



Brot ist ein wertvolles Grundnahrungsmittel der Schweizer Bevölkerung und ist zusammen mit Früchten & Gemüse jenes Produkt, welches am meisten gekauft wird. In der Schweiz konsumieren wir pro Kopf und Jahr rund 51,5 Kilogramm Brot- und Backwaren. Dies entspricht auf die Gesamtbevölkerung einem jährlichen Konsum von etwa 422,3 Mio. Kilogramm. Rund die Hälfte wird zu Hause verzehrt, die andere Hälfte unterwegs oder im Büro, zum Frühstück oder zwischendurch.

*26% aller Backwaren werden aber von den Konsumenten nicht gegessen und landen im Abfall. **Jährlich werden so in der Schweiz rund 100 Mio. Kilogramm Brot- und Backwaren weggeworfen.***

1/4 der Backwaren landen im Abfall

Rund 40% der konsumierten Menge werden bei den gewerblichen Bäckerei- & Konditoreibetrieben eingekauft. Dazu werden ca. 170'000 Tonnen Produkte hergestellt. Der Anteil der nicht konsumierten Backwaren dürfte auch hier bei rund einem Viertel liegen. Der Anteil

der Lebensmittelabfälle durch die Konsumenten belaufen sich bei gleicher Verlustquote auf ca. 42'500 Tonnen. Dies entspricht ca. 10'500 LKW-Ladungen mit einem Wert von rund Fr. 220 Mio.

Unser Ziel: Mit effizienten Lösungen Überschüsse vermindern

Im zweiten Halbjahr 2014 initialisierte der Verein United Against Waste gemeinsam mit Pistor eine Arbeitsgruppe Brot- & Backwaren. Die Arbeitsgruppe bietet praxisnahe Unterstützung, damit Retouren reduziert werden und

Betriebe effizienter arbeiten können. Jedes Mitglied bringt dabei sein Wissen ein. Gemeinsam werden neue Lösungen entwickelt, welche der gesamten Branche zur Verfügung gestellt werden.

Grosses Sparpotential: Reduktion der Überschüsse um 30-40% ist möglich

Durch transparente Erhebungen der anfallenden Mengen entlang der Wertschöpfungskette wird die Basis für Verbesserungen gelegt. United Against Waste hat für die gewerblichen Betriebe einfache und praxisorientierte Erhebungswerkzeuge erarbeitet, mit welchen Überschüsse während 4 Wochen erfasst und mit anderen Betrieben verglichen werden können.

Wo entsteht Überschuss in Betrieben?

Erhebungen mit Pilotbetrieben im Oktober/November 2014 haben gezeigt, dass in deren Wertschöpfungskette die Retouren aus nicht verkauften Waren zwischen 8–15% betragen und in der Produktion und Lager weitere 2-5% anfallen. Von den gesamten Retouren entstehen anteilmässig:

- ✓ **71% aus nicht verkauften Produkten**, diese betragen je Sortimentsgruppe
 - 37% Brot & Kleinbrote
 - 19% Take Away Artikel
 - 15% Patisserie Artikel
- ✓ 23% aus Produktionsabfällen
- ✓ 6% aus Lagerabfällen (abgelaufene Produkte)

Weshalb entsteht so viel Überschuss?

Als Hauptverursacher fallen folgende Punkte ins Gewicht:

- ✓ Hohe Sortimentsbreite bis Ladenschluss
- ✓ Kundenerwartungen & Einkaufsgewohnheiten
- ✓ Verlorengegangene Wertschätzung zum Lebensmittel von Seite der Kunden

Konkrete Lösungen: Von der Standortbestimmung zum Erfahrungsaustausch

Mit gezielten Lösungen können die Überschüsse reduziert und somit Sparpotential genutzt werden:



1. & 2. Standortbestimmung

Durch eine transparente Erhebung und Analyse der anfallenden Nahrungsmittelabfälle wird die Basis für Verbesserungen gelegt. United Against Waste hat für die gewerblichen Betriebe, welche noch nicht über eine POS basierte Erfassung der Retouren (nicht verkaufte Waren) verfügen, einfache Erhebungswerkzeuge erarbeitet. Die Erfassung während vier Wochen und ein Vergleich mit anderen Betrieben bietet eine gute Standortbestimmung.

3. Sortiment prüfen & optimieren

Gleichzeitig gilt es, die Sortimentsbreite zu untersuchen und zu bestimmen, welche Produkte bis Ladenschluss verfügbar sein sollen. Durch eine Optimierung und Anpassung des Sortiments auf die Kundschaft sowie der Steuerung der Angebote über den Tag werden weitere Verbesserungen erreicht.

4. Laufendes Controlling & Kommunikation

Mit einer ganzheitlichen Sortimentssteuerung können die Überschüsse somit reduziert und Sparpotential genutzt werden. Hierfür ist es zentral, konkrete Ziele zu definieren, und laufend zu prüfen, ob diese erreicht werden. Ein weiterer Aspekt ist die verstärkte Sensibilisierung der Kunden für die Wertschätzung der handwerklich hergestellten Produkte. Der Mehrwert der Backwaren, die wertvollen Rohstoffe und Ressourcen, das Handwerk und Genuss stehen dabei im Vordergrund und sollen den Konsumenten positiv vermittelt werden.

5. Erfahrungen austauschen

Im Erfahrungsaustausch mit Berufskollegen können neue Lösungen entwickelt werden. United Against Waste organisiert daher gemeinsam mit Pionierbetrieben aus der Branche zweimal im Jahr ein Treffen. Die Teilnahme bietet den Betrieben die Möglichkeit, Schwierigkeiten im Zusammenhang mit Überschüssen unter Berufskollegen zu diskutieren und konkrete Lösungen zu erarbeiten. Machen Sie mit!

Melden Sie sich unter info@united-against-waste.



„Die Verringerung von Lebensmittelabfällen bringt mehr Effizienz, erlaubt Kosteneinsparungen sowie einen starken Imagegewinn. Für eine nachhaltigere Zukunft.“

Heinz Nussbaumer, Leitung Strategie- und Geschäftsentwicklung, Pistor AG

Enge Zusammenarbeit mit Richemont und SBC

Der Verein United Against Waste arbeitet eng mit der höheren Fachschule Richemont und dem SBC zusammen. Ziel ist, die Thematik in die Fachausbildung einfließen zu lassen und gleichzeitig Lösungsansätze im

Gewerbe breit zu kommunizieren. Richemont bietet im Rahmen ihrer Weiterbildungskurse den Kursteilnehmenden konkrete Methoden an, um sich den Herausforderungen besser stellen zu können.



Unsere Angebote auf einen Blick

Wir wollen zur Eigenverantwortung motivieren und gemeinsam konkrete und praxisorientierte Lösungen erarbeiten und Wissen verbreiten:

Angebot	Inhalt
Gratis Erstanalyse	Messen sie die Lebensmittelabfälle in Ihrem Betrieb mit diesem kostenlosen Tool.
Erweiterte Analyse	Sie erfassen nicht verkaufte Artikel bereits in Ihrem Kassensystem? Mit diesem Tool erheben Sie zusätzlich Ihre Abfälle in Produktion und Lager und erhalten ein transparentes Gesamtbild.
Fachgruppe Bäckereien & Konditoreien	Was tun andere Bäckerei- und Konditoreibetriebe zur Optimierung von Lebensmittelabfällen? Tauschen Sie sich in der Fachgruppe aus!
Referate und Workshops	Wir organisieren massgeschneiderte Referate und Workshops zur Verringerung von Food Waste in Ihrem Betrieb oder in Ihrer ERFA Gruppe. Dabei fließen laufend die neuesten Informationen und Lösungen ein.
Weiterbildungskurse Richmond	Lernen Sie neue Methoden, wie Sie Überschüsse reduzieren können und dennoch den Warendruck aufrecht erhalten.

United Against Waste

Der Verein United Against Waste hat zum Ziel, Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette der Food Service Branche zu verringern. Dieser Branchenzusammenschluss, der im Sommer 2013 gegründet wurde, reicht von Lebensmittelherstellern und Grosshändlern bis hin zum Gast- und Bäckereigewerbe.