

Ihre Story, Ihre Informationen, Ihr Hinweis? feedback@20minuten.ch

«Too good to go»

24. August 2016 14:27; Akt: 24.08.2016 14:28

Restaurant-Essen für 3 Fr – gegen Foodwaste

von J. Büchi - Eine neue App sagt der Lebensmittelverschwendung den Kampf an: Sie verspricht ultragünstiges Essen aus angesagten Lokalen.

ein aus i Eine Sushi-Box? Ein indisches Curry? Oder doch ein Sandwich vom Beck? Kurz vor Ladenschluss haben die Benutzer der App **Too Good to Go** die Qual der Wahl. Zahlreiche Restaurants bieten ihre Menüs, die sonst im Müll landen würden, zu einem Bruchteil des ursprünglichen Preises an. Ziel der Entwickler: Foodwaste vermeiden. Slogan: «... und die Verschwendung ist gegessen».

Seit einigen Wochen ist die App auch in der Schweiz erhältlich – und bereits sind zahlreiche namhafte Gastrobetriebe dabei. In Zürich bieten etwa die Sushi-Bar Negishi oder das Salat-Lokal Dean&David ihre Produkte feil. Zu haben sind die Menüs schon ab drei Franken. «Seit der Lancierung haben sich bereits 5500 Nutzer registriert», freut sich Geschäftsführer Jørgen Munter. Die Werbung, die unter anderem auf Facebook geschaltet wurde, habe Wirkung gezeigt.

«Noch absolut frisch»

Die Restaurants veröffentlichen ihre Angebote kurz vor Ladenschluss oder nach Schliessung des Mittagbuffets. So können beim Restaurant Pho Vietnam die nicht verkauften Menüs von 13 bis 14 Uhr abgeholt werden, die Portion kostet 4.50 Franken. In der Metzgerei Zraggen kommen Fleischfans ab 19 Uhr für 4.95 Franken auf ihre Kosten. «Der Vorteil ist, dass das Essen vom gleichen Tag stammt und noch absolut frisch ist», sagt Munter. In Dänemark, wo die Idee herkommt, hätten seit der Lancierung im Januar bereits 400 Tonnen Lebensmittel vor der Mülltonne gerettet werden können. Auch in Österreich, Frankreich, Deutschland, Norwegen und Grossbritannien ist das Start-up inzwischen aktiv.

Munter sagt: «28 Prozent des Landwirtschaftslandes wird für Produkte verschwendet, die nie gegessen werden. Foodwaste gehört zu den grössten Umweltproblemen unserer Zeit.» Dagegen wolle man ankämpfen.

«Wir führen eine Abfall-Liste»

Das Sushi-Restaurant Negishi ist vor zwei Wochen mit der Filiale an der Zürcher Badenerstrasse auf Too Good to Go gestartet. «Falls die Einführungsphase ohne Probleme verläuft, erweitern wir das Angebot auf die anderen Filialen in Zürich, Basel, Winterthur und Zug», so Sprecher Daniel Wiesner. Bisher sei die Nachfrage noch verhalten – man hoffe jedoch, «dass mit der Rückkehr der Studenten aus den Semesterferien die zu viel gerollten Sushis einen Abnehmer finden».

Pro Filiale wird heute jeden Tag Sushi im Wert von 50 bis 200 Franken weggeworfen – denn die Kunden erwarten insbesondere auf den Sushi-Bändern eine gewisse Auswahl. «Wir führen eine Abfallliste, um die Kontrolle über die zu viel produzierten Sushis zu haben», sagt Wiesner. Das Negishi habe in der Vergangenheit schon verschiedene gemeinnützige Organisationen angefragt, ob sie das überzählige Sushi am Ende des Tages gratis abholen wollten. Allerdings hätten alle abgesagt, da sie die Lebensmittel erst am Folgetag verteilen und Sushi dafür eher ungeeignet sei. Die Boxen, die auf der App angeboten würden, seien hingegen für den Abendservice zubereitet worden und deshalb noch frisch.

Am meisten Foodwaste zu Hause

Neben Too Good to Go sind in den vergangenen Jahren auch zahlreiche weitere Konzepte zur Vermeidung von Foodwaste entstanden. So verkauft die Äss-Bar etwa in zahlreichen Filialen Gebäck und Patisserie vom Vortag. Auch der Bund ist aktiv geworden und hat einen Dialog zwischen verschiedenen Akteuren initiiert. Das

Engagement habe zahlreiche private Aktivitäten ausgelöst, freut sich Fachbereichsleiter Werner Harder vom Bundesamt für Landwirtschaft.

In der Gastronomie gehen nach Angaben des Bundes jährlich rund 290'000 Tonnen Lebensmittel verloren. Das sind schätzungsweise 12 Prozent des gesamten Foodwastes. Weitere 11 Prozent entfallen auf die Landwirtschaft, 19 Prozent auf die Verarbeitung und 5 Prozent auf den Handel. Den Löwenanteil machen jedoch die Privathaushalte aus: Dort fallen über 50 Prozent der Lebensmittelverluste an.