

# Neue Technologie soll «Food Waste» reduzieren

Eine neue Mobile-App soll das Bewusstsein der Konsumenten für «Food Waste» schärfen soll.

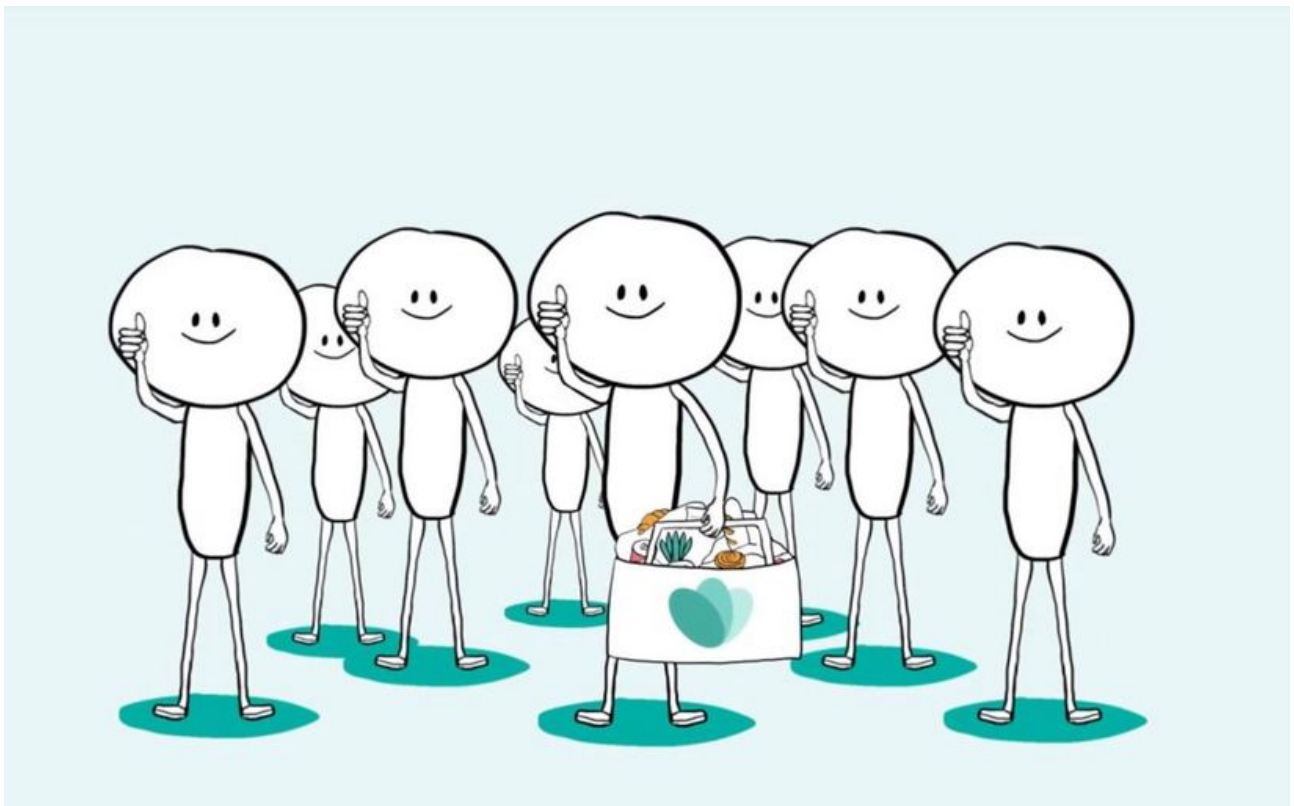


Bild: Printscreen/Youtube

Lebensmittelabfälle sind ein besonders schwieriges Thema. «Food Waste» fällt auf allen Stufen der Nahrungsmittelkette an - vom Anbau bis zum Konsum. Mehrere technologische Initiativen nähren nun die Hoffnung auf Besserung. So etwa «[Too Good to Go \(https://toogoodtogo.ch/de-ch\)](https://toogoodtogo.ch/de-ch)»: Eine neue Mobiltelefon-Applikation, die das Bewusstsein der Konsumenten schärfen soll.

«Too Good to Go» ist eine dänische Entwicklung und wurde erst vor Kurzem auch in der Schweiz lanciert. Detailhändler oder Gastronomen können ihre überschüssige Ware über die App zu einem vergünstigten Preis an Selbstabholer anbieten. Das Ziel: Produzierte Lebensmittel sollen auch konsumiert werden und nicht im Abfall landen.

