

Verringerung der Überschüsse von Brot und Backwaren

Mittwoch, 22. April 2015

Liene Millere



Im Rahmen eines wissenschaftlichen Pilotprojekts «United Against Waste» der Berner Fachhochschule hat Liene Millere Lösungsvorschläge zur Vermeidung und Reduktion von Brot- und Backwarenabfällen entlang der gesamten Wertschöpfungskette erarbeitet. Nachfolgend ein Auszug aus ihrer Arbeit.

Das Thema «Lebensmittelverluste» gewinnt bis weit in die Konsumentenkreise hinein zunehmend an Bedeutung. Ein Drittel der einwandfreien Produkte wird nicht verzehrt. Ein solcher Befund ist ein Paradox und ethisch unakzeptabel, wenn man in Betracht zieht, dass gleichzeitig 870 Millionen Menschen auf der Welt an Hunger leiden. Hinzu kommen der mit der Entsorgung der überschüssigen Produkte verbundene umfangreiche Ressourcen-, Geld- und Energieverschleiss und die damit zusammenhängende Umweltbelastung.

Jedes 4. Brot landet im Abfall

Bei den Brot- und Backwaren sieht die Situation dramatisch aus. Jedes vierte Brot landet in der Schweiz im Müll. Gleichzeitig sind die Bäckereien, um marktfähig zu bleiben, dem Druck ausgesetzt, ein vielfältiges und frisches Warensortiment bis zum Ladenschluss anzubieten.

Eins ist aber klar: so darf es nicht weitergehen! Der Ansatzpunkt für jede Art von Gegenstrategie ist die Frage nach den von den Bäckereien weggeschmissenen Mengen an Lebensmitteln und wo genau in der Wertschöpfungskette die Vermeidungspotenziale liegen.

Erhebung in zehn Bäckereien

Für diese Arbeit wurde im Oktober 2014 in zehn Deutschschweizer Bäckereien eine Erhebung durchgeführt. Während dieses Monats hat jeder Betrieb die Abfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette gemessen. Die Ergebnisse waren schockierend. Nur schon in den zehn erfassten Bäckereien blieben in einem Monat 12 153 kg Lebensmittel übrig. Weil nur zwei der zehn Bäckereien die Erhebung gründlich und vollständig durchgeführt haben, müssen die tatsächlich anfallenden Mengen noch deutlich höher liegen.

Brotverschwendung im Verkauf

Als Spitzenreiter in der Skala der Vermeidungspotenziale stellte sich der Verkauf heraus, der allein 76 % der in den untersuchten drei Bereichen anfallenden Lebensmittelabfälle verursacht. Die Brotverschwendung im Verkauf macht genau 50 % des Angebots aus, während Patisserie mit 22 % und der Nassabfall mit 28 % zu Buche schlagen. In der Produktion fallen 23 % der Lebensmittelabfälle und im Lager nur gerade 1 % an. Drastisch ist die Situation vor allem bei Brot und Backwaren. Von der Tagesproduktion wirft jede Bäckerei ungefähr 10 bis 20 % weg. Jedes vierte Brot dient nicht seinem ursprünglichen Ziel, dem menschlichen Verzehr.

Angebot bis Ladenschluss

Für jede Bäckerei ist es von grosser Bedeutung, bis zum Ladenschluss genügend Ware im Angebot zu haben, sodass die Kunden nicht zur Konkurrenz gehen. Diese nachvollziehbare Sorge um den Erhalt der Kunden entpuppt sich jedoch auch als eine ständige Quelle von Food Waste: Je grösser die Auswahl in den Läden ist und je länger ihre Öffnungszeiten sind, desto grösser ist die Verschwendung!

Brote und Backwaren tragen zu einem grossen Anteil zu den Lebensmittelverlusten bei, insgesamt etwa zu zwei Dritteln aller hergestellten Produkte. Dabei könnte die Hälfte der Gesamtverluste vermieden werden. Das grösste Potenzial zur Vermeidung von Verlusten besteht prozentual bei der Aussortierung von als wertgemindert eingestuftem Getreide für Futterzwecke (54 %) und bei den Endkonsumenten in den Haushalten (38 %). Im

Vergleich dazu sind es im Detailhandel bescheidene 8 % und in den anderen Stufen der Lebensmittelkette noch weniger.

Nur 1 % der Abfälle im Lager

Von der von der Erhebung ausgewiesenen gesamten Abfallmenge an Lebensmitteln im Monat Oktober 2014 in der Höhe von 12 153 kg fällt nur gerade 1 % im Lagerbereich an. Es sind hauptsächlich die kleineren Bäckereien, die für die Lebensmittelabfälle in diesem Bereich verantwortlich sind. Eine gut strukturierte Warenkontrolle im Verbund mit einer strengen Datumskontrolle bei der Anlieferung würde es den kleineren Bäckereibetrieben eindeutig erleichtern, ihre im Lager anfallenden Lebensmittelabfälle deutlich zu verringern.

