

KEINE ZEIT ZU VERSCHWENDEN 001



KEINE ZEIT ZU VERSCHWENDEN 001

**KEINE ZEIT ZU  
VERSCHWENDEN**

**CHOCO**

# ES IST ZEIT ZU HANDELN

Lebensmittelverschwendung ist wahrscheinlich das am meisten vernachlässigte und doch wichtigste Problem der Welt. Heute produzieren wir doppelt so viele Lebensmittel wie wir brauchen und verschiffen sie rund um den Globus, nur um sie dann wegzuworfen. Wir roden, düngen, pestizidieren und ernten doppelt so viele Lebensmittel wie wir brauchen. Außerdem stecken wir doppelt so viel Energie in industrielle Kühlanlagen, Lastwagen, Flugzeuge und Schiffe, wie notwendig. Wir verpacken doppelt so viel wie nötig in Plastik, Styropor und Pappkartons und werfen fast die Hälfte aller Lebensmittel, die wir anbauen, weg.

Diese Diskussion ist für unsere Gesellschaft und unseren Planeten von entscheidender Bedeutung. Lebensmittel sind für fast ein Viertel<sup>1</sup> aller Treibhausgasemissionen verantwortlich, die den Klimawandel verursachen. Die Hälfte dieser Emissionen<sup>2</sup> wird jedoch durch Lebensmittel verursacht, die weggeworfen werden.

Obwohl wir die doppelt so viele Nahrungsmitteln anbauen, wie wir benötigen, haben mehr als 10 % der auf der Erde lebenden Menschen<sup>3</sup> immer noch nicht genug zu essen. Und unsere Weltbevölkerung wächst rasant. Bis 2050 werden wir 10 Milliarden Menschen ernähren müssen, und wenn wir so weitermachen wie bisher, haben wir keine Chance, den Planeten und die Gesellschaft, wie wir sie kennen, nicht zu zerstören.

Wir haben eine Verantwortung, dies zu verhindern.

Abfall ist nicht nur ein Umweltproblem, sondern auch ein wirtschaftliches Problem. Jedes Jahr werden über 1 Billion Dollar verschwendet<sup>4</sup>. Und rate mal, wer die Rechnung bezahlt? Restaurants, Großhändler, Erzeuger, Landwirte, die gesamte Lebensmittelindustrie.... Die Liste ist lang.

Choco hat es sich zur Aufgabe gemacht, der Verschwendung Einhalt zu gebieten - für den Planeten, für die Gesellschaft und für alle Lebensmittelunternehmen auf der ganzen Welt.

Hier ist unser Plan:

**Jedes Lebensmittelunternehmen profitabler werden lassen:** Unsere Technologie soll helfen, Abfälle zu vermeiden und den Arbeitsaufwand zu reduzieren.

**Die Lebensmittelsysteme verbinden:** Choco nutzen viele Unternehmen. Von deinem lokalen Lieblingsrestaurant bis hin zu globalen Produzenten. Wir können die globale Versorgungskette vernetzen und dazu beitragen, dass Lebensmittel direkter und mit weniger Abfall an ihren Bestimmungsort gelangen, sodass überall weniger Abfall anfällt.

Wir haben dieses Booklet erstellt, um dir praktische Einblicke und Fallstudien aus der Praxis zu geben, die die Möglichkeiten der Digitalisierung für die Reduzierung von Lebensmittelabfällen aufzeigen. Tauche mit uns ein in die Auswirkungen der Abfallreduzierung auf dein Geschäftsergebnis, datenbasierte Nachhaltigkeit und die Vor- und Nachteile der digitalen Transformation.

Unser Ziel ist es, ein kohärentes digitales Ökosystem für die Lebensmittelversorgungskette zu schaffen. Dabei geht es nicht nur darum, das Ergebnis zu verbessern, sondern das gesamte System nachhaltiger zu gestalten.

Lass uns gemeinsam die Ärmel hochkrempeln und loslegen. Wir haben keine Zeit zu verlieren.



