischen Lieferanten Vereinbarungen für Innovationen schließt, wodurch die Basis der Partnerschaften gestärkt wurde und so den Lieferanten mehr Sicherheit und eine verbesserte Zusammenarbeit mit ihnen geboten wurde. Ein Beispiel für solche Vereinbarungen für Innovationen waren im Bereich Verpackungsmaschinen, die es HelloFresh ermöglichten, einen nachhaltigen Beutel für Bio-Molkereiprodukte zu verwenden für eine längerfristige Zusammenarbeit.

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 01/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft alle Warengruppen
- X betrifft folgende Lieferant:innen: strategische Lieferant:innen
- X betrifft folgende Prozesse: Einkauf, Supply Planning

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Die Überarbeitung von Vereinbarungen, um Anreize zur Überproduktion zu reduzieren und den Aufbau strategischer Partnerschaften durch engere Zusammenarbeit zu stärken

5.4. Wahlpflichtmaßnahme 4 - A.2.6 - Optimierung der Logistik- und Kühlkette

Tiefkühl-Pufferbestand: Um Last-Minute-Bestellungen sowie Überschüsse oder Engpässe zu vermeiden, beschafft HelloFresh einige gefrorene Vorräte für Proteine (insbesondere: Fisch, vegane/pflanzliche Alternativen, ausgewählte Fleischprodukte) von Lieferanten und lagert diese Produkte in der Nähe unserer Produktionsstandorte in einem externen Gefrierschrank. HelloFresh temperiert die gefrorenen Bestände nur dann, wenn die Menge für die Produktion benötigt wird. Die bestellten Mengen werden dann an unsere Produktionsstandorte geliefert und dort aufgetaut. Dies reduziert den Abfall durch: 1) die Konservierung der Produkte über einen längeren Zeitraum; und 2) das Auftauen bestimmter Lagerbestände und die Lieferung von Produkten an Produktionsstandorte nur dann, wenn sie tatsächlich für die Zusammenstellung benötigt werden, basierend auf der tatsächlichen Nachfrage. Die Verwendung von gefrorenen Proteinen, insbesondere für Pufferbestände, bietet mehr Flexibilität zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Im Jahr 2024 wurden 13 Millionen Protein-SKUs (Fisch und Fleisch) in einem externen Tiefkühlager gelagert. Dieser Puffer ermöglicht eine flexiblere Versorgung und verringert damit die Lebensmittelverschwendung.

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 01/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft folgende Warengruppen: Fisch, Vegane Alternativen, Fleisch
- X betrifft folgende Lieferant:innen: Fisch, Vegane Alternativen, Fleisch
- X betrifft folgende Prozesse: Einkauf, Supply Planning, Logistik

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Die Reduktion von Lebensmittelabfällen und Engpässen durch weniger Last-Minute-Bestellungen bei Lieferanten und längere Produktlebensdauer und -qualität durch Pufferbestände ausgewählter gefrorener Proteine
- Konkret wurden 13 Millionen Eiweißeinheiten in einem externen Tiefkühlager gelagert

5.5. Wahlpflichtmaßnahme 5 - A.3.2 - Hinwirken auf neutralere Gestaltung von Verpackungen

Neutrales Verpackungsdesign: HelloFresh hat damit begonnen, Verpackungen neutraler und schlanker zu gestalten, damit sie in mehreren Märkten verwendet werden können (d. h. in mehreren Sprachen, ohne länderspezifisches Design oder Labels), was unsere Flexibilität bei der Verwendung von Produkten erhöht und Rücksendungen an Lieferanten verringert. Dies wäre beispielsweise der Fall, wenn ein Rezept in einem Markt eingestellt wird oder in einem Markt weniger Nachfrage nach einer Zutat als geplant besteht. Dies wurde auch dadurch verbessert, dass HelloFresh in Deutschland einen zweiten Produktionsstandort eröffnet hat. Durch die gemeinsame Nutzung von Mengen und Lagerbeständen kann letztlich die Volatilität verringert werden. Im Jahr 2024 wurde ein Verfahren für marktübergreifende Zutaten entwickelt, da dies mehrere bereichsübergreifende Vorteile für das Geschäft mit sich bringt und der deutsche Markt verfügte Ende letzten Jahres bereits 19 solcher SKUs für die Planung.

