

Essen verteilen statt wegwerfen

«Aufgetischt statt Weggeworfen» engagiert sich seit zwei Jahren gegen Food Waste und konnte schon 25 Tonnen Lebensmittel vor dem Abfallkübel retten. Sonja Gehrig, Mitinitiantin des Vereins, erklärt, warum Gemeinden als Partner eine wichtige Rolle spielen.

Pusch: Was ist die Motivation hinter «Aufgetischt statt Weggeworfen»?

Sonja Gehrig: Ein Drittel der Lebensmittel landet in der Schweiz nicht auf dem Teller, sondern im Müll. Das ist eine enorme Verschwendung von Ressourcen. Gleichzeitig leidet ein Siebtel der Weltbevölkerung an Unterernährung. Indirekt ist unsere Verschwendung dafür mitverantwortlich. Denn für die Versorgung im Inland beanspruchen wir viele Flächen im Ausland, zum Beispiel für die Tierfutterproduktion. Diese Flächen fehlen der ansässigen Bevölkerung für die eigene Versorgung, was zu einer geringeren Verfügbarkeit an bezahlbaren Lebensmitteln führt.

Gleichzeitig gibt es auch in der Schweiz viele Menschen, die fast nicht über die Runden kommen. Diese Tatsache regt zum Handeln an. Wir müssen lernen, die Lebensmittel wieder mehr wertzuschätzen statt wegzuworfen. Deshalb engagiert sich der Verein gegen die Verschwendung auf Kosten anderer.

Wie funktioniert das Projekt konkret und welche Rolle spielen die Gemeinden?

Wir holen mit Hilfe von Freiwilligen nach Ladenschluss Lebensmittel bei Detailhändlern, der lokalen Bäckerei oder dem Bauern und geben sie an Menschen am Existenzminimum in der gleichen Gemeinde ab. Bezugsberechtigt sind zum Beispiel Empfängerinnen und Empfänger von Sozialhilfe oder Ergänzungsleistungen oder auch Asylsuchende. Genau hier sind wir – auch aus Datenschutzgründen – auf die Mithilfe der Gemeinden angewiesen. Sie kontaktieren die Bezugsberechtigten und geben ihnen eine Bezugskarte ab.

Wie können Gemeinden solche Initiativen auch sonst noch unterstützen?

Gemeinden, Schulen oder Kirchen helfen sehr, wenn sie einen Raum für die Abgabe der Lebensmittel gratis zur Verfügung stellen. Und falls dort Tische für die Auslage der Esswaren und ein Gefrierschrank zum Kühlen der Gefrier Elemente für den Transport oder zum Zwischenkühlen bereitstehen, umso besser. Viel Logistik braucht es nicht, da zwischen dem Abholen und der Abgabe an die Bezüger nur wenige Minu-



Sonja Gehrig

Gemeinden fördern ressourcenschonendes Verhalten

Weitere Beispiele wie Gemeinden zur Reduktion von Food Waste beitragen können, finden sich in der Suffizienz-Toolbox neben vielen weiteren Tipps und Umsetzungsbeispielen für die Förderung suffizienter Lebensstile.

www.pusch.ch/suffizienz-toolbox

ten vergehen. Es gibt auch Gemeinden wie Urdorf oder Lenzburg, die das Drucken der Bezugskarten übernehmen. Die Gemeinden spielen also eine wichtige Rolle.

Was können Gemeinden selber gegen Food Waste unternehmen?

Denkbar ist, dass eine Gemeinde selber aktiv wird beim Aufbau einer lokalen Abgabestelle. «Aufgetischt statt Weggeworfen» begleitet den Aufbau solcher neuen Abgabestellen. Ein Qualitätshandbuch mit Merkblättern und viel Know-how sind vorhanden.

Die Vermeidung von Food Waste ist ein wichtiger Beitrag zum nachhaltigen Umgang mit Ressourcen. Gemeinden können dies bei Submissionen oder Apéros berücksichtigen. Auch in gemeindeeigenen Institutionen wie Schulen, Alters- und Pflegezentren oder Spitälern kann eine Gemeinde selber gegen Food Waste aktiv werden. Zum Beispiel durch eine bessere Angebotsplanung, weniger Menükomponenten oder das Hinterfragen von Gewohnheiten. Muss auf jedem Tisch aufgeschnittenes Brot stehen? Gibt es beim

Tellerservice oder Buffetbetrieb weniger Reste?

Welchen Nutzen haben Gemeinden, wenn sie sich für ein Thema wie Food Waste engagieren?

Grundsätzlich gehört es zur Aufgabe der Gemeinde, Abfälle zu vermeiden. Zudem lässt sich mit der Reduktion von Lebensmittelverschwendung auch Geld sparen. Es lohnt sich, eine Analyse zu machen, wo wie viel Essensreste anfallen. So hat zum Beispiel das Hotel Belvoir in Rüschlikon dank der Umsetzung von verschiedenen Massnahmen ein Drittel weniger Lebensmittelabfälle produziert und damit 3000 Franken pro Monat eingespart. Das Potenzial ist gross – das gilt auch für Gemeinden, zum Beispiel in Spitälern und Altersheimen. Nicht zuletzt sollte die öffentliche Hand beim Thema Lebensmittelverschwendung auch eine Vorbildfunktion wahrnehmen.

Interview mit **Sonja Gehrig**, Verein «Aufgetischt statt Weggeworfen», www.aufgetischt-statt-weggeworfen.ch, info@aufgetischt-statt-weggeworfen.ch