

Äss-Bar GmbH, Zürich: gemeinsam gegen Food Waste

Backwaren «frisch von gestern»

Mit dem Slogan «Frisch von gestern» wirbt die «Äss-Bar» an der Stüssihofstatt 6 im Zürcher Niederdorf. Hier werden beste Backwaren vom Vortag – Brote, Sandwiches, Patisserie und Torten – aus sieben Zürcher Bäckereien zum halben Preis angeboten.

Die «Äss-Bar» im Zürcher Niederdorf ist gar nicht so einfach zu finden, obschon die Adresse «prominent» ist. Ein kleines Torten-Symbol-Schild mit der Aufschrift «Äss-Bar» in hellem Blau ist zwischen den vielen Geschäften doch auszumachen. Eine mobile Werbetafel «Gebäck ab 1.–, Sandwiches ab 2.50, Brot ab 2.–» steht dicht an der Hausfassade auf dem Kopfsteinpflaster. Hinten im Altstadt-haus an der Stüssihofstatt 6, etwa sechs Meter von der stark frequentierten Fussgängerzone entfernt, befindet sich über zwei Treppenstufen hinab der vierzig Quadratmeter grosse Verkaufsladen der ersten «Äss-Bar» der besonderen Art in der Schweiz: «Backwaren vom Vortag – einwandfrei und zu stark reduzierten Preisen.»

Lockere Atmosphäre

Der hohe, rechteckige Raum mit den Backwaren wird gut ausgeleuchtet. Kunden warten artig, bis sie ihre Kaufwünsche an die beiden Verkaufsmitarbeitenden anbringen können. Die Atmosphäre ist locker, freundlich, und es duftet nach Brot – auch wenn es «frisch von gestern» ist. Ein Vater mit Tochter nützt die kurze Wartezeit

und bedient sich selbst an der kleinen Kaffee- und Tee-Ecke mit einem Nespresso (3 Fr.), seiner Tochter füllt er einen Pappbecher Süssmost aus einer Bag-in-Box ab. Im grossen Kühlschrank gibt's eine grosse Auswahl an Limonaden und Soft Drinks, daneben steht ein Strauss mit rosafarbenen Rosen.

Kunde aus Norddeutschland

«Das Finnenbrot ist aus Sauerteig, und ich kann es Ihnen sehr empfehlen», berät Verkäuferin Céline Horisberger einen Kunden aus Berlin. «Wir waren schon im Frühling hier. Morgen Sonntag fliegen wir wieder zurück und besorgen eben das Brot bereits heute, da Sie sonntags leider geschlossen haben», erzählt der Reisende von der Spree und legt exakt vier Franken auf den Tresen (ein «Nur Bargeld – Cash only»-Schild steht gut sichtbar auf der Verkaufsvitrine). «Danke, tschüss und gute Reise!», wünscht ihm die Verkäuferin, die zusammen mit ihrem Kollegen Tobi Etter alle Hände voll zu tun hat. Hurtig eilt der Mann wieder in die geschäftige Stüssihofstatt hinaus. Gemeinsam gegen Food Waste! Und die Kunden werden darauf



In der Äss-Bar gibt es Gebäck, Kaffee, Patisserie, Sandwiches und Torten.

hingewiesen, warum die Ware so preiswert ist.

Wer kauft in der «Äss-Bar» ein?

«Es kaufen alle Alters- und Personengruppen bei uns ein», sagt Sandro Furnari, Geschäftsführer, Mitinitiant und Gesellschafter der Äss-Bar GmbH. «Die Durchmischung gibt sicherlich auch der Standort vor. Im Zürcher Niederdorf erreichen wir insbesondere die Anwohner, viele Mitarbeitende der anliegenden Läden und Betriebe, Schüler, Studenten, alte und junge Leute und – zu unserem eigenen Erstaunen –, eine doch beträchtliche Anzahl Touristen.» Sind es primär an der Nachhaltigkeit und Umwelt interessierte Leute oder solche, die aufs Portemonnaie achten müssen? Furnari: «Ich denke keines von beidem trifft richtig zu. Es ist viel mehr eine Kombination aus der Möglichkeit, gute Produkte günstig einzukaufen und damit ein neuartiges Konzept zu unterstützen, welches gleichzeitig einen Beitrag zur Nachhaltigkeit leistet.» Wegen der Nähe zur Zentralbibliothek Zürich wird der besondere Laden von vielen Studierenden gerne besucht. «Anfänglich gab es Tage, da waren wir bereits um 16 Uhr ausverkauft. Das kommt heute kaum mehr vor. Wir haben genug Vorrat», erzählt Verkäufer Tobi Etter. Und seine Kollegin Céline Horisberger fügt an: «Nach 17 Uhr

