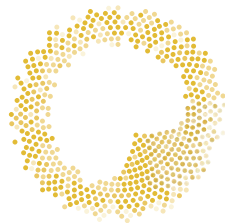


Wir fördern den Stellenwert unserer Berufe.



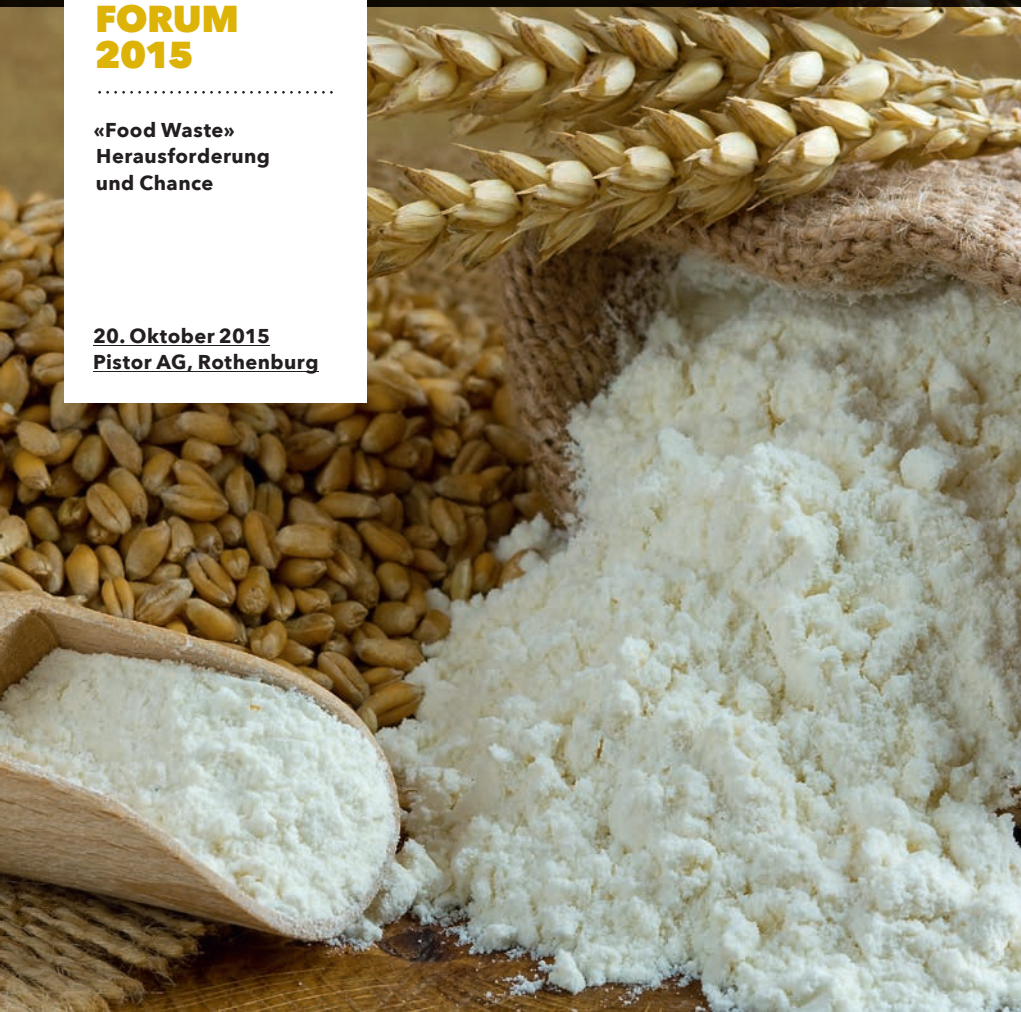
HOTEL & GASTRO  
**Union**  
seit 1886

**sbkpv** · Schweizer Bäckerei- und Konditorei Personal-Verband

.....  
**FORUM  
2015**  
.....

«Food Waste»  
Herausforderung  
und Chance

**20. Oktober 2015**  
**Pistor AG, Rothenburg**



# Vorwort

Präsident sbkpv und Präsident United Against Waste



Mit nur einer Hand lässt sich kein Knoten knüpfen! Herzlich willkommen am Forum 2015 des sbkpv.

Gemeinsam etwas erarbeiten, gemeinsam für etwas einstehen, gemeinsam Freude haben und gemeinsam stolz sein auf unsere schönen Berufe. Als Mitglied des sbkpv haben Sie sich für den gemeinsamen Weg entschieden. Herzliche Gratulation! Machen wir uns nun gemeinsam auf den Weg, um zusammen etwas gegen «Food Waste» zu unternehmen.