**Daniel Khachab**  
CEO Choco

# INHALTSVERZEICHNIS

**Der Billionen-Dollar Elefant im Raum 03**

**Schmeiss' dein Geld nicht in den Müll 05**

**Weniger Abfälle, mehr Gewinne 07**

**Die Kette der Verschwendung, bei der alles schief läuft 09**

**Die neue grüne Gesellschaft 11**

**Gustos Erfolgsgeschichte mit Choco 13**

**Eine Zukunft ohne Lebensmittelverschwendung 15**

**Eine abfallfreie Zukunft für Restaurants 17**

**Eine abfallfreie Zukunft für Lieferanten 19**

**Checkliste für die Branche 21**

# DER BILLIONEN-DOLLAR ELEFANT IM RAUM

**40 % ALLER WELTWEIT PRODUZIERTEN LEBENSMITTEL WERDEN JEDES JAHR VERSCHWENDET.** <sup>5</sup>

Das Lebensmittelsystem ist mit rund 1,23 Milliarden Beschäftigten der größte Arbeitgeber der Welt<sup>6</sup>. Jedes Unternehmen in der Lebensmittelversorgungskette, vom Landwirt bis zum Restaurant, lebt vom Verkauf von Lebensmitteln. Wenn diese Lebensmittel verschwendet werden, erleidet das Unternehmen einen wirtschaftlichen Verlust von mehr als 1 Billion Dollar jährlich<sup>7</sup>.



Das Lebensmittelsystem ist für **24% der weltweiten Treibhausgasemissionen**<sup>8</sup> verantwortlich und übertrifft damit bei Weitem die 8%, die auf den Automobilssektor entfallen<sup>9</sup>. Das bedeutet, dass unglaubliche 10% aller globalen Treibhausgasemissionen<sup>10</sup> allein durch Lebensmittelverschwendung vermeidbar wären.

Darüber hinaus ist die Ausweitung der landwirtschaftlichen Nutzflächen zur Deckung des Nahrungsmittelbedarfs nach wie vor die Hauptursache für die Abholzung der Wälder. Dies führt zum Verlust natürlicher Lebensräume für Tiere und ist die Hauptursache für deren Aussterben. Seit 1972 (also seit 50 Jahren) haben wir 68% der weltweiten Wildtierpopulation verloren<sup>11</sup>, und in Lateinamerika, der Heimat des Amazonas, waren es sogar 94%. Gleichzeitig werden

40% dieser Anbauflächen für die Produktion von Lebensmitteln genutzt, die eigentlich im Müll landen und in natürliche Lebensräume zurückgeführt werden sollten.

Die Verringerung der Abfälle kommt nicht nur dem Klima zugute, sondern ermöglicht es den Unternehmen auch, rentabler zu arbeiten und letztlich einem großen Teil der Weltbevölkerung eine gerechtere Entlohnung zukommen zu lassen.

Es gibt genug Nahrung für alle, aber über 11% der Weltbevölkerung - 828 Millionen Menschen<sup>12</sup> - leiden immer noch an Hunger und Unterernährung. Die Lösung ist die Umleitung von Lebensmitteln, die sonst verschwendet werden würden

# 75 %

der Lebensmittelabfälle entstehen in der Lieferkette, bevor sie den Verbraucher erreichen

*“Digitale Lieferkettentools können [...] die Verfolgung von Verlusten und Verschwendung ermöglichen und sogar eine dynamische Preisgestaltung erlauben, die Produkte durch das System bewegen kann, bevor sie ablaufen.”*

Boston Consulting Group, 2018<sup>13</sup>



# SCHMEISS' DEIN GELD NICHT IN DEN MÜLL

## WIE VIEL KOSTEN LEBENSMITTELABFÄLLE RESTAURANTS IM DURCHSCHNITT PRO JAHR?

Art der Lebensmittel Dienstleistungs-un- ternehmen	Durchschnittliche Kosten für vermeidbare Lebensmittelabfälle pro Deckel	Kosten pro Jahr - 52 Wochen (€)		
		500 Belege pro Woche	1.000 Belege pro Woche	1.500 Belege pro Woche
Restaurants	€1.12	29,003	58,006	87,009
Services	€0.50	12,857	25,714	38,571
Pubs	€0.47	12,259	24,518	36,777
Quick Service	€0.16	4,186	8,372	12,558

Quelle: [Guardians of Grub](#)

Devisenkurs am 18. September 2023: 1 Britisches Pfund (£) entspricht 1,15 Euro



# LÖSUNGEN

**Implementiere digitale Lieferketten-Tools zur Optimierung deiner Abläufe.** Diese Tools bieten Echtzeit-Transparenz in deiner Lieferkette und helfen dir, potenzielle Engpässe zu erkennen und fundierte Entscheidungen zu treffen.

