

# Whitepaper

---

Mit IT nachhaltig wirtschaften und Ressourcen schonen



---

Rohstoffe vorausschauend planen, um Ressourcen zu sparen und Müll zu verhindern.

---

Mit effizienten Auswertungen wirtschaftlich nachhaltig handeln und Geld sparen.

---

Zeitwirtschaft optimieren und Mitarbeiter bedarfsorientiert einplanen, um Zufriedenheit zu erhöhen.

# NACHHALTIGKEIT IN DER BÄCKEREI

## NACHHALTIG WIRTSCHAFTEN UND RESSOURCEN SCHONEN

**Das Thema Nachhaltigkeit ist nicht mehr nur ein Lifestyle. Es entwickelt sich vom Konsumtrend hin zu einem wichtigen Wirtschaftsfaktor. Die „nachhaltige Bäckerei“ hingegen steckt noch in den Kinderschuhen. Um Backwaren herzustellen, wird viel Energie verbraucht und das lässt sich auch nicht einfach ändern. Langfristig trägt Nachhaltigkeit in Bäckereien aber zur Zukunftsfähigkeit der Betriebe bei. Die Ansprüche der Verbraucher werden steigen. So können Sie Ihre Bäckerei mit schrittweisen Maßnahmen zu dem Thema positionieren.**

## NACHHALTIGKEIT IST NICHT GLEICH GRÜN

Auch wenn Nachhaltigkeit aus ökologischer Sicht in aller Munde ist, bietet das Thema durchaus mehr Potenzial. Denn neben der ökologischen Nachhaltigkeit lassen sich ebenfalls eine wirtschaftliche, soziale und qualitative Nachhaltigkeit feststellen.

Diese vier Arten stehen in klarem Zusammenhang zueinander und bedingen sich gegenseitig. Durch das Zusammenspiel lassen sich jedoch viele Bereiche innerhalb einer

Bäckerei abdecken. Schließlich spielen finanzielle Aspekte, eine gleichbleibende Qualität und zufriedene Mitarbeiter ebenso eine wichtige Rolle, wenn es darum geht, den Betrieb nachhaltig und somit zukunftsfähig zu gestalten.

Die voranschreitende Digitalisierung dient dabei als Chance, die verschiedenen Aspekte von Nachhaltigkeit in der Bäckerei zu optimieren. Denn die IT bietet viele Anwendungen und Möglichkeiten, um diese Aspekte miteinander zu verbinden, zu kontrollieren und bedarfsgerecht zu planen. Zu viel bestellte Rohstoffe, falsch kalkulierte Ein- und Ausnahmen und ungleichmäßig verteilte Aufgaben bringen Ihre Bäckerei nicht weiter. Eine konstante Qualität erfreut die Kundinnen und Kunden, ohne die der Fortbestand ebenso nicht gewährleistet wäre. Im Folgenden sollen daher zunächst die vier Aspekte von Nachhaltigkeit definiert und anschließend anhand praktischer Beispiele erläutert werden. So können Sie entscheiden, an welchem Punkt Sie starten möchten oder noch Nachholbedarf haben.



## ÖKOLOGISCHE NACHHALTIGKEIT

Durch vorausschauende Planung der Rohstoffe, bedarfsgerechte Bestellung und die Vermeidung unnötiger Druckerzeugnisse können Müll verhindert und Ressourcen gespart werden.



## WIRTSCHAFTLICHE NACHHALTIGKEIT

Eine gut kalkulierte Bedarfsplanung, sinnvolle Logistik sowie effiziente Analysetools sparen Geld und sichern die finanzielle Zukunftsfähigkeit.



## SOZIALE NACHHALTIGKEIT

Werden die Anforderungen der Mitarbeiter respektiert, die Aufgaben fair verteilt und Arbeitszeiten bedürfnisorientiert koordiniert, erhöht sich die Zufriedenheit der Mitarbeiter.



## QUALITATIVE NACHHALTIGKEIT

Konstante Kontrollfunktionen sorgen für gleichbleibende Qualität und lassen Abweichung frühzeitig erkennen. Auch Ihre Technik profitiert von einer rechtzeitigen Wartung.

