**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!**

(Quelle: www.baeckerei-geisler.de)