

KOSTBAR.- bei BachserMärt

Wir werfen keine Lebensmittel weg!



2 Dorfläden - Pick up
3 Stadtläden – Quartier
10 POT (Vision)
Logistik

Kollaborationen

- Hofkäserei, Bäckerei
- 54 kleine Höfe
- Berghöfe
- 300 Manufakturen

Wir werfen keine Lebensmittel weg

Hinter den Produkten in unseren Läden steckt viel Handarbeit: säen, pflanzen, jäten, ernten, waschen, sortieren, verarbeiten, transportieren, präsentieren.

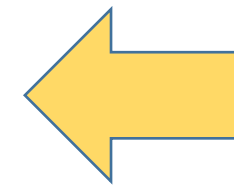
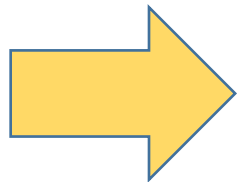
Noch genießbare Lebensmittel sollten nicht weggeworfen werden.

Deshalb haben wir die KOSTBAR eingerichtet – ein separates Regal im Laden mit Lebensmitteln, die kurz vor oder nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum sind.



KOSTBAR in der Praxis

BachserMärt
Eglisau



BachserMärt
Kalkbreite

Es lohnt sich

Auf KOSTBAR-Produkten, die das Mindesthaltbarkeitsdatum noch nicht erreicht haben, gibt es 25 % oder 50 % Rabatt.

Produkte, die dieses Datum überschritten haben, geben wir sogar gratis ab, freuen uns aber über eine freiwillige Spende via TWINT.

Gratis-Produkte werden mit dem MHD+ Datum umdatiert.





**Bequem mit
TWINT bezahlen**

 Scannen Sie den QR-Code mit Ihrer TWINT App.

 Geben Sie den Totalbetrag ein und bestätigen Sie Ihre Zahlung.

MHD+ Flyer

Das MHD+ gibt an, bis wann ein Produkt nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch sicher genossen werden kann, sofern es gut aussieht, riecht und schmeckt.

+360 Tage	Mehl, Teigwaren, Reis, Salz, Gewürze, Essig, Tee, Kaffee, Schokolade, Süßigkeiten, Zucker
+120 Tage	Frühstückcerealien, ungekühlt haltbare Getränke, Konserven, Trockensuppen, Öl
+30 Tage	Gekühlte Getränke, salzige Snacks, UHT-Milch, Butter, Hartkäse
+14 Tage	Quark, Joghurt, Frisch- und Weichkäse, Pökelwaren zum Rohessen, Eier gekocht
+6 Tage	Kleingebäck, Pastmilch ungeöffnet, Eier roh

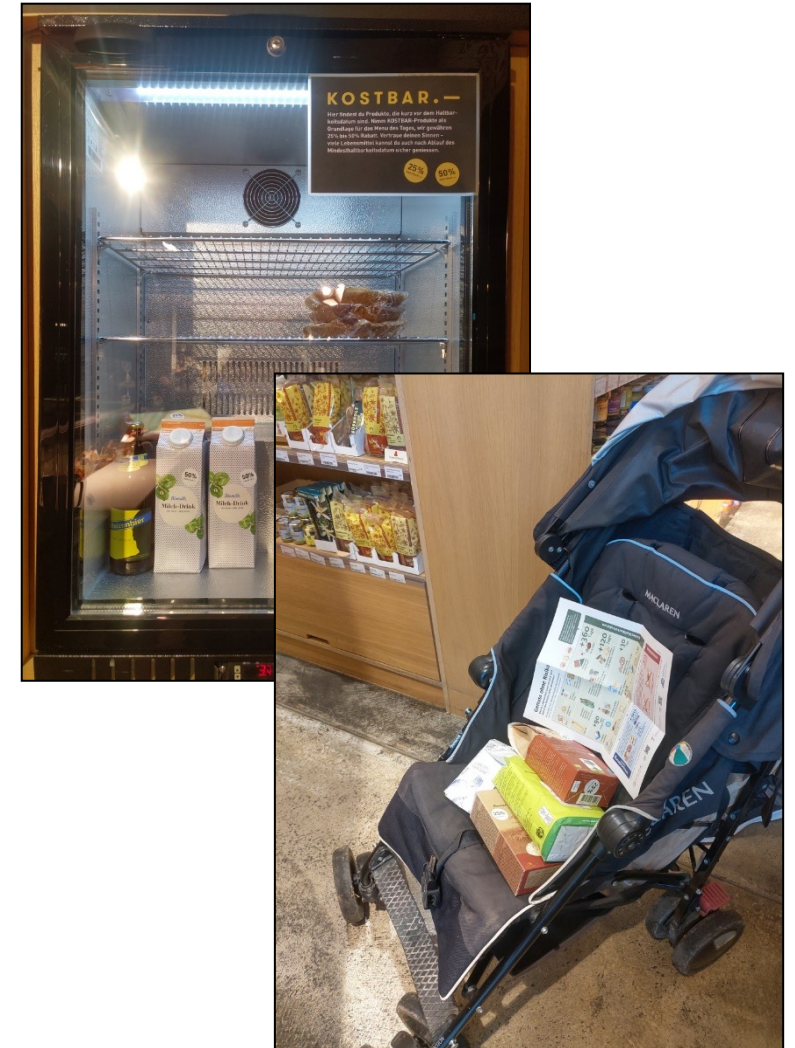


Die neuen MHD+ Regeln ermöglichen es viel mehr Lebensmittel durch Kund*innen zu verwerten!

KOSTBAR Erfahrungen

KOSTBAR hat ein wachsendes Stammpublikum aber..

- Einkaufsgewohnheiten lassen sich nur langsam ändern
 - Einige finden es peinlich reduzierte Produkte zu kaufen.
 - Spontane Menuplanung erforderlich
 - Zuerst in die KOSTBAR schauen, dann den Rest einkaufen
 - Das Wissen fehlt noch, dass viele Lebensmittel weit über das MHD gegessen werden können.
 - Spätzli, Rahm, Butter können z.B. eingefroren werden.
- Bewirtschaftung (Kleber, MHD+ Datierung) ist aufwendig.
 - Es macht aber auch Freude, wenn gute Produkte von unseren Kund*innen gerettet werden



Wohin gehen nicht verkaufte Lebensmittel bei BachserMärt?

Wir kochen in 3 Läden selber für Lernende und Mitarbeitende

- Einige finden es peinlich reduzierte Produkte zu kaufen

Mitarbeitenden dürfen nicht verkaufte Lebensmittel mit nach Hause nehmen

Lokale Netzwerke, WG's und Bedürftige beziehen abgelaufene Produkte

Brot wird am nächsten Tag zum halben Preis verkauft, oder tiefgekühlt

Fleisch und Fisch wird vor dem MHD tiefgekühlt

Lokale Gastro-Betriebe holen aussortiertes Gemüse ab

Auch die Esel im GZ Albisrieden kommen in den Genuss von Brot- und Gemüseresten aus BachserMärt



Kontakt

carsten.hejndorf@bachsermaert.ch