

sen erneut auf den Tisch: geschnitten und mit Ei in der Pfanne gebraten und mit Salat serviert oder in Scheiben in Butter gebraten und mit (hausgemachter) Marmelade verzehrt. Zwieback oder Toast, möglicherweise in der „modernen“ italienischen Version als Bruschetta oder Crostini, sind eine weitere Möglichkeit der Verwendung von Restbrot. Heutzutage kann man sie direkt im Laden kaufen! Und natürlich sind diese Produkte nicht aus Altbrot hergestellt, sondern man nimmt frisches Brot. Die bekannte österreichische Wochenzeitschrift „profil“ schrieb Anfang des Jahres dazu: „Es gibt nur einen Unterschied zu südlicheren Kulturen. Wir sind auf frisches Brot fixiert; und selbst wenn es nicht frisch sein soll, muss es in den meisten Fällen mit viel Plastik und Karton drum herum daherkommen. Brösel und Würfel beziehen wir aus dem Supermarkt. Brot, das nicht mehr frisch ist, landet im Müll. ... Auch kulinarisch gesehen, wird da allerfeinster Rohstoff entsorgt.“ Zusätzlich veröffentlichte die Zeitschrift zwei Rezepte für die Verwendung von Restbrot: Panzanella, ein toskanischer Brotsalat, und Fatteh, eine Spezialität aus dem Libanon mit geröstetem Brot.

Brot war immer schon ein wertvolles Lebensmittel – egal ob selbst gebacken oder vom Bäcker gekauft – und trotzdem billiger als andere Nahrungsmittel. Es ist daher verständlich, dass die Ernährung in Deutschland vor 200 oder 300 Jahren wohl zu 90% aus Brot bestand. Obwohl korrekter Weise der allgemeinere Begriff Backwaren verwendet werden müsste, ist wohl davon auszugehen, dass der Verbraucher damals überwiegend Brot aß und keine Brötchen oder Feinbackwaren, da diese kaum erschwinglich waren.

Derzeit ist der Brotverzehr stark rückläufig. Die Entwicklung des Brotverzehrs lässt sich direkt mit dem zunehmenden Wohlstand in Verbindung setzen. Eine Umkehrung des Trends ist also wahrscheinlich ein Ergebnis der wirtschaftlichen Situation. Die Verbraucher von heute können aus einer großen Auswahl an Lebensmitteln wählen und können sich durchwegs auch vergleichsweise teurere Brötchen leisten.

Während vor fast 50 Jahren annähernd die Hälfte des Haushaltseinkommens für Nahrung ausgegeben wurde, ist es heutzutage in Deutschland weniger als ein Achtel, nämlich 11,4% im Jahr 2004. Auch in Österreich ist ein ständiger Rückgang der Ausgaben für Lebensmittel zu beobachten. Zieht man die erheblichen Veränderungen im Ernährungsverhalten mit in Betracht, ist der Rückgang wahrscheinlich noch größer. Denn wer konnte sich von 30 oder 40 Jahren Lachs, Obst aus den Tropen oder Meeresfrüchte leisten? Hier hat eine erhebliche Veränderung stattgefunden.

Während der Verzehr von Milch und Molkereiprodukten nahezu unverändert ist, hat sich der Verzehr von Fleisch und Eiern fast verdoppelt, der von Öl und Fett um das Neunfache erhöht, während Kartoffeln auf ein Viertel zurückgegangen sind. Heute werden zum Frühstück durchaus Schinken, Wurst und Käse gereicht, auch an Werktagen. Statt einer zweiten warmen Mahlzeit, hergestellt häufig mit herkömmlichen Zutaten wie Mehl oder Kartoffeln, essen die Menschen Aufschnitt und Brot, entweder um der Hausfrau die Arbeit zu erleichtern oder weil die Familie nicht mehr ge-

meinsam isst oder auch, weil es immer mehr Single-Haushalte gibt. Beispielsweise sind über 50% der Haushalte in Berlin Ein-Personen-Haushalte. Dies ist auch der Grund für die bemerkenswerte Zunahme des Außer-Haus-Verzehrs.

Heute

Wir sehen Lebensmittel heutzutage nicht mehr als etwas Besonderes, Wertvolles an. Irgendwann in den vergangenen 20 bis 30 Jahren haben wir eine Grenze überschritten. Wir fühlen uns nicht mehr schlecht, wenn wir Lebensmittel wegwerfen müssen, insbesondere Brot. Es ist uns inzwischen egal. Für frühere Generationen war das Wegwerfen von Lebensmitteln eine Sünde. Und es ist noch nicht so lange her, dass jeder Brotlaib vor dem Anschneiden von Mutter oder Vater mit einem Kreuz gesegnet wurde.

