



Doch die Datenbasis ist für weitergehende Massnahmen zu dünn und ungenau. Vor diesem Hintergrund leistet «United Against Waste» mit der regelmässigen Abfallerfassung im Ausser-Haus-Markt einen wichtigen Beitrag. Ohne solche Daten wird zum Beispiel nicht zu überprüfen sein, ob die Europäische Union (EU) die angestrebte Halbierung des Food Waste erreichen wird.

Deutsches Gastgewerbe unterstützt Kampagnen

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) begrüsst die Ziele von «United Against Waste». Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges betont allerdings, es liege «in der Natur der Sache», dass die Betriebe sorgsam mit den Produkten umgingen.

Die Mitglieder des Dehoga können von dessen Website eine Checkliste zur Reduktion von Lebensmittel-Abfällen herunterladen. Die dabei erfassten Daten werden von UAW ausgewertet. Der Dehoga empfiehlt Gastronomen auch, verstärkt unterschiedliche Portionsgrössen anzubieten oder übrig gebliebene Lebensmittel an karitative Einrichtungen wie die «Tafeln» weiterzugeben.

Der Staat engagiert sich seinerseits um die Aufklärung der Konsumenten. So hat die 2012 vom Verbraucherministerium initiierte Kampagne «Zu gut für die Tonne» gegen die Verschwendung von Lebensmitteln die öffentliche Diskussion angeregt. Dem vom Ministerium ausgerufenen «Bündnis zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen» haben sich Akteure der Wirtschaft angeschlossen, unter ihnen der Dehoga.

«Europäischen Jahr gegen Lebensmittel-Verschwendung»

Um ein Zeichen gegen Lebensmittel-Verschwendung zu setzen, hat der Deutsche Bundestag zudem einen fraktionsübergreifenden Antrag eingebracht. Erörtert wird, was mit Lebensmitteln passieren soll, die entweder kurz vor dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums stehen oder dieses bereits erreicht haben. Auch die EU-Vermarktungsregeln für Gemüse und Obst stehen in diesem Kontext auf dem Prüfstand.

In der EU wird Food Waste ebenfalls thematisiert. Das Parlament will die Verschwendung bis 2025, die Kommission bereits bis 2020 halbieren. Als erste öffentliche wirksame Massnahme hat die EU das nächste Jahr zum «Europäischen Jahr gegen Lebensmittel-Verschwendung» ausgerufen. – Höchste Zeit, einen zweiten Blick in die «grüne Tonne» zu werfen.

Europäischer Kampf gegen Verschwendung

In der Europäischen Union hat die Politik der Lebensmittel-Verschwendung den Kampf angesagt. In Deutschland ist «United Against Waste» bereits letztes Jahr lanciert worden.

NATHALIE KOPSA

Seit Herbst 2012 ist «United Against Waste» in Deutschland als eingetragener Verein aktiv. Mittels eines von Unilever entwickelten Fragebogens will er speziell für den Ausser-Haus-Markt untersuchen, wie gross das Abfallvolumen bei Lebensmitteln ist und an welchen Stellen nachgebessert werden muss. Köche können sich ein Info-Paket auf der Website des Vereins herunterladen, das Planungs- und Kalkulationshilfen

sowie ein Abfall-Analyse-Tool beinhaltet. Anhand der Daten soll ein ganzheitliches Abfallmanagement-System entwickelt werden, das alle wesentlichen Stationen vom Einkauf bis zur Entsorgung berücksichtigt und ein Bewusstsein für das Problem der Lebensmittel-Verschwendung schafft.

«Die Kampagne ist in Deutschland sehr gut angefallen und die Resonanz in der Öffentlichkeit viel versprechend gewesen», sagt Torsten von Borstel, Sprecher von

«United Against Waste». Für die Kommunikation konkreter Ergebnisse oder Erfolge bei der Umsetzung sei es aber noch zu früh. «Wir befinden uns noch in der Datensammelphase und hoffen, dass sich möglichst viele Köche an unserer Aktion beteiligen und unseren Fragebogen ausfüllen.»

Fehlende Daten erschweren Gegenmassnahmen

Die Daten werden zur Auswertung an eine Arbeitsgruppe weitergeleitet. Auf der Grundlage der ersten Ergebnisse wird anschliessend eine umfassende Leitlinie zum Abfallmanagement erarbeitet. Erfolge wie der im März in Hamburg verliehene Internorga-Zukunftspreis für nachhaltige Konzepte zeigen laut von Borstel, dass die Initiative den Nerv der Zeit treffe.

Geplant ist, zu gegebener Zeit Mitglieder aufzunehmen, die nicht nur wie bisher einen reinen Förder-Status haben, sondern als «Anwender» die Leitlinien in die Praxis umsetzen.

