

**Fühlen Sie sich angesprochen und haben Sie Interesse?
Dann melden Sie sich gerne bei:**

**Ansprechpartner Regionaleinkauf
West/Nordwest**

Harpreet Ahluwalia

EDEKA Handelsgesellschaft Minden-Hannover mbH

Büro: EDEKA Str. 1, 26215 Wiefelstede

Tel.: +49 441 9701-5729

Fax: +49 441 9701-5361

Mobil: +49 151 18845316

E-Mail: harpreet.ahluwalia@minden.edeka.de

**Ansprechpartner Regionaleinkauf
Berlin/Brandenburg, Sachsen-Anhalt**

Marcus Reh

EDEKA Handelsgesellschaft Minden-Hannover mbH

Post: Birkenstr. 4, 15537 Grünheide (Mark)

Büro: Dahmestr. 5, 15749 Mittenwalde

Tel.: +49 33764 2515-4440

Fax: +49 33764 2515-4477

E-Mail: marcus.reh@minden.edeka.de



MINDEN
HANNOVER

EDEKA Konzept zur Verminderung von Lebensmittelverschwendung

**Liebe²
Rettet reife Früchtchen**



MINDEN
HANNOVER

EDEKA Konzept zur Verminderung von Lebensmittelverschwendung

Die EDEKA Regionalgesellschaft Minden-Hannover engagiert sich auf vielfältige Weise überschüssige Lebensmittel im Handel auf ein Minimum zu reduzieren. Einen Beitrag dazu leistet auch das 2018 ins Leben gerufene Konzept „Liebe²“.



Liebe² – das Konzept

Seit 2018 gibt es das Projekt „Liebe² – Rettet reife Früchtchen“, welches 2019 mit dem Regional-Star der Lebensmittel Praxis sowie der Grünen Woche ausgezeichnet wurde, bei der EDEKA Minden-Hannover. Dabei erhält Obst und Gemüse, das für den Verkauf ungeeignet, zum Wegwerfen aber zu schade ist, ein „zweites Leben“ – als bspw. Chutney, Ketchup, Sauce oder Fruchtaufstrich. „Liebe²“ will ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung setzen, Integration und Teilhabe ermöglichen und die Wertschöpfung in der Region halten.



Mach die Welt besser, kauf nachhaltig!

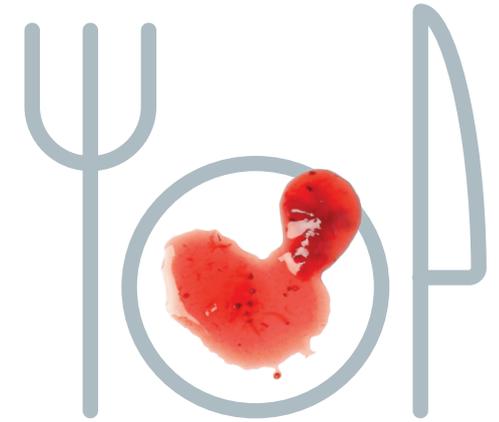
Liebe² – werden Sie Partner

Voraussetzungen um Kooperationspartner unseres Projektes „Liebe²“ zu werden:

- Sie sind eine anerkannte Werkstatt für beeinträchtigte Menschen
- Ihre Werkstatt befindet sich im Absatzgebiet der EDEKA Minden-Hannover (OWL, Niedersachsen, Bremen, Sachsen-Anhalt, Berlin oder Brandenburg)
- Sie haben eine Produktionsstätte und sind im Besitz einer Betriebserlaubnis (und ggf. einer EU-Zulassung, falls tierische Lebensmittel verarbeitet werden) des Landesveterinäramtes für die Verarbeitung / Produktion von Lebensmitteln
- Sie lassen jährlich ein Hygieneaudit durchführen (durch unabhängige Sachverständige, idealerweise Zertifizierung GLK oder IFS GM Food)
- Sie verfügen über Kapazitäten und Erfahrungen zur Herstellung von Lebensmitteln (z.B. Chutneys, Saucen, Fruchtaufstrichen etc.)

Liebe² – der Nutzen für Ihre Einrichtung

- vielfältige und abwechslungsreiche Tätigkeit für Ihre Mitarbeiter
- Steigerung des Bekanntheitsgrades Ihrer sozialen Einrichtung
- Zusätzliche Einnahmequelle
- Zuverlässige und nachhaltige Zusammenarbeit
- Weiterbildung, Weiterentwicklung und Inklusion durch möglichen Mitarbeiteraustausch
- Zusätzlicher Beitrag zur Nachhaltigkeit und Regionalität



Liebe² – der Ablauf

- Kontaktaufnahme mit EDEKA
- gemeinsame Klärung der Voraussetzungen Produktionsstätte, Betriebserlaubnis etc.
- EDEKA Partnermarkt/-märkte finden
- Erarbeitung von Rezepten/ Beprobung für MHD
- Abhol- und Lieferrhythmen festlegen
- Start Verkauf der Produkte

Wir sind immer auf der Suche nach weiteren Kooperationspartnern um noch mehr Lebensmittel zu retten.