

# blickpunkt

HYGIENE-, ENERGIE- UND UMWELTTIPPS FÜR PROFIS Nr. 31 | NOVEMBER 2018



## Take-away-Geschirr: Durch Mehrfachnutzung Abfallberge vermeiden

**Umweltbewusstsein ist in, Ressourcenverschwendung und unnötiger Abfall sind out. Die Verwendung von Mehrweggeschirr nützt deshalb nicht nur der Umwelt, sondern auch dem eigenen Image.**

Die Mensa in der Nähe unseres Büros bietet ein gutes Salatbuffet an. Gemütlich ist sie jedoch nicht. Deshalb holen wir dort gerne unser Mittagessen und setzen uns damit an einen angenehmeren Ort. Nachher quillt dann der Abfalleimer über vom Einweggeschirr, das wir gezwungenermassen jedes Mal mitkaufen, weil die Waage der Mensa auf sein Gewicht eingestellt ist. Mein eigenes Tupperware mitzubringen, ist darum keine Option. Die

Umweltbewussten unter den Kolleginnen und Kollegen sind deshalb dazu übergegangen, ihr Mittagessen im eigenen Geschirr mitzubringen oder zum Thailänder zu gehen, der das rote Curry problemlos in die mitgebrachte Schüssel füllt.

### Depot statt Abfall

Es gäbe jedoch eine Alternative. Sie heisst Mehrweggeschirr. Die Firma reCIRCLE hat dafür Boxen und Becher entwickelt. Das System funktioniert so: Als Gast zahlt man zusätzlich zum Menüpreis zehn Franken Depot und lässt sich sein Essen in die sogenannte reBOX schöpfen statt ins übliche Wegwerfgeschirr. Nach der Konsumation kann die Box in jedem beteiligten

editorial

Bei unseren Gästen beobachten wir zwei Trends, die sich entgegenzulaufen scheinen. Einerseits: Ihr Leben wird immer mobiler. Das wirkt sich auch darauf aus, wie und wo sie ihre Mahlzeiten einnehmen oder ihren Kaffee trinken. Take-away heisst die Antwort darauf. Gleichzeitig allerdings sind gerade jüngere Kundinnen und Kunden immer umweltbewusster. Der Kaffee im Papierbecher, Salat im Plastikgeschirr und Fried Rice im Karton laufen diesem zweiten Trend

jedoch entgegen, denn die weggeworfenen Materialien belasten die Umwelt sowohl bei der Herstellung als auch bei der Entsorgung. Wir haben uns in diesem Blickpunkt deshalb auf die Suche nach Möglichkeiten gemacht, die Mobilität und Umweltbewusstsein vereinbaren. Hier sei bereits verraten: Eine Antwort heisst Mehrweggeschirr – sei es von den Gästen mitgebracht oder ein gesamtes System, das angeboten werden kann.



Julian Graf

*Julian Graf*  
Geschäftsführer Cafetier Suisse

Gastrobetrieb zurückgegeben werden. Die 10 Franken werden dann ausgezahlt, oder die gebrauchte wird gegen eine saubere Box getauscht. Die Reinigung übernehmen die Gastrobetriebe. reCIRCLE verrechnet dafür eine jährliche Abogebühr, die nach eigenen Angaben günstiger ist als der Einkauf von Wegwerfgeschirr. Abgenütztes Geschirr ersetzt reCIRCLE und übernimmt auch dessen Recycling. So sollen die Abfallberge, die täglich durch Einweggeschirr produziert werden, verringert werden. Im Interview auf Seite 3 gibt die Geschäftsleiterin Jeannette Morath Auskunft über das Projekt – das natürlich umso besser funktioniert, je mehr Betriebe sich anschliessen.

### Mitgebrachtes Geschirr

Bringt die Kundin oder der Kunde das eigene Geschirr mit, so ist der Gastronomiebetrieb in erster Linie für die Sicherheit der von ihm angebotenen Lebensmittel bis zum Einfüllen verantwortlich; die Entscheidung und Verantwortung, ob ein mitgebrachtes Gefäss sich tatsächlich für diesen Zweck eignet und sauber genug ist, liegt beim Gast. Der Betreiber muss dabei sicherstellen, dass das Risiko einer Verschmutzung beim Einfüllen möglichst klein ist.

