

Was wir Restaurants abgucken sollten

Food Waste Der Gastrobereich kämpft gegen Lebensmittelverschwendung - Privatpersonen hinken noch hinterher

VON FLURINA DÜNKI UND DARINA SCHWEIZER

Im Umgang mit Lebensmitteln und deren Verschwendung können Privathaushalte noch viel lernen - etwa von Restaurants oder Grossverteilern. Während Supermarktketten nicht mehr verkaufbare Produkte an karitative Organisationen abgeben, untersuchen Gastrobetriebe die weggeworfenen Esswaren wie auch das Essverhalten ihrer Gäste. Auch in Limmattaler Betrieben wird dies praktiziert.

Restaurants können sich dabei inzwischen professioneller Hilfsmittel bedienen. So wendete gemäss einem Bericht des «Tages-Anzeigers» das Rüschliker Hotel Belvoir vor kurzem die Software «Lean Path» an. Das Programm wird mit Informationen über die Menge und Art der Essensabfälle gespeist, was dem Unternehmen erlaubt, gezielte Änderungen beim Einkauf und der Verwendung der Lebensmittel vorzunehmen.

Keine Software, dafür nachhaltig

Die meisten Gastronomen wollen keine Lebensmittel verschwenden, sagt Markus Hurschler, Geschäftsleiter von Foodwaste Consulting, die das Belvoir im Prozess begleitete: «In der Branche muss nicht nur stets Geld gespart werden, auch haben Gastronomen einen starken Bezug zu Lebensmitteln und somit eine hohe Wertschätzung.» Die Voraussetzung zur Reduktion von Abfällen ist aber, dass ein Restaurant erst einmal weiss, was es wegwirft. Und das wird laut Hurschler in den meisten Betrieben nicht systematisch gemacht.

Doch es braucht nicht dringend eine ausgeklügelte Software, um ein Gastrounternehmen nachhaltig zu führen. Elio Frapolli, Wirt der Dietiker «Sommerau», nahm mit seinem Betrieb zwei Jahre lang an einem Food-Waste-Programm von Hotel-erie Suisse teil. Die Optimierungen hinsichtlich Abfallberg und Kosteneinsparungen liessen sich sehen. «Wir machen heute Menüs mit weniger schwerem Essen und frischeren Produkten, weil sich das Bedürfnis der Gesellschaft einfach geändert hat», so Frapolli. Die Lieferanten müssten in

der Folge flexibler werden und der Frische zuliebe kurzfristig liefern können. Auch das Stürmeierhuus in Schlieren geht nachhaltig vor: Ein Transporter holt die übrig gebliebenen Lebensmittel jeweils ab und bringt sie in eine Anlage, wo aus ihnen Strom produziert und Dünger hergestellt wird. «Von den meisten unserer Menüs gibt es auch kleine Portionen», sagt Petra Schenini, Fachbereichsleiterin Gastronomie. «Und mit der Zeit wissen wir auch, wie viele Leute über Mittag ungefähr kommen und können den Einkauf gut kalkulieren.»

Die Urdorfer Kantonsrätin Sonja Gehrig (GLP) möchte bei der Food-Waste-Opti-

mierung von Gastronomiebetrieben noch einen Schritt weiter gehen. Die Nahrungsaktivistin, die in Urdorf Tagesauschüsse von Supermärkten an Sozialhilfempfänger verteilt, will mit einem 2015 eingereichten Postulat erreichen, dass der Kanton mit gutem Beispiel vorgeht. Der Vorstoss verlangt, dass kantonale Verpflegungseinrichtungen ihren Umgang mit Nahrungsmittelverschwendung optimieren.

Private schlimmste Verursacher

Die Gastronomie macht aber nur einen geringen Anteil des Food-Waste-Müllbergs aus. Nur gerade 5 Prozent beträgt ihr Ver-

schulden gemäss Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) an der gesamten Nahrungsmittelverschwendung. Auch der Detailhandel verursacht nur 5 Prozent der organischen Abfälle.

Nach BLW-Statistik tragen Schweizer Privathaushalte hingegen mit 45 Prozent den grössten Teil zur Verschwendung bei. Dies entspricht in einer vierköpfigen Familie pro Jahr 2000 Franken. Die Ursache sieht Simon Zeller von der Stiftung Praktischer Umweltschutz Schweiz (Pusch) bei der Wahrnehmung des Verbrauchers. «Die meisten Konsumenten sind überzeugt davon, dass nur die anderen Food Waste verursachen, nicht aber sie selbst.» Für Konsumenten ist es gemäss Zeller sehr unangenehm, sich kritisch unter die Lupe zu nehmen. Man suche bei sich persönlich eben nicht gerne nach Fehler.

Restaurant-Strategie übernehmen

Dabei wäre die Methode, seinen persönlichen Nahrungsabfall zu verkleinern, der Restaurant-Strategie sehr ähnlich. In einem ersten Schritt müsste man sich bewusst werden, welche Lebensmittel in welcher Menge bei sich im Haushalt verschwendet werden. Danach können die Einkaufsgewohnheiten entsprechend angepasst werden. Die Verantwortung sieht Zeller dabei aber nicht nur beim Konsumenten, sondern auch beim Detailhändler, der uns mit Grosspackungen verderblicher Produkte wie Fleischwaren locken will.

Eine Software zur Optimierung des Lebensmitteleinkaufs für Privathaushalte hätte für den Food-Waste-Berater Markus Hurschler keinen grossen Effekt.

Das Eintippen aller Abfälle ginge schlicht zu lange, als dass der Einzelkonsument ein solches Projekt durchziehen würde, sagt er.

