



Food-Waste

Weniger ist mehr

Die Migros Aare will noch mehr tun, um Food-Waste zu verhindern. Ein **Pilotprojekt** im Migros-Restaurant in Solothurn liefert wichtige Erkenntnisse, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

Text: Dominic Ramel Bilder: Anne-Camille Vaucher



1 Eine sorgfältige Planung ist wichtig, um Food-Waste zu verhindern. Tobias Singer, Gastgeber im Migros-Restaurant Solothurn, bei der Menüplanung im Büro.

2/3 Bei den Selbstwahlbuffets werden flache Schalen und Körbe eingesetzt.

4 Die Migros-Restaurants arbeiten genau nach Rezept, und es wird auf die Schöpfungsmengen geachtet.

5 Backwaren werden im Restaurant beziehungsweise in der Hausbäckerei laufend gebacken, je nach Bedarf.

A kribisch wurde im Migros-Restaurant Solothurn vier Wochen lang gemessen und analysiert, warum wie viele Waren nicht verkauft werden konnten. Die Migros Aare hat aus diesem Food-Waste-Pilotprojekt in der Gastronomie interessante Zahlen und Erkenntnisse gewonnen. Es hat sich gezeigt, dass bereits kleine Prozessanpassungen zu Verbesserungen führen können. «Im Pilotprojekt nahmen die Abfälle von der ersten bis zur vierten Woche um 11,5 Prozent ab», sagt Yvo Locher, Direktionsbereichsleiter Gastronomie bei der Migros Aare.

Das Hauptproblem ist die Überproduktion, auf die 76 Prozent der Abfälle zurückzuführen sind. Das heisst: Es wurde viel weniger konsumiert als angeboten. Rund 10 Prozent der entsorgten Lebensmittel waren Reste, die die Gäste auf ihren Tellern zurückliessen. Aus Gründen der Haltbarkeit mussten 8 Prozent entsorgt werden, und 6 Prozent fielen bei der Zubereitung der Speisen an. «Dieser Anteil ist sehr tief», sagt Yvo Locher. Auch der so genannte Tellerrücklauf sei mit rund 10 Prozent «vernünftig». Für Locher ist deshalb klar: «Wir müssen vor allem bei der Überproduktion ansetzen.»

Dementsprechend sollen die Restaurants und Take-aways der Migros Aare ihre Produktion künftig besser planen und kleinere Mengen zubereiten. Ausserdem geht es darum, die Mitarbeitenden noch stärker für das Thema Food-Waste zu sensibilisieren. Dazu gehört auch die Schulung an den Geräten, damit diese besser und vor allem effizienter genutzt werden können. Auch die Anordnung beziehungsweise die Gestaltung der Buffets kann dazu beitragen, Food-Waste zu vermeiden. Zweistöckige Buffets zum Beispiel benötigen weniger Ware als breit gestaltete, einstöckige Buffets, um appetitlich zu wirken.

Bedarfsgerechtes Angebot

Die Migros Aare hat auch beschlossen, in ihren Restaurants keine Musterteller mehr zu präsentieren, beim Dekorieren der Buffets Kräuter statt Früchte und Gemüse zu verwenden und weniger Plastik einzusetzen. «Viele erachten solche Dinge als Verschwendung und begrüssen diese Massnahmen», weiss Yvo Locher aus Gästebefragungen. Zudem werden die Sortimente in den Restaurants und Take-aways gestrafft. So gibt es statt 50 noch 25 Getränke sowie weniger Kioskartikel und Klein- und Backwaren. **MM**

Hintergrund

Wenig landet im Abfall

98,5 Prozent der Lebensmittel, die die Migros in ihren Filialen und Gastronomiebetrieben anbietet, werden auch als solche verkauft oder abgegeben – zu regulären respektive reduzierten Preisen oder gratis an gemeinnützige Organisationen.

Die restlichen 1,4 Prozent werden als Tierfutter verwendet, zu Biogas vergärt oder kompostiert. Und nur 0,1 Prozent werden in der Kehrichtverbrennungsanlage vernichtet.

Food-Waste entsteht vor allem zu Hause.

Der Umweltschutzorganisation WFF zufolge werfen Konsumentinnen und Konsumenten täglich pro Person rund 320 Gramm Esswaren weg – das entspricht fast einer ganzen Mahlzeit. Im Rahmen ihres Nachhaltigkeitsprogramms «Generation M» versucht die Migros, Food-Waste möglichst zu verhindern.