**Die Bestandsverwaltung in Echtzeit** stellt sicher, dass du genau die richtige Menge an Waren auf Lager hast. Dies minimiert die Verschwendung und maximiert die Kosteneffizienz.

**Nutzung von Daten zur Umsetzung dynamischer Preisstrategien.** Passe die Preise in Echtzeit an die Nachfrage an, um überschüssige Bestände abzubauen und den Umsatz zu steigern.

## UNTERNEHMEN SPAREN GELD DURCH WENIGER LEBENSMITTELABFÄLLE“

Laut einem Bericht einer Koalition aus Unternehmen, Regierungsvertretern und Nichtregierungsorganisationen sparen Unternehmen für jeden Dollar, den sie in die Reduzierung von Lebensmittelabfällen investieren, 14 Dollar an Betriebskosten.

The Business Case for Reducing Food Loss and Waste (Geschäftsnutzen für die Reduzierung von Lebensmittelverlusten und -abfällen) wertete finanzielle Kosten- und Nutzendaten für 1.200 Standorte von 700 Unternehmen in 17 Ländern aus. Die Untersuchung ergab, dass fast jeder Standort eine positive Rendite auf seine Investitionen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen erzielte.

**JEDER  
INVESTIERTE \$1**



Lebensmittelverschwendung messen.  
Verbesserung der Bestandsverwaltung.

**BRINGT \$14 ALS  
GEGENLEISTUNG**



Anpassung der Bestellung und Einsparung von  
Lebensmittelkosten.  
Vermeiden von Verlusten aufgrund von Alt-  
beständen.

# WENIGER ABFÄLLE, MEHR GEWINNE

**Erfahre wie Wok to Walk, eine weltweit tätige Restaurantkette mit mehr als 100 Standorten in 20 Ländern, ihren Gewinn an allen Standorten in Frankreich um 4% steigerte**

Das Unternehmen stand vor einer Herausforderung: Unterschiedliche Standorte mit ähnlichen Umsätzen hatten unterschiedliche Lebensmittelkosten. Die Lösung? Der Einsatz der Choco-App. Der Bestand wurde digital überwacht und die Lebensmittelverschwendung minimiert. Diese Erfolgsgeschichte ist nicht nur bei den



Betreibern beliebt, sondern auch bei den Köchen. Die jungen Mitarbeiter werden nicht nur von ihrer Leidenschaft fürs Kochen angetrieben, sondern auch von dem Wunsch, einen positiven Einfluss auf die Umwelt zu nehmen.

Der Weg von Wok to Walk ist ein inspirierendes Beispiel dafür, wie der Einsatz von Technologie und Nachhaltigkeit sowohl zu geschäftlichem Erfolg als auch zu ökologischer Verantwortung führen kann. Sieh dir unser Video an, um einen tieferen Einblick in diese inspirierende Reise zu erhalten, und schließ dich unserer Mission an, zu lernen, zu innovativ zu handeln und gemeinsam für eine Zukunft ohne Lebensmittelabfälle zu arbeiten.

**“Durch den Einsatz von Choco haben wir festgestellt, dass es leistungsstärkere und leistungsschwächere Restaurants gab, und manchmal betrug der Unterschied 10 %.**

**10% der bestellten Produkte wurden direkt in den Müll geworfen.**

**Abgesehen von den finanziellen Kosten der Lebensmittelverschwendung gibt es auch die Auswirkungen auf die Umwelt, die man beachten muss”**

**ANGELO, GESCHÄFTSFÜHRER WOK TO WALK**



DIE FALLSTUDIE ANSEHEN

## DIE LEBENSMITTELKOSTEN KÖNNEN 28% BIS 35% DES UMSATZES IN RESTAU- RANTS AUSMACHEN<sup>15</sup>

Die Erfassung von Lebensmittelabfällen vor dem Verzehr kann die Rentabilität erheblich verbessern.