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 01/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft folgende Warengruppen: Ausgewählte Warengruppen wie Nüsse, Gewürze, Molkereiprodukte und Backwaren
- X betrifft folgende Lieferant:innen: Ausgewählter Warengruppen wie Nüsse, Gewürze, Molkereiprodukte und Backwaren
- X betrifft folgende Prozesse: Einkauf, Verpackung

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Übergang zu einem neutralen Verpackungsdesign, sodass gewisse Produkte in mehreren Märkten genutzt werden können und so eine höhere Flexibilität bei der Verwendung besteht und die Volatilität der Bestellmengen reduziert werden kann.
- Im vierten Quartal 2024 verfügte HelloFresh DEAT bereits 19 marktübergreifende Zutaten solcher SKUs für die Planung, mit der Aussicht auf eine weitere Ausweitung des Portfolios.

5.6. Wahlpflichtmaßnahme 6 - B.3. Optimierte Verwendung von Ultrafrischwaren

Rollover-Prozess: Im Jahr 2023 startete HelloFresh einen Rollover-Prozess, um bereits gelieferte Frischwaren wie Obst, Gemüse und Kräuter in die nächste Produktionswoche zu bringen - und fördert damit den optimierten Einsatz frischer Waren mit kurzem Mindesthaltbarkeitsdatum. Zuvor wurden die überschüssigen Produkte am Ende jeder Produktionswoche gespendet. Der neue Prozess bewertet, ob in den Rezepten der folgenden Woche dieselben Produkte verwendet werden. Ist dies der Fall, kann dieses Produkt nach umfangreichen Qualitäts- und Mindesthaltbarkeitsprüfungen in den wenigen Tagen der neuen Woche verwendet werden. Produkte, die in den Rezepten der nächsten Woche verwendet werden können, werden identifiziert und in unserem Tool für die Produktionsteams gebucht. Anhand dieser Daten berechnet das Beschaffungsteam den zusätzlichen Lagerbestand, der in die Folgeweche übertragen werden kann, und zieht diese Beträge von der endgültigen Bestellung ab, die an die Lieferanten gesendet wird. Dies reduziert bei HelloFresh die Lebensmittelverschwendung durch den optimierten Einsatz frischer Produkte. Auf diese Weise konnten im Jahr 2024 mehr als 1 Million Zutaten umgestellt werden, wodurch mehr als 150 Tonnen Lebensmittelabfälle vermieden wurden.

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 11/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft folgende Warengruppen: Obst, Gemüse und frische Kräuter
- X betrifft folgende Lieferant:innen: Obst, Gemüse und frische Kräuter
- X betrifft folgende Prozesse: Menüplanung, Supply Planning, Einkauf, Inventur

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Die Etablierung eines Rollover-Prozesses zur verbesserten Nutzung bereits gelieferter frischer Ware, die in den ersten Tagen der kommenden Produktionswoche verwendet werden kann.
- Im Jahr 2024 wurden mehr als 1 Million Zutaten von einer Woche auf die nächste übertragen, wodurch mehr als 150 Tonnen Lebensmittelabfälle vermieden wurden

5.7. Wahlpflichtmaßnahme 7 - B.4. Entwicklung/Anwendung von Apps und anderen digitalen Hilfsmitteln zur Verbesserung des Abverkaufs

MHD-Tool: In unseren Produktionsstätten nutzen Lagermitarbeiter mobile Scanner, die nun automatisch die Artikel, die in die Produktion gebracht werden sollen, nach ihrem Mindesthaltbarkeitsdatum auflisten. Im Einklang mit unserem „First Expiry First Out“ (FEFO) und „First In First Out“ (FIFO) Prozess werden Lagerarbeiter daher visuell dazu aufgefordert, Waren zur Produktion zu bringen, die zuerst ablaufen, wodurch der Verkauf von Produkten erhöht wird, die dem Verfallsdatum bzw. dem Mindesthaltbarkeitsdatum am nächsten kommen und somit der Reduzierung von Lebensmittelabfall fördert. Wir haben 2024 kein Feedback von Kollegen dazu eingeholt, wie hilfreich diese visuellen Hilfsmittel sind, da das Tool und seine visuellen Hilfsmittel ein integraler Bestandteil unserer Standardarbeitsanweisungen zur Abfallvermeidung sind und ihre Auswirkungen nicht vom gesamten FEFO/FIFO-System getrennt betrachtet werden können.

