



Die „Goldenen Regeln“

zur

Vermeidung von Lebensmittelverlusten im Verkauf einer Bäckerei

Liebe Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen,

unserer Bäckerei ist täglich bemüht Lebensmittelverluste zu vermeiden.

Dazu sind wir auf Ihre Hilfe angewiesen. Bitte beachten Sie dazu folgende Regeln!

Bei Bestellungen:

- ★ Das Wetter und andere Abweichungen (z.B. Ferien, Events) berücksichtigen.
- ★ Die Sinnhaftigkeit der Bestellungen prüfen und nicht ausschließlich eigene Vorlieben beachten: Können diese Mengen und Produkte tatsächlich am nächsten Tag verkauft werden?
- ★ Zur Verfügung stehende Funktionen des Kassensystems nutzen und bei Bedarf Unterstützung aus der Zentrale anfordern.
- ★ Bei Vorgesetzten für Mitsprache im Bestellprozess werben. Die Erfahrung und Intuition der Verkäufer und Verkäuferinnen birgt großes Potenzial.

Beim Verkauf:

- ★ Regaloptimierung: Abends das restliche Sortiment ansprechend präsentieren.
- ★ Kunden und Kundinnen über den Hintergrund von „leeren Regalen“ am Abend aufklären.
- ★ Kunden und Kundinnen alternative Backwaren bei ausverkauften Produkten vorschlagen.
- ★ Kunden und Kundinnen zu Vorbestellungen animieren:

Vielen Dank!

BROT IST LUST AUF LEBEN



(Quelle: www.baecckerei-geisler.de)

Das Projekt wird gefördert durch:

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

