

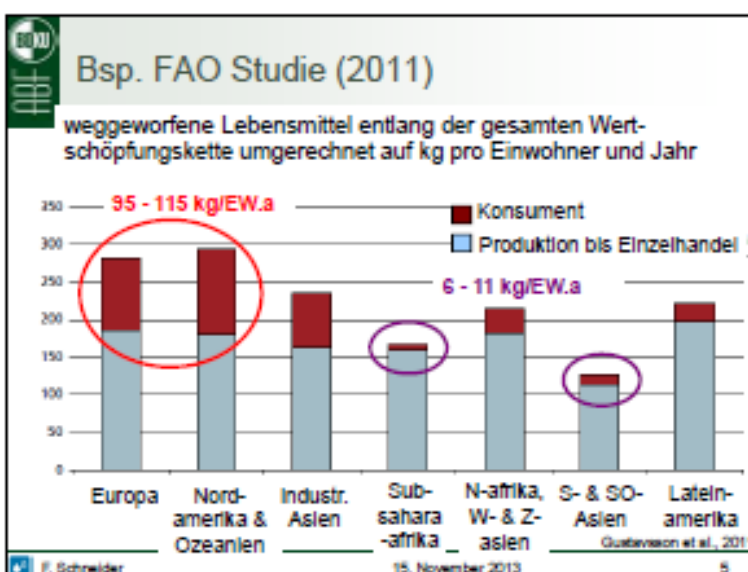
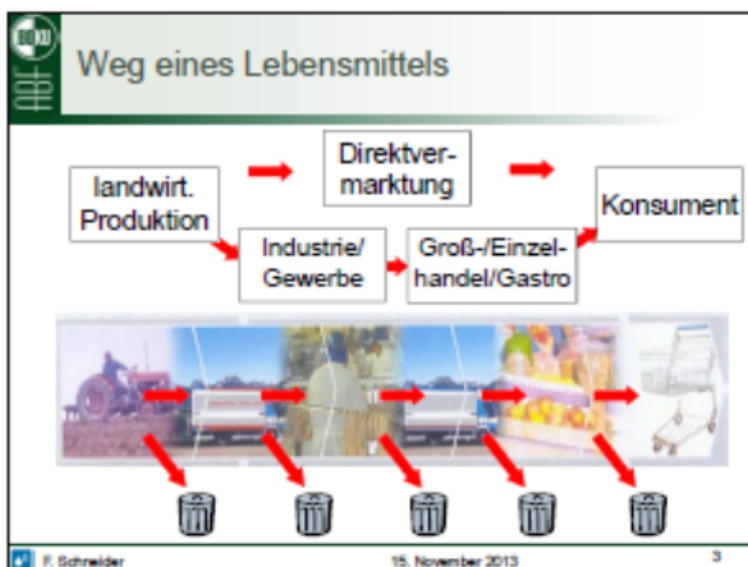
Thema: Backen für die Tonne

Wusstest du, dass in einkommensschwachen Ländern viele Lebensmittel bei der Produktion verloren gehen, in einkommensstarken Ländern wie Österreich am Ende der Produktionskette?

Arbeitsaufgabe:

Gruppe 1: Fasse den Inhalt folgender Grafiken aus der Sicht einkommensschwacher Länder in eigene Worte!

Gruppe 2: Fasse den Inhalt folgender Grafiken aus der Sicht einkommensstarker Länder in eigene Worte!



Quelle: Schneider F.: Verschwendung von Lebensmitteln – Problemstellung und Maßnahmen entlang der Wertschöpfungskette, Folie 3 und 5 (2013)

Wusstest du, dass sich die EU zum Ziel gesetzt hat, bis 2025 die Lebensmittelabfälle um 30 Prozent zu verringern?

Arbeitsaufgabe:

Rollenspiel 1: VerkäuferIn, KundIn, BeobachterInnen

Du gehst ca. 30 Minuten vor Ladenschluss Brot kaufen und siehst, dass dein gewünschtes Brot bereits ausverkauft ist.

- a) Stellt die Verkaufsszene/das Verkaufsgespräch dar!
- b) Fasse die möglichen Reaktionen der KundInnen zusammen und überlege, was viele solcher Reaktionen bewirken!
- c) Vergleicht eure Ergebnisse und überlegt, warum manche Bäckereien bis zum Ladenschluss volle Regale haben!