Auf ein gemeinsames, spannendes und lehrreiches Forum sbkpv 2015.

## **Markus Eugster**

*Präsident des Schweizer Bäckerei- und Konditorei Personal-Verbandes*



Die Ressourcen auf unserer Welt sind begrenzt und dennoch wandern bis zu einem Drittel der Lebensmittel im Abfall.

Mit unserem branchenübergreifenden Verein «United Against Waste» wollen wir aktiv einen Betrag leisten, wie wir in unserer Branche den Verlust von Lebensmitteln vermindern können. Und dies gelingt nur, wenn wir uns unserer Verantwortung bewusst werden, uns vernetzen und genau hinschauen, wo wir in unseren Betrieben am ehesten Lebensmittelabfälle vermindern können. Jüngste Beispiele stimmen mich positiv, dass es möglich ist. Kleine wie auch grosse Betriebe konnten zwischen 10-25% ihrer Lebensmittelabfälle vermindern und gleichzeitig ihr Betriebsergebnis verbessern!



## **André von Steiger**

*Präsident United Against Waste  
Leitung Verkauf und Mitglied der  
Geschäftsleitung Pistor AG*

# Tagesprogramm

Dienstag, 20 Oktober 2015, Pistor AG, Rothenburg

## **10.00 - 10.30 Uhr**

Eintreffen der Teilnehmer mit Kaffee und Gipfeli  
von der Ässbar / Begrüssung

## **10.30 - 12.00 Uhr**

Blick hinter die Kulissen der Pistor AG – der grösste  
unabhängige Dienstleister für die Bäckerei- und  
Gastro-Branche.

## **12.00 - 12.45 Uhr**

Informationen zum Verein United Against Waste.  
Erkenntnisse und Fallbeispiele für die Praxis.  
Heinz Nussbaumer, Vizepräsident United Against  
Waste

## **12.45 - 13.30 Uhr**

Mittagessen – Themenbezogen



**Susanne Hueber**

*Moderation*

# Tagesprogramm

## 13.45 - 16.30 Uhr

### **Food Waste - eine Chance!**

Roni Merz, Vorsitzender der Geschäftsleitung  
Merz Gruppe, Chur

### **Food Waste - können wir uns das überhaupt leisten?**

Liene Millere, Verkäuferin, Beck Glatz Confiseur, Bern

### **Äss-Bar - frisch von Gestern!**

Sandro Furnari, Geschäftsführer Äss-Bar GmbH, Zürich

### **Schlussplenum mit allen Referenten**

## 16.30 Uhr

Ende der Veranstaltung

### **Anreise**

#### **Adresse**

Pistor AG, Hasenmoosstrasse 31  
6023 Rothenburg

#### **Anreise mit dem Auto**

Es gibt markierte Besucherparkplätze

#### **Öffentlicher Verkehr**

Bis zur SBB-Haltestelle Rothenburg Station  
Transfer mit dem Pistor-Shuttleservice direkt  
zur Pistor AG

# Referenten



## **Heinz Nussbaumer**

*Vizepräsident United Against Waste und Leiter Strategie & Unternehmensentwicklung Pistor AG*

Differenzierung mit Nachhaltigkeit & Food Waste Management im Bäckerei-/Konditorei-/Confiserie Gewerbe

Warenverfügbarkeit bis Ladenschluss vs. Food Waste Management ist die tägliche Herausforderung der Betriebe. Erfüllung der Kundenbedürfnisse und gleichzeitig Vermeidung von hohen Retouren ist ein zentraler Erfolgsfaktor im Kampf um die Konsumenten. Können wir es uns weiterhin leisten, dass jedes vierte Brot im Abfall landet? Wie können wir die Wertschätzung der Konsumenten für das tägliche Brot wieder verbessern? In der Arbeitsgruppe Brot & Backwaren wollen wir mit den Mitgliedern innovative Lösungen erarbeiten und in der Branche verbreiten.  
[www.united-against-waste.ch](http://www.united-against-waste.ch)



## **Liene Millere**

*Beck Glatz Confiseur, Bern*

*Mitarbeiterin Verkauf  
Mitverantwortlich für Umsetzung der Nachhaltigkeitsprogramme der Unternehmung*

Liene Millere, geboren und aufgewachsen in Lettland, Arbeitet seit 2010 bei Beck Glatz Confiseur im Verkauf. An der Berner Fachhochschule macht sie ihren Master of Science in Business Administration. Diese Kombination führte dazu, dass sie eine wissenschaftliche Arbeit zum Thema «Die Vermeidung und Reduktion von Lebensmittelabfällen entlang der gesamten Wertschöpfungskette des Ausser-Haus-Konsums» verfasst hat. Aufgrund dieser Arbeit konnte sie realistische Lösungsvorschläge als Beitrag zur Meisterung dieses globalen Problems erarbeiten.  
[www.glatz-bern.ch](http://www.glatz-bern.ch)