Experten wie Simon Zeller sehen daher vor allem in der Bildung noch ungenutztes Potenzial zur Food-Waste-Sensibilisierung und fordern mehr Verantwortungsbewusstsein vonseiten der Kantone und des Bundes.



«Der Kanton sollte in der Lebensmittelverschwendung mit gutem Beispiel vorangehen.»

Sonja Gehrig | Kantonsrätin



«Die meisten Konsumenten sind überzeugt davon, dass nur die anderen Food Waste verursachen, nicht aber sie selbst.»

Simon Zeller | Praktischer Umweltschutz Schweiz



Restaurants messen vermehrt ihre Essensabfälle, um Food Waste zu minimieren.

THINKSTOCK

INSERAT



Sonderabfall
Zurück für die Zukunft

Das Sonderabfallmobil kommt. Kommen Sie auch.

Bringen Sie den Sonderabfall aus Ihrem Haushalt: Farben, Lacke, Säuren, Laugen, Javelwasser, Entkalker, Lösungsmittel, Verdüner, Medikamente, Quecksilber-Thermometer, Chemikalien, Gifte, Spraydosen, Pflanzenschutzmittel etc. (kostenlos bis maximal 20 kg pro Abgeber und Jahr).



Auf dem Zelgli-Parkplatz Dietikon
Donnerstag, 28. April 2016, 13.30-17.00 Uhr
Fragen beantwortet Ihnen gerne das Amt für Umwelt und Gesundheit der Stadt Dietikon unter Telefon 044 744 36 42.

NACHRICHTEN

WEININGEN Gemeinde investiert in Hochwasserschutz

Im Zusammenhang mit den bevorstehenden Sanierungen der Badener-, Regensdorfer- und Zürcherstrasse will die Gemeinde prüfen, ob die darunterliegenden Kanalisationsleitungen den heutigen Anforderungen genügen. Um dies feststellen zu können, muss eine hydrodynamische Berechnung für das ganze Gebiet Weiningen-Dorf durchgeführt werden, heisst es in einer Mitteilung. Dafür habe der Gemeinderat 65 000 Franken genehmigt. Die aus dieser Simulation des Abflussverhaltens resultierenden Daten würden für alle kommenden Bauvorhaben die notwendigen Informationen liefern, um die Hochwassergefahr zu mindern. Für die Fahrweid existiere bereits eine solche Berechnung. (AZ)

SCHLIEREN Post bleibt einen halben Tag geschlossen

Weil die Post die Schaltereinrichtung in der Poststelle Schlieren erneuert, steht diese am Freitagnachmittag, 22. April, nicht zur Verfügung. Sie schliesst um 14 Uhr ihre Tore, wie es in einer Mitteilung heisst. Der Geschäftskundenschalter werde jedoch von 15.30 bis 18 Uhr bedient sein. Der Briefeinwurf werde zu den normalen Zeiten geleert und auch der Postomat sei in Betrieb. Am Samstag, 23. April, sei die Post wie gewohnt von 8 Uhr bis 12 Uhr geöffnet. (AZ)

BIRMENSORF Neues Mitglied für die Sozialbehörde ist gewählt

Rita Ruinatscha Kessler wurde in stiller Wahl als Mitglied der Sozialbehörde bestimmt. Wie es in einer Mitteilung der Gemeinde heisst, seien auf die ordnungsgemässen Publikationen keine weiteren Wahlvorschläge eingegangen. Ruinatscha Kessler ersetzt die aus beruflichen Gründen zurückgetretene Ellen Kläy. (AZ)

UITIKON Neue Garderoben für Fussballer werden geplant

Für den Neubau eines Garderobengebäudes für den Fussballclub auf den Sportanlagen Im Sührenloh hat der Gemeinderat einen Projektierungskredit von 65 000 Franken bewilligt. Wie er in einer Mitteilung schreibt, sei vorgesehen, der Gemeindeversammlung vom 22. November einen Baukredit zur Vorbereitung und Bereinigung vorzulegen. Die Urnenabstimmung soll am 12. Februar 2017 erfolgen. (AZ)

KORRIGENDUM SVP-Vorstoss ist eine Interpellation

Im gestrigen Bericht über den politischen Vorstoss der Dietiker SVP-Gemeinderätin Karin Dopler hat sich ein Fehler eingeschlichen: Die Fragen zur Stelle der Kulturbauaufträgen wurden nicht in Form einer kleinen Anfrage, sondern einer Interpellation gestellt. (AZ)

Oberengstringen Der Erzbischof von Teheran besucht die katholische Kirche

Der chaldäisch-katholische Erzbischof von Teheran, Ramzi Garmou, besucht am 28. April die katholische Kirche in Oberengstringen. Dort wird er um 9.15 Uhr der Messe in der Kapelle beiwohnen. Der Erzbischof weilt auf Einladung des Hilfswerks «Kirche in Not» vom 23. April bis 1. Mai in der Schweiz, wie es in einer Mitteilung heisst. Im Rahmen dieses Aufenthalts gehe er in diversen Schweizer Pfarreien auf die Situation der Katholiken im Iran ein und erkläre, wie den dortigen Christen geholfen werden könne, schreibt «Kirche in der Not». Das Hilfswerk unterstützt die pastorale Arbeit der katholischen Kirche im Iran seit vielen Jahren. Es finanziert Projekte im Umfang von jährlich 50 000 bis 250 000 Franken. Von den rund 78 Millionen Einwohnern Irans sind über 99 Prozent Muslime. Davon sind rund 89 Prozent Schiiten und rund 9 Prozent Sunniten. Die Zahl der Christen beläuft sich auf 70 000, von denen weniger als 10 000 Katholiken sind. Die Anzahl der chaldäisch-katholischen Christen wird auf knapp 5000 geschätzt. (AZ)



Erzbischof Ramzi Garmou. ZVG