## ÖKOLOGISCH NACHHALTIG

Es geht darum, an einem konkreten Punkt zu starten. Denn schon kleine Veränderungen können viel bewirken. Ein einfacher Schritt ist es bereits, Müll zu vermeiden oder zumindest zu reduzieren. Dabei geht es erst mal nicht darum, komplett alle Abläufe in der Bäckerei umzustellen. Vielmehr sucht man sich einen Bereich, der noch viel Müll verursacht, aber leicht zu verändern ist. Zum Beispiel unnötige Druckerzeugnisse, die sich tatsächlich auch oft vermeiden lassen. Was ist noch sehr papierlastig, wird gerne gedruckt und erzeugt viel Papiermüll? Rechnungen. Diese sind in den meisten Bäckereien noch

analog vorhanden und werden auch analog bearbeitet, obwohl es mit digitalen Rechnungen einfacher wäre.

### EIN PLUS AN ZEIT, GELD UND PLATZ

Wie wäre es also mit einem digitalen und automatisierten Eingangrechnungsmanagement? Das spart Zeit, Geld und Platz und gestaltet die Verarbeitung von Rechnungen effizient und übersichtlich. Pluspunkt ist die mögliche Nutzung von Schnittstellen, sodass die Datengrundlage immer gleich, das Zusammenspiel der

verschiedenen Anwendungen für Bäckereien möglich ist und Prozesse reibungslos ablaufen. Ohne IT ist das Buchen und Kontieren von Eingangsrechnungen sehr papierlastig und zeitintensiv. Das lohnt sich weder ökologisch noch finanziell und erfordert zusätzlichen Aufwand seitens der Mitarbeiter. Greift man jedoch auf digitale Rechnungen zurück, lassen sich diese mit der Software digital erfassen, verteilen, bearbeiten und automatisch archivieren – ohne mühsame Ablage und unnötige Druck-erzeugnisse. Ein kleiner Schritt zu mehr Nachhaltigkeit.

## **DIGITALE KUNDENKARTE**

Das Konzept der Kundenbindung entwickelt sich immer weiter und unterliegt einer stetigen Veränderung. Auch hier lässt sich mit der Digitalisierung schnell und einfach Nachhaltigkeit umsetzen. Kunden haben ihr Smartphone jederzeit dabei, Coupon-Sammelhefte gehen verloren oder landen nach dem Einlösen im Müll. Trotzdem wird es in der heutigen Zeit immer wichtiger, einen Kunden persönlich zu erreichen. Wie wäre es also mit einer maßgeschneiderten App inklusive digitaler Kundenkarte? Online-Guthaben kann aufgeladen, Punkte gesammelt und Transaktionen übersichtlich nachvollzogen werden. Stellen Sie Ihre Kassenbons schon digital zur Verfügung – das spart Papier und vermeidet unnötigen Müll. Sie haben bestimmte Backwaren noch über? Nutzen Sie den Einsatz bedarfsorientierter Coupons oder lassen Sie Kundinnen



## **HEUTE AN MORGEN DENKEN**

Genau wie bei der Digitalisierung handelt es sich bei der Nachhaltigkeit um einen Schritt-für-Schritt-Prozess. Es geht darum, an einem konkreten Punkt zu starten und immer weiterzumachen. So können auch Sie sich heute schon so verhalten, dass Ihr Betrieb und der Planet auch noch in Zukunft existieren können. Mit der Software, Hardware und effizienten Workflows können Sie den Weg zu mehr Nachhaltigkeit in der Bäckerei gestalten.

und Kunden direkt via App bestellen. Eine Idee wäre es zum Beispiel, dass Kundinnen und Kunden Treuepunkte für Nachhaltigkeit sammeln können, wenn sie Verpackungen wiederverwenden oder Stoffbeutel mitnehmen. Sparen Sie gemeinsam Verpackung und vermeiden Sie Müll.

## **GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG**

Es fängt bereits bei der Rohstoffbestellung an. Wer bedarfsgerecht plant, handelt schon nachhaltig und effizient. Ebenfalls ist die Resteverwertung von Altbrot ein gutes Mittel, übrig gebliebenes Brot wiederzuverwenden. Müll zu vermeiden ist eine Sache, aber was tun mit übrig gebliebenen Lebensmitteln, die kein Müll sind? Eine gute Möglichkeit ist es, nicht verkaufte aber noch verzehrfä-

# 320.000

Einweg-Becher für heiße Getränke werden stündlich verbraucht. Davon sind 140.000 To-go-Becher.