«Es ist ein Modell, das nur Gewinner hervorbringt», erklärt Lucie Rein, Schweizer Marktmanagerin des dänischen Start-ups. «Der Konsument profitiert von einem Rabatt und der Restaurantbesitzer verkauft unverkaufte Artikel, ganz zu schweigen von den Vorteilen in Bezug auf Sichtbarkeit und Image und den Vorteilen für die Umwelt». Mit fast 130'000 Downloads in der Schweiz in wenigen Monaten habe die Anwendung bereits ein breites Publikum gefunden.

### **Zwei Millionen Tonnen Lebensmittel landen im Müll**

In der Schweiz landen jedes Jahr zwei Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll – rund ein Drittel der Produktion. Für diesen Schlamassel sind vor allem die Konsumenten verantwortlich (45%), erklärte Corina Gyssler, Sprecherin von WWF Schweiz.

Dahinter folgen die verarbeitende Industrie (30%) und – wegen minderwertiger oder nicht konformer Produkte – die landwirtschaftliche Produktion (13%). Auf den Detailhandel und die Gastronomie entfallen jeweils 5 Prozent.

Allein für die Haushalte sind die finanziellen Auswirkungen beträchtlich. Denn der Wert der weggeworfenen Lebensmittel liegt bei etwa 500 bis 1000 Franken pro Haushalt und Jahr. Und diese Zahl berücksichtigt nicht die Umweltkosten, ergänzt die Sprecherin des WWF.

### **Lösungen auf verschiedenen Ebenen**

«Es kostet heute weniger, Waren wegzuworfen, als Umsatzeinbussen hinzunehmen, weil man nicht genug produziert hat», erklärte auch Lucie Rein von «Too Good to Go». Denn die zu erwarteten Kosten für «Food Waste» würden beim Herstellprozess gleich mit kalkuliert. Dies liegt laut Rein an den eingefahrenen Gewohnheiten der Konsumenten. Diese würde auch zu Ladenschluss volle Regale und ein reichhaltiges Sortiment erwarten.[IMG 2]

«Too Good to Go» arbeitet sowohl mit unabhängigen Gastronomen als auch mit grossen Detailhändlern wie Coop und Migros zusammen und steht kurz davor, die Marke von 500 Partnern in der Schweiz zu erreichen. Das Projekt, das sich derzeit in einer Pilotphase befindet, wurde von den Coop-Kunden gut angenommen: «Die ersten Erfahrungen sind positiv (...), aber es ist noch zu früh für eine detaillierte Auswertung», sagte eine Sprecherin.

Die App aus Dänemark setzt am Ende der Warenkette an. Um Verschwendung zu vermeiden, müsste aber auch bereits früher gehandelt werden. Doch auch hier eröffnen neue Technologien weitere Möglichkeiten.

### **Schweizer Start-ups**

Das Schweizer Start-up-Unternehmen [Kitro](https://www.htr.ch/story/das-erste-radikal-vegetarische-restaurant-in-laax-22510.html) (<https://www.htr.ch/story/das-erste-radikal-vegetarische-restaurant-in-laax-22510.html>) etwa beschäftigt sich mit einer Lösung für Food Waste in Restaurants und Kantinen. [Kitro](https://www.kitro.ch/) (<https://www.kitro.ch/>) hat einen intelligenten Abfallsammler mit Sensoren entwickelt, der in der Lage ist, Abfälle zu zählen und zu klassifizieren, um Kunden bei der Reduktion von Abfall zu unterstützen. Das Konzept, das zwei junge Absolventinnen der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) entwickelten, wurde im vergangenen November bereits mit dem nationalen [Tourismuspreis Milestone Premiere](https://www.htr.ch/story/premierenauf-ganzer-linie-22167.html) (<https://www.htr.ch/story/premierenauf-ganzer-linie-22167.html>) ausgezeichnet.

[Prognolite \(https://prognolite.com/site/de/\)](https://prognolite.com/site/de/), ein weiteres Schweizer Start-up, hat derweil ein auf Megadaten basierendes Prognosetool für Gastwirte entwickelt. Dieses kann einem Gastrobetrieb aus langfristigen Absatzzahlen, Kalenderdaten und dem aktuellen Wetterbericht Hinweise für die Einkaufs- und Personalplanung geben. Der Kantinenbetreiber SV-Group wurde als Partner für ein Pilotprojekt gewonnen.

Deutlich über eine solche Pilotphase hinweg ist «Too Good to Go». Das Start-up hat in Dänemark bereits einen Laden für sonst unverkäufliche Lebensmittel eröffnet. Und auch sonst schreitet die Entwicklung des Geschäfts zügig voran: Im nächsten Jahr soll sich die Zahl Mitarbeiter in Europa auf 400 verdoppeln und sich der Umsatz auf 86 Millionen Franken verdreifachen. (awp/sda)

Publiziert am Mittwoch, 19. Dezember 2018