

Umfrage in den Betrieben

## Nachhaltigkeit ist nicht nur ein Wort

«panissimo» fragte in ein paar Betrieben nach, wie bei ihnen die Bilanz ausfällt und welche Massnahmen sie ergreifen. Das Resultat lässt sich zeigen!

Ein Betrieb, der im Zusammenhang mit Nachhaltigkeit bereits verschiedentlich ausgezeichnet worden ist, ist Beck Glatz Confiseur in Bern. «Unsere Retouren haben dank fünf Anlieferungen pro Tag und Filiale sowie der Flexibilität der Filialleiterinnen (sie können drei Mal täglich über 20% des gesamten Sortiments nachbestellen) drastisch reduziert werden können. Es ist sozusagen ein Just-in-Time-Sortiment, welches natürlich besonders die Leaderprodukte betrifft. Die Kunden haben somit ihre Lieblingsprodukte immer verfügbar – und erst noch offenfrisch.»

### Frisch vom Vortag

Ein aktuelles Beispiel aus der Branche ist auch die Bäckerei-Konditorei-Café Felber AG in Langenthal. Das Unternehmen feiert am kommenden Wochenende sein 30-Jahr-

Jubiläum (siehe «panissimo» Nr. 18). Mit einem Stand «Foodwaste & Chancen» werden die Gäste für das Thema sensibilisiert. Zudem werden wiederverwertete Speisen angeboten sowie das Bread Beer, das aus altem Brot hergestellt wird. Felber AG offeriert bereits in vier seiner Filialen Produkte «Frisch vom Vortag». «Nachhaltigkeit und Reduktion der Lebensmittelabfälle sind in der Firmenphilosophie verankert, stellen die Firmeninhaber Irène und Pius Riechsteiner fest.

### Nur 4,5 %

In der Bäckerei Reinhard (Bern) beträgt die Jahresquote der Ware, die man nicht zum Vollpreis verkaufen kann, rund 4,5%. Für Alexander Reinhard steht und fällt alles mit den zwei V: 1. Vermeiden, 2. Verwerten. Bei ersterem gebe es einen Strauss von Massnahmen, die wichtigste sei die Organisation. Einige steuern dies mit einem strengen, elektronischen Controlling. Alexander Reinhard bevorzugt einen anderen Weg, der allerdings nur möglich ist, weil die Bäckerei Reinhard über ein engmaschiges Filialnetz verfügt: «Unsere Filialleiterinnen übernehmen die Verantwortung für die Bestellungen. Sie müssen sich regelmässig einen Überblick verschaffen und ein Zwischeninventar machen. Die 20 Top-Artikel müssen sie im Griff haben.» Am Abend brauche es nämlich nicht mehr 20 verschiedene Brotsorten, ein paar wenige reichen.

Alexander Reinhard und Priska Lehmann, verantwortlich für den Detailhandel, besuchen regelmässig die Filialen, besprechen das Sortiment mit den Leiterinnen und machen Schulungen. Dass die Filiale im Bahnhof Bern bis 21 Uhr geöffnet hat, ist für Reinhard ein Vorteil, bedingt allerdings auch eine gute Organisation. «Grundsätzlich handelt es sich um einen ökonomischen Treiber: Jedes Produkt, das wir nicht verkaufen, schmälert den Gewinn.»



«Frisch vom Vortag» bei Felber AG.

### 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.

265 000 Tonnen vermeidbarer Lebensmittelabfall gibt es jährlich in der Wertschöpfungskette des Ausser-Haus-Konsums in der Schweiz. Diese Lebensmittelabfälle verursachen Kosten und belasten natürliche Ressourcen unnötig.

Weitere Informationen, auch über eine Mitgliedschaft und die Arbeitsgruppe Bäcker, United Against Waste: [www.united-against-waste.ch](http://www.united-against-waste.ch) Heinz Nussbauer, Vizepräsident United Against Waste; [heinz.nussbaumer@pistor.ch](mailto:heinz.nussbaumer@pistor.ch)

Was übrig bleibt, kommt geordnet in Kisten zurück in die Produktion. Das Reinhard-Personal kann diese Ware gratis für den eigenen Haushalt beziehen. Der Rest geht in die Ässbar und zur Organisation Tischlein deck dich. Gewisse Produkte werden zu Studentenschnitten und Paniermehl weiterverarbeitet. Das Altbrot wird für Rinderfutter verwendet, und als letzte Stufe steht das Biogas.

### Kleinere Auswahl

Roni Merz schreibt auf Anfrage von «panissimo» von 9,6%, die durchschnittlich entsorgt werden, dies beinhaltet unter anderem Produkte aus der Bäckerei, Konditorei, Traiteur, Confiserie, Take-away und dem Snackbereich. Die gesamte schnell verderbliche Ware, die bis am Abend nicht verkauft werden konnte, landet in der Biogasanlage. «Wir haben hier eine moderne Lösung, schaffen es

aber noch nicht, die Produkte im Ernährungskreislauf des Menschen zu halten», stellt Roni Merz kritisch fest. 80% der nicht schnell verderblichen Produkte werden im Ernährungskreislauf belassen (Caritas, Paniermehl, «Merz vom Vortag» in der Filiale «Merz Giacometti»). Die restlichen 20% gehen an den Landwirtschaftsbetriebe «Plankis».

Im Gegensatz zu den Grossverteilern liegen am Abend bei Merz nur noch ein paar Brotsorten im Regal. Klar gebe es Kunden, die sich beschwerten. Es gehe stark darum, dass Konsumenten dieses Vorgehen verstehen und befürworten. Das heisst, dass die Kunden informiert und für das Thema sensibilisiert werden müssen. Besonders geeignet seien dafür die sozialen Medien.

«Was wir in Europa am Abend wegwerfen, würde genügen, um die Welt zweimal zu ernähren», gibt Roni Merz zu bedenken. cv