# 346.000

Einweggeschirr und To-go-Verpackungen landeten im Jahr 2017 im Müll. Die Gesamtmenge an Kunststoffabfällen betrug 6,15 Millionen Tonnen.

# 770

Tonnen Verpackungsmüll entstehen täglich durch Take-away-Einwegverpackungen.

# 50

Mal können Mehrwegflaschen wiederverwendet werden. Ein Mehrwegkasten (12 Flaschen à 0,75 Liter) ersetzt 450 Einwegplastikflaschen (1 Liter).

hige, einwandfreie Backwaren an die Tafel oder andere Organisationen zu spenden. Das ist bereits ein wichtiger Schritt gegen Lebensmittelverschwendung und ist ökologisch wie auch sozial nachhaltig. In Deutschland werden nämlich pro Einwohner rund 75 kg Lebensmittel weggeworfen, davon sind mehr als 10 kg Brot und Backwaren. Aber nicht immer ist es möglich, überschüssige Ware zu spenden, vor allem bei frisch belegten Backwaren. Wie wäre es mit Digital Signage, um dem aktiv entgegenzuwirken? Darunter versteht man den Einsatz digitaler Medieninhalte bei Werbesystemen wie elektronische Plakate oder Werbung in Geschäften. Auch Bäckereien können diese Möglichkeit der Digitalanzeigen effizient für mehr Nachhaltigkeit nutzen, um den Verkauf gezielt zu steuern. Sind nachmittags noch bestimmte Produkte übrig, die am Ende des Tages sogar weggeworfen

werden müssten, können diese Backwaren digital mit Rabattaktionen beworben werden. So kann der Abverkauf bewusst kontrolliert und zügig gesteigert werden.

## GEMEINSAM LEBENSMITTEL RETTEN



Bäckereien können dazu beitragen, dass Backwaren mehr wertgeschätzt und weniger entsorgt werden. Viele Kundinnen und Kunden wissen nicht, wie sie Brote und Brötchen richtig lagern. Hier können Bäckereien ihr Wissen weitergeben und mit Informationsmaterial rund um Lagerung und Haltbarkeit von Backwaren aktiv helfen und gemeinsam mit den Verbraucherinnen und Verbrauchern Lebensmittel retten.

## NACHHALTIGKEITSAUSBLICK

**2021**

Einwegplastikprodukte wie Trinkhalme, Rührstäbchen oder Einwegbesteck und -geschirr aus konventionellem Plastik und aus „Bioplastik“ sowie To-go-Becher aus Styropor sind verboten.



**2022**

Es dürfen keine leichten Kunststofftragetaschen mehr ausgegeben werden. Zudem kommt eine Pfandpflicht für Einweggetränkeflaschen aus Kunststoff.



**2023**

Caterer, Lieferdienste und Restaurants müssen auch Mehrwegbehälter als Alternative zu Einwegbehältern für Essen und Getränke zum Mitnehmen und Bestellen anbieten.



**2024**

Die Pfandpflicht wird ausgeweitet, künftig auch für Plastikflaschen mit Milchgetränken.

# WIRTSCHAFTLICH NACHHALTIG

Schritt für Schritt in eine nachhaltige Zukunft – das geht! Und lässt sich auch in einem der wichtigsten Bereiche einer Bäckerei umsetzen: der Warenwirtschaft.

## VORAUSSCHAUEND PLANEN

Für den Unternehmenserfolg und somit für die wirtschaftliche, aber auch ökologische Nachhaltigkeit ist es wichtig, Abläufe für Produktion und Verkauf zu automatisieren. Es beginnt bereits mit einer vorausschauenden Planung der Rohstoffe. Strukturierte Bestellvorgänge aus den Filialen, Kommissionierung in optimalen Einheiten und ein Backzettel, der bereits am Vortag anzeigt, welche Backwaren für den Folgetag benötigt werden – für eine moderne Bäckereiführung. Gezielte artikel-, tages- und filialgenaue Mengenvorhersagen steigern die Umsätze und damit die Erträge Ihrer Filialen. Verkaufslogiken erreichen minimale Retouren pro Filiale. Die automatischen Bestellvorschläge sind eine große Unterstützung für Filialmitarbeiter und Administration. Über die Filialabrechnung können alle Waren- und Geldströme und deren Korrekturen wert- und mengenmäßig gegenübergestellt werden, um die Differenz zwischen den Belastungen und den Entlastungen zu ermitteln. Läuft die Warenwirtschaft digital ab, können viele Prozesse optimiert werden. Das

sichert nicht nur die finanzielle Zukunftsfähigkeit, sondern hilft auch dabei, von Anfang an ökologisch zu handeln.

