

Saukübel

«Foodwaste» ist in aller Munde. Was einst einfach im «Saukübel» landete, ist heute etwas komplizierter. Aber was fällt da überhaupt an?

Text: Claudio Zemp | Illustration: lom123/Fotolia.de



VERMEIDBAR Von insgesamt **390 000 Tonnen** Speiseabfällen pro Jahr fallen **100 000** auf den Detailhandel, der Rest auf die Gastronomie. Davon gelten zirka **200 000 Tonnen** als vermeidbar: hauptsächlich Verteilverluste und Kochüberschüsse.



AUFGEWÄRMT Nur die Krümel werden als Mahlzeit für Menschen wiederverwertet. Auf gemeinnützigen Tafeln landet weniger als ein Prozent der Ware. Rund 2 Prozent werden immerhin noch an Tiere verfüttert.

SPAREN Weniger ist mehr. Die halbe Portion belastet nicht nur den Magen weniger, sondern auch die Umwelt. Gratis-Tipp: ein Angebot zum Gratisnachschatz für den hungrigen Gast.



ENERGIE Rund 70 Prozent aller Speiseabfälle aus der Gastronomie landet in Biogasanlagen. Aus einer Tonne werden rund 150 Kilo Biogas gewonnen. 15 Prozent werden kompostiert, 10 Prozent verbrannt.

GELD In der Auslegeordnung liegt Sparpotenzial. Die Übung mit dem «gläsernen Kübel» hat noch einen Nebeneffekt: Wenn die Mitarbeiter sehen, was wo landet, passen alle besser auf.

BITTE TRENNEN

Es lohnt sich, genau hinzuschauen, um weniger zu verschwenden. Für die Betriebe gibt es einen Benchmark: die Verlustrate pro Kilo verkaufte Mahlzeit. Diese variiert stark, Gastrobetriebe verlieren zwischen 5 und 45 Prozent.

WERT Pro Mahlzeit und Gast entstehen 191 Gramm Abfall. Dies hat Hotelleriesuisse in Zusammenarbeit mit United Against Waste untersucht. Die Studie zeigt auch, wie sich die **191 Gramm** verteilen. Nämlich so:

● Mit **81 Gramm** kommt rund ein Drittel als Rüstreste aus der Küche.

● Was auf dem Teller bleibt, bildet mit **66 Gramm** den zweitgrössten Posten.

● Wegen Überproduktion und Überschüssen im Zwischenlager fallen pro Tag **27 Gramm** an.

● **6 Gramm** verderben, ganz profan.

● Vor allem in Hotels eine Krux: Das Buffet lebt davon, dass zu viel drauf ist – **12 Gramm**.

GEWUSST WIE United Against Waste zeigt, dass man mit konkreten Ideen Foodwaste reduzieren kann. Zum Beispiel mit einem günstigen «Menü Surprise» aus Resten auf «Gourmet-Niveau». Oder mit «Food-Save»-Kühlschränken mit abgelaufenem Essen in der Innenstadt. Doch das Business mit dem Food-Recycling ist ein hartes Brot, solange Wegwerfen noch billiger ist.



VERBOTEN Seit dem 1. Juli 2011 ist der «Saukübel» in der Schweiz verboten. Zuvor gingen etwa drei Viertel zum Recycling in die Tiermast.

