



Fleischtheke in einem Supermarkt: Einige dieser Prachtstücke landen «im Müll». Foto: Laurent Gillieron (Keystone)

Christopher Gilb

Wenn das Wetter verregnet ausfällt, als prognostiziert war, dann gibt es für das im Detailhandel zu viel eingekaufte Grillfleisch oft nur eine Verwendung: die Umwandlung in Biogas. Genaue Zahlen, wie viele Tonnen Fleisch in der Biogasanlage landen, geben die Schweizer Detailhändler auf Anfrage nicht bekannt. Gemäss Recherchen des «K-Tipp» aus dem Jahr 2022 werden jährlich allein im Detailhandel 5000 Tonnen Fleisch entsorgt.

Doch diese Menge muss deutlich reduziert werden. Denn der Bundesrat hat 2022 einen Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung verabschiedet. Zentral dabei: die Menge an Food-Waste bis 2030 gegenüber 2017 zu halbieren. Die Detailhändler müssen messbare Reduktionsziele festlegen und dem Bund jährlich über ihre Fortschritte berichten. Ihre Ziele sollen demnächst auf der Website des Bundesamts für Umwelt aufgeschaltet werden.

Denner macht den ersten Schritt

Doch während nicht mehr verkäufliches Obst oder Gemüse relativ einfach beispielsweise an karitative Organisationen abgegeben werden kann, stellte Fleisch bisher wegen der Einhaltung der Kühlkette eine Herausforderung dar. Kürzlich hat nun die Hilfsorganisation Caritas gemeinsam mit Denner eine Lösung präsentiert, wie auch das abgelaufene Fleisch weiterverwendet werden kann.

Dazu muss dieses am Ablauftag in den Filialen in Tiefkühltruhen gelegt werden, sodass es bis Mitternacht gefroren ist und danach über eine konstante Temperatur von Minus 18 Grad verfügt. So bleibt es für weitere 90 Tage geniessbar, muss aber spätestens 24 Stunden nach dem Auftauen verzehrt werden. Nach dem Einfrieren in den Filialen kann der mit einer Tiefkühlzone ausgestattete Transporter der Caritas-Märkte dieses auf seiner Wochentour mitnehmen.

In den Läden der Caritas wird das Fleisch dann mit einem Preisnachlass von 66 Prozent

Abgelaufenes Fleisch erhält eine zweite Chance

Food-Waste Noch immer landen Tonnen unverkauftes Fleisch aus den Supermärkten in der Biogasanlage. Denner und Caritas wollen nun eine Lösung gefunden haben. Andere Detailhändler zögern.

weiterverkauft. Bis Ende Jahr soll dieses Verfahren in 140 Denner-Filialen zum Einsatz kommen, danach sollen weitere folgen. Rund 30 Tonnen Fleisch sollen so jährlich gerettet werden, verspricht Denner.

Doch wieso wird das gefrorene Fleisch nicht im Denner selbst weiterverkauft? Der Detailhändler verweist auf die engen Platzverhältnisse in den Filialen vor allem bei den Kühlregalen. Ausserdem habe Denner bewusst die Zusammenarbeit mit der Caritas gesucht, um das Fleisch Armutsbetroffenen zukommen zu lassen

Noch handelt es sich um einen Einzelfall

Sollten nicht auch die Migros, Coop sowie die Discounter das gleiche Verfahren einsetzen? Bisher handelt es sich bei der Zusammenarbeit von Denner und Caritas um einen Einzelfall. Hört man sich bei den anderen Detailhändlern um, betonen zwar alle ihr Engagement zur Vermeidung von Food-Waste bei Fleisch etwa durch Rabattierung. Ähnlich weit wie Caritas und Denner ist aber keiner mit einem Projekt. Die Reaktionen reichen von: Dass das Projekt mit Interesse beobachtet

werde, man aber eine branchenweit einheitliche Lösung anstrebe, über «dass man gerade selbst verschiedene Konzepte testet», bei solch sensiblen Produkten aber Vorsicht geboten sei, bis zu einem Verweis auf eigene Pilotprojekte. So werden beispielsweise bei einem Discounter übrigtes Fleisch und Milchprodukte vor Feiertagen von der Lebensmittelhilfe «Tischlein deck dich» mit eigenen Kühltruhen abgeholt.

«Für uns war es wichtig, ein standardisiertes Verfahren zu entwickeln, wie der Weiterverkauf des Fleisches unter Einhaltung der Tiefkühlkette bei jeder Denner-Filiale ablaufen kann», erklärt Thomas Künzler, Geschäftsleiter der Caritas-Märkte, das eigene Konzept. Vor dem Start habe man dieses ein Jahr lang getestet und beispielsweise das gefrorene Fleisch getrackt, um genau zu wissen, wo es zwischen der Tiefkühlzelle bei Denner und jener in den Caritas-Märkten zu Temperaturverlusten kommen kann, um diese Schwachstellen zu beheben. «Jetzt ist es eine Win-win-Situation, Denner reduziert seinen Food-Waste, und wir können Armutsbetroffenen eine günstige

Proteinquelle bieten.» Die eher zurückhaltenden Antworten der anderen Detailhändler überraschen ihn nicht.

«Jeder wartet auf den anderen. Für viele ist es ein Hindernis, dass sie kein Geld aus der Weitergabe generieren können. Welcher Detailhändler will schon zweimal für das Fleisch bezahlen?» Die Caritas hingegen könne sich die zusätzliche Logistik leisten, da sie das Fleisch verkaufe und so einen Ertrag generiere. «Nun dachten wir, einer muss es mal wagen, sonst geht es nie vorwärts bezüglich Food-Waste.»

Künzler verrät, dass andere Detailhändler durchaus am Projekt interessiert gewesen seien, aber keine verbindlichen Zusagen von den kantonalen Gesundheitsämtern erhalten hätten.

Caritas «überzeugt, auf der sicheren Seite zu sein»

Denner und Caritas orientieren sich bei ihrem System an einem Informationsschreiben des Bundesamts für Lebensmittel und Veterinärwesen aus dem Jahr 2022 an die kantonalen Kontrollbehörden. Darin werden diese im Sinne der Reduktion von Food-Waste darüber informiert, nach welchen Kriterien der Verkauf von abgelaufenen Lebensmitteln möglich ist. «Der Föderalismus ist schwierig, denn natürlich kann es sein, dass trotzdem ein kantonales Gesundheitsamt Probleme macht, aber eigentlich sind wir überzeugt, auf der sicheren Seite zu sein», sagt Künzler von der Caritas.

Damit dürfte er recht haben. Auf mehrere Anfragen bei verschiedenen Lebensmittelinspektionen antwortete die Gesundheitsdirektion Zürich, denn sie ist die zuständige Vollzugsstelle, da Denner seinen Hauptsitz in der Limmatstadt hat. Sie bestätigt, dass aus ihrer Sicht, solange die Kriterien des Bundes eingehalten würden, das Verfahren bei Denner einer Lebensmittelkontrolle standhalten würde. Anderen Detailhändlern würde also nichts im Weg stehen, dem Beispiel von Denner zu folgen. Offen jedoch ist, ob der Fleischbedarf bei der Kundschaft der Caritas so gross ist.

Bürohr



Vor 15 Jahren eröffnete Lidl die erste von heute 177 Filialen in der Schweiz. Wie gut sich der deutsche Discounter in all den Jahren an die helvetischen Verhältnisse angepasst hat, zeigt sich an der Kasse. Im Gegensatz zu früher gibt es dort ein Rollband und genügend Platz, damit die Kundschaft ihre Einkäufe in den Taschen verstauen kann. Lidl Schweiz hat alle hiesigen Kassen umgebaut, nachdem er eine bemerkenswerte Feststellung gemacht hat, wie das mittlerweile von **Nicholas Pennanen** geführte Unternehmen nun verrät: Schweizerinnen und Schweizer sprechen nicht nur langsamer, sondern packen auch ihre Einkäufe bedächtiger ein als die nördlichen Nachbarn.

Acht Uhren aus der Sammlung von **Michael Schumacher**, die Meilensteine in der Karriere des siebenfachen Formel-1-Weltmeisters markieren, werden am 13. Mai von Christie's in Genf versteigert. Zu den Zeitmessern gehört ein einzigartiges Modell der Genfer Luxusuhrenmarke F. P. Journe aus dem Jahr 2004, das an jeden von Schumachers Siegen in der Formel 1 erinnert. Die Uhr ist ein Geschenk des damaligen Teamchefs der Scuderia Ferrari, **Jean Todt**. Das aus Platin gefertigte Unikat mit rotem Zifferblatt und goldenem Uhrwerk verfügt über eine wandernde Stundenanzeige, die das Ferrari-Logo sowie Schumachers charakteristischen Helm zeigt. Das Modell könnte laut Christie's bei einer Auktion mehr als 1 Million Franken einbringen.

Der Flughafen Zürich hat diese Woche eine Software für eine «Parking Experience» ausgeschrieben. Ein Erlebnis fürs Parkhaus also. Die «Experience» werde «mit unterschiedlichen Vorgehen» verbessert, heisst es in der Ausschreibung. Konkret handelt es sich um die Einführung einer technischen Pay-Per-Use-Lösung.

Das bedeutet: Diverse Parkorte und unterschiedliche Leistungen sollen flexibel genutzt und nutzungsabhängig bezahlt werden können. Bis zum 21. Mai um 12 Uhr können Interessierte um den Auftrag buhlen. Fraglich ist aber, warum ausgerechnet ein Flughafenparkhaus eine «Experience» braucht. Einkaufszentren setzen dieser Tage auf das Einkaufserlebnis, um die Kundschaft so lange wie möglich in den Shoppinghallen zu halten. Für den Flughafen unter Chef **Lukas Brosi** wäre es doch eher ungünstig, wenn die Passagiere vor lauter Erlebnis gar nicht mehr aus dem Parkhaus kämen.



Für den Luzerner Stahlhersteller Swiss Steel ging es am Donnerstag ums Überleben. Die Aktionäre waren an einer ausserordentlichen Generalversammlung (GV) aufgerufen, einer Kapitalerhöhung von 300 Millionen Euro zuzustimmen. Spannung versprach der Anlass nicht, hatte doch Grossaktionär **Martin Haefner** angekündigt, diese notfalls allein zu stemmen – und welcher Aktionär will schon den Untergang des Unternehmens riskieren. Dies war auch Verwaltungsratspräsident **Jens Alder** (Foto) bewusst, der gleich die erste Frage aus

die vermutlich einzig spannende Frage betitelt. Ob es stimme, dass der Grossteil des verwendeten Schrotts für die Stahlherstellung aus Recycling stamme? Die richtige Antwort lautete: Ja. Wie bei der Kapitalerhöhung drückten fast 100 Prozent der Anwesenden den richtigen Knopf. Auf die GV hatte dies aber keinen Einfluss: Es handelte sich um die Testfrage für die Funktionsfähigkeit der Abstimmungsgeräte.

