Auf Kurs gegen Food-Waste

Mithilfe des Vereins «United Against Waste» hat man im Restaurant Topolino gelernt, den Lebensmittelabfall um über die Hälfte zu reduzieren. Weitere Personalrestaurants der Migros Zürich machen ebenfalls ein Coaching, um in Zukunft weniger Lebensmittel entsorgen zu müssen.

Text: Lena Hilfiker

it dem Grosi ein Stück Kuchen geniessen, mit dem Papi nach dem Samstagseinkauf ein Schnipo zum Zmittag essen oder sich nach der Schule mit den Freunden treffen und eine Cola trinken - das Migros-Restaurant ist bei Jung und Alt beliebt. Was die wenigsten wissen: Die Migros betreibt auch Mensen und Personalrestaurants. Die Catering Services der Migros Zürich umfassen zum Beispiel das Personalrestaurant der Migros Bank, der Daniel Swarovski Corporation AG oder der Six Group.

Noch nachhaltiger

Wie die Migros-Restaurants stehen auch die Catering Services für Frische und Regionalität, ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und Nachhaltigkeit. Doch auch in diesem Bereich möchte sich die Migros stets verbessern. In einem Pilotprojekt analysierte deshalb im vergangenen Dezember die Gemeinschaftsgastronomie zusammen mit dem Verein «United Against Waste» den Lebensmittelabfall des Restaurants Topolino in der Betriebszentrale Herdern der

Peter Schöffauer, Betriebsleiter des Topolino, hält fest: «Uns ist es ein grosses Anliegen, die Lebensmittelabfälle zu verringern und so noch nachhaltiger zu werden.»

Gut geschultes Personal

Ein Blick in die Ergebnisse der Analyse zeigt Überraschendes: An-Betrieben machten Tellerrückläufe im Restaurant Topolino nur rund sieben Prozent der Lebensmittelabfälle aus. Dies ist erstens darauf zurückzuführen, dass der Verkauf die Gäste so bewusster schöpfen. Zweitens macht dies deutlich, dass das Personal bezüglich Schöpfmengen sehr gut geschult ist.

Die Auswertung hat aber auch kalkulation und einer besseren Produktion nach effektivem Bedarf noch weiteres Potenzial zur Reduktion von Abfällen besteht.

54 Prozent Food-Waste-Reduktion

Genossenschaft Migros Zürich.

ders als bei den meisten untersuchten am Buffet nach Gewicht erfolgt und

gezeigt, dass in der genauen Mengen-

Während der vierwöchigen Schulung des Küchenteams durch den Verein

«United Against Waste» wurden diverse Massnahmen erarbeitet, um die Abfallmenge möglichst gering zu halten. Mit einer angepassten Warenbestellung sowie einer verbesserten Lebensmittelverwertung konnten so bereits während der Pilotphase die Lebensmittelabfälle um 54 Prozent gesenkt werden. «Es ist erfreulich, dass wir bereits mit einfachen Mitteln den Food-Waste um mehr als die Hälfte reduzieren konnten», freut sich Peter Schöffauer. «Zusammen mit den erarbeiteten

Massnahmen setzen wir nun alles

daran, das jetzige Niveau zu halten und den Wert weiter zu verbessern. Dies im Sinne einer gelebten Nachhaltigkeit und natürlich auch, um als weiteren positiven Effekt die Kosten zu optimieren.»

Volle Kraft voraus

Um langfristig die Abfälle so gering wie möglich zu halten, werden fortan vier Massnahmen umgesetzt. Zum Beispiel wird am Salatbuffet die Füllmenge täglich nach 13 Uhr angepasst und die Auswahl am Freitag reduziert. Des Weiteren produziert das

Küchenpersonal Sandwiches nach Bedarf und weniger auf Reserve. «Und aus den Rüstabfällen machen wir einen Gemüsefond», ergänzt Peter Schöffauer.

Nach dem erfolgreichen Pilotprojekt im Topolino erhielten in den vergangenen Monaten drei weitere Personalrestaurants der Catering Services der Migros Zürich ebenfalls ein Coaching von «United Against Waste». Zusätzliche Schulungen sind geplant. Bis Ende des Jahres können dadurch viele wertvolle Lebensmittel vor der Abfalltonne bewahrt werden.





geht beim Schöpfen auf die Kundschaft ein – so wird der Tellerrücklauf minimiert. Bild unten links: Das Restaurant Topolino in der . Betriebszentrale Herdern der Migros Zürich. Bild unten rechts: Die Kundin kann bei der Portionenarösse mitbestimmen – so bleibt fast nichts auf dem Teller zurück.

Koch Isa Zegiri

Verein

«United Against Waste»

Der Verein «United Against Waste» hat zum Ziel, Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette der Food-Service-Branche zu verringern. Dieser Branchenzusammenschluss, der im Sommer 2013 gegründet wurde, reicht von Lebensmittelherstellern und Grosshändlern bis zum Gast- und Bäckereigewerbe.

Mehr Infos: www.united-against-waste.ch