

## Vermeidung von Verlusten im Verkauf von Fleischereien

Ideen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen im Verkauf von Fleischereien

*Finden Sie Ihre eigenen Schwachstellen und nutzen den Maßnahmenkatalog als Ideengeber für eigene, angepasste Maßnahmen und Ideen.*

Handlungsfeld	Instrumente bzw. Maßnahmen
<b>1. Bestellung</b>	Erfahrungswerte verschriftlichen und für die Mitarbeiter*innen frei zur Verfügung stellen
	Bei der Bestellung die Wetterprognose, Feiertage sowie Ferien berücksichtigen ( <a href="#">Wetterprognose zum Beispiel mit Hilfe des Instrumentes „Übersicht Wetterportale“</a> )
	Eventuell EDV-Programme zur Unterstützung der Bestellung nutzen (Programme, die beispielsweise die Mengen der Vorwoche, die Auftragslage des Caterings, Feiertage und Wetterprognose berücksichtigen)
<b>2. Sensibilisierung der Mitarbeiter*innen</b>	Sensibilisierung der Mitarbeiter*innen zur Vermeidung von Restprodukten (z.B. Zipfel am Wurstaufschnitt)
	Schulung der Mitarbeiter*innen zum Frustrationsmanagement ( <a href="#">siehe LAV Plattform „Schulung Frustrationsmanagement“</a> )
	Kreativität der Mitarbeiter*innen fördern, sodass mit Überhängen in einer Filiale so umgegangen wird, dass diese rechtzeitig verkauft werden (z.B. Schweinerücken vor Ort in Steaks zerlegen und marinieren)
	Aufhängen der „Goldenen Regeln“ im Verkauf; an Stellen platzieren, die relevant sind bei der Entstehung von Lebensmittelabfall ( <a href="#">siehe LAV Plattform „Goldene Regeln Fleischbranche“</a> )

<i>Handlungsfeld</i>	<i>Instrumente bzw. Maßnahmen</i>
<b>3. Kundenkommunikation</b>	Kunden*innen alternative Fleischwaren bei ausverkauften Produkten vorschlagen
	Kunden*innen zu Vorbestellungen animieren
	Kunden*innen erläutern, dass es sich bei Fleisch um Frischware handelt, die entsprechend gekühlt werden muss
	Kunden*innen auch auf zweite Wahl Produkte hinweisen
<b>4. Sonderangebote</b>	Zweite Wahl Produkte zu rabattiertem Preis anbieten und dies auch kommunizieren (z.B. aufgeplatzte Wiener Würstchen)
	Tipp des Tages einrichten, um Überschüsse abzubauen
	Anbieten von Verkostungen, um Überschüsse abzubauen und Verkauf anzukurbeln
	Anbieten der Endstücke (z.B. bei Wurstaufschnitten) zu rabattiertem Preis
<b>5. Präsentation der Fleischwaren</b>	Ansprechende Präsentation des restlichen Sortiments am Abend