

## Tüten für Backwaren

- O Kunde kann sich Backwaren in einen eigenen Brotbeutel geben lassen\*
- O Es werden eigene Stoffbrotbrotbeutel, z.B. mit Firmenlogo, angeboten

#### Kaffee "to go" Becher

- O Mitgebrachter Becher vom Kunden wird befüllt\*
- O Ein Mehrwegsystem für "to go" wird angeboten

# Pappteller für Kuchen

- O Der Kunde kann sich den Kuchen in eine eigene Dose/Box geben lassen\*
- O Auf Unterteilungen aus Plastikfolie wird wo möglich verzichtet, wo nötig wird Papier verwendet



#### Backstube

- O Lebensmittel werden nach Möglichkeit in Großpackungen und so müllarm wie möglich gekauft\*
- O Backpapier wird sooft wie möglich wiederverwendet

#### Auslieferung

O Bei Auslieferungen werden wiederverwendbare Boxen verwendet

# Übrig gebliebene Backwaren

O Backwaren, die nicht verkauft wurden, werden gespendet, z.B. an die Tafel oder an Bauern in der Region

# Café -Bereich/ Frühstück (falls vorhanden)

- O Geschirr und Besteck aus Porzellan, keine Einwegprodukte\*
- O Milch und Zucker werden aus Großpackungen abgefüllt\*
- Kunden können sich Recycling-Servietten aus einem Spender im Laden nehmen. Servietten werden nicht automatisch ausgehändigt\*
- O Tassendeckehen werden weggelassen, um unnötigen Müll zu vermeiden oder es werden waschbare Deckehen verwendet\*



O Brotaufstriche, z.B. Marmelade werden in kleine Gläser oder Schälchen abgefüllt\*

#### Reinigungsmittel

- O Reduktion der Reinigungsmittel auf die wichtigsten\*
- O Nutzung ergiebiger und möglichst nachhaltiger und umweltfreundlicher Reinigungsmittel in nachhaltig eingepackter Großpackung\*

#### Gäste-WC (falls vorhanden)

- O Handtrockner im Gäste-WC zur Handtrocknung
- O Handseife zum Nachfüllen\*



Wir danken unserem Superhelden Meister Küfner, mit dem wir die aufgeführten Aktionen zur Müllvermeidung erarbeitet haben.

# Ihr habt noch weitere Tipps für Bäckereien? Wir freuen uns über Ideen und Inspirationen zur Weiterführung unseres Leitfadens!

Kontakt: hallo@zero-waste-helden.de