# DIE LIEFERKETTE DER VERSCHWENDUNG - HIER LÄUFT ES SCHIEF



Push Markt

## LANDWIRTSCHAFT & PRODUKTION

**Überproduktion** aufgrund mangelnder Sichtbarkeit der tatsächlichen Nachfrage

**Preisvolatilität** führt zu zu niedrigen Rohstoffpreisen, die Erntekosten nicht abdecken

Unverkäuflichkeit aufgrund von **Größe oder kosmetischen Standards**

Verhinderung der Ernte aufgrund von **Witterungsbedingungen/ Schädlingen usw.**

## WARENHAUS & BESTELLVORGANG

**Fehler bei der Nachfrageprognose**, resultiert in Überangebot

**Lagerverluste**

**Verwirrung bei der Auftragsabwicklung**

Unverkäuflichkeit aufgrund des baldigen **Ablaufdatums**

## LOGISTIK & LIEFERUNG

**Fehler bei der Handhabung** führen zu Produktschäden

**Ungenauere Temperaturkontrolle**, beeinträchtigen Produktqualität

**Transportverzögerungen**, führen zu Qualitätsbeeinträchtigungen

**Ineffiziente Routenplanung**, führt zu verlängerten Transportzeiten

## KÜCHE & KULINARISCHER SERVICE

**Fehler bei der Nachfrageprognose**, resultiert in Überangebot

Verluste bei der Zubereitung

Beeinträchtigte Verarbeitbarkeit aufgrund des **baldigen Verfalldatums**

**Durch fehlende Abfallverfolgung**, lassen sich Lebensmittelverschwendung und die damit verbundenen Kosten nicht bewerten

### Quellen:

-Food waste in hospitality and food services: A systematic literature review and framework development approach  
-FLW Accounting & Reporting Standard, 2016

# DIE NEUE GRÜNE GESELLSCHAFT

In der heutigen Welt ist **Grün nicht nur eine Farbe, sondern eine Bewegung**. Da das Umweltbewusstsein wächst, legen immer mehr Verbraucher beim Essengehen Wert auf Nachhaltigkeit. Und sie wollen, dass du ihnen dabei hilfst, etwas zu verändern:

## WARUM DAS WICHTIG IST:

**Verbraucherpräferenzen:** Die Verbraucher achten zunehmend auf die Nachhaltigkeit ihrer Lebensmittel:

- 38% der Verbraucher geben an, dass sie sich eher für ein Restaurant entscheiden, das Lebensmittel aus lokaler Produktion anbietet, als für eines, das dies nicht tut<sup>16</sup>.
- 28% der Verbraucher haben mindestens einmal aus Sorge um die Nachhaltigkeit auf ein Restaurantbesuch verzichtet. Diese Zahl steigt bei den 18- bis 24-Jährigen auf 48%<sup>17</sup>.

**Reputationsschub:** Das Image deiner Marke erhält durch Nachhaltigkeit einen deutlichen Schub<sup>18</sup>. Immer mehr Verbraucher glauben, dass Unternehmen, die sich stark für die Umwelt engagieren, ihr Vertrauen verdienen.



# DIE LÖSUNG:

Wir wissen, dass Nachhaltigkeit in der Lebensmittelbranche eine Herausforderung sein kann, aber sie ist nicht unmöglich. Hier sind zwei konkrete Schritte, die du unternehmen kannst:

01



## REDUZIERE DIE LEBENS- MITTELVERSCHWENDUNG

Digitalisiere dein Inventar und deinen Bestellprozess und führe Maßnahmen ein, um die Lebensmittelverschwendung in deiner Küche zu minimieren. Dazu gehören eine bessere Lagerverwaltung, Portion-skontrolle und die kreative Verwendung überschüssiger Zutaten.

02



## ENERGIEEFFIZIENZ

Investiere in energieeffiziente Geräte und Verfahren. Einfache Änderungen wie die Umstellung auf LED-Beleuchtung und die Verwendung programmierbarer Thermostate können einen großen Unterschied ausmachen

03



## KOMMUNIZIERE DEINE BEMÜHUNGEN

Teile deinen Fortschritt mit deinen Kunden. Nutze deine Speisekarte, deine Website und die sozialen Medien, um zu kommunizieren, wie du Lebensmittelab-fälle reduzieren und umweltfreundliche Praktiken einführen.

