



## Best Practice Beispiel – Ihr Bäcker Schüren

### Umfassender Ansatz zur Reduktion von Food Waste

Das Bäckerei Unternehmen „Ihr Bäcker Schüren“ mit seinen 18 Filialen in Nordrhein-Westfalen (D) hat einen umfangreichen Ansatz zur Vermeidung von Brotverlusten entwickelt. Der Ansatz beinhaltet drei entscheidende Elemente:

- (1) Zunächst gibt es regelmäßige *Mitarbeiterschulungen* all jener, die mit der Warendisposition zu tun haben. Dabei werden die Mitarbeitenden in den Filialen wie auch in der Produktion zum einen persönlich auf das Thema Food Waste sensibilisiert und erfahren wie sie aktiv zu dessen Reduktion bei sich zuhause beitragen können (u.a. Einkaufsplanung, richtige Lagerung). Zum anderen lernen die Mitarbeitenden wie sie die Kundschaft in die Vermeidung von Brotverlusten integrieren können – sei es durch das Angebot von Alternativprodukten, wenn das Wunschprodukt ausverkauft sein sollte, oder durch Ratschläge zur optimalen Brotlagerung zuhause.
- (2) Ein weiteres wichtiges Element ist die detaillierte *Messung der Retourquote* aus jeder Filiale und die wöchentliche Analyse der Ergebnisse zusammen mit den Filialleitern. Hierdurch können ‚Ausreißer‘ in der Retourenquote rasch identifiziert werden und die Erfahrungen der verschiedenen Filialen werden im Unternehmen geteilt.
- (3) Falls es trotz dieser Vermeidungsansätze doch zu überschüssiger Ware kommen sollte, hat das Unternehmen ein *fünf-stufiges Verwertungskonzept* entwickelt: Unverkaufte Ware vom Vortag wird mit einer Preisreduktion von 20 Prozent Preisreduktion angeboten. Wird diese nicht verkauft, kommt sie zurück in die Zentrale. Hier wird ein Teil direkt zu Paniermehl weiterverarbeitet, welches wiederum in den Verkauf gelangt. Der Rest steht zunächst zur Abholung und Weitergabe an soziale Einrichtungen bereit. Falls nicht alles Weitergegeben wird, werden die Überreste schlussendlich entweder in der betriebsinternen Backofenheizung als Energielieferant verwendet oder als Tierfutter verkauft.