

Food Waste in der Branche

Abfall reduzieren und Kosten sparen

Food Waste war in den letzten Wochen eines der viel diskutierten Themen in den Medien. United Against Waste sensibilisiert die Branchenmitglieder mit viel Engagement und Herzblut für ihr Anliegen.

«Food-Waste-Wahnsinn bei Coop» war mit dicken Schlagzeilen in einigen Print- und sozialen Medien zu lesen. Dabei waren Bilder von grossen Mengen weggeworfener Bananen und entsorgtem Brot zu sehen. Um dem Werbeslogan «Frisches Brot bis Ladenschluss!» gerecht zu werden, dürften die Brotregale nicht leer sein, wird eine Coop-Mitarbeiterin unter anderem zitiert. Deshalb werde bis kurz vor Türschliessung aufgebacken. Coop entgegnete diesen Vorwürfen mit dem Argument, dass bei ihnen «nicht mehr übrigbleibe als in einer Dorfbäckerei». «panissimo» wollte mehr darüber erfahren und kontaktierte die Arbeitsgruppe Bäcker der Vereinigung United Against Waste.

Wird noch zunehmen

«Sowohl bei Migros und Coop, aber auch bei Aldi und Lidl ist das Brotsortiment ständig erweitert worden. Die Regalfläche beträgt inzwischen mehrere Meter und an den Wochenenden werden noch zweite Verkaufspunkte in den gross-

«Eine Reduktion von 30 bis 40 % ist realistisch.»

flächigen Standorten positioniert», unterstreicht Heinz Nussbaumer, Vizepräsident von United Against Waste. Da das ganze Sortiment ständig verfügbar sein soll, würden hohe Mengen an unverkauften Waren anfallen. «Ich habe bei der damaligen Coop-Bäckerei in Wallisellen immer wieder am Abend oder Morgen gesehen, welche unglaublichen Mengen an unverkauftem Brot retourniert wurden.» Die Problematik bei Coop und Migros werde durch die Konzentration bei gleichzeitigem Ausbau der Kapazitäten noch zunehmen, prognostiziert er.



Solche Abfallberge mit Lebensmitteln verhindern – zahlreiche Branchenmitglieder engagieren sich erfolgreich.

Umfrage in der Branche

United Against Waste hat bei den handwerklichen Bäckereien eine Umfrage im Zusammenhang mit dem Food Waste gemacht. Gemäss Heinz Nussbaumer sind die Werte der unverkauften Mengen sehr unterschiedlich und abhängig vom Standort. Im Durchschnitt fallen pro Verkaufsstelle jährlich 4 bis 4,8 Tonnen an. Aufgeteilt nach den einzelnen Warenkategorien ergibt dies folgende Werte:

- Brotwaren: 10 – 15% der produzierten Mengen
- Sandwichs/Salate: 8 – 13% der produzierten Mengen
- Patisserie: 10 – 17% der produzierten Mengen

Verschiedene Lösungswege

«Grössere filialisierte Betriebe erfassen die Mengen täglich je Artikel über das Kassensystem und haben inzwischen das Sortiment angepasst oder Dispositionsmengen je Filiale und Wochentag optimiert», erklärt Heinz Nussbaumer. Zahlreiche Betriebe arbeiten mit der Ässbar zusammen oder haben ein eigenes Konzept. Noch wenig verbreitet ist,

gemäss Nussbaumer, das sogenannte Re- oder Up-Cycling von Brotwaren oder das Rabattieren von Take-away-Artikeln vor Ladenschluss (üblich in Tankstellenshops). «Wir arbeiten hier intensiv daran, dieses Wissen in der Branche zusammen mit der Richemont Fachschule aufzubauen und zu verbreiten», hält der Umweltexperte fest. «Bei United Against Waste arbeiten wir in der Arbeitsgruppe der Bäcker laufend an Prozessverbesserungen oder Lösungen für die Wiederverwendung oder einer Sortimentssteuerungsmöglichkeit.» Mitglieder im Verein sind jederzeit willkommen (siehe Kasten).

Kosteneinsparungen

Mit dem Bread Beer hat die Organisation einen Wurf geschafft, der in diesem Frühling in den nationalen Medien grosse Beachtung gefunden hat. «Wir haben bewiesen, dass mit Kreativität und Leidenschaft eine Up-Cycling-Lösung geschaffen werden kann, dies auch Dank unserer wichtigen Partner Meyerhans Mühlen.» Doch Ziel soll bleiben, mit Sensibilisierung, Messungen

und Optimierung die Mengen an unverkauften Produkten stark zu reduzieren. Eine Reduktion von 30 bis 40% ist laut Nussbaumer realistisch und erlaube Kosteneinsparungen. Zudem sei es wichtig, das Thema in den Betrieben aktiv an die Mitarbeitenden und die Kundschaft zu kommunizieren.

Die zahlreichen Publikationen im «panissimo» und im «Aroma» hätten zu einer Sensibilisierung in der Bäckerbranche geführt. Inzwischen würden viele aktiv daran arbeiten, und in Erfa-Gruppen werde darüber diskutiert.

Der absolute Verursacher

Die absolut grössten Verursacher von Lebensmittelabfällen seien allerdings die Konsumentinnen und Konsumenten. Jedes vierte Brot landet im Abfallkübel oder wird als Entenfutter verwendet. An vielen Seen sind inzwischen grosse Plakate zu sehen, die darauf hinweisen, dass Enten nicht mit Brot gefüttert werden sollen, weil diese krank werden und Ratten angezogen werden.

Claudia Vernocchi