# GUSTOS ERFOLGS- GESCHICHTE MIT CHOCO

## ABFALLVERMEIDUNG UND INTELLIGENTES MARKETING

Im Bestreben, die Rentabilität zu steigern und gleichzeitig einen aktiven Beitrag zur Nachhaltigkeit zu leisten, stand Gusto, ein bekannter Lebensmittellieferant, vor einer großen Herausforderung. Das Unternehmen hat es sich zur Aufgabe gemacht, seine Kunden mit den frischesten Produkten zu beliefern, und sein vielfältiges Angebot an Frischwaren stellt das Bestandsmanagement vor einzigartige Herausforderungen.

Das Problem ist klar: Unverkaufte Bestände beeinträchtigen sowohl die Rentabilität als auch die Nachhaltigkeit. Die Lösung kommt aus der Technik - aus dem ERP-System und von Choco.

Laurent, die treibende Kraft hinter dieser Umstellung, analysiert regelmäßig den Bestand, um anhand der vorhandenen Bestände und der Verkaufsprognosen zu prognostizieren, welche Produkte bald ablaufen werden. Das Marketing-Tool von Choco ermöglicht den schnellen Einsatz von Kundenaktionen.

Die Ergebnisse sind beeindruckend. Die Verkäufe schießen in die Höhe, angetrieben durch spezifische Werbeaktionen wie "La Stracciatella Di Andria Lait Cru 250g". Das Ergebnis von Gusto verbessert sich erheblich. Es geht jedoch nicht nur um den Gewinn, sondern auch darum, zu verhindern, dass köstliche und vollkommen genießbare Lebensmittel verschwendet werden.

Die Reise von Gusto mit Choco ist nicht exklusiv, sondern eine Einladung, sich einer Bewegung anzuschließen. Es geht nicht nur um Profit, sondern um einen entscheidenden Schritt in Richtung einer nachhaltigen Zukunft. Gusto ermutigt andere Lebensmittellieferanten und -großhändler, sich anzuschließen, ihre Rentabilität zu maximieren und sich für Nachhaltigkeit einzusetzen.

*"The majority of my clients use Choco on a daily basis. As a Choco Premium supplier, I have access to a marketing tool that puts me right in my clients' pockets. It has become my most effective preferred channel for selling my unsold stock. This way, I minimize my financial losses and significantly reduce my share of food waste."*

**LAURENT KNIBBE, GESCHÄFTSFÜHRER SAS GUSTO**



# EINE ZUKUNFT OHNE LEBENSMITTELVER- SCHWENDUNG

In einer abfallfreien Zukunft machen sich alle in der Lebensmittelindustrie, von Restaurantleitern bis hin zu Lebensmittellieferanten, die Möglichkeiten einer bahnbrechenden Technologie zunutze.

Sie nutzen digitale Supply-Chain-Tools, die ihnen sofortigen Einblick geben, vom Einkauf der Zutaten bis zur Bedienung der Kunden. Durch die Analyse von Daten zur Vorhersage der Nachfrage und die Überwachung des Bestands in Echtzeit wird sichergestellt, dass alles in der richtigen Menge vorhanden ist, wodurch Verschwendung vermieden und Geld gespart wird.

Die Verwendung von Daten zur Festlegung der richtigen Preise bedeutet, dass die Waren schneller verkauft werden und keine Lebensmittel übrigbleiben, die nicht verwendet werden können, was wiederum Verschwendung verhindert. Diese kontinuierlichen Bemühungen machen nicht nur die Finanzen gesünder, sondern auch die Welt der Lebensmittel nachhaltiger und verantwortungsvoller.



Pull Markt



## KÜCHE & KULINARISCHER SERVICE

Präzise Nachfrageprognose durch KI ermöglicht

Intelligentes Inventar ermöglicht intelligentere Bestellungen

Datengetriebene Abfallreduzierung dank einfacher Abfallverfolgung und handlungsfähiger Analyse



## LOGISTIK & LIEFERUNG

Routenoptimierung ermöglicht schnellere Lieferungen.



