

Blick**Mitnehmen statt wegwerfen**

Eine Kartonbox gegen die Verschwendungen

Rund 50'000 Tonnen Essensreste lassen Restaurantgäste zurückgehen. Eine simple Kartonbox soll zum Umdenken bewegen.



Die «Genuss2 Food-Box» von United Against Waste besteht zu 100 Prozent aus biologisch abbaubarem Karton. zvg

Onur Ogul

Schweizer verschwenden massenhaft Lebensmittel. 2,3 Millionen Tonnen wandern jedes Jahr in den Müllheimer. Das ist ein Drittel der Gesamtproduktion in der Schweiz. Die europäische Nachhaltigkeitswoche, welche ab diesem Montag läuft, soll unter anderem auf solche Missstände hinweisen.

115'000 Tonnen Lebensmittel werfen alleine Hotels und Restaurants weg. Dem hat der Verein United Against Waste vor drei Jahren den Kampf angesagt. Seine Mitglieder sind namhafte Firmen und Organisationen aus Produktion, **Handel** und **Gastronomie**. Im April hat der Verein

die «Genuss2 Food-Box» lanciert, eine biologisch abbaubare Kartonbox, mit der die Gäste ihre Essensreste aus Restaurants mit nach Hause nehmen können.

Essen mitnehmen gehört noch nicht zur Schweizer Kultur

Weshalb soll eine simple Schachtel etwas bringen? Markus Hurschler (31), Leiter der Geschäftsstelle von United Against Waste, erklärt, in Ländern wie den USA seien Food-Boxen längst verbreitet. «In der Schweiz fehlte bis anhin jedoch die entsprechende Kultur. Wir sind aber überzeugt, das ändern zu können. Wichtig ist es, den Gast auf das zusätzliche Angebot aufmerksam zu machen.»

Restaurants verlieren 1 Franken pro Guest und Menü



Markus Hurschler (31), Leiter Geschäftsstelle, Verein United Against Waste zvg

Rund 50'000 Tonnen Lebensmittelabfälle in der Gastronomie stammt von Tellerrückläufen. Hurschler ordnet das Problem in den Portionengrößen. «Zu besonders vielen Rückläufen sorgen zudem Buffets. Hier tendiert man als Guest gerne dazu, sich selbst zu viel zu schöpfen. Hier helfen kleinere Teller und die Möglichkeit zum Nachschöpfen.»

Gibt es dennoch Essensreste, ist es nachhaltiger, diese mitzunehmen statt wegzuwerfen. United Against Waste schätzt, dass bei konsequenter Anwendung der Food-Box jährlich 16'000 Tonnen Lebensmittelabfälle verhindert würden. Das macht nicht nur ethisch Sinn, sondern auch ökonomisch. Laut Berechnungen des Vereins verlieren Betriebe heute wegen weggeworfenen Resten pro Guest und Menü einen Franken. Das mache in einem Betrieb für 150 Guests aufs Jahr 54'000 Franken Verlust aus.

Die Box dient der Sensibilisierung

Philipp Giesser (36) ist Mitgründer der Sinnvoll Gastro in Luzern, einer Betreiberin von mehreren Restaurants und Hotels in der Zentralschweiz. Die neue Food-Box kommt in deren Hotel Wetterhorn auf dem Hasliberg und Restaurant Gartenhaus in Luzern zum Einsatz. «Die Box ist viel schöner und handlicher als schlichte Alufolie», sagt er.

Ziel sei es, schon in der Produktion sinnvolle Mengen zuzubereiten. Doch sollte es mal Essensreste geben, biete das Personal eine Food-Box an. «Die Guests schätzen das Angebot. Wir sehen, dass das aktive Anbieten die Guests auf das Thema Lebensmittelverschwendungen sensibilisiert», so Giesser.

Publiziert am 01.06.2016 | Aktualisiert um 11:39 Uhr

MEHR ZUM THEMA

[Verschwendungen an Firmen-Apéros Abfallschlacht am Buffet](#)

[Alarm bei Kellogg's Millennials sind zu faul zum Müsli-Essen](#)

[Andrea Jansen auf Hawaii Essen auf Reisen – ein frittiertes Vorurteil](#)

[Wandelbare Leckerei Omelette ist viel mehr als nur Ei](#)

[Ungesund 9 schlechte Angewohnheiten, die jeder Büromensch kennt](#)

[Nur fürs Brot viel zu schade 9 Nutella-Rezepte für die, die nicht genug kriegen](#)

TOP-VIDEOS
