



Dank der Genuss² Food-Box können zu grosse Portionen vom Restaurantgast bequem mit nach Hause genommen werden.

Es ist wie verhext: Das letzte Pizzastück bleibt immer auf dem Teller liegen. Genauso wie das halbe Cordon-Bleu oder die Pommes zum Burger. Denn oft ist unser Appetit nicht gross genug für die servierten Portionen. Jedes Jahr werden so schätzungsweise 50'000 Tonnen „Anstandsreste“ verschwendet.

Tonnenweise für die Tonne

Der Verein United Against Waste und die Distrimondo AG haben sich mit der eigens entwickelten Genuss² Food-Box gemeinsam dem Problem angenommen. Die faltbare Kartonbox besteht zu 100% aus biologisch abbaubarem Material und eignet sich für Lebensmittel verschiedenster Art. „Die Box wurde erfolgreich in ersten Gastronomiebetrieben getestet und wird per sofort im Fachhandel erhältlich sein“, erklärt Markus Hurschler, Geschäftsstellenleiter von United Against Waste. „Durch konsequenten Einsatz der Genuss² Food-Box könnten jährlich bis zu 16'000 Tonnen Lebensmittelabfälle eingespart werden.“

Nachhaltiges Erfolgsrezept

Die Genuss² Food-Box wird ob den vielen zu vollen Tellern sowohl bei Gästen als auch bei den Gastronomen gut ankommen. Denn sie bietet dem Gast die Möglichkeit, das feine Dinner auch noch zum Zmittag zu geniessen und wirkt sich positiv auf die Entsorgungskosten der Restaurantbetriebe aus. Zudem können Wirt und Gast gemeinsam einen ökologischen Beitrag leisten – ohne dabei auf Genuss oder eine Extraportion Pommes-Frites verzichten zu müssen.

Es hält solange's hält

Die Genuss² Food-Box ist per Anfang April über die Distrimondo AG und weitere Grosshändler erhältlich. Die ersten 5'000 Schachteln à je 300 Stück können per sofort kostenlos über united-against-waste.ch bestellt und getestet werden.

Für weitere Informationen, Interviewanfragen sowie hochauflösendes Bildmaterial wenden Sie sich bitte an:

Corinne Wältli
info@united-against-waste.ch
078 916 97 32 // 031 331 16 16

So einfach funktioniert Genuss²



Nicht aufgegessene Speisen in eine Genuss² Food-Box verpacken lassen...



...innerhalb von zwei Stunden in den Kühlschrank stellen...



...und innert 24 Stunden aufwärmen. Wir wünschen En Guete!*

Innovation x Nachhaltigkeit = Genuss²

2'300'000'000 kg der jährlich hergestellten Lebensmittel in der Schweiz werden nicht verwertet. Das entspricht ungefähr 30% aller (!) produzierten Lebensmittel.

Rund 50'000 Tonnen davon sind Tellerreste. Mindestens 16'000 Tonnen davon könnten durch den konsequenten Einsatz von Genuss² Food-Boxen reduziert werden. Das entspricht ungefähr dem Gesamtgewicht von 10'600 VW Golfs und einer CO₂-Reduktion von 142'500 Erdumrundungen in eben diesem Auto.

Die Food-Box selbst lässt sich auf der Grünabfuhr entsorgen oder in der Karton-Sammlung recyceln.

United Against Waste
c/o Foodways Consulting GmbH
Bollwerk 35
CH – 3011 Bern, Schweiz

T: +41 (0)31 331 16 16
E: info@united-against-waste.ch

Über den Verein

Der Verein United Against Waste hat sich zu Aufgabe gemacht, Lebensmittelabfall zu reduzieren. Der Branchenzusammenschluss verfügt über fast hundert Mitglieder aus unterschiedlichen Bereichen der Ausser-Haus-Branche und engagiert sich mit innovativen, modernen Lösungen für eine nachhaltige Wertschöpfungskette. Weitere Informationen finden Sie auf united-against-waste.ch.