haben wir meistens 90 % unseres Tagesangebotes verkauft, und es gibt selten noch Sandwiches. Die sind ja sehr beliebt, werden Mittag liebend gerne verzehrt und sind unser Bestseller. Viele kommen auch wegen den tollen Desserts und den zahlreichen Broten der sieben Zürcher Bäckereien zu uns.»

Im Schnitt bleibe zehn Prozent der Ware abends zurück. Davon dürfe sich das Personal gratis bedienen. «Wir suchen zur Zeit auch nach einer sinnvollen Lösung, um den Rest noch zu verwerten», sagt Verkäufer Tobi Etter.



Die Äss-Bar verfügt über ein recht breites Sortiment an Sandwiches.

Äss-Bar GmbH, Zürich

Mitarbeitende: 13 inkl. Geschäftsführer und Aushilfen

Fläche: 60 Quadratmeter

Geschäftsführer: Sandro Furnari

Leiterin Laden: Rika Schneider

Partner/Anbieter:

Die Zürcher Bäckereien-Konditoreien Berner, Buchmann, John Baker, Fleischli, Hotz, Martha's Salad, Péclard/Schober

Aktienkapital: 80 000 CHF

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 9.00 bis 18.30 Uhr

Internet: www.aess-bar.ch



Die Äss-Bar wird von allen Alters- und Personengruppen besucht.

Vom Ausland inspirieren lassen

Die Besitzer der «Äss-Bar» haben das Konzept in Frankreich und Deutschland gesehen. «Wir haben uns vom Ausland inspirieren lassen und die Idee für die Schweiz adaptiert», bestätigt Sandro Furnari. Die vier «Äss-Bar»-Besitzer sind nicht in der Lebensmittelbranche tätig und üben andere Berufe aus (Bau, Versicherung, Finanzen und Medizinaltechnik). Quereinsteiger Furnari, Projektleiter bei einem Generalunternehmer: «Unser Know-how ist Projekte zu realisieren. Für die Leitung unseres Ladengeschäftes haben wir deshalb die gelernte Konditorin Rika Schneider engagiert.»

Überwältigendes Feedback

Wie ist es mit der Bereitschaft, Brot vom Vortag zu kaufen? Das Feedback der Kunden sei überwältigend. Viele seien begeistert, dass qualitative hochwertige Lebensmittel nicht einfach im Abfall landen, sondern weiter zum Verkauf angeboten würden. «Unsere Kunden kaufen gerne und ohne Berührungängste bei uns ein. Wir spüren natürlich, dass das Thema Lebensmittelverschwendung die Gesellschaft bewegt und viele Leute etwas dagegen tun möchten. Es ist uns aber auch wichtig, dass der Verkauf von uns professionell geführt wird. Ebenso haben wir auf die Präsentation der Produkte und Gestaltung des Ladens grossen Wert gelegt. Natürlich hilft uns der günstige Preis – wir verkaufen die Produkte durchschnittlich zum halben gegenüber dem ursprünglichen Preis», sagt Sandro Furnari.



Gemeinsam gegen Food Waste mit Produkten vom Vortag.

