

Sessionsanlass des SBC

## Nachhaltigkeit: Chance + Herausforderung

Im Zentrum des traditionellen Parlamentariertreffens in der Wintersession stand die Information über die vom SBC geförderten Nachhaltigkeitsbestrebungen der Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche.

Rund 20 National- und Ständeräte der bürgerlichen Parteien – das linke Spektrum glänzte einmal mehr durch Abwesenheit und bekundete damit sein Desinteresse an den Problemen und Anliegen eines gewerblichen Berufsstandes – folgten der Einladung des SBC und liessen sich über das Engagement des Berufsverbandes zu Gunsten besserer Rahmenbedingungen für seine Mitglieder orientieren.

Präsident Kaspar Sutter und Direktor Beat Kläy gaben einen Einblick in die volkswirtschaftliche Bedeutung des Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Gewerbes. Sie legten dar, dass sich der SBC bereits heute mit Aspekten einer nachhaltigen Entwicklung beschäftigt. Damit soll aufgezeigt werden, dass die Branche freiwillig Anstrengungen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen unternimmt und es nicht immer mehr Gesetze und Vorschriften braucht.

### Projekt mit United Against Waste

Aktiv hat der SBC zusammen mit dem Verein «United Against Waste» ein Nachhaltigkeitsprojekt zur Reduktion des Ressourcenverbrauchs erarbeitet mit dem Ziel, die Lebensmittelverluste in der Branche bis im Jahr 2020 um 50 % zu reduzieren. Dieses Projekt

wurde den Parlamentariern von Markus Hurschler, Geschäftsleiter United Against Waste, vorgestellt. Er sieht darin nicht nur eine Herausforderung, sondern auch eine grosse Chance für Bäckereien-Konditoreien-Confiserien:

**«Die Reduktion von Lebensmittelabfällen ermöglicht neue Positionierungen und spart Kosten.»**

«Das stärkt das Gewerbe und ermöglicht eine nachhaltigere Wertschöpfung, zumal Brot als wichtiges Grundnahrungsmittel jeden Tag konsumiert und weggeworfen wird.» In Hurschlers Augen ist der Balanceakt zwischen Warendruck und Überschussreduktion ein Haupttreiber für Überschüsse: «Kein Bäcker wirft gerne eigene Produkte weg, dennoch wird die Überschuss-Thematik in der Branche noch nicht übergreifend behandelt.» Die Statistik zeigt, dass die grössten Überschüsse mit 76 % im Verkauf anfallen, 23 % in der Produktion und 1 % im Lager. Auf Warengruppen aufgeteilt entfallen 50 % auf Brot und Kleinbrot, 28 % auf Patisserie und 22 % auf Nassabfälle. Ursachen sind die vom Markt geforderte Frische bis Ladenschluss,



Projektleiter Markus Hurschler.

die (zu) breiten Sortimente und die Kundenanforderungen. Reduktionen lassen sich realisieren durch eine systematische Erfassung der Überschüsse, ein kontinuierliches Training der Mitarbeitenden, eine gezielte Sortimentssteuerung und die Kommunikation, mit welcher es die auf Nachhaltigkeit sensibilisierte Kundschaft abzuholen gilt. Innovative Verkaufskonzepte helfen die Wettbewerbsfähigkeit zu sichern und sich zu positionieren. Um sinnvolle Strategien und Konzepte entwickeln zu können, hat United Against Waste in 16 Bäckereien-Confiserien, die ihre Überschüsse erfasst haben, ein Pilotprojekt gestartet. Die Resultate werden zurzeit ausgewertet und an der Sonderschau «Nachhaltigkeit» an der FBK 2015 präsentiert.

### Umweltschutz mit Augenmass

Abschliessend informierte Urs Wellauer, Leiter Politik + Wirtschaft SBC, über die Revision des Umweltschutzgesetzes, bei welcher der SBC die Politiker um Beibehaltung des Augenmasses erucht: «Können Sie sich vorstellen, dass wir nebst der Lebensmitteldeklaration auch noch den ökologischen Fussabdruck eines Gipfells in unseren Bäckereien und Confiserien aufdrucken müssen?» Die anwesenden National- und Ständeräte sahen den Unsinn solcher Forderungen vorbehaltlos ein. Zu hoffen bleibt, dass dies auch die Abwesenden so sehen.

Markus Tscherrig



Gut besuchtes SBC-Parlamentariertreffen in der Wintersession.