

Kannibalisierung im Supermarkt und wie man sie verhindert

Neu eröffnetes „Retail Logistics & Innovation Lab“ an der Georg-August-Universität soll Fragen der ökologischen, ökonomischen und sozialen Nachhaltigkeit im Handel beantworten

Von Tammo Kohlwes

Göttingen. Die Zahlen sind erschütternd: Tausende Tote in maroden Fabriken im asiatischen Süden. Mehr als 300 Kilogramm weggeworfene Lebensmittel pro Kopf in Deutschland – jedes Jahr. Das alles ist nicht nur in Zeiten, in denen Nachhaltigkeit eines der zentralen Schlagworte bildet, aus der Zeit gefallen. Neben jedem Einzelnen stellt das auch den Einzelhandel vor große Herausforderungen.

Nur: Wie etwas ändern an diesem Zustand? An der Uni Göttingen hat nun mit dem „Retail Logistics & Innovation Lab“ – zu deutsch: „Einzelhandelslogistik- und -innovationslabor“ eine neue Abteilung der wirtschaftswissenschaftlichen Fakultät ihre Arbeit aufgenommen. Bei der feierlichen Eröffnung in der Alten Mensa am Wilhelmplatz stellten neben Wissenschaftlern auch die Kooperationspartner Rewe und Otto ihre Ziele und Ideen vor.

Viele Fragen für Produzenten, Händler und Konsumenten

Zu lernen gibt es offenbar viel: In seiner Keynote stellte Alexander Hübner, Professor für Betriebswirtschaftslehre an der TU München, etwa ganz praxisnahe Beispiele für Untersuchungen vor, aus denen Einzelhändler wertvolle Schlüsse für ihr Handeln ziehen können. Wann greifen Kunden bevorzugt im Regal nach hinten? Was kann ich tun, um das zu verhindern – und damit massenhaft Lebensmittelverschwendung, weil die vorne stehenden Lebensmittel sonst ihr Mindesthaltbarkeitsdatum überschreiten und aussortiert werden müssen?

Wie gehe ich sicher, dass ein Angebot beim einen Produkt nicht zur „Kannibalisierung“ eines anderen Produkts führt – also dazu, dass stattdessen nun ein anderes Produkt nicht mehr rechtzeitig gekauft wird und entsorgt werden muss? Wie stelle ich sicher, dass angesichts zunehmenden Einflusses von Künstlicher Intelligenz (KI) nicht meine Kunden, meine Mitarbeiter und ihre Bedürfnisse völlig außer Acht gelassen werden? Wie verhindere ich, dass KI – etwa in Form von Chatbots



Wie wird der Einzelhandel nachhaltiger? Antworten auf diese Frage sollen im „Retail Logistics & Innovation Lab“ der wirtschaftswissenschaftlichen Fakultät an der Uni Göttingen gefunden werden. FOTO: TOBIAS HASE/DPA

– meine Kunden eher abschreckt als anlockt?

„Was wir jetzt schon tun, wird nicht reichen“

Auf all diese Fragen soll das „Retail Logistics & Innovation Lab“ Antworten liefern. Die bisherigen Kooperationspartner setzen große Hoffnungen in das Projekt. „Nachhaltigkeit funktioniert nicht nebenbei und nicht ohne Innovation“, stieg Tobias Gruber, „Head of Sustainability“ bei der Otto Group, dann auch in seinen Beitrag ein. Umso herausfordernder, wenn allein in die Lieferketten – wie bei Otto – mehr als 50 000 Akteure verwickelt sind. Diese Strukturen machten es unabdingbar, Emissionen nicht nur zu vermeiden, sondern erst einmal auch zu kompensieren. Aber: „Alles, was wir jetzt

schön tun, wird nicht reichen.“ Das Göttinger „Lab“ soll deshalb auch für Otto neue Innovationen bringen.

Andreas Hillmann, zuständig bei Rewe für die Transportlogistik und damit angestellt bei einem weiteren Kooperationspartner des „Lab“, sprach unter anderem über die Nachhaltigkeits-Herausforderungen, vor die sich der Konzern etwa bei Neubauten gestellt sieht: Wie expandieren, ohne die Umwelt über Gebühr zu belasten? Hillmann stellte auch die vielfachen Krisen vor, die sich aktuell auf den Handel auswirken (Lieferkettenprobleme, Inflation, Fachkräftemangel, Energiekrise) – und die Ideen, mit denen Rewe versucht, diesen Krisen zu begegnen (Lieferservices, Self-Service-Kassen, interne Apps, Letzte-Meile-Logistik). Die Kooperation

mit dem „Retail Logistics & Innovation Lab“ sei für Rewe eine „strategische Partnerschaft zur Bewältigung der aktuellen Herausforderungen“.

„Wollen Universität und Handel verbinden“

Zwar war der Adam-von-Trott-Saal in der Alten Mensa nicht übermäßig gefüllt, das Interesse der Anwesenden an den Einblicken in Projekt und Forschung war aber groß. Auch Vertreter weiterer regionaler Unternehmen waren vor Ort, um sich zu informieren, etwa von Zufall Logistics.

Wer sich für die Forschung im „Lab“ interessiert oder sich über Kooperationsmöglichkeiten informieren möchte, könne sich jederzeit an die beteiligten Forscher wenden, betonte Prof. Matthias Klumpp (Pro-

duktion und Logistik): „Wir wollen mit den regionalen Unternehmen in den Austausch kommen und die Welten von Universität und Handel verbinden.“ Dieses Ziel wurde bei der Eröffnung durch Vorträge verdeutlicht, die von je einem Experten aus der Wissenschaft und einem aus der Wirtschaft gemeinsam gehalten wurden.

In der Forschungsgruppe des „Retail Logistics & Innovation Lab“ arbeiten neben Klumpp noch vier weitere Expertinnen und Experten: Prof. Maik Hammerschmidt, Aliashgar Arabmaldar, Dominic Loske und Katharina Berendes. Rewe fördert das Lab für fünf Jahre mit bis zu drei Forscherstellen. Das Projekt ist auch in die Forschungsaktivitäten der „Smart Retail Group“ der wirtschaftswissenschaftlichen Fakultät eingebunden.