23 % Abfälle in der Produktion

In der Produktion wurde fast ein Viertel der gesamten Lebensmittelabfälle verursacht. Die kleineren Bäckereibetriebe sind dabei für einen bescheidenen Anteil in der Höhe von 9 % der Warenabfallmenge verantwortlich. Die Grossbäckereien allein kommen somit für 91 % der Abfälle auf, was klar auf ihre Grösse und insbesondere die Anzahl ihrer Verkaufsstellen zurückzuführen ist. Kleinere Bäckereibetriebe haben es rein aufgrund der Grösse der von ihnen gehandhabten Warenmenge bedeutend einfacher, das Sortiment quantitativ zu steuern und unter Kontrolle zu behalten.

Zur Entsorgung der unverkauften Überproduktion bietet sich – solange die Qualität der Produkte gut ist – die Möglichkeit an, diese zu günstigen Preisen entweder an Kunden oder auch an Mitarbeiter abzugeben oder unentgeltlich Hilfsorganisationen zu überlassen.

76 % der Abfälle im Verkauf

Im Verkauf wurden im Oktober 2014 insgesamt 9200 kg an Lebensmitteln verschwendet. Dies entspricht für die an der Erhebung beteiligten Bäckereien hochgerechnet 110 400 kg im Jahr.

Da es in der Schweiz insgesamt 1746 Bäckereien gibt, verschwenden diese im Jahr zusammen mehr als 19 275 840 kg Lebensmittel. Prozentmässig entsprachen die im Erhebungsmonat im Verkauf erfassten Lebensmittelabfälle 76 % der gesamten erfassten Lebensmittelabfälle. Der Verkauf stellt sich somit als Spitzenreiter mit dem grössten Vermeidungspotenzial heraus. Dabei gehen 71 % der Verkaufsabfälle allein auf das Konto der Grossbetriebe.

Schlüsselt man die im Verkauf erfassten Lebensmittelabfälle noch detaillierter auf, ergibt sich, dass die Brotsorten allein 50 % der Abfälle ausmachen. Allerdings sind damit doch um einiges tiefere Warenkosten verbunden. Die Nassabfälle (Sandwiches, Salat usw.) machen die nächsten 28 % aus und die restlichen 22 % entfallen auf die Patisserie.

Mangelnde Wertschätzung

Früher war die Wertschätzung für die Brot- und Backwaren traditionell hoch, wovon heute nur noch wenig zu spüren ist. Mit diesem Verlust ging bei den Konsumenten auch das Wissen um die Weiterverwendung von Brotresten verloren.

Bekämpfungsmassnahmen

Als Eindämmungsmassnahmen bei der Bekämpfung der im Verkauf anfallenden Abfallmengen bieten sich an:

- eine strengere Handhabung des Sortimentsmanagements;
- die Definition von Leader-Produkten;
- die Anreicherung des Sortiments durch saisonale resp. auch regionale Produkte.

Positiv zu vermerken ist ebenfalls der Befund, dass 160 t als unverkäuflich liegende gebliebene Brote an die Hilfsorganisation «Tischlein deck dich» abgegeben wurden.

Grundsätzlich kann festgehalten werden, dass in den letzten Jahren viele Bäckereien begonnen haben, sich im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung viel aktiver zu engagieren, und gewillt sind, ihren Beitrag dazu leisten.

Nachhaltige Reduktion gefordert

Die übergeordnete Forschungsfrage lautet wie folgt: Kann der Backwaren- und Brotüberschuss in Bäckereien, Konditoreien und Confisereien nachhaltig reduziert werden? Sie kann eindeutig positiv beantwortet werden. Mit

Hilfe der Lebensmittelabfall-Erhebung konnten die Problemfelder identifiziert und damit der Ansatzpunkt für gezielte Gegenmassnahmen gefunden werden. In den letzten zwei Jahren sind mehrere Organisationen gegründet worden, die sich dem Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung verschrieben haben. Diese geniessen denn auch die aktive Unterstützung des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes bei seiner Suche nach den effektivsten Lösungen.

In den im Fokus stehenden Bereichen Lager, Produktion und Verkauf konnte eine ganze Reihe von einerseits allgemeinen und andererseits innovativen Massnahmen zur gezielten Verminderung der Lebensmittelverschwendung ausgewiesen werden.

Abschliessend verdient das Nachhaltigkeitsstatement von Jens Jung von John Baker Ltd. Erwähnung: «Es geht nicht immer nur um dich: Nutze Boden, Tiere und Menschen nicht aus. Es geht um dich und um alle: Vermeide Ressourcenverschwendung, nutze wiederverwendbare Verpackungen und konsumiere deine Lebensmittel bewusst.»

Weitere spannende Artikel finden Sie im aktuellen «panissimo»:

Vom Korn zum Brot:

Sonderschau an der Berner Ausstellung BEA.

United Against Waste:

Vereinsziel ist die Reduktion von Lebensmittelabfällen.

Themenweg Korn + Brot:

Schweizer Brotkultur im Freilichtmuseum Ballenberg.

Offa-Leistungsschau:

Ausstellung von Lehrlingsarbeiten in St. Gallen.

Bezugsquellen:

Adressen von Dienstleistern + Lieferanten der Branche.