## WARENHAUS & BESTELLVORGANG

Nachfrageprognose basierend auf Daten aus der frühzeitigen Menü Planung

Echtzeit Inventur Einblicke basierend auf vorhandenem Lagerbestand und prognostizierten Verkäufen

Technologie- gestütztes Bestellsystem eliminiert menschliche Fehler.

CRM + Online-Marketing für eine schnellere Lagerumschlagsgeschwindigkeit



## LANDWIRTSCHAFT & PRODUKTION

Produktionsplanung auf Basis der tatsächlichen Nachfrage

# EINE ABFALLFREIE ZUKUNFT FÜR RESTAURANTS

## INTELLIGENTE BESTANDSVERWALTUNG

Behalte deinen Bestand genau im Auge, um klügere Bestellentscheidungen zu treffen.

Betrachte deinen Bestand als ruhendes Geld. Es ist zwar in Ordnung, sich mit Produkten zu bevorraten, die eine lange Haltbarkeit haben, aber es ist nicht wirtschaftlich, verderbliche Waren zu horten.

Es ist zum Beispiel sinnvoll, einen großen Bestand an Konserven zu haben, aber einen Überschuss an frischem Obst und Gemüse zu lagern, dass in ein paar Tagen verwelkt ist, sollte vermieden werden.

Indem du deinen Bestand besser kontrollierst, kannst du die richtige Menge zur richtigen Zeit bestellen, was letztlich die Verschwendung verringert und deine Gewinne schützt.

**Demnächst verfügbar:** Choco-Inventarisierung

## DATENGESTEUERTE ABFALLREDUZIERUNG

Messe konsequent die Lebensmittelabfälle, um zu verstehen, wie du weniger verschwenden kannst.

Wenn du dir deine Abfalldaten ansiehst, stellst du vielleicht fest, dass du jedes Wochenende literweise Milch in den Abfluss schüttest. Du kannst also auch deine Bestellungen anpassen und das zusätzliche Geld sparen.

Oder vielleicht wirft dein Restaurant jeden Abend pfundweise Fleisch weg, weil in der Nähe gerade ein trendiges veganes Lokal eröffnet hat. Könnte es an der Zeit sein, deine Speisekarte zu überarbeiten?

Du wirst nie wissen, welche Möglichkeiten du verpasst, bis du einen Blick auf deinen Abfallbericht wirfst.

**Demnächst verfügbar:** Choco Waste Tracking

## EFFIZIENTE MITARBEITERSCHULUNG

Vereinfache die Bestands- und Abfallverfolgung für ein sich schnell veränderndes Team. Gib ihm einfache Werkzeuge an die Hand, die von Anfang an funktionieren, auch wenn neue Mitarbeiter hinzukommen.

Stell dir vor, deine Mitarbeiter könnten mit einer Smartphone-App nachverfolgen, was sich in der Küche befindet und was im Müll landet. Es ist so einfach wie das Versenden einer Whatsapp-Nachricht, sodass jeder das tun kann, egal wie neu er ist.



## SPRICH MIT UNS

Schluss mit nächtlichen Bestellscheinen und endlosen Wartezeiten am Telefon. Mit Choco bestellst du bei all deinen Lieferanten an einem Ort und sparst jeden Tag bis zu 2 Stunden. Gewinne deine Zeit zurück, um sich auf das zu konzentrieren, was du am besten kannst: fantastisches Essen kreieren.

[www.choco.com](http://www.choco.com)



# EINE ABFALLFREIE ZUKUNFT FÜR LIEFERANTEN

## INFORMIERTE BESTANDSVERWALTUNG

Bleib der Nachfrage voraus, indem du dich in Echtzeit einen Überblick über den aktuellen Bestand und deine Verkäufe verschaffst. Wenn du genaue Daten zur Hand hast, kannst du intelligente Entscheidungen darüber treffen, wie viel du bestellen musst. Das bedeutet weniger überschüssige Bestände in den Regalen und weniger Abfall.