Cafetier Suisse gibt in einem Merkblatt, das sich auf Kaffeebecher bezieht, aber in vielem auch auf Schüsseln für Take-away-Menüs anwendbar ist, folgende Tipps mit auf den Weg:

- Beim Kaffeebecher sollte der Deckel vom Gast abgenommen und aufbewahrt werden.
- Ist der Becher verschmutzt und/oder ungeeignet für das bestellte Getränk oder Menü, kann dem Gast Einweggeschirr angeboten werden.
- Würde das verschmutzte Geschirr beim Befüllen die Einrichtung berühren, sollte die Benützung abgelehnt werden.
- Beim Befüllen nur so viel Kontakt wie nötig.
- Mitgebrachtes Geschirr nur in den dafür festgelegten Bereichen abstellen.
- Beim Kaffee darauf achten, dass der Becher den Auslauf der Kaffeemaschine nicht berührt.
- In unmittelbarer Nähe des Bereichs, der mit Gästegeschirr in Berührung kommt, sollten sich keine unverpackten und leicht verderblichen Lebensmittel befinden.
- Bereiche, die mit Gästegeschirr in Berührung kommen, regelmässig reinigen.

### Destilliertes Wasser

Aus destilliertem oder durch einen Ionenaustauscher demineralisiertem Wasser lassen sich besonders klare, durchsichtige Eiswürfel herstellen, weshalb manche Lokale aus ästhetischen Gründen darauf zurückgreifen. Immer wieder taucht das Gerücht auf, dass so zubereitetes Wasser gesundheitsgefährdend sei. Ferdinand W. Uehli vom Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Zürich gibt jedoch Entwarnung: Da müsste man schon etliche Liter trinken und selbst dann würden die fehlenden Mineralien über die Nahrung aufgenommen. Einige Eiswürfel im Getränk seien daher völlig ungefährlich.



### Ein Tischsteller gegen Food Waste

An Buffets entstehen über 20 Prozent des Food Waste in Gastrobetrieben. Dies schadet nicht nur der Umwelt, sondern auch dem eigenen Portemonnaie. Die Sensibilisierung von Mitarbeitenden und Gästen ist ein wichtiger Faktor, wenn es darum geht, Food Waste zu vermeiden. hotelleriesuisse und United Against Waste entwickelten deshalb gemeinsam einen viersprachigen Kartonaufsteller und alternativ einen Holzwürfel, der auf dem Buffet aufgestellt werden kann und die Gäste darauf aufmerksam macht, dass sie mit bewusstem Schöpfen zu mehr Nachhaltigkeit beitragen können.

Mehr Infos:  
[www.united-against-waste.ch/aktivitat/tischsteller/](http://www.united-against-waste.ch/aktivitat/tischsteller/)



Jeannette Morath,  
Geschäftsleiterin reCIRCLE

«reCIRCLEN ist günstiger, als Einweggeschirr einzukaufen»

**Wegwerfgeschirr für Take-away-Mahlzeiten belastet die Umwelt bei Herstellung und Entsorgung. Dies läuft dem Trend zu mehr Umweltbewusstsein beim Essen entgegen. Der Verein reCIRCLE bietet Gastrobetrieben eine Alternative an. Geschäftsleiterin Jeannette Morath gibt Auskunft.**

**Wie viele Betriebe verwenden zurzeit die Schalen und Becher von reCIRCLE?**

Rund 600 Betriebe arbeiten schweizweit mit reCIRCLE-Produkten.

**Wie viele Gefässe sind im Umlauf? Und wie oft werden sie verwendet?**

Wir haben hochgerechnet, dass mittlerweile rund 20 000 reBOXen pro Tag verwendet werden. Das macht im Jahr über 5 Millionen weniger Wegwerfverpackungen!

**Welche Vorteile entstehen für einen Betrieb, wenn er reCIRCLE-Geschirr anbietet?**

Partnerbetriebe bieten ihren Kundinnen und Kunden eine zeitgemässe, ökologische Alternative zum gängigen Einweggeschirr an. Es ist in der Regel günstiger, zu reCIRCLEn, als Einweggeschirr einzukaufen. Es hat sich herausgestellt, dass die meisten Kunden ihre reBOXen behalten, selbst abwaschen und immer wieder auffüllen lassen. So entfällt auch der grösste Teil des Abwaschs für die Gastrobetriebe. Die meisten fangen risikolos mit einem dreimonatigen Test für 150 Franken an, bei dem sie sich selbst überzeugen können, dass ihre Kundschaft das System akzeptiert. Sie fangen mit kleinen Mengen reBOXen an und können nachbestellen, falls eine Nachfrage entsteht. Weil wir in der Schweiz produzieren, ist das möglich. So verlieren sie kaum Platz, und die Umstellung verlangt keine Investition. Je nach Kosten des Wegwerfgeschirrs sparen Gastrobetriebe ab wenigen Nutzungen pro Tag.

**Welchen Aufwand bringt die Umstellung mit sich?**

Die Vorbereitung und Einführung sind happig. Meistens bieten Partnerbetriebe beide Varianten an, reCIRCLE und Wegwerfgeschirr. Deshalb muss es geplant werden: Mise en place, Kasse programmieren, Personal und Kundschaft informieren, Abwasch testen. Wir helfen mit Kommunikationsmitteln, doch es braucht trotzdem persönlichen Einsatz während der ersten Tage. Danach wird es schnell zur Routine und ist nicht mehr wegzudenken.

**Eignet sich das System für alle Betriebe, die Take-away-Getränke oder -Mahlzeiten anbieten?**

Es eignet sich für alle Arten von Betrieben, die mit Wegwerfgeschirr arbeiten, ausser für Pizza. Wir arbeiten im Moment an einer neuen Art Pizzaverpackung.

**Aus welchem Material bestehen die Gefässe? Und warum haben Sie sich für dieses Material entschieden?**

Unsere Kriterien waren Hygiene, Waschbarkeit, Langlebigkeit, Mikrowellentauglichkeit, Trierbarkeit und Recyclingfähigkeit. Wir haben uns für einen teuren, sehr hochwertigen Kunststoff entschieden, ein erdölbasiertes Produkt, namens PBT. Dies haben wir mit 30% Glasfaser verstärkt. Dadurch halten unsere Produkte sehr lange, und die Haptik ist hochwertig. Ausserdem bleibt das Essen so wärmer, die reBOXen trocknen besser und sind wirklich mikrowellentauglich.

**Erhalten Sie Rückmeldungen von den Betrieben, wie die Kundinnen und Kunden auf die 10 Franken Depot reagieren?**

Zuerst denken die Kundinnen und Kunden schon, dass es teuer ist, bis sie merken, dass es ja ein Depotsystem ist und dass das Produkt richtig gut ist, also dicht, stapelbar usw. Wenn wir die Produkte im Detailhandel verkaufen würden, bekämen wir mehr dafür.

**Gibt es ähnliche Systeme in anderen Ländern, und können Sie etwas sagen über dortige Erfahrungen?**

reCIRCLE ist weltweit einzigartig. Es gibt einige Anbieter in den USA oder England, die Konzepte mit geschlossenen Kreisläufen für Campusse anbieten, also jeder Campus hat seinen Kreislauf. In den USA gibt es auch ein kleines Projekt, das über Mitgliedschaften funktioniert. Für Kaffeebecher gibt es in Deutschland einige Anbieter.

**Wie kam es zu reCIRCLE, und wer steht dahinter?**

Das erste Konzept erarbeitete ich mit einer Arbeitsgruppe während meiner Anstellung bei Entsorgung+Recycling Stadt Bern ERB. Die Stadt Bern war die erste Gemeinde, die «Mehrwegpflicht auf öffentlichem Grund» gesetzlich verankert hat. Meine Aufgabe war es, die Abfallkonzepte der Veranstalter zu kontrollieren und in Sachen Abfallvermeidung zu beraten. Die Stadt Bern musste sich 2014 aus dem Vorhaben zurückziehen, doch mich liess die Idee nicht mehr los. Mit einer Arbeitsgruppe und einem Kredit von der Umwelttechnologie-Förderung testeten wir mit dem Projekt «Grüne Tatze» in Bern, ob ein öffentliches Mehrwegsystem akzeptiert wird. Nach dem erfolgreichen Abschluss des Projekts lancierte ich reCIRCLE mit 20 Pionier-Take-aways im August 2016.



## Weiterbildung in der Lebensmittelhygiene

Daten	Kurzbeschreibung	Organisator/Ort	Weitere Infos
12./23./26. November 2018 11./18.–19. Februar 2019 15./20.–21. März 2019 10./16.–17. Mai 2019	<b>Lebensmittelrecht/ Hygiene/Selbstkontrolle (4.01)</b> Sie erhalten ein vertieftes Wissen im Lebensmittelrecht, der Lebensmittelhygiene, der Mikrobiologie sowie der Selbstkontrolle. Sie wissen, wie eine amtliche, risikobasierte Kontrolle in der Praxis erfolgt.	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	08:30–16:30 Fr. 652.– inkl. Kursunterlagen, Pausen- und Mittags- verpflegung. Fr. 438.– bei Buchung des Kursteils Hygiene (2 Tage)
29. November 2018 10. Januar 2019 26. März 2019	<b>Hygieneschulung für Küchenmitarbeitende und Casseroliers (4.02)</b> Küchenmitarbeitende und Casseroliers mit wenig Deutschkenntnissen erhalten eine Einführung in die Grundsätze der Hygiene in der Küche.	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	08:30–16:30 Fr. 298.– inkl. Kursunterlagen, Pausen- und Mittags- verpflegung.
3. April 2019	<b>Betriebliches Hygienekonzept, Hygiene und Deklaration (4.03)</b> Sie lernen, anhand konkreter Beispiele ein dem Betrieb angepasstes Selbstkontrollkonzept zu erstellen.	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	08:30–16.30 Fr. 298.– inkl. Kurs- unterlagen, Pausen- und Mittagsverpflegung.
14. Februar 2019	<b>Hygiene in der Hauswirtschaft (5.03)</b> Arbeiten Sie in der Lingerie oder in der Reinigung? Holen Sie sich in diesem Kurs das Know-how, worauf es bei der Hygiene ankommt	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	08:30–16:30 Fr. 298.– inkl. Kurs- unterlagen, Pausen- und Mittagsverpflegung
12. Februar 2019	<b>Allergien – ein aktuelles Thema in der Gastronomie (2.16)</b> Es gibt immer mehr Menschen, die unter Allergien leiden. Dieses Seminar hilft Ihnen aufzuzeigen, wo die Gefahren liegen und was für Massnahmen Sie ergreifen können.		14:00–17:00 Fr. 128.– inkl. Semi- narunterlagen und Pausenverpflegung

Eine Gemeinschaftsproduktion von:

 **Stadt Zürich**  
Umwelt- und Gesundheitsschutz

 **Zürich und Region**  
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

 **GASTRO ZÜRICH-CITY**  
Gastgewerbeverband der Bezirke Zürich und Dietikon

 **ZÜRICH BECK**

 **CafetierSuisse®**  
Individuelle Gastronomie

**Wünschen Sie noch weitere blickpunkte? Bestellungen per E-Mail: [ugz-info@zuerich.ch](mailto:ugz-info@zuerich.ch)**

### Impressum

Umwelt- und Gesundheits-  
schutz Stadt Zürich  
Walchestr. 31, Postfach,  
8021 Zürich

**Telefon:** 044 412 20 20  
**E-Mail:** [ugz-info@zuerich.ch](mailto:ugz-info@zuerich.ch)

**Redaktion:** van de Weetering  
Medien  
**Text:** Senta van de Weetering

**Bilder:** Fotolia  
**Grafik:** pooldesign, Zürich  
**Auflage:** 3500 Exemplare

Der blickpunkt erscheint  
zweimal pro Jahr.  
Gedruckt auf Recycstar,  
100% Recyclingpapier.