

**Eine neue App sagt Food Waste den Kampf an: Auf «Too Good To Go» können Betriebe übrige Speisen verkaufen. Das Konzept aus Dänemark gilt als «Win-win-Lösung».**

VIRGINIA NOLAN

**R**und 290 000 Tonnen Lebensmittel landen in der Schweizer Gastronomie pro Jahr im Müll. Laut Agrarbericht des Bundes sind zwei Drittel dieser «Abfälle» zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung noch geniessbar. Diese Verschwendung belastet die Umwelt, kostet Gastgeber viel Geld und beraubt uns nicht zuletzt zahlreicher Gaumenfreuden. Eine neue App schafft jetzt Abhilfe. Auf «Too Good To Go» können Betriebe Speisen, die sie kurz vor Ladenschluss oder nach der Mittagsküche übrig haben, zum reduzierten Preis anbieten – potenzielle Gäste erfahren via App, welches Lokal in ihrer Nähe so ein Schnäppchen auf Lager hat. Üblicherweise haben sie zwischen 15 und 30 Minuten Zeit, um es abzuholen.

**Die Essensreste sind weg und werfen noch Gewinn ab**

«... und die Verschwendung ist gegessen», so heisst der Slogan, mit dem die App-Entwickler aus Dänemark ihr Anliegen bewerben, das heisst, Food Waste zu reduzieren, und zwar am besten weltweit. Ihr in dieser Form einzigartiges Konzept gibt es mittlerweile in acht Ländern, 20 weitere sollen laut Sprecher Jørgen Munter in den nächsten Monaten dazukommen. «Food Waste ist eines der grössten Umweltprobleme», sagt Munter, «wir verschwenden einen Drittel der globalen Landwirtschaftsfläche für Produkte, die im Abfall landen. Dadurch erzeugen wir jedes Jahr 3,3 Milliarden Tonnen überflüssiges CO<sub>2</sub> und vergeuden 250 Kubikkilometer Trinkwasser.» In Dänemark, wo die App als Erstes lanciert wurde, soll sie laut Munter innert vier Monaten 600 Tonnen Lebensmittel vor der Müll-



Gastronomen verkaufen die gefüllten Resteboxen in der Regel für 3 bis 6 Franken pro Box. Der Kunde bestellt diese via App.

Too Good To Go/Pixabay, Montage htr

# Ins Netz statt in den Müll

tonne bewahrt haben. 15 000 Nutzer hat «Too Good To Go» seit der Lancierung Mitte Juli in der Schweiz, gut 100 Betriebe machen mit, darunter auch Ketten wie die Salat- und Sandwichspezialisten Dean & David oder die Sushi-Bar Negishi. Die Rückmeldungen beteiligter Betriebe seien durchwegs positiv, so Munter: «Wir bieten ihnen ein Gratis-Werkzeug, das sie Reste gewinnbringend verwerten lässt.» Betriebe zahlten keine Gebühren und entschieden stets selbst, was sie wann anbieten wollten. Vorschriften bestünden einzig in der

Preispolitik, so Munter: «Das Gericht darf maximal zum halben Preis über die Theke, es sind schliesslich Reste.» In der Schweiz verlangten registrierte Lokale im Durchschnitt zwischen 3 und 6 Franken für eine Reste-Box. Die Befürchtung, dass Stammgäste die Gunst der späten Stunde nutzen könnten, um billiger davonzukommen, habe sich als unbegründet erwiesen, sagt Munter. Auswertungen in Dänemark hätten ergeben, dass die App spontan genutzt werde – fast immer von Gästen, die für den Betrieb Neukunden seien. «Dazu gehören

auch Studenten, die sich den vollen Preis nicht leisten können», sagt Munter. «Wenn es ihnen schmeckt, kommen sie wieder. Die jungen Leute sind für Gastgeber interessant, ihr Budget bleibt ja nicht für immer bescheiden.» Registrieren kann sich allerdings nur, wer eine Kreditkarte besitzt. **An der ETH in Zürich gehen die Boxen weg wie warme Semmel** «Mir kam das Angebot gerade recht», sagt Stefanie Mambelli, Inhaberin des Sushi-Restaurants Kaiten mit Filialen in Zug, Luzern und Sursee über «Too Good To Go». Im letzten Jahr habe man Lebensmittel im Wert von 150 000 Franken entsorgen müssen, Mambelli hofft jetzt, dass die App Abhilfe schafft: «Wir arbeiten mit so wertvollen Rohstoffen, dass es mir wehtut, wenn sie im Abfall landen.» Allerdings stosse das Angebot nicht überall auf Nachfrage, «in Luzern läuft es prima, in Zug dagegen nicht so recht». Von einer «Win-win-Situation» spricht Ma-

rieke Rohaan, Betriebsleiterin der Dean & David-Filiale an der Zürcher Wiesenstrasse. Zwei bis drei Portionen verkaufe sie pro Tag via App, «es dürften gerne noch ein paar mehr sein». Auch die von der SV Group betriebene Cafeteria «Einstein & Zweistein» an der ETH Zürich macht mit. «Ich finde die Idee innovativ», sagt Fabian Frei, Leiter Gastronomie der ETH-Betriebe. Das Angebot habe sich bereits in den Semesterferien herumgesprochen und werde immer häufiger genutzt. Jeden Abend könnten sich Studierende von 19.20 bis 20 Uhr für 4 bis 5 Franken mit Sandwiches, Müesli und hausgemachter Patisserie eindecken. «Das Konzept ist toll, auch wenn eine App allein das Problem nicht lösen wird», sagt Frei. «Es braucht weiterhin das Zusammenspiel vieler Bemühungen, um Food Waste nachhaltig zu reduzieren.»