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 01/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft alle Warengruppen
- X betrifft folgende Lieferant:innen: nicht anwendbar auf Lieferanten
- X betrifft folgende Prozesse: Inventur, Logistik, Produktion, Tech

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Die optimierte Lagerung und Bewegung von Produkten in der Produktion durch MHD-gestützte visuelle Hinweise an Lagermitarbeiter.
- Einführung und kontinuierliche Schulung zu den FIFO/FEFO-Prinzipien und zur Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums von Produkten, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

5.8. Wahlpflichtmaßnahme 8 B.6. Nachfrageorientierte Auffüllung des Frischwarenangebots

„Sold Out“-Funktion in der HelloFresh App: HelloFresh hat die Funktion und den Prozess eingeführt, „ausverkaufte“ Produkte und Rezepte im digitalen Menü anzuzeigen. Bei Rezepten mit kritischen oder limitierten Produkten, bei denen die Mengen möglicherweise begrenzt sind, kann HelloFresh die Gesamtzahl der in dieser Kategorie verkauften Rezepte begrenzen und bei Bedarf auf „ausverkauft“ stellen. Dies vermeidet kurzfristige Überbestellungen bei Lieferanten. Wir arbeiten mit solchen Maßnahmen, um Lebensmittelverschwendung im HelloFresh-Markt (Einzelartikel) und bei Rezepten, bei denen wir Mengenbeschränkungen haben, zu vermeiden. Die Funktion „Ausverkauft“ war bereits 2023 verfügbar. Im Jahr 2024 wurde sie jedoch für den deutschen Markt erheblich ausgeweitet, sowohl für die Speisekarte als auch für HelloFresh Markt-Artikel, um eine ausreichende Versorgung sicherzustellen und Last-Minute-Bestellungen zu begrenzen. So stieg beispielsweise bei den Rezepten die Zahl der Plätze mit Ausverkaufsschwelle um das 13-fache (von 17 auf über 200).

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 01/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft alle Warengruppen
- X betrifft alle Lieferant:innen
- X betrifft folgende Prozesse: Einkauf, Supply Planning, Menüplanung, Tech

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Die Vermeidung kurzfristiger Bestellungen durch die Festlegung einer begrenzten Anzahl spezieller, limitierter Gerichte und Zutaten in der App und die technische Umsetzung, die Gerichte als „sold out“ auszuweisen und so verbessert an Kunden zu kommunizieren.
- Die Zahl der verkauften Rezepte stieg um das 13-fache, die der HelloFresh Market-Artikel um fast das 5-fache (von 55 auf 250)

5.9. Wahlpflichtmaßnahme 9 - B.7. Vermarktung von Produkten mit optischen Mängeln sowie von „Retter-Produkten“

Retter-Produkte: 2023 haben wir damit begonnen, Produkte anzubieten, die krummes Gemüse in „Retter-Produkte“ verarbeiten. Das heißt, Gemüse, das nicht den Schönheitsstandards entspricht, werden von Partnern zu Produkten wie Guacamole aus geretteten Avocados („Wonky Rescued Guacamole“) verarbeitet und als Einzelprodukte im HelloFresh Markt angeboten. Diese Praxis wurde im Jahr 2024 fortgesetzt, wobei die Anzahl der Wochen, in denen gerettete Avocados angeboten wurden, auf 50 Wochen erhöht wurde und fast das ganze Jahr über angeboten wird. Der Absatz dieser Produkte hat sich dadurch fast verdoppelt.