Diskutiert, was volle Regale bis Ladenschluss bedeuten.

Arbeitsaufgabe:

Sieh dir einige Initiativen von Bäckereien an und diskutiere ihr Angebot unter dem Gesichtspunkt der Wirtschaftlichkeit für KonsumentIn und ProduzentIn!

Initiative 1:

Im August: Wiener Brotbörse

Wien (OTS) – In 40 Filialen des Wiener Bäckereibetriebes Felber gibt es ab sofort täglich eine Brotbörse: Ab 16:00 Uhr werden die Preise um 20 Prozent ermäßigt, ab 17:00 Uhr um 40 Prozent und schließlich ab 18:00 Uhr um 50 Prozent.

Dieses klare System ermöglicht KundInnen ein bewusstes „Einkaufen nach Budget“ und kommt zahlreichen WienerInnen sehr gelegen. Dieser große Preisnachlass gilt für Brot, Gebäck, Snacks und Mehlspeisen – solange der Vorrat reicht!

Auf Plakaten ist ein sich am Kopf kratzender Mann abgebildet. Er wird als „unser armer Buchhalter“ vorgestellt. Bedenkt man, dass in der Bäckerbranche mit täglich rund zehn Prozent Retourwaren gerechnet wird, so könnten sich bei Felber nicht nur die KundInnen, sondern vielleicht auch der Buchhalter freuen. Hier liegt nun endlich ein System vor, mit dem man die Retourposten deutlich verringern kann.

Da heute sehr viel in den Filialen gebacken wird, handelt es sich bei den Produkten keineswegs um zweite Wahl, sondern um erstklassige Ware. Im Foto sieht man, dass die Felber'sche Brotbörse nicht nur in Wiener Außenbezirken funktioniert, sondern auch in der City!

Initiative 2:

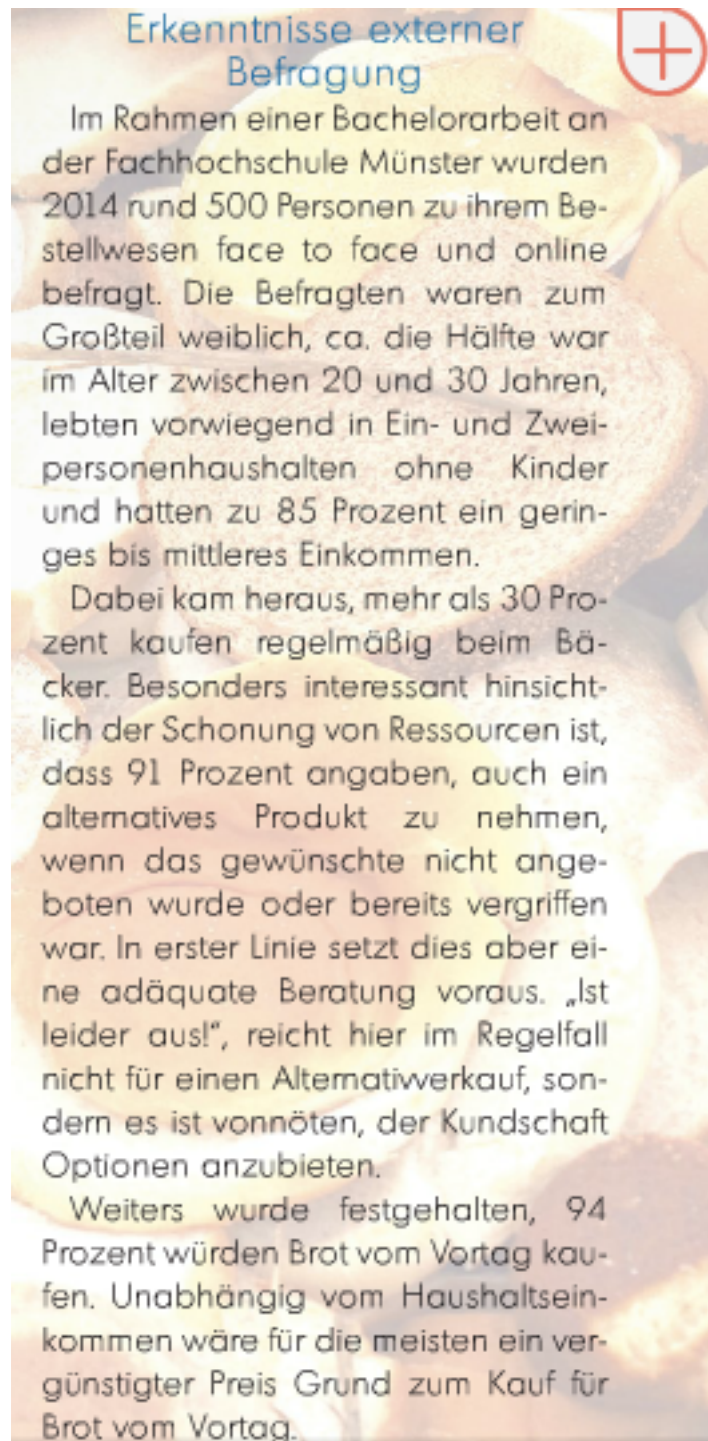
Brot von Felzl – 365 Nächte im Jahr

Wer aus alter Gewohnheit den ehemaligen Felzl-Shop (jetzige erweiterte Backstube) in der Schottenfeldgasse ansteuert, findet statt der Eingangstür nun einen Brotautomaten in der Eingangsnische.

Unser Brotautomat wird jeden Abend nach Ladenschluss (ab 20.00 Uhr) mit Brot und Gebäck des Tages befüllt, das zu einem günstigeren Preis gekauft werden kann. Ab 6.00 Uhr früh gibt es dann wieder Frisches aus der Backstube im Shop Lerchenfelderstrasse.

Entwickelt wurde der Brotautomat von Designerin Katharina Dankl und Bäcker Horst Felzl im Rahmen des Projekts „I LOVE BROT“. Die grundsätzliche Idee ist, die Verschwendung von Nahrung zu reduzieren.

Ein weiteres Produkt aus diesem Projekt sind unsere FELZOLINIS Brotchips. Mit LebensmitteltechnologInnen der BOKU Wien wurden die Brotchips zur Serie weiterentwickelt.



Erkenntnisse externer Befragung

Im Rahmen einer Bachelorarbeit an der Fachhochschule Münster wurden 2014 rund 500 Personen zu ihrem Bestellwesen face to face und online befragt. Die Befragten waren zum Großteil weiblich, ca. die Hälfte war im Alter zwischen 20 und 30 Jahren, lebten vorwiegend in Ein- und Zweipersonenhaushalten ohne Kinder und hatten zu 85 Prozent ein geringes bis mittleres Einkommen.

Dabei kam heraus, mehr als 30 Prozent kaufen regelmäßig beim Bäcker. Besonders interessant hinsichtlich der Schonung von Ressourcen ist, dass 91 Prozent angaben, auch ein alternatives Produkt zu nehmen, wenn das gewünschte nicht angeboten wurde oder bereits vergriffen war. In erster Linie setzt dies aber eine adäquate Beratung voraus. „Ist leider aus!“, reicht hier im Regelfall nicht für einen Alternativverkauf, sondern es ist vonnöten, der Kundschaft Optionen anzubieten.

Weiters wurde festgehalten, 94 Prozent würden Brot vom Vortag kaufen. Unabhängig vom Haushaltseinkommen wäre für die meisten ein vergünstigter Preis Grund zum Kauf für Brot vom Vortag.

Quelle: Ritter G.: „Backen für die Tonne“. Backwerk 1/2015, S. 17.

Arbeitsaufgabe:

Aus altem Brot kann Köstliches zubereitet werden.

- stimmt, z. B. ...
- stimmt nicht, weil ...

Arbeitsaufgabe:

Informiere dich beim/bei der LeiterIn der Betriebsküche, wie viel Brot pro Tag durchschnittlich übrig bleibt.

Recherchiere unter diesem Link <http://www.ruetz.at/wissenswertes/rezepte>, was daraus zubereitet werden könnte.

Gruppe 1: Vorspeisen und/oder Suppen

Gruppe 2: Hauptspeisen und/oder Beilagen

Gruppe 3: Desserts

Begründe, warum sich die Gerichte für die Großküche eignen.

Stellt eine Rezeptliste für die Betriebsküchenleitung zusammen.