Beide Gruppen sollen dann mit einem jeweils eigenen Siegel für sich werben dürfen. Der Verein wird inzwischen von 35 Mitgliedern aus der Industrie und der Ausser-Haus-Verpflegung unterstützt. Ziel ist es, die Zahl der Mitglieder bis zum Ende des Jahres auf 100 zu erhöhen.



«Die Branche geht mit Produkten sorgsam um, aber wir unterstützen die Kampagne.»
Ingrid Hartges
Hauptgeschäftsführerin, Dehoga

In Deutschland werden jährlich knapp elf Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Für 17 Prozent des Volumens ist der Food-Service-Markt verantwortlich, der mit 1,9 Millionen Tonnen pro Jahr unter den Grossverbrauchern den grössten Anteil aufweist. Diese Erkenntnisse entstammen einer Studie der Universität Stuttgart, die im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz erstellt worden ist.

«Grosse Unterschiede zwischen Betrieben»

Eine treibende Kraft im Verein «United Against Waste» ist die Beratungsfirma Foodways. Ihr Co-Geschäftsführer Markus Hurschler sagt, dass in kurzer Zeit Beachtliches erreicht worden sei.

ALEX GERTSCHEN

Markus Hurschler, gemäss unterschiedlichen Schätzungen verschwendet die hiesige Gastronomie jährlich zwischen 115 000 und 300 000 Tonnen Lebensmittel. Wie und in welchem Umfang will der Verein «United Against Waste» diese Zahl senken? Die Vision des Vereins ist es, bis 2020 die Abfälle der Food-Service-Branche zu halbieren. Natürlich ist das ein weiter Weg. Was wir bisher erreicht

haben, ist, dass sich zahlreiche wichtige Akteure aus der Branche zu dieser Vision bekennen.

Das klingt nicht nach viel. Dem muss ich widersprechen. Zum einen ist Unilever erst zu Beginn dieses Jahres an uns herantreten. Dass wir innerhalb weniger Monate viele relevante Akteure in einem Verein versammelt haben, ist eine Leistung. Zum anderen ist bisher viel über die Entsorgung von Lebensmittel-Abfällen gesprochen worden, nicht aber über deren Vermeidung. Unser Verein setzt bei diesem vernachlässigten Problem an.

Teilen Sie die Meinung gewisser Fachleute, dass die Fortschritte in der Entsorgung –

Markus Hurschler

Stichwort Biogas-Erzeugung – die Abfallproduktion stimuliert haben?

Da gibt es ein gewisses Spannungsfeld, denn man hat Märkte für organische Abfälle geschaffen. Es ist verständlich, dass man lieber über Beispiele effizienter Abfallverwertung spricht. Noch besser ist es aber, Abfälle zu vermeiden. Dieses Prinzip ist auch im Umweltschutzgesetz festgehalten.



Sie müssen Ideen haben, wie dies zu erreichen ist.

In der Gastronomie ist grundsätzlich auf zwei Seiten anzusetzen: In der Küche gibt es viele Möglichkeiten der Prozessoptimierung, vom Einkauf bis zur Zubereitung. Und dann gilt es, die Angebote so zu gestalten, dass weniger Tellerreste anfallen.

Kann man auch die gesetzlichen Rahmenbedingungen verbessern?

Die Lebensmittelgesetzgebung ist mit ein Grund für die Abfälle. Sie zielt nämlich insbesondere auf die Sicherung der Gesundheit und Hygiene ab, nicht jedoch auf einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln.

Wie steht die Schweiz im Vergleich da?

Unser Food Waste ist mit jenem anderer westeuropäischer Länder vergleichbar. Aber es ist ein Problem, dass kaum eine international vergleichbare Forschung betrieben wird. Wir haben keine verlässlichen Zahlen.

Wie steht das Gastgewerbe im Vergleich da?

Die fünf Prozent Anteil an der Lebensmittel-Verschwendung in der Schweiz sehen nach relativ wenig aus. Aber es gibt grosse Unterschiede zwischen den Betriebskategorien. So ist die Gemeinschaftsgastronomie effizienter als die Gourmetgastronomie. Qualitativ anspruchsvolle, variable Küche produziert mehr

Abfall. Grosse Betriebe haben zudem mehr Ressourcen für ein effizientes Abfallmanagement; dafür haben kleinere mehr Flexibilität, was auch Vorteile bringt. Aber hier gilt wie bei so manchem in dieser Thematik: Wir wissen noch zu wenig.

Beratung für ein nachhaltigeres Ernährungssystem

Das Beratungsunternehmen Foodways Consulting arbeitet an den Standorten Willisau und Bern an Projekten für ein nachhaltiges Ernährungssystem. Das sechsköpfige Team führt zum Beispiel die Geschäfte der NGO Refiller, deren Ziel die Vermeidung von Verpackungsabfall ist, und organisiert Fachtagungen oder Ideenwettbewerbe zum Thema Food Waste.

axg