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 05/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft folgende Warengruppen: Obst, Gemüse
- X betrifft folgende Lieferant:innen: Lieferanten:innen von Retter-Produkten
- X betrifft folgende Prozesse: Einkauf, Supply Planning, Produkt

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Der Verkauf von Retter-Produkten aus „krummen“ Gemüsesorten in Produkten wie Guacamole im HelloFresh-Markt.
- Die Anzahl der Wochen im Angebot wurde von 20 auf 50 erhöht. Der Absatz verdoppelte sich von 4.500 Einheiten auf knapp 9.000

5.10. Wahlpflichtmaßnahme 10 - C.3. Initiativen/Kommunikations-/Sensibilisierungsmaßnahmen zur Unterstützung Verbraucher*innen vor und nach dem Einkauf

Vorportionierte Zutaten: Um unseren Kunden dabei zu helfen, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und zu reduzieren, sind vorportionierte Zutaten ein Kernelement des HelloFresh-Angebots. Kunden wählen die Rezepte aus, die sie erhalten möchten, und die Anzahl der Personen, für die sie kochen möchten. Gemäß diesen Spezifikationen bekommen Kunden nur die genaue Menge der Zutaten, die für das Rezept benötigt wird, wodurch die Lebensmittelverschwendung der Kunden erheblich reduziert werden. Tatsächlich zeigt eine im Auftrag von HelloFresh durchgeführte Studie unter HelloFresh-Kunden (Schuster et al., 2022), dass die Verwendung von Kochboxen „im Vergleich zu herkömmlichen Mahlzeiten mit einer Reduzierung der Zubereitungsabfälle um 45 %, einer Reduzierung der Kochabfälle um 34 % und einer Reduzierung der gesamten Lebensmittelabfälle um 38 % verbunden war“.

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 01/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft alle Warengruppen
- X betrifft alle Lieferant:innen
- X betrifft folgende Prozesse: Rezeptentwicklung, Einkauf, Supply Planning, Produktion

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Kochboxen, mit vorportionierten Zutaten, die für die Gerichte benötigt werden, helfen Verbrauchern ihre eigenen Zubereitungsabfälle um 45 %, Kochabfälle um 34 % und die gesamten Essensabfälle um 38 % zu reduzieren (Schuster et al., 2022).

Schuster, S., Speck, M., van Herpen, E., Buchborn, F., Langen, N., Nikravech, M., Mullick, S., Eichstädt, T., Chikhalova, Y., Budiansky, E., Engelmann, T., & Bickel, M. (2022). Do meal boxes reduce food waste from households?. *Journal of Cleaner Production*, 375, 134001.

5.11. Wahlpflichtmaßnahme 11 - D.1. Etablierung und Weiterentwicklung von (technischen) Prozessroutinen zur Weitergabe von Produkten

Ausweitung gespendeter Produkte: In unseren Logistik- und Verteilungszentren haben wir uns weiterhin auf Produktspenden konzentriert, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Die Spendenpartner haben bisher keine verpackten Kisten oder Mahlzeitenpakete angenommen, sondern nur einzelne Produkte. Die Zusammenarbeit wurde ausgeweitet, um sicherzustellen, dass wir alles spenden können, was möglicherweise überproduziert wird und für wohltätige Zwecke geeignet ist. Diese Lebensmittelpakete werden in der Regel noch am selben oder am nächsten Tag abgeholt. Infolgedessen ist das Spendenaufkommen im letzten Jahr gestiegen.

Umsetzung:

Umsetzungsdauer:

- X Kontinuierliche Umsetzung: seit 01/2023

Geltungsbereich:

- X alle Lebensmittelgeschäftsstandorte

Umfang:

- X betrifft alle Warengruppen
- X betrifft folgende Prozesse: Abgabe an gemeinnützige Organisationen, Inventur, Logistik

Ergebnisse und Entwicklungen:

- Die kontinuierliche Zunahme der Spenden von überproduzierten Mealkits, die sich 2024 auf über 500.000 Einheiten belief

6. Kontaktinformationen

Ansprechpartnerin / Ansprechpartner

Sophie Kohoutek, Corporate Communications Lead

Impressum

Herausgegeben am 01.07.2025 von

HelloFresh Deutschland SE & Co. KG

Prinzenstraße 89, 10969 Berlin

E-Mail: pr@hellofresh.com

Internet: <https://www.hellofresh.de/about/impressum>

