Mit der Genuss-Food-Box können Abfälle massiv reduziert werden. ZVG

Food-Box: Reste vom Essen einfach mit nach Hause geben

Was, wenn der Gast nicht alles aufisst und Essen auf dem Teller zurückbleibt? Der Verein United Against Waste hat für die Gastronomie eine Lösung.

Und die heisst Food-Box. Dabei handelt es sich um eine hundertprozentig biologisch abbaubare Kartonschachtel, in der im Restaurant nicht aufgegessene Speisen verstaut und dem Gast mit nach Hause gegeben werden können. Mit der neu entwickelten «Genuss-Food-Box» will der Verein United Against Waste die Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie senken.

50 000 Tonnen Anstandsreste

«Oft ist unser Appetit nicht gross genug auf die servierten Portionen. Jedes Jahr werden so schätzungsweise 50 000 Tonnen so genannter Anstandsreste weggeworfen», sagt Markus Hurschler, Geschäftsstellenleiter von United Against Waste. Mit der neuen Food-Box könne man nun den Abfall um 16 000 Tonnen reduzieren, so die Schätzung des Vereins, der die Verpackungslösung bereits in mehreren Gastronomiebetrieben erfolgreich getestet hat.

Die ersten 5000 Boxen sind gratis

Entwickelt wurde die Food-Box von der Firma Distrimondo, welche die faltbaren Kartons seit Anfang April direkt und über Grosshandelspartner verkauft. Erhältlich sind die Boxen in Einheiten von 50 (Preis 0.49 Franken pro Stück) oder 300 Stück à 0.45 Franken. Mit der Abgabe der Food-Boxen gibt es auch Tipps für den Service. So sollen die Gäste darüber informiert werden, die eingepackten Lebensmittel innerhalb von zwei Stunden in den Kühlschrank zu stellen und innerhalb von 24 Stunden aufzuwärmen und zu verzehren.

Für Interessenten aus der Gastronomie: Die ersten 5000 Food-Boxen können sofort über united-against-waste.ch gratis bestellt und getestet werden. (RUP)