**Zagg-Forum zur Reduktion von Lebensmittelabfall**

Gastgewerbliche Betriebe und Fachleute stellen im Rahmen des «Forums Foodwaste» der Zagg am **Dienstag, 25. Oktober zwischen 13 und 17 Uhr** Lösungsansätze zur Reduktion von Lebensmittelabfall vor.

**Referenten:** Brigitte Heller, Direktorin Hotel Monopol & Hotel Alpina, Luzern; Philippe Giesser, Sinnvoll Gastro, Luzern; Martin von Moos, Präsident Zürcher Hoteliers, Hotel Belvoir, Rüşchlikon; United Against Waste, Bern; Silvio Arpagaus, Kantonschemiker, Luzern; Andi Lieberherr, Agrovision Burgrain AG, Alberswil.

**Anmeldung:** [united-against-waste.ch/zagg](http://united-against-waste.ch/zagg)



**Melchior Füglistaller**

«Am Buffet einen freundlichen Hinweis platzieren lohnt sich.»

Projektleiter bei Foodways Consulting in Bern

**Welches sind die häufigsten Ursachen für Food Waste in Gastronomiebetrieben?** Schwer ins Gewicht fällt, was Gäste auf ihren Tellern übrig lassen. Die sogenannten Tellerrückläufe machen fast die Hälfte der Lebensmittelabfälle in der Gastronomie aus. In der Schweiz werden jedes Jahr rund 50 000 Tonnen solcher Anstandsreste entsorgt. Am deutlichsten zeigt sich das Problem bei Buffets: Gäste erwarten oft eine gut gefüllte Auslage, Gastgeber kommen diesem Wunsch nach, und so wandern am Ende des Tages viele geniessbare Speisen in die Tonne.

**Was schafft Abhilfe?** Empfehlenswert ist die Kombination verschiedener Ansätze. Zum Beispiel helfen kleine Schöpflöffel, Tellerrückläufe zu reduzieren, da so weniger geschöpft wird. Auch die Behälter, in denen die Speisen angerichtet werden, sollten eher klein sein. Dann müssen Sie zwar mehrmals auffüllen, aber das lohnt sich – die Küche darf schliesslich nur wiederverwerten, was keinen Kontakt mit dem Gast hatte. Hotels mit internationalen Gästen können Food Waste reduzieren, indem sie versuchen, beim Buffet auf kulinarische Präferenzen ihrer Gäste einzugehen: Wer auf

Bekanntes zurückgreifen kann, lässt weniger stehen. Nicht zuletzt sollten wir unsere Gäste für das Thema Food Waste sensibilisieren.

**Wie funktioniert das?** Bei der Buffetvariante kann das ein freundlich formulierter schriftlicher Hinweis sein, analog den Empfehlungen, die viele Hotels für den Umgang mit Frottierwäsche aussprechen. Auf einer kleinen Tafel können wir den Gast auf die Problematik aufmerksam machen und ihn höflich bitten, lieber weniger zu schöpfen, dafür mehrmals. Im A-la-carte-Restaurant empfiehlt es sich, kleinere Portionen zu servieren und dem Gast im Gegenzug anzubieten, dass er Nachschlag bestellen darf. Genauso sollten wir ihn über die Möglichkeit informieren, dass Reste mit nach Hause genommen werden können – etwa in der Food-Box, einer biologisch abbaubaren Kartonschachtel, die United Against Waste neuerdings anbietet. Als Gastgeber lohnt es sich jedenfalls, sich ernsthaft mit dem Thema zu beschäftigen, denn das Sparpotenzial ist riesig, wie wir in unseren Coachings immer wieder feststellen: Da kommen schon mal 3000 Franken pro Monat zusammen. vn

[united-against-waste.ch](http://united-against-waste.ch)

ANZEIGE



**Divina Familientradition bürgt für höchste Schweizer Qualität**

Divina Bettwäsche fertigen und konfektionieren wir in unserer Manufaktur in Rheineck SG. Somit können wir auch individuelle Wünsche erfüllen und Sondergrößen realisieren. Natürlich in einmaliger Schweizer Qualität.

**Unsere Objektartikel:** Bettwäsche, Fixleintücher, Frottéwäsche, Schutzartikel, Massage-Tücher, Duvels und Kissen, Tischwäsche, Plaids ...

**DIVINA Textil AG**  
Rorschacherstr. 32 | 9424 Rheineck SG | Tel. 071 888 25 31  
Fax 071 888 40 54 | E-Mail: [sleepy@divina.ch](mailto:sleepy@divina.ch)  
[www.divina.ch](http://www.divina.ch) [www.divina-shop.ch](http://www.divina-shop.ch)

Besuchen Sie uns auf den Messen:




**IFAS Zürich** Halle 5 / Stand 119  
**ZAGG Luzern** Halle 1 / Stand 156