



WAS PASSIERT MIT DEN MERZ FRISCHPRODUKTEN NACH LADENSCHLUSS?

In Zeiten, in welchen in der Schweiz täglich Tonnen von geniessbaren Lebensmitteln einfach so weggeworfen werden, versuchen wir im Merz zukunftsgerichtete Lösungen für das Problem zu finden. Als Mitglied des Vereins «United Against Waste» www.united-against-waste.ch haben wir uns zum Ziel gesetzt, keine essbaren Lebensmittel achtlos im Haushaltskehrich zu entsorgen, sondern neue Wege im Umgang mit überschüssigen Produkten zu beschreiten.

Gerne beantworten wir die am häufigsten gestellten Fragen zum Thema:

Wie schätzen die Merz Standorte den Bedarf an Produkten ab?

- Die Umsätze sowie die in der Backstube hergestellten Köstlichkeiten schwanken je nach Wochentag, Monat, Wetter oder Saison stark. Die Filialleiterinnen, welche für die Produktbestellung verantwortlich sind, verbringen daher viel Zeit mit der Beurteilung der Situation und mit dem Abschätzen des Bedarfs. Eine breite Auswahl an Kennzahlen, Umsatzdaten und Wetterprognosen helfen dabei, den zu erwartenden Umsatz voraussagen zu können. Dies gelingt einmal besser und einmal schlechter. So kann es vorkommen, dass ein Lieblingsprodukt bereits um 09.00 Uhr ausverkauft, am Folgetag aber bis am Abend vorrätig ist.
- Alle Merz Standorte haben im Durchschnitt 10% Tagesfrischprodukte, welche bis am Abend nicht verkauft werden.

Was passiert mit Sandwiches, Torten, Patisserie sowie Take Away-Menüs, welche bis zum Ladenschluss nicht verkauft wurden?

Für alle Produkte, welche schnell verderbliche Rohstoffe enthalten, haben wir folgende Rettungskonzepte entwickelt:

- Kostenlose Abgabe an Churer Sozialeinrichtungen
- Verkauf zum halben Preis ab 15 Minuten vor Ladenschluss an den Standorten «Merz Giacometti» und «Merz Wiesental»
- Die nicht verkauften oder abgegebenen schnell verderblichen Produkte werden in blauen Tonnen gesammelt und über einen Zerkleinerer in unsere Biogassammeltanks im Keller unserer Backstube auf dem Churer Rossboden gepumpt. Die Tanks werden einmal pro Monat geleert und das Material in einer Biogasanlage in der Region zu Strom verarbeitet. Im Tank werden übrigens auch Teigreste, altes Speiseöl, Rüstabfälle und alle weiteren organischen Abfallstoffe entsorgt.

Was passiert mit Brot, Brötchen, Gipfeli und Hefegebäck, welche bis Ladenschluss nicht verkauft wurden?

Für alle unsere Gebäcke, welche keine direkt verderblichen Rohstoffe enthalten, haben wir verschiedene Konzepte entwickelt:

- Kostenlose Abgabe an die Sozialeinrichtungen der «Caritas»
- Kostenlose Abgabe an die Organisation «Tischlein deck dich»
- Kostenlose Abgabe an weitere Churer Sozialeinrichtungen
- Verkauf zum halben Preis ab 15 Minuten vor Ladenschluss an den Standorten «Merz Giacometti» und «Merz Wiesental»
- Verarbeitung zu Paniermehl, welches anschliessend in unserer Küche verarbeitet wird
- Verkauf als «Merz vom Vortag» - Produkt in unsere Filiale «Merz Giacometti»
- Abgabe als Tierfutter an den Landwirtschaftsbetrieb «Plankis»

Unser Kundendienst steht Ihnen während den Bürozeiten gerne für Fragen oder Anregungen zur Verfügung.

Telefon: 081 257 15 15 / E-Mail: info@merz.swiss