

Best Practice Beispiel – Äss-Bar

Kreativer Ansatz für den Verkauf von Brot von gestern

Die Äss-Bar im Züricher Niederdorf ist ein innovativer Ansatz zur Vermeidung von Food Waste. In Zusammenarbeit mit drei Bäckereiketten aus dem Großraum Zürich werden in dieser unabhängigen Verkaufsfiliale Backwaren und Patisserie vom Vortag zu einem stark vergünstigten Preis verkauft. Dabei werden die Überproduktionen in über 20 Filialen der drei Bäckereiketten früh morgens vom Team der Äss-Bar abgeholt und anschließend direkt in der Filiale im Niederdorf verkauft. Der Erfolg des Konzepts ruht zum einen auf einer durchdachten Zusammenarbeit mit den Bäckereiketten: Durch die Abholung entsteht kein Zusatzaufwand für die Bäckereien und durch die Beteiligung am Verkaufserlös können diese sogar noch Umsatz mit sonst nicht mehr verkäuflicher Ware machen. Zudem haben die Bäckereien nicht das Problem von potentiellen Gewinneinbußen falls sie in ihren eigenen Filialen vergünstigtes Brot vom Vortag anbieten würden. Zum anderen hat die Äss-Bar durch die stark vergünstigten Produkte attraktive Angebote für Kinder und Schüler, aber auch Studierende, Touristen und ältere Leute. Somit stellt die Äss-Bar eine Win-Win Situation für alle Beteiligte dar: weniger Food Waste, attraktive Preise für die Kunden und immer noch ein Umsatz für die Bäckereibetriebe.