## ZEIT IST GELD



Mit vernetzten Prozessen zwischen automatischer Zeiterfassung bis hin zur Lohnabrechnung lassen sich bei der Zeitwirtschaft bis zu 25 Prozent Zeit sparen.

## EFFIZIENT AUSWERTEN

Die ökologische Nachhaltigkeit ist in aller Munde. Und das ist auch gut so. Aber über die wirtschaftliche Nachhaltigkeit sollte ebenfalls gesprochen werden. Denn die sichert die Zukunftsfähigkeit Ihres Betriebes. Dafür sind effiziente, aktuelle und übersichtliche Auswertungen das A und O. Doch wie laufen in den meisten Bäckereien die Auswertungen bisher ab? Meist über Papier oder umständliche Insellösungen. Gedruckte Auswertungen beanspruchen viel Platz, sind aufwendig und zeitversetzt. Mit einer digitalen und automatisierten Übersicht über alle Daten lassen sich Geschäftsentscheidungen effizi-

enter treffen. Auswertungswerkzeuge führen die Daten zusammen: aus Kassen, Filialen, Warenwirtschaft, Zeitwirtschaft, Personalwirtschaft und Finanzbuchhaltung. Sie werden in interaktiven und visuellen Analysen verständlich kombiniert, als Geschäftsentwicklungen visualisiert und Handlungsempfehlungen daraus abgeleitet. Die richtige

## SOZIAL NACHHALTIG

In der Diskussion über Nachhaltigkeit werden oft diejenigen vergessen, die für jede Bäckerei unerlässlich sind: die Mitarbeiter. Und somit gerät die soziale Nachhaltigkeit meist in Vergessenheit. Doch nur wenn die Anforderungen der Mitarbeiter respektiert, die Aufgaben fair verteilt und Arbeitszeiten bedürfnisorientiert koordiniert werden, sind die Mitarbeiter nachhaltig zufrieden.

## ZEITWIRTSCHAFT OPTIMIEREN

Eine manuelle Stammdatenpflege und Zeiterfassung verursachen unnötige Mehrarbeit und Fehlerquellen. Und auch hier kann die IT helfen und zu mehr sozialer Nachhaltigkeit beitragen. Eine Integration zwischen Kassen, Zeiterfassung, Lohnverarbeitung und Lohnabrechnung vereinfacht die Arbeit. So können Kassendaten für die Zeiterfassung ausgewertet werden. Die Zeiten gehen aus der Erfassung automatisiert und aufgearbeitet an die

Software kann zudem übersichtliche Dashboards und grafische Auswertung anbieten. So ist eine gut kalkulierte Bedarfsplanung jederzeit und von überall möglich. Das spart Geld und sichert die finanzielle Zukunftsfähigkeit – ein wichtiger Schritt zu mehr Nachhaltigkeit in Ihrer Bäckerei.

Lohnbuchhaltung, wo auch die Stammdatenpflege passiert, die wiederum für die Zeiterfassung zur Verfügung steht. Durch die sofortige Datenverarbeitung sind Mitarbeiterdaten immer aktuell und übersichtlich abgespeichert. Mit manuell erstellten Dienstplänen verliert man schnell den Überblick, ebenso fehlt die Flexibilität bei kurzfristigen Änderungen. Die professionelle Personaleinsatzplanung ist digital und bezieht Faktoren mit ein, wie Besetzungsanforderungen, Anzahl der Standorte, Öffnungszeiten und Mitarbeiterwünsche. Denn wer seine Mitarbeiter optimal einsetzt, kann auch flexibel auf Auftragsschwankungen reagieren. Und wenn persönliche Präferenzen berücksichtigt werden, wenn der Plan möglichst langfristig stabil bleibt und, wenn die vereinbarte Stundenzahl eingehalten wird, steigert das die Zufriedenheit der Mitarbeiter.



