

Sechs Fragen an drei engagierte «Äss-Bar»-Partner (vgl. Bericht Seiten 6/7)

Rund ein Drittel der Nahrung landet in der Schweiz im Abfall. Dies muss nicht sein. Wir haben drei der heute sieben Partner der Zürcher «Äss-Bar» nach ihren Beweggründen und zum Thema «Food Waste» befragt:

- Jens Jung, Geschäftsführer und Miteigentümer John Baker, Zürich,
- Daniel Bollin, stellvertretender Geschäftsführer Ernst Hotz AG, Bäckerei-Konditorei, Dübendorf,
- Konrad Pfister, Geschäftsführer Bäckerei Fleischli Vertriebs AG, Niederglatt.

Was sind Ihre Beweggründe zum Mitmachen?

Jens Jung: Als erstes natürlich die Nachhaltigkeit und die Ausschöpfung der Ressourcen.

Es macht Freude, die feinen Sachen sinnvoll weiterzugeben und dabei noch Aufklärungsarbeit zu leisten!

Daniel Bollin: Food Waste ist ein grosses Thema in der heutigen Zeit. «Mitschuldig» sind zum Teil auch die Konsumenten, welche fast bis Ladenschluss eine volle Vitrine oder Ladentheke erwarten. Mit der Äss-Bar tun wir etwas Gutes für die Leute, welche eventuell ein kleines Budget haben.

Konrad Pfister: Die Bäckerei-Konditorei Fleischli will aktiv etwas gegen Food Waste unternehmen und ist sich als Lebensmittelproduzent ihrer Verantwortung gegenüber der Bevölkerung bewusst.

Sind es rein ökologische oder auch ökonomische Motive?

Jens Jung: Es sind rein ökologische und moralische Motive. Wir Bäckereien haben es schwierig, da wir hauptsächlich Tagesprodukte herstellen. Gelernt haben wir alle, dass am Ende des Tages sieben Prozent der Backwaren übrig sein dürfen. Es gibt auch noch immer Bäckereien, die «Vollsortiment bis Ladenschluss» praktizieren. Dies ist nicht mehr zeitgemäss, gerade wenn alles in den Abfall wandert. Wir versuchen in der letzten halben Stunde leerverkauft zu sein. Natürlich ist die Planung schwierig, darum ist die Äss-Bar ein wirklich willkommener Partner.

Daniel Bollin: Die Menschen verhungern auf der Welt, während wir einwandfreie Produkte wegwerfen – das gibt schon zu denken!

Konrad Pfister: Primär sind wir von dieser Geschäftsidee begeistert.

Wir können aktiv etwas gegen die Lebensmittelverschwendung unternehmen.

Weiter können wir vom positiven Echo in den Medien und vom Erfolg dieser Geschäftsidee profitieren.

Wie läuft die Zusammenarbeit ab?

Jens Jung: Sehr unkompliziert und einfach. Wir stellen die Ware in Harassen für die Äss-Bar bereit. Angestellte holen diese ab und verkaufen unsere Produkte. Einen kleinen Teil des Erlöses erhalten wir wieder zurück.

Daniel Bollin: Die Äss-Bar holt die bereitgestellten Lebensmittel ab und bringt gleich einige leere Kisten für den nächsten Tag mit. Pro Quartal erhalten wir eine kleine Rückvergütung.

Konrad Pfister: Äss-Bar-Angestellte fahren unsere Filialen am Morgen an und nehmen die Retouren vom Vortag, wo nötig gekühlt, mit.

Welchen Stellenwert hat die Nachhaltigkeit generell in Ihren Betrieben?

Jens Jung: Wir nehmen Nachhaltigkeit im Umgang mit Ressourcen und der Natur sowie Tieren sehr ernst. Wir liefern mit Elektro-Bikes aus, versuchen die Konsumenten zum Verzicht auf all zu viel Verpackungsmaterial zu bewegen und achten auf Wiederverwendbarkeit oder Kompostierbarkeit. Unsere Zutaten stammen aus der Region aus biologischem Anbau oder bio-dynamischer Tierhaltung. Dies, weil wir es normal finden, sorgfältig mit unserer Welt umzugehen.

Daniel Bollin: Nachhaltigkeit ist ein Thema, welches alle beschäftigen muss – so auch unseren Betrieb.

Konrad Pfister: Wo immer möglich versuchen wir in unseren Betrieben nachhaltig einzukaufen – das heisst in der Region –, zu produzieren und zu verkaufen.

Haben Sie weitere Tipps, wie der Lebensmittelabfall vermindert werden kann?

Jens Jung: Rüstabfälle können zu Gemüsebrühe oder Gewürz gemacht werden. Die Auslage muss nicht bis Ladenschluss rammelvoll sein, und natürlich sollte man keine Wegwerf-Formen oder -Verpackungen – zum Beispiel Alu-Formen für Chäschüechli – benutzen.

Daniel Bollin: Vieles wird durch die Erwartungshaltung des Kunden erschwert.

Es ist ein Balance-Akt zwischen wirtschaftlichem Denken und der Erfüllung der Erwartungshaltung der Kunden.

Es ist eine Art tägliches Lottospielen. Um einen Anhaltspunkt zu erhalten, wie viele Stück pro Arti-



Jens Jung setzt auf Nachhaltigkeit.

kel (Verkaufsmenge) eine Woche vorher am gleichen Tag am Vortag verkauft wurden, stellt uns die Kasse diese Daten zur Verfügung.

Konrad Pfister: Die Konsumenten sollten sich schon vor dem Einkaufen Gedanken machen, wie die Lebensmittel verwendet werden sollen und wie Abfall in der Küche beim Kochen am besten vermieden werden kann. Auch gibt es viele Möglichkeiten, schon zubereitete Lebensmittel am nächsten Tag weiterzuverarbeiten, damit diese sorglos konsumiert werden können.

Arbeiten Sie noch mit anderen Organisationen zusammen?

Jens Jung: Nein.

Daniel Bollin: Wir unterstützen teilweise auch die Sozialwerke von Pfarrer Ernst Sieber in Zürich oder örtliche Sportvereine mit übrig gebliebenen Lebensmittel. Früher engagierten wir uns auch für den Verein «Tischlein deck dich», aber das Lebensmittelinспекtorat vor Ort wollte alle übrig gebliebene Ware verpackt und deklariert haben, sodass der Aufwand für uns zu gross wurde. Eigentlich schade.

Konrad Pfister: Ja, mit der Schweizer Lebensmittelhilfe «Tischlein deck dich».

Interview: Urs Oskar Keller



In der Äss-Bar gibt es gute Backwaren auch von gestern!