Stelle dir den Unterschied vor: Auf der einen Seite stapeln sich die Regale mit den trendigen Grünkohlchips vom letzten Monat, weil du die Nachfrage überschätzt hast. Das ist nicht nur eine Verschwendung von Lagerbeständen, sondern auch eine Verschwendung von Zeit für die Verwaltung unverkaufter Ware.



Andererseits kommen Kunden, die nach denselben Grünkohlchips verlangen, aber alles, was du anbieten kannst, ist ein leeres Regal, weil du den Anstieg der Nachfrage nicht vorhergesehen hast. Das ist eine verpasste Gelegenheit und bedeutet, dass du mehr Zeit damit verbringst, sich bei deinen Kunden zu entschuldigen, anstatt sich auf das zu konzentrieren, was wirklich wichtig ist: Dein Geschäft zu vergrößern und deine Kunden besser zu bedienen.

## INTELLIGENTES CRM-SYSTEM + SOFORTMARKETING

Lerne die Vorlieben deiner Kunden in Echtzeit kennen und erstelle spezielle Angebote und Aktionen nur für sie.

Stell dir vor, du hast einen Überschuss an Joghurt, der bald abläuft, und bist besorgt, ihn wegwurfeln zu müssen. Du kannst stundenlang jeden Kunden auf deiner Kontaktliste anrufen und hoffen, dass jemand anbeißt, oder du kannst die Technologie nutzen, um die Joghurtliebhaber unter deinen Kunden zu identifizieren und ihnen in Sekundenschnelle unwiderstehliche Sonderangebote zu schicken. Keine Verluste, und kein einziger Becher des köstlichen Joghurts geht dann verloren.

Mit einem modernen CRM-System kannst du exklusive "Best Before"-Angebote erstellen, die deine Kunden begeistern und gleichzeitig die Verschwendung reduzieren - ein Gewinn für dein Endergebnis und die Zufriedenheit deiner Kunden.



## SPRICH MIT UNS

Verpasse keine Aufträge mehr, vergrößere deinen Kundenkreis, steigere deinen Umsatz und spare Kosten, indem du deine Fehler auf Null reduzierst. Du tust das, was dir am wichtigsten ist, und wir kümmern uns um den Rest.

[www.choco.com](http://www.choco.com)



# CHECKLISTE FÜR DIE BRANCHE

## WELCHE MASSNAHMEN VORRANGIG ERGRIFFEN WERDEN SOLLTEN

### GASTSTÄTTEN

#### GESTALTUNG DER SPEISEKARTE

Überarbeite deine Speisekarte, um weniger Zutaten zu verwenden und Abfälle zu reduzieren.

Aufwand ●●○ Auswirkung ●○○

#### OPTIMIERE DIE MENGEN MIT HILFE VON TECHNOLOGIE

Nutze intelligente Inventarsysteme und prädiktive Analysen, um die perfekte Menge an zuzubereitenden Lebensmitteln zu ermitteln.

Aufwand ●●○ Auswirkung ●●○

#### ABFALLVERFOLGUNG UND -ANALYSE

Nutze die Datenanalyse, um die Abfälle zu verfolgen und Wege zur Reduzierung zu finden.

Aufwand ●●○ Auswirkung ●●●

#### BESTANDSMANAGEMENT UND PRODUKTIONSPLANUNG

Sorge für eine straffe Bestandsverwaltung und plane deine Lebensmittelproduktion, um die Verschwendung zu minimieren.

Aufwand ●●○ Auswirkung ●●●

### ZULIEFERER

#### DATENGESTEUERTE VORHERSAGE

Nutze die Datenanalyse, um Restaurantbestellungen vorherzusagen und eine Überbevorratung zu vermeiden.

Aufwand ●●○ Auswirkung ●●●

#### TECHNOLOGIE FÜR AUSLAUFENDE PRODUKTE

Setze Technologie ein, um Produkte, die kurz vor dem Verfallsdatum stehen, zu kennzeichnen und sie zu reduzierten Preisen anzubieten.