# 10.181

Bäckereibetriebe in Deutschland



# 255.300

Beschäftigte insgesamt



## QUALITATIV NACHHALTIG

Qualität muss geschult werden, um das Qualitätsverständnis beim Personal mit sichtbaren Prozessen zu verankern und das Qualitätsverständnis der Mitarbeiter zu schulen. Auch die langfristige Instandhaltung ist nachhaltig.

## QUALITÄTSMANAGEMENT OPTIMIEREN

Mit der richtigen Software lassen sich alle wichtigen Qualitätsmanagementprozesse der einzelnen Filialen abbilden und das Qualitätsmanagement optimieren – alle Kontrollprozesse und Filialen in einem System. Durch diese effiziente Vernetzung werden beispielsweise Kontrollen nach HACCP sowie weitere Kontrollbegehungen und HACCP-Dokumentationen wesentlich einfacher. Auch Warenkontrollen, Temperaturprüfungen oder Reinigungsdokumentationen können direkt überprüft und

bearbeitet werden. So können Fehlerquellen reduziert und Prozesse automatisiert werden. Mit einer Software, die das Qualitätsmanagement überwacht, bleiben Bäckereien immer auf dem aktuellen Stand. Denn Informationen zu

## ALLE BEREICHE JEDERZEIT IM BLICK



Durch die zentrale und papierlose Erfassung aller Betriebsdaten an einer Stelle haben Bäckereien weniger Fehlerquellen, korrekte Daten und Zugriff von überall aus – ob im Unternehmen, im Homeoffice oder unterwegs. Automatisierte Workflows sparen Zeit und Geld und bilden den kompletten Betrieb ab.

Reklamationen oder notwendigen Reparaturen werden jederzeit zur Verfügung gestellt. So können zum Beispiel Sensoren oder Wartungsintervalle böse Überraschungen verhindern. Denn werden Abweichungen in der Qualität und Technik frühzeitig erkannt, können teure Reparaturen vermieden werden oder Geräte gehen gar nicht erst

kaputt. Eine regelmäßige Wartung ist dadurch möglich. Auch ineffiziente Maschinen können verbessert oder umweltschonende Mechanismen eingebaut werden. Ein digitalisiertes Qualitätsmanagement sorgt für eine konstante Kontrolle und somit auch für eine gleichbleibende Qualität.

## DIE BÄCKEREIEN VON MORGEN SIND NACHHALTIG

Auch wenn die „nachhaltige Bäckerei“ noch in den Kinderschuhen steckt, wird die Bäckerei von morgen nachhaltig sein müssen. Denn in Zukunft wird Nachhaltigkeit zu einem bedeutenden Wirtschaftsfaktor – und sichert die Zukunftsfähigkeit der Bäckerei. Es wurde aber deutlich, dass Nachhaltigkeit nicht gleich grün ist. Sondern es handelt sich dabei um ein Zusammenspiel mehrerer Arten von Nachhaltigkeit: ökologisch, wirtschaftlich, sozial und qualitativ. In jedem dieser Bereiche gibt es zahlreiche Maßnahmen, wie

Sie Ihre Bäckerei nachhaltiger gestalten können. Wichtig ist es, an einem konkreten Punkt zu starten und die Möglichkeiten Schritt für Schritt umzusetzen. Genau wie bei der Digitalisierung ist Nachhaltigkeit ein Prozess. Innovative Software, passgenaue Hardware und effiziente Workflows helfen dabei, den Weg zu einer nachhaltigen Bäckerei zu gestalten. Denken Sie heute schon an morgen: Daher mit IT nachhaltig wirtschaften und Ressourcen schonen.

### HERAUSGEBER

#### **CompData Computer GmbH**

Eschachstr. 9  
D-72459 Albstadt  
Telefon: +49 7431 950-0  
Mail: [info@compdata.de](mailto:info@compdata.de)

#### **Optimo Software GmbH**

Otto-Lilienthal-Str. 30  
D-88046 Friedrichshafen  
Telefon: +49 7541 9959050  
Mail: [info@optimobercher.de](mailto:info@optimobercher.de)

#### **KMZ Kassensystem GmbH**

Linsenäcker 15  
D-72379 Hechingen  
Telefon: +49 7471-98491-0  
Mail: [info@kmz-kassensystem.de](mailto:info@kmz-kassensystem.de)