Die Verbraucher von heute erwarten, dass alles jederzeit verfügbar ist. Supermarktleiter wie Bäcker sind daher der Ansicht, dass die komplette Produktauswahl bis zum Ladenschluss im Angebot sein muss. Und die Öffnungszeiten werden ständig verlängert. In Deutschland und Österreich gibt es das wahrscheinlich umfangreichste Sortiment an Backwaren. Eine durchschnittliche Bäckerei stellt täglich bis zu 200 Artikel her!

Die Deutschen sind stolz auf ihre Vielfalt der mehr als 300 Brotsorten und über 1.200 verschiedenen Brötchensorten. Dabei sind Feinbackwaren oder Konditoreiwaren noch nicht eingeschlossen.

Jedes Jahr werden in Österreich schätzungsweise 60.000 bis 65.000 t Backwaren entsorgt (nicht eingeschlossen ist hierbei die Menge, die in den Haushalten weggeworfen wird). Es gibt zwar noch keine sicheren Daten (das Institut für Abfallmanagement der Universität für Bodenkultur in Wien führt hierzu gerade empirische Studien durch), aber Hochrechnungen von Branchenfachleuten lassen diese

ANZEIGE

Leasing knallhart kalkuliert!

*Wer rechnet
greift jetzt zu!*



**Fragen Sie nach unserem
TOP - Leasingangebot!**

DG 45-80

Automatik-Durchlaufgatter

Mit Packvorrichtung für einfaches Einbeuteln in Poly- oder Papier-tüten. Schneidet alle Weiss- und Toastbrotsorten (auch Mischbrote) schnell und präzise. Vielseitig ausbaubar.

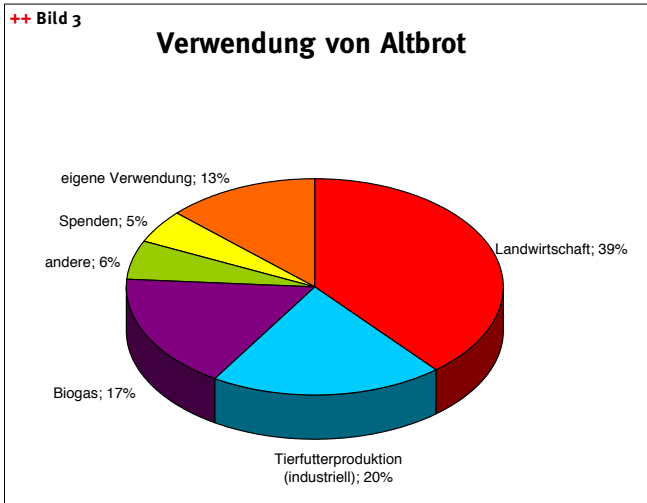
**Für den täglichen
Dauereinsatz in der
modernen Grossbäckerei**



REGO HERLITZIUS GMBH

Bäckerei- und Konditoreimaschinen

Rheinische Straße 6, 42781 Haan
Telefon 0 21 29/34 66-0 • Fax 0 21 29/34 66 69
mail@rego-herlitzius.com
www.rego-herlitzius.com



Zahl zuverlässig erscheinen. Im Jahr 2008 berichteten österreichische Medien über eine jährliche Menge von 70.000 t (da alle einschlägigen Artikel innerhalb weniger Wochen veröffentlicht wurden, kann angenommen werden, dass sie sich alle auf die selbe Informationsquelle stützten). Legt man einen jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von 70 kg Brot in Österreich zugrunde, könnte eine Million Menschen mit dem Restbrot versorgt werden. Dies entspricht einem Achtel der Gesamtinwohnerzahl. Um diese Zahlen zu erhärten, muss man einerseits Bäckereien und deren Filialen ansetzen, andererseits bei den Supermärkten und Discountern.

Mit Hilfe von Hochrechnungen haben Branchenfachleute ermittelt, dass die durchschnittliche Abfallmenge an Backwaren in Bäckereien etwa 10% beträgt. In Rahmen einer von Felicitas Schneider, Mitglied des Institutes für Abfallmanagement, im Jahr 2004 durchgeführten Studie wurde festgestellt, dass die tägliche Abfallmenge einer durchschnittlichen Bäckerei in Wien etwa 38 kg beträgt. Dies summiert sich zu einem jährlichen Abfallberg von 11,6 t. Hochgerechnet auf 500 Bäckereifilialen in Wien ergibt sich eine Abfallmenge von 5.800 t. Berücksichtigt man, dass in Wien etwa ein Fünftel der österreichischen Bevölkerung lebt, dann summiert sich diese Menge für ganz Österreich auf etwa 30.000 t.