Aufwand ●○○ Auswirkung ●●●

### Quellen

1. [drawdown.org/sectors/food-agriculture-land-use](https://drawdown.org/sectors/food-agriculture-land-use)
2. [www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021](https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021)
3. [www.who.int/news/item/06-07-2022-un-report--global-hunger-numbers-rose-to-as-many-as-828-million-in-2021](https://www.who.int/news/item/06-07-2022-un-report--global-hunger-numbers-rose-to-as-many-as-828-million-in-2021)
4. [www.fao.org/documents/card/fr?details=5e7c4154-2b97-4ea5-83a7-be9604925a24/#:~:text=The%20economic%20costs%20of%20this,%2C%20water%2C%20land%20and%20biodiversity.](https://www.fao.org/documents/card/fr?details=5e7c4154-2b97-4ea5-83a7-be9604925a24/#:~:text=The%20economic%20costs%20of%20this,%2C%20water%2C%20land%20and%20biodiversity.)
5. [worldwildlife.org/stories/we-re-losing-40-of-the-food-we-produce-here-s-how-to-stop-food-waste](https://worldwildlife.org/stories/we-re-losing-40-of-the-food-we-produce-here-s-how-to-stop-food-waste)
6. [www.fao.org/newsroom/detail/almost-half-the-world-s-population-lives-in-households-linked-to-agri-food-systems/en](https://www.fao.org/newsroom/detail/almost-half-the-world-s-population-lives-in-households-linked-to-agri-food-systems/en)
7. [www.fao.org/documents/card/fr?details=5e7c4154-2b97-4ea5-83a7-be9604925a24/#:~:text=The%20economic%20costs%20of%20this,%2C%20water%2C%20land%20and%20biodiversity.](https://www.fao.org/documents/card/fr?details=5e7c4154-2b97-4ea5-83a7-be9604925a24/#:~:text=The%20economic%20costs%20of%20this,%2C%20water%2C%20land%20and%20biodiversity.)
8. [drawdown.org/sectors/food-agriculture-land-use](https://drawdown.org/sectors/food-agriculture-land-use)
9. [www.iea.org/energy-system/transport/cars-and-vans](https://www.iea.org/energy-system/transport/cars-and-vans)
10. [www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021](https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021)
11. [www.worldwildlife.org/press-releases/68-average-decline-in-species-population-sizes-since-1970-says-new-wwf-report](https://www.worldwildlife.org/press-releases/68-average-decline-in-species-population-sizes-since-1970-says-new-wwf-report)
12. [www.who.int/news/item/06-07-2022-un-report--global-hunger-numbers-rose-to-as-many-as-828-million-in-2021](https://www.who.int/news/item/06-07-2022-un-report--global-hunger-numbers-rose-to-as-many-as-828-million-in-2021)
13. [www.bcg.com/publications/2018/tackling-1.6-billion-ton-food-loss-and-waste-crisis](https://www.bcg.com/publications/2018/tackling-1.6-billion-ton-food-loss-and-waste-crisis)
14. [www.wri.org/insights/numbers-business-case-reducing-food-loss-and-waste](https://www.wri.org/insights/numbers-business-case-reducing-food-loss-and-waste)
15. [refed.org/downloads/Restaurant\\_Guide\\_Web.pdf](https://refed.org/downloads/Restaurant_Guide_Web.pdf)
16. [restaurant.org/education-and-resources/resource-library/state-of-the-industry-sustainability-is-back-on-the-menu/](https://restaurant.org/education-and-resources/resource-library/state-of-the-industry-sustainability-is-back-on-the-menu/)
17. [www.nestleprofessional.com/sites/default/files/2023-02/planetpro\\_no\\_time\\_to\\_waste.pdf](https://www.nestleprofessional.com/sites/default/files/2023-02/planetpro_no_time_to_waste.pdf)
18. [nielseniq.com/global/en/insights/analysis/2018/global-consumers-look-for-companies-that-care-about-environmental-issues/](https://nielseniq.com/global/en/insights/analysis/2018/global-consumers-look-for-companies-that-care-about-environmental-issues/)

# ES GIBT KEINE ZEIT ZU VERSCHWENDEN

KEINE ZEIT ZU VERSCHWENDEN 001

**KEINE ZEIT ZU VERLIEREN -  
SCHLIESS DICH DER BEWEGUNG AN**

**15 000 KÖCHE  
10 000 LIEFERANTEN**

KEINE ZEIT ZU VERSCHWENDEN 001