

5 Food Save Tipps zur Reduktion von Food Waste im Bäckergewerbe

Vom Gipfeli zum Frühstück, dem Kürbisbrot zum Salat bis hin zum Sandwich beim Znacht: Brot ist ein wertvolles Grundnahrungsmittel der Schweizer Bevölkerung und ist zusammen mit Früchten und Gemüse jenes Produkt, welches am meisten weggeworfen wird. Herr und Frau Schweizer verursachen nach dem Bundesamt für Umwelt (BAFU) jährlich 2,6 Millionen Tonnen Lebensmittelverluste, ein wesentlicher Teil davon wäre jedoch vermeidbar.

Autorin: Flurina Wetter, Beraterin Kommunikation, United Against Waste, Foodways Consulting AG

Nicht nur in Privathaushalten wird Brot weggeworfen: Laut United Against Waste (UAW) bleibt jedes vierte Brot unverkauft. Dies ist darauf zurückzuführen, dass sich Kunden gewohnt sind, zu jeder Tageszeit eine grosse Auswahl an frisch gebackenem Brot vorzufinden. Was können Bäckereien- und Konditoreien tun, um aktiv Food Waste zu reduzieren? Fünf Food Save Impulse auf einen Blick.



Sortiment verringern

1. Weniger ist mehr: Das Sortiment geschickt anpassen

Eine schwierige Herausforderung: Die Balance zwischen einem breiten Angebot für die Kunden und möglichst wenige Lebensmittelverschwendung zu

finden. Entscheiden Sie sich bewusst für ein schmales Angebot. Gehen Sie gleichzeitig aber proaktiv vor: Informieren Sie Ihre Kunden frühzeitig, wenn das Angebot am Feierabend schmäler wird. Zusätzlich führen saisonale und thematische Angebote zu einer gefühlten grösseren Abwechslung. Wie wäre es z.B. mit einem Bärlauch-Brot? Weisen Sie Ihre Kunden auf das Brot der Woche hin.

2. Das Lieblingsbrot Ihrer Stammkunden auf Vorbestellung

Fragen Sie Ihre Stammkunden nach dem Lieblingsbrot oder der Lieblingsbackware und ob sie diese vorbestellen möchten. So punkten Sie garantiert und wissen gleichzeitig, was zurzeit bei Ihren Lieblingskunden im Trend liegt. Der kleine Extraservice verschafft sowohl Kunden als auch Ihnen einen besseren Überblick darüber, wieviel Ware im Betrieb benötigt wird. So können Sie besser planen und haben weniger Verluste.



Lieblingsbrot



Altes Brot verarbeiten

3. Altes Brot für neuen Brotteig

Seien Sie kreativ und verwenden Sie alte Brote zur Herstellung von neuen Brotteigen. Es ist ein ökologisch sinnvolles Upcycling der alten Brotreste und auch der Fachmann bestätigt, dass in qualitativer Hinsicht, Frischhaltung und Sensorik kein Nachteil besteht. Mit diesem Prozess werden nicht nur wertvolle Ressourcen gespart, sondern auch beim Einkauf von neuen Rohwaren können Kosten gespart werden. Welche Guidelines bei der Verarbeitung von altem Brot beachtet werden müssen, zeigt die Food Save-App von United Against Waste: www.foodsaveapp.ch



Wiederverkauf

4. Frisch von Gestern: Brot vom Vortag weiterverkaufen

Wer das einfache Konzept der Äss-bar noch nicht kennt: Backwaren und Patisserie, die von den Bäcker:innen bis zum Ladenschluss nicht verkauft werden konnten, bietet die Äss-bar unter dem Motto «frisch von gestern» am Folgetag nochmals zum Verkauf an. Die Äss-bar gibt es in 8 Schweizer Städten. www.aess-bar.ch

5. Rezeptideen als Impulse für Ihre Kunden

Sensibilisieren Sie Ihre Kunden für die Wertschätzung der handwerklich hergestellten Produkte und zeigen Sie, dass hinter dem Produkt viel Arbeit steckt und deshalb das Produkt nicht einfach weggeworfen werden soll. Unterstützen Sie Ihre Kunden und geben Sie Ihnen z.B. mit Flyern Rezeptideen mit zur Wiederverwertung von altem Brot: Altbrot-Grissini, Bread and Butter Pudding oder Brotkuchen und Brotlasagne. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt und Sie punkten gleichzeitig bei Ihren Kunden. Entsprechende Rezepte finden Sie in der MyFoodways-App: www.myfoodways.ch



Kürbis-Frischkäse-Crostini

Weitere Massnahmen, um Food Waste im Betrieb zu vermeiden, bietet die Food Save-App von United Against Waste. Mit wenigen Klicks bekommen Sie über 200 konkrete Lösungen, die Sie sofort zur Reduktion von Food Waste im Betrieb umsetzen können. Die persönliche Smartphone-App unterstützt Schritt für Schritt und ist jederzeit griffbereit in der Hosentasche. Download: www.foodsaveapp.ch

UNITED AGAINST WASTE

Der Verein United Against Waste ist ein Branchenzusammenschluss im Food Service Sektor. Er engagiert sich aktiv für eine Reduktion von Food Waste im Ausser-Haus-Konsum.

United Against Waste erarbeitet praxisnahe Lösungsansätze gegen Food Waste und stellt diese der Branche zur Verfügung. Im Zentrum stehen: die Sensibilisierung für die Problematik und Erarbeitung von praxisgerechten und innovativen Lösungsansätzen zur Reduktion von Lebensmittelabfall an allen Stufen der Wertschöpfungskette. Die Vernetzung von Stakeholdern und Verbreitung von Lösungsansätzen. Sowie der Aufbau von United Against Waste als wirkungsvollen Ansprech- und Kooperationspartner im Thema Lebensmittelabfälle.

www.united-against-waste.ch