«Daumen hoch»

Kürzlich mailte die «Äss-Bar»-Kundin E.: «Daumen hoch! Schon seit einiger Zeit komme ich häufig und gern bei euch vorbei, um die tolle Idee zu unterstützen und ganz einfach, um ein leckeres und preisgünstiges Zmittag zu holen. Ich wurde noch nie enttäuscht, man wird äusserst aufgestellt und freundlich empfangen und bedient. Es ist euch zu wünschen, dass das Konzept Erfolg hat, und es wäre schön, wenn ihr damit andere dafür begeistern könntet, etwas gegen Food Waste zu tun. Kurz: Macht weiter so, die Äss-Bar ist top.»

Auch Rosa M. ist des Lobes voll: «Ich bin Stammkundin und komme jede Woche ein- bis zweimal hier her. Ich schätze die qualitativ einwandfreien Produkte, den reduzierten Preis und kann aktiv etwas gegen Lebensmittelverlust und Verschwendung tun. Was mich auch begeistert: Das sehr, sehr freundliche Personal», sagt die Rentnerin, «wo kriegt man sonst ein Stück feinsten Schwedentorte der Bäckerei-Konditorei Ernst

Food Waste: immense Lebensmittelverluste

Schweizerinnen und Schweizer werfen jährlich zwei Millionen Tonnen einwandfreier Lebensmittel weg – fast die Hälfte davon in privaten Haushalten. Pro Kopf und Tag bedeutet das fast eine ganze Mahlzeit. Nicht der Handel, sondern der Verbraucher wirft die meisten Lebensmittel in den Müll.

Grosse Verluste beim Endkonsum

Ein Bericht von WWF Schweiz und foodwaste.ch gibt Aufschluss darüber, wie sich unsere Lebensmittelabfälle zusammensetzen. Die Verluste in der Landwirtschaft werden auf mindestens 13% geschätzt. Sie gehen hauptsächlich auf das Konto von Früchten und Gemüse, die auf dem Feld liegen bleiben, weil sie zu gross, zu klein oder zu unförmig sind. In der Verarbeitungsindustrie betragen die Abfälle 30% und kommen hauptsächlich durch das Aus-sortieren «minderwertiger» Waren zustande. Entgegen allgemeiner Er-

wartungen fallen die grossen Verluste nicht im Detailhandel (5%) und im Grosshandel (2%) an, sondern beim Endkonsum: 45% bei den Konsumenten und 5% in der Gastronomie.

Verlust ist nicht gleich Verlust

Nicht jeder Lebensmittelabfall ist gleich gravierend. Es macht einen Unterschied, ob wir einen Salat aus dem eigenen Garten oder Bohnen aus Kenia wegwerfen, die mit grossem Energieaufwand eingeflogen worden sind. Das Wegwerfen von Fleisch belastet die Umwelt am stärksten, weil dessen Produktion besonders viele Ressourcen braucht: In einem Kilo Fleisch stecken 7 bis 15 kg Futtermittel. Mit dem Engagement aller Stufen der Lebensmittelkette könnten wir mindestens einen Drittel der heutigen Lebensmittelverluste verhindern und damit in der Schweiz jährlich so viel CO₂ einsparen, wie 500 000 Autos verursachen.

Hotz AG für 2.50 Franken oder einen Blueberry-Muffin von John Baker für 1.50 Franken? Damit auch der Verkauf zügig geschieht, gibt es nur 50-Rappen-Preisstufen.

Einträge im Gästebuch

Am Ausgang liegt ein grosses Gästebuch auf, das seit der Eröffnung vor einem Jahr rege benutzt wird. Es ist voller hymnischer Einträge. Kritik ist kaum zu finden, ausser, als es – wegen Ausverkauf! – anfänglich nachmittags keine Backwaren vom Vortag mehr gab.

«Top!», «Echt toll gemacht!», «Super Konzept!», «Mega cooli Idee!», «Yummy! From Dani with Love». Auch Fredi findet, so der Eintrag, den Laden «super, aber Ausgang-Leute kommen spät – also bis Mitternacht öffnen!»

Gutes gibt es auch von gestern!

Urs Oskar Keller

Interviews mit Äss-Bar-Partnern: Seite 9



«Frisch von gestern» lautet der Werbeslogan der Äss-Bar.

Fotos: Urs Oskar Keller