Für Supermärkte liegen derzeit keine empirischen Daten für Abfallmengen an Backwaren vor. Die österreichische Vereinigung der Backbranche hat eine entsprechende Umfrage unter ihren Mitgliedern durchgeführt. Aber die Ergebnisse sind nicht repräsentativ und entsprechen nicht den wissenschaftlichen Standards. Allerdings berichteten 35% der Befragten über eine Zunahme der Abfallmengen, nur 18% über eine Verringerung.

Bäcker berichten, dass die Abfallmengen, die von den Supermärkten zurückgegeben werden, im Bereich von 15 – 25% liegen. Ein Bäcker nannte sogar 42%. Discounter geben nicht verkaufte Backwaren in der Regel nicht zurück. Für Reinhard Kainz, Geschäftsführer der österreichischen Bundesinnung der Bäcker, ist eine Rückgabequote von 25% bei den Supermärkten normal. Im Durchschnitt kann angenommen werden, dass die Supermärkte in Österreich etwa 20% der angelieferten Backwaren pro Tag wieder zurückschicken. Ein Bä-

cker kommentiert diese Praxis etwas verbittert: „Wir sind die einzige Branche, die ihre Produkte verleiht!“. Und so scheint es zu sein: Die Retouren werden nicht in Rechnung gestellt. Die Gesamtfaktura errechnet sich aus der Differenz der frisch angelieferten Produkte minus der unverkauften, zurückgegebenen Produkte.

Angenommen, die Bäckereien haben eine durchschnittliche Abfallmenge von 10% und die Supermärkte von 20%; weiter angenommen, dass 40% aller Backwaren in Bäckereien verkauft werden und 60% im Handel, würde dies bedeuten, dass 75% der gesamten Retourenmenge aus den Supermärkten stammt.

Dabei darf nicht vergessen werden, dass die üblicherweise zitierten Zahlen für den jährlichen Verzehr an Backwaren – in Deutschland etwa 80 kg pro Kopf, in Österreich etwa 70 kg – sich auf die hergestellte Menge beziehen, nicht auf die tatsächlich verzehrte Menge. D.h. die Zahlen müssten relativiert werden. Fachleute sagen, dass die tatsächlich verzehrte Menge in Deutschland bei 56 kg liegt. Eine Hochrechnung auf Grundlage der Nationalen Verzehrsstudie II (NVS II), die mit 16.000 Endverbrauchern durchgeführt wurde, ergab eine Menge von 57 kg.

Ethische Auswirkungen

Im österreichischen Dokumentarfilm „We feed the world – Essen global“ aus dem Jahr 2005 wurde behauptet, die in Wien weggeworfene Menge an Brot würde ausreichen, um die Bevölkerung der zweitgrößten Stadt Österreichs, Graz, zu ernähren. Wenngleich ich keine Quelle für diese Aussage finden konnte, scheint sie durchaus plausibel. Tatsache ist, dass fast eine Milliarde Menschen auf der Welt hungern, 24.000 sterben täglich an Unterernährung. Im Jahr 1990 lebten weltweit 1,25 Mrd. Menschen von weniger als einem Dollar pro Tag. Im Jahr 2004 war es immer noch fast eine Mrd. Einer der wichtigsten Punkte der Millenniumsziele der Vereinten Nationen aus dem Jahr 2000 ist die Reduzierung dieser Zahl um 50% bis zum Jahr 2015. Zum Vergleich: Im Jahr 2004 mussten 2,5 Mrd. Menschen von weniger als 2 Dollar am Tag leben, damals rund 40% der Weltbevölkerung. Gleichzeitig subventionierte die Europäische Union jede einzelne Kuh mit 2 € am Tag – das sind rund 3 Dollar!

Nicht nur die so genannten Freeganer betrachten dieses als Skandal! Die Freegan-Bewegung kommt aus den USA, insbesondere aus New York. Dort treffen sich regelmäßig Menschen, um gemeinsam Abfallbehälter zu inspizieren. Auf ihrer Mülleimertour suchen sie nach Lebensmitteln, die wegwerfen wurden, und verwerten sie.

Wirtschaftliche Auswirkungen

Nicht nur die Verschwendung von Rohstoffen, die für die Herstellung der später entsorgten Backwaren verwendet werden, hat wirtschaftliche Auswirkungen, sondern auch der Einsatz anderer Produktionsmittel wie Arbeit, Infrastruktur, Anlagen und Maschinen, Lkw usw. All dieses könnte um 20% reduziert werden. Auch müssen die Kosten für das Sammeln und Transportieren der Abfallmengen berücksichtigt wer-

den: Abholung von der Verkaufsstelle, Kontrolle und Zählen, saubere Trennung von anderen Abfällen usw.

Im Rahmen der bereits erwähnten (nicht repräsentativen Umfrage) berichteten Bäckereien vom Umgang mit den Abfällen. Fast ein Viertel der Befragten gab an, dass die zurückgegebenen Backwaren hohe Kosten aufwerfen. Andererseits erklärten über 40% der Befragten, dass sie mit den zurückgegebenen Waren (noch etwas) Geld verdienten. Die übrigen machten keine Angaben zu Verlusten oder Gewinnen mit Altbackwaren.

Möglichkeiten der Optimierung

Immer weniger Bäcker sind gewillt, diese hohen Rückgabemengen zu akzeptieren.

Sie bemühen sich um einen anderen Umgang mit den Retouren. Das Unternehmen „Ring – die Bäckerei“ aus Linz in Oberösterreich hat gezielt ein Projekt ins Leben gerufen, um die Retouren aus den Läden zu reduzieren. Ring ist ein Produzent, der seine Waren über mehrere Verkaufskanäle vertreibt: Discounter, Supermärkte und etwa 70 eigene Verkaufsstellen, die unter zwei Markennamen bekannt sind: Ring und Salzkammergut-Bäckerei. Die meisten unten aufgeführten Beispiele und Zahlen stammen von Ring und wurden entsprechend bestätigt.

Aktion 1:

Bewusstsein schärfen

Ein effektiver Ausgangspunkt, um Mitarbeiter, Laden- und Restaurantleiter sowie Endkunden für das Problem mit dem „Abfall“ zu sensibilisieren, ist die Information. So werden die Verkäuferinnen bei Ring geschult, den Kunden zu erklären, warum eine bestimmte Ware zurzeit nicht vorhanden ist, und sofort entsprechende Alternativen anzubieten.

Vor zwei Jahren gab eine Bäckerei in Südtirol eine Broschüre heraus, in der Verbraucher, aber auch Hotel- und Restaurantmanager, darüber informiert werden, wie man Brot richtig lagert, damit es mehrere Tage gut schmeckt. Außerdem wurden Verwertungsmöglichkeiten für Restbrot vorgeschlagen.

Aktion 2: Marketing – Aktivitäten im Laden

Vor mehreren Jahren gab es den Versuch, die Produkte vom Vortag zu niedrigeren Preisen anzubieten. Allerdings hatten die Läden damit nur bescheidenen Erfolg und gaben diesen Ansatz vielerorts wieder auf. Einige Bäckereien verkaufen bestimmte Produkte in der letzten halben Stunde ihrer Öffnungszeit zum halben Preis.

ANZEIGE



WP BAKERYGROUP



think process!

Live auf der IBA, Halle 10.
Teig in besten Händen.
wpbakerygroup.com



Ring unterstützt die Reduzierung der Abfallmengen durch aktive Marketingmaßnahmen. Die Einrichtung in den Läden wurde verändert. Beispielsweise sind die Körbe, in denen die Brötchen am Nachmittag angeboten werden, kleiner. Sie suggerieren Fülle und Auswahl, selbst wenn nur noch wenige Brötchen darin liegen. Die Mitarbeiter werden dahingehend geschult, die wenigen Backwaren strategisch günstig zu präsentieren, so dass die Regale trotzdem ansprechend aussehen. Es wurde ein telefonischer Vorbestellservice eingerichtet. Der Kunde kann vor seinem Besuch im Laden anrufen und seine Backwaren bestellen. Falls das Produkt nicht verfügbar ist, wird es im Laden gebacken. Kunden, die eine Vorbestellung aufgeben, erhalten 5% Rabatt. Und schließlich wurde eine Abend-Kampagne ins Leben gerufen: Wenn ein Kunde in der letzten Stunde der Öffnungszeit Backwaren für mindestens 5 € einkauft, kann er ein Brot, einen Snack oder zwei Brötchen umsonst mitnehmen. Die Firmenleitung berichtet, dass die Kunden sehr zufrieden sind, dass sie etwas gratis bekommen. Auf diese Weise erhöht Ring die durchschnittliche Einkaufsmenge je Kunde und verkauft noch Produkte, die vermutlich wenige Minuten später weggeworfen würden.

Aktion 3: **Rückzug aus dem Einzelhandel**

In Tirol stoppte eine Großbäckerei die Belieferung von Supermarktketten und diese konnten auch keinen anderen Bäcker in der Umgebung finden. Derzeit transportiert eine Großbäckerei aus Wien die Backwaren mit einem Sattelschlepper Nacht für Nacht 500 km westwärts. Dann werden die Backwa-

ren in sechs kleinere Lkw umgepackt und von dort in die Läden gebracht. Ring hat sich ebenfalls aus der Belieferung derjenigen Supermärkte zurückgezogen, die nicht willens waren, eine Retourwarenbegrenzung zu vereinbaren. Zwar machten diese Supermärkte etwa 30% des Umsatzes aus, trugen aber auch zu etwa 70% zum Abfallaufkommen bei.

Aktion 4: Controlling

Um Probleme mit dem Altbrot zu minimieren, hat Ring weiterhin seine Datenverarbeitung optimiert. Die Software kann Bestellungen mit Daten vergangener Jahre und Zeiträume vergleichen und dabei verschiedene Parameter wie Wochentag, Jahreszeit, Wetter usw. berücksichtigen. Danach werden empfohlene Mengen für die Bestellung vorgeschlagen, die von der Filialeiterin oder dem Zentralbüro noch angepasst werden können. Die Verlagerung des Backvorgangs in die Läden, die mit backfertigen TK-Backwaren versorgt werden, welche nach Bedarf rasch vom Ladenpersonal aufgebakken werden können, hat ebenfalls zu einem erheblichen Rückgang der Retourenmenge geführt.

Die Ladenmanager vor Ort werden mit den entsprechenden Zahlen und Ergebnissen konfrontiert. Wenn sie für den nächsten Tag bestellen, muss gleichzeitig auch die Menge der unverkauften Backwaren angegeben werden. Die Retouren werden zum Laden-Verkaufspreis in Geldwert umgerechnet. Am Ende eines Monats schreibt die Firmenleitung einen Brief an jede Verkaufsstätte und berichtet über die Menge der zurückgegebenen Backwaren. Und die Firmenmanager sprechen die Ladenleiter persönlich an. Die Abfall-

menge ist ein Thema, das sich konsequent durch alle Verkaufsbesprechungen zieht.

Ergebnis der Bemühungen

Mit Hilfe der oben aufgeführten Aktionen war Ring in der Lage, die wöchentliche Retourenmenge an Altbackwaren von 20 – 25 t im Jahr 2006 auf 6 t im Jahr 2007 (Rückzug aus den Supermärkten) und weiter auf 4 t im Jahr 2008 (Einführung des Abfallminderungskonzeptes) zu senken. Die Firmenleitung ist überzeugt, dass durch dieses Verfahren der systematischen Verringerung der Abfallmengen, Ring die steigenden Rohstoffkosten der nächsten drei bis fünf Jahre abfangen und damit von Preiserhöhungen absehen kann. Ring war nach eigenen Angaben die einzige Bäckerei in Oberösterreich, die im vergangenen Herbst ihre Preise nicht erhöht hat. Mittlerweise werden die Kaiserbrötchen, ein Kernprodukt jeder österreichischen Bäckerei, bei Ring um 10% billiger verkauft als bei den anderen Bäckereien in der Linzer Innenstadt. Direkt nach Beginn der Aktionen sank der Umsatz bei Ring. Inzwischen ist er jedoch höher als früher. Dank des Abfallverminderungsprojektes konnte Ring im vergangenen Jahr mehr als 400.000 € allein in seinen eigenen Verkaufsstellen einsparen.

Christine Schirl, Geschäftsführerin bei Ring, bestätigt die gute Verbraucherakzeptanz der neuen Strategie und erläutert: „Zunächst haben sich die Konsumenten beschwert und waren enttäuscht, dass sie ihr Lieblingsprodukt nicht kaufen konnten. Aber jetzt ist die Mehrzahl unserer Kunden stolz darauf, an unserem Projekt mitzuwirken und zum sparsamen Umgang mit den Ressourcen beizutragen.“ +++

ANZEIGE



**AktivePOS –
das vielseitige
Kassensystem!**

Vorteil: Direktanbindung an
das Software-Programm.

FoxLogic – EDV für Backbetriebe · Tel. 0211/7103433 · Fax 0211/7182450
Internet <http://www.FoxLogic.de> · E-mail: FoxLogic@arcor.de



++ Autor:

Mag. Klaus Bernhard
MBA, Bäcker- und Konditormeister
Obmann der VDB – Vereinigung der Back-
branche, Landesgruppe Österreich
k.bernhard@tirol.com



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.