# Referenten



## **Roni Merz**

*Vorsitzender der Geschäftsleitung merz gruppe*

Geboren am 3. September 1979 in Chur, fühlte Roni Merz sich bereits als kleiner Junge in der Bäckerei-Konditorei-Produktion seiner Eltern Barbara und Hanspeter Merz pudelwohl. So war es nicht verwunderlich, dass sich Roni entschloss, eine Berufslehre als Konditor-Confiseur zu absolvieren.

Nach einigen Wanderjahren, mit Stationen unter anderem an der Bäckereifachschule Richemont in Luzern, übernahm Roni Merz 2008 als Vorsitzender der Geschäftsleitung die Unternehmensführung des Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Gastronomie-Unternehmens Merz in Chur. Roni Merz gewann 2006 den Richemont Innovationspreis. 2011 wurde er als jüngstes Mitglied in die Jury der «World Chocolate Masters» in Paris gewählt.  
[www.merzchur.ch](http://www.merzchur.ch)



## **Sandro Furnari**

*Geschäftsführer Äss-Bar GmbH, Zürich*

In Zusammenarbeit mit verschiedenen Bäckereien aus dem Grossraum Zürich und Bern werden in speziellen Verkaufsstellen Backwaren und Pâtisserie vom Vortag zu einem stark vergünstigten Preis verkauft. Mit dem Kauf dieser feinen Backwaren setzen sich ihre Kunden gegen die Lebensmittelverluste in ihrer Region ein und schonen gleichzeitig ihr Portemonnaie. Die Produkte von Äss-Bar sind «frisch von gestern» und qualitativ einwandfrei. Naturgemäss wechselt das Sortiment von Äss-Bar täglich und ist kaum planbar. Überzeugen sie sich selbst und besuchen sie eines ihrer Outlets in Zürich oder Bern!  
[www.aess-bar.ch](http://www.aess-bar.ch)





# Anmeldung Forum 2015

«Food Waste» Herausforderung und Chance, Dienstag, 20. Oktober 2015

Name ..... Vorname .....

Mitglied  ja  nein .....

Mitgliedsnummer .....

Beruf / Position .....

Strasse / Nr. .... PLZ / Ort .....

Telefon .....

E-Mail .....

Rechnung an  Privat  Firma: .....

Adresse ..... PLZ / Ort .....

Ort / Datum .....

Mittagessen vegetarisch  (bitte ankreuzen, falls gewünscht) .....

Unterschrift .....

Bemerkungen .....

Buchen Sie frühzeitig, die Platzzahl ist beschränkt!  
Nach der Anmeldung erhalten Sie die Teilnahmebestätigung  
mit Einzahlungsschein. Die Anmeldung ist erst gültig, wenn  
die Tagungskosten beglichen wurden.

## **Tagungskosten**

Nichtmitglieder CHF 70.-  
Mitglieder sbkpv CHF 40.-  
Lernende Gratis

**Anmeldung mit Talon oder online unter [www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)  
Anmeldeschluss, Freitag, 2. Oktober 2015**



## **Aktion CHF 100.-**

Für jedes neue Mitglied, welches Sie werben, erhalten Sie CHF 100.-

Einfach auf [www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch) das Neumitglied sowie sich selbst als Werber erfassen. Das Neumitglied kann sofort von den vielen Vergünstigungen profitieren, wie z.B. von dieser Fachtagung.

Als Mitglied fördern Sie aktiv den Stellenwert Ihres Berufes. Weitere Informationen dazu erhalten Sie auf unserer Website [www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

Nicht frankieren  
Ne pas affranchir  
Non affrancare

**Geschäftsantwortsendung Invio commerciale risposta**

**Envoi commercial-réponse**

Hotel & Gastro Union  
Forum «Food Waste»  
Postfach 3027  
6002 Luzern

Partner des Schweizer Bäckerei- und Konditorei Personal-Verbandes

sknife   
welt-der-messer.ch

 **AGRANO**

***PISTOR***

**MASTRO  
LORENZO**  
GASTRONOMIA



Schweizer Bäckerei- und Konditorei Personal-Verband · Postfach 3027 · 6002 Luzern  
Telefon 041 418 22 22 · [info@hotelgastrounion.ch](mailto:info@hotelgastrounion.ch) · [www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)