

Arbeitswelt

«Food Waste» – Schande und Chance zugleich

Es muss zu denken geben, dass in der Schweiz jährlich zwei Millionen Tonnen Nahrungsmittel einfach weggeworfen werden. Die privaten Haushalte sind an rund 45 Prozent der Nahrungsmittelverluste schuld, wobei der Anteil der biogenen Abfälle, die sich kompostieren oder vergären liessen, einen saten Drittel aller Kehrichtsäcke ausmacht. Wohlgermerkt handelt es sich bei diesem – unablässig steigenden – Prozentsatz innerhalb der Abfallfraktionen mehrheitlich um noch geniessbare Lebensmittel.

Die in mehrfacher Hinsicht bedenkliche Entwicklung hat immerhin zahlreiche positive Entwicklungen angestoßen. So haben sich die der Interessengemeinschaft Detailhandel Schweiz (IG DHS) angehörenden Mitglieder dazu verpflichtet, «Tischlein deck dich» und «Schweizer Tafel» in den kommenden drei Jahren mit jährlich 680 000 Franken zu unterstützen. Da beide Nonprofitorganisationen sich ausschliesslich über Spendengelder finanzieren, ist dieser «Zustupf» willkommen; er soll insbesondere verwendet werden zur Deckung der erklecklichen Logistikkosten. Dabei geht es darum, einwandfreie Lebensmittel bei den Verkaufsstellen abzuholen und sie anschliessend den Bedürftigen gratis zur Verfügung zu stellen.

«Foodbridge» sensibilisiert

Deren Anzahl wächst auch in der Schweiz, obwohl viele wegschauen oder die Herausforderung negieren. «Armut sieht bei uns eben anders aus als beispielsweise in Afrika», betont Daniela Rondelli, die sich als Geschäftsleiterin von «Schweizer Tafel» darum kümmert, dass auch Bedürftige ihre Teller mit Nahrungsmitteln füllen können. Insbesondere sei es nun möglich, dank dem nun realisierten Gemeinschaftsprojekt «Foodbridge» aller IG-DHS-Mitglieder die Abholungen auch an zusätzlichen Verkaufsstellen durchzuführen. Natürlich brauche es parallel dazu die Sensibilisierung der Bevölkerung; nur so könne dem gedankenlosen Wegwerfen von Nahrungsmitteln Einhalt geboten werden. Rondelli begrüsst denn auch den Aktionsplan «Grüne Wirtschaft», denn dadurch seien alle Kreise involviert und zur Mitarbeit aufgefordert.

«Foodbridge» scheint bereits zu wirken, indem die beiden Hilfsorganisationen enger als bisher zusammenarbeiten und sich nun auf ihre eigenen Stärken konzentrieren, sich sinnvoll ergänzen und Synergien nutzen. Die

Aufgabe ist immens: Immerhin geht es bei der «Schweizer Tafel» um die Feinverteilung von täglich 16 Tonnen Lebensmittel an rund 500 soziale Institutionen wie Gassenküchen, Notschlafstellen und andere Einrichtungen, die von den Benachteiligten frequentiert werden. «Tischlein deck dich» wiederum verfügt über 90 Abgabestellen und füllt täglich rund 35 000 Teller jener, die bei extrem engem Haushaltbudget angewiesen sind auf Lebensmittel zu einem symbolischen Preis. – Der Detailhandel versucht auf seine Weise, des Food-Waste-Problems Herr zu werden. Beispielsweise Coop: Nach einer Preisreduktion für Kundinnen und Kunden (25–50%) wird die unverkaufte Ware den Mitarbeitenden zu reduzierten Preisen (bis zu 75% Nachlass) angeboten. Abgelaufene oder verdorbene Ware wird nach Möglichkeit zu Tierfutter verwertet, zu Biogas vergärt oder kompostiert. Bei der Tierfütterung wie auch beim Vergären lassen sich die Nährstoffe weitestgehend für neue Lebensmittel nutzen. «Dank diesen Anstrengungen entsorgt Coop weniger als 0,5% der Lebensmittel, ein wesentlicher Teil davon aufgrund gesetzlicher Vorgaben», lässt Mediensprecher Ramón Gander verlauten. Migros wiederum wählte beispielsweise als Lösungsvariante eine Verlängerung der Haltbarkeit und erhöhte per November 2011 beim Hart- und Halbhartkäse-Sortiment von Mifroma die Data-Frist von 32 auf 40 Tage. Dies selbstverständlich erst nach positiv verlaufenem Haltbarkeitstest bezüglich Qualitätsveränderungen. Laut Mediensprecher Urs Peter Naef konnten die rund 180 Produkte «freigegeben werden, weil kein Qualitätsverlust festzustellen war». Selbstverständlich beeinflusst beim orangen Riesen (und andernorts) die Verlängerung der Verkaufsfrist die Entwicklung der Verlustkosten positiv.

Nicht erstaunlich ist, dass auch die Politik auf das Thema aufmerksam geworden ist. So fordert eine Motion von Nationalrat Markus Hausammann und 29 Mitunterzeichnenden vom Bundesrat, «Massnahmen zu treffen, mit dem Ziel, die Lebensmittelverluste (Food Waste) in der Schweiz bis 2020 um mindestens 30 Prozent zu reduzieren». Es brauche Rahmenbedingungen, welche alle Stufen der Lebensmittelkette einbänden. Verschiedene Akteure hätten bereits relevante Massnahmen ergriffen. «Mit einer klaren Zielformulierung seitens des Bundesrates kann den bestehenden Initiativen sowohl Schub als auch Legitimität verliehen wer-

den», ist der Thurgauer SVP-Parlamentarier überzeugt. Er postuliert eine entsprechende Sensibilisierung und Bildung bereits im Schulalter und votiert für Branchenvereinbarungen mit der Vorgabe, auch im Bereich der Produktion, der Verarbeitung und des Handels Verbesserungen zu erreichen.

Vernetzungen notwendig

Das ethisch und wirtschaftlich bedenkliche «Food Waste» scheint langsam ins öffentliche Bewusstsein zu dringen und hat zur Gründung einer gleichnamigen, unabhängigen Informations- und Dialog-Plattform geführt. Für Geschäftsleiter Markus Hurschler ist die Reduktion von Lebensmittelabfällen «eine Frage von innovativen Ansätzen, wie man Lebensmittel nachhaltig produziert und konsumiert». Im Rahmen des diesjährigen Food-Waste-Forum am 16. Juni in Zollikofen wollen die Akteure den erst fragmentarischen Ansätzen Auftrieb verleihen und Vernetzungen knüpfen. «Suffizienz» lautet das Schlagwort, mit dem die Ökologen den möglichst geringen Rohstoff- und Energieverbrauch umschreiben und zu propagieren suchen.

Suffizienz steht auch dafür, dass das Konsumverhalten der «modernen» Wegwerfgesellschaft und das kuriose Wohlstandsverständnis stärker hinterfragt werden (müssen) und neue Antworten nötig sind. Und da dieses Verständnis bisher an materielle Güter gekoppelt ist und das Wegwerfen von Lebensmitteln als Beweis von Reichtum gilt («man kann es sich leisten»), braucht es wohl weitere mediale Aufschreie, bis der wirkliche Hauptverantwortliche reagiert – der Konsument.

Werner Knecht