



WEINFELDEN TG: Interview mit Christine Wiederkehr-Luther

Mehr Food Waste - mehr Kosten

Die Direktorin Logistik-TA und Leiterin Ökologie erklärt, wie bei Migros mit einer ausgeklügelten Logistik und Planung dafür gesorgt wird, dass der grösste Teil der Lebensmittel zum regulären Preis verkauft werden kann.

INTERVIEW: RUTH BOSSERT

«Schweizer Bauer»: Ein Drittel aller produzierten Lebensmittel landet im Abfall. Was kann der Detailhandel gegen die Verschwendung tun?

Christine Wiederkehr-Luther: Die Migros engagiert sich dafür, dass der Konsument die Lebensmittelabfälle reduzieren kann. So führen wir Verpackungen nicht nur für Grossfamilien, sondern auch für Einzelpersonen. Die Haltbarkeit wird zudem regelmässig geprüft und, falls möglich, durch neue Techniken in der Abpackung zu Gunsten von längeren Gebrauchsfristen für den Kunden angepasst.

Hat die Migros überhaupt ein Interesse, die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren? Schliesslich steckt in weggeworfenen Lebensmitteln auch Umsatz.

Mehr Food Waste bedeutet auch mehr Kosten. Zudem sieht Migros die Optimierung der Lebensmittelverwendung als ihre gesellschaftliche Verantwortung. Dies zeigt sie in der aktiven Unterstützung sozialer Organisationen, aber auch in der Bemühung, den Kunden bei der Reduktion der Lebensmittelabfälle zu unterstützen.

Wie viele Tonnen Lebensmittel muss die Migros täglich/jährlich entsorgen?

98,6 Prozent der Lebensmittel,



Christine Wiederkehr-Luther. (Bild: zug)

die die Migros in ihren Läden und in der Gastronomie anbietet, werden auch als Lebensmittel verkauft oder abgegeben – zu regulären Preisen, zu reduzierten Preisen oder gratis an gemeinnützige Organisationen.

Was unternehmen Detailhändler, um die Verluste zu minimieren?

Es kommt vor, dass Lebensmittel bei Transporten beschädigt werden, Waren das Verkaufsdatum überschreiten oder Frischprodukte in den Regalen liegen bleiben. Das Ziel ist aber, diese Menge so klein wie möglich zu halten. Wir sind bestrebt, die Lebensmittel, welche davon betroffen sind, weitestgehend wieder zu verwerten (für Kompost, Vergärung, Tierfutter). Nur ein kleiner Prozentsatz fällt schlussendlich als Abfall an.

Weshalb werden Frischwaren nur selten zu Aktionspreisen verkauft?

Diese Aussage ist so nicht zutreffend. In der Migros Ost-

schweiz etwa werden jede Woche in allen Frischesortimenten Aktionen angeboten.

Was kann man gegen Food Waste tun?

Um Food Waste effektiv reduzieren zu können, muss die gesamte Wertschöpfungskette eines Lebensmittels betrachtet und optimiert werden. Dabei spielt nicht nur der Detailhandel eine wichtige Rolle, sondern auch die Produktions- und Gastronomiebetriebe und das Verhalten der Konsumenten. Die Sensibilisierung der unterschiedlichen Akteure ist dabei von zentraler Bedeutung.

Haben Sie persönlich auch schon Essen weggeworfen?

Ja. Dies ist mir auch schon passiert; zum Beispiel bei Brot oder Bananen. Meinem Mann und mir ist es aber wichtig, möglichst nichts wegwerfen zu müssen. So wurden wir auch erzogen. Daher gibt es bei uns wöchentlich «Restenessen».

An Buffets wird Essen in Hülle und Fülle aufgetischt. Hat es Sie auch schon gereizt, ein paar Resten mitzunehmen?

Auf alle Fälle. Bei Migros-internen Buffets wird dies auch so umgesetzt. Ich würde mir wünschen, dass dies auch in Restaurants in der Schweiz vermehrt möglich wird. In den USA ist dies Usus.

Das Konsumentenforum und der Verein Food Waste lanciert ein Onlineportal, wo Essen geteilt werden kann. Was denken Sie dazu?

Die Idee der Plattform, den ideellen Wert der Lebensmitteln zu fördern, setzt beim Verhalten der Konsumenten an, womit sie die Bemühungen der Produzenten und Detailhändler ergänzt.