



APROPOS
*Die Grenzen
der Automation*

Es ist schon erstaunlich, was die moderne Technik so alles möglich macht. Neuster Coup: Sie bezahlen Ihr Handyabo, ohne es wirklich zu bezahlen. Kein Witz, das geht, hier in der Schweiz, die Raiffeisenbank und Ihr Kommunikationsunternehmen helfen Ihnen sogar dabei.

Peter, ein in Kloten wohnhaften Mittvierziger, hat es mir erzählt und er hat es gemerkt, weil er in allem immer genau ist, nicht wenige würden sagen, er sei pingelig. Aber diese hie und da nervige



«Diese nervige
Eigenheit hat
auch Vorteile.»

Daniel Jaggi
Redaktor

Eigenheit des ansonsten sympathischen Kloten-Fans hat auch Vorteile: So ist ihm aufgefallen, dass seine Handyrechnung, die ihm immer Mitte Monat über den Onlinedienst eBill direkt auf sein Raiffeisenkonto flattert, jeweils wie von Geisterhand und in Nullkommanichts bezahlt ist, noch gleichentags notabene, wie ein Blick in sein Online-Handykonto freudig und in grüner Schriftfarbe verkündet. Allerdings: Der Auftrag zur Bezahlung der Handyrechnung, auch das ist automatisiert, erfolgt jeweils erst Ende Monat, also 15 Tage später. Warum das so ist, fand Peter erst nach einigen Telefonaten mit verschiedenen Hotlines heraus: Weil die Bezahlung der Handyrechnung automatisiert ist, gibt die Bank bereits beim Eintreffen der Rechnung dem Handyanbieter die Rückmeldung, dass die Rechnung bezahlt ist. Wird sie in der Regel ja auch, aber erst mit Valutadatum Ende Monat. Toll dachte sich der pingelige Peter und wollte es deshalb genau wissen: Was ist, wenn er den Zahlungsauftrag nach dem Rechnungseingang storniert, manuell? Beim Handyanbieter gilt sie ja bereits als bezahlt. Springt die Schrift auf seinem Online-Handykonto wieder auf Rot und verlangt die 29 Franken? Die Kontrolle auch vier Tage später zeigt: Auf dem Handykonto erscheint noch immer eine grüne o. Ob das noch lange so bleibt, denn noch ist nicht Ende Monat und damit der Zahlttermin noch nicht verstrichen. Vielleicht merkt der Computer irgendwann doch noch, dass Geld in der Kasse des Technikriesen fehlt. Peter will deshalb noch abwarten, bevor er sich über das Motto des Anbieters freuen will, der überall schreibt: «Zur Familie gehören lohnt sich.»

Gegen Foodwaste: Ein Trend, dem auch Klotener Betriebe folgen

Lebensmittelverschwendungen ist ein Thema, nicht zuletzt auch durch die Lancierung der App «Too Good To Go». Auch Klotener Betriebe machen bei der Lebensmittel- und Blumenrettung mit, und dies mit mehrheitlich guten Erfahrungen.

Regula Schneller

«Too Good To Go» hat sich zum Ziel gesetzt, Foodwaste in der ganzen Welt zu verringern. Auf denkbar einfache Weise können Kunden via App «Überraschungspäckli» zum verringerten Preis (ein Drittel des ursprünglichen Warenwerts) buchen und zu den vorgegebenen Zeiten abholen. Mit einem Wisch in der App bestätigen sie die Abholung. Die teilnehmenden Betriebe in Kloten wie zum Beispiel die Migros, der Spar, der Tankstellenshop Aperto die Shop and More AG, alle möglichen Bäckereien, aber auch Restaurants und Take Aways werden immer mehr. Seit Kurzem ist auch die Bäckerei Fleischli mit ihren Filialen mit dabei.

Bäckerei Fleischli mit verschiedenen Massnahmen

«Uns liegt Foodwaste sehr am Herzen», sagt Konrad Pfister und der Geschäftsführer der Bäckerei Fleischli fügt an: «Wir versuchen alles mögliche, Foodwaste zu vermeiden. Von geschickter Bestellung der Rohwaren, zur Verarbeitung möglichst aller Randschnitte, bis hin zur Produktion von Paniermehl und der Wiederverwertung von (altem) Brot in anderen unserer Produkte.» Pfister ist es wichtig, dass seine Mitarbeitenden aufgeklärt und involviert sind. «Wir haben immer wieder Ideen von Mitarbeitenden, wie wir noch mehr Lebensmittel retten können, welche wir versuchen umzusetzen.» Neben dem «Frisch von gestern-Konzept» in der Filiale Obergärtli, beliefert Pfister die «Äss-Bar» und macht bei «Too Good To Go» mit. Die letzten Reste Brot gehen an die lokalen Bauern zur Viehfütterung. Pfister: «Und die Mitarbeitenden dürfen am Ende des Arbeitstages Esswaren zu einem Vier-

Durch Zufall auf die App aufmerksam geworden: Monica Trestian, Inhaberin von «Roses & Sparkles» in Kloten.

BILD DANIEL JAGGI



tel des Preises mit nach Hause nehmen.» Die Idee bei der Initiative der App mitzumachen kam Pfister beim regelmässigen Erfahrungsaustausch mit anderen Bäckereien in der Region, die damit gute Erfahrungen gemacht hatten. «Mit dem Thema Foodwaste beschäftige ich mich aber schon viel länger, wir waren damals Teil einer ETH-Studie, in der ein Doktorand seine Erkenntnisse zum Thema verfasste. Dass wir pro Kopf und Jahr laut der damaligen Berechnung 153 Kilogramm Lebensmittel verschwendeten, ging mir nicht mehr aus dem Sinn», sagt Pfister weiter

Zufällig von der App gehört

Die Unternehmen müssen laut dem Geschäftsführer dann auch mit verschiedenen Massnahmen zur Lebensmittelret-

tung beitragen. «Eine Massnahme genügt bei weitem nicht und wir müssen uns immer mehr optimieren. Ich bin zufrieden, wenn unser Brotwagen für die Bauern leer bleibt, weil wir dann so gut geplant haben, dass nichts weggeworfen werden muss.»

Aber nicht nur die reinen Lebensmittelanbieter machen bei «Too Good To Go» mit. Auch Floristinnen und Floristen sind bei der Aktion dabei. Monica Trestian, Inhaberin von «Roses & Sparkles» in Kloten, hörte per Zufall von der App. «Nach Anlässen müssen wir die Blumen normalerweise wieder abbauen und mitnehmen. Wir verschenken sie dann jeweils an Freunde und Stammkunden», sagt die Floristin. Dann entdeckte sie, die App mit der sie im Februar letzten Jahres rund 500 Topfpflanzen retten konnte. Monica Trestian: «Das hat mich überzeugt.»

Mittagstisch profitiert

Der Klotener Gewürzhersteller Würzmeister macht zwar nicht bei Foodwaste-Organisationen mit. Aber: «Als wir unser Sortiment ganz auf Bio umgestellt haben, boten wir Gewürze und Kräuter in unserem Online-Shop zu stark reduzierten Preisen an», sagt Geschäftsführer Tania Woodhatch. Das Ehepaar profitiert mit ihrem sozialen Mittagstisch andererseits aber von Zeit zu Zeit vom Überangebot. «Wenn Tischlein deck dich» etwas übrig

hat, verwenden wir die Lebensmittel für unseren Mittagstisch, das kommt ein oder zwei Mal im Monat vor», sagt Tania Woodhatch. Das Angebot des Vereins Lebensanker wird sonst mehrheitlich über Spenden ermöglicht.

Tankstellenshops mit anderen Abholzeiten

Nicht alle Abholzeiten bei «Too Good To Go» eignen sich für alle lebensmittelrettenden Menschen. Hier kommen beispielsweise Tankstellen oder Restaurants mit ihren längeren Öffnungszeiten gekommen. Die Firma Shop and More AG, die 36 Aperto-Tankstellenshops in der Schweiz betreibt, macht ebenfalls mit. «Wir wurden von den App-Betreibern und der «Äss-Bar» direkt kontaktiert und haben sofort mitgemacht», sagt Melanie Matzke, CEO von Shop and More AG. Obwohl das Take Away-Sortiment täglich den Bedürfnissen angepasst werde, sei nicht zu verhindern, dass zu viel produziert wird.» Melanie Matzke ist mit Floristin Monica Trestian denn auch einig: «Wir müssen das Thema Foodwaste noch bekannter machen. Je mehr Betriebe sich anschliessen, desto mehr Lebensmittel können gerettet werden.»

Lebensmittel retten: Auf der Homepage von www.toogoodtogo.ch finden Interessierte Infos dazu und auch zu «Oft länger gut».

Zahlen und Fakten von «Too Good To Go»

Laut Alina Swirski, Country Managerin von «Too Good To Go Schweiz», sind seit dem Start der App in der Schweiz im Juni 2018 knapp 12 000 Mahlzeiten in Kloten gerettet worden. Derzeit retten 13 Betriebe in Kloten Essen auf diese Weise. 12 000 gerettete Mahlzeiten sparen das CO₂-Äquivalent von etwa fünf Millionen Ladungen eines Smartphone-Akkus ein. «Too Good To Go» will

aber nicht nur Essenspäckle mit der App rettbar machen. Mit der Initiative «Oft länger gut» klärt die Bewegung die Konsumenten auch darüber auf, was es mit Mindesthaltbarkeitsdaten auf sich hat und wie man erkennen kann, ob Lebensmittel noch geniessbar sind. Denn noch immer landen zu viele Esswaren im Abfall, nur weil das Datum «abgelaufen» ist. (rs.) ■

Vogel-Nachwuchs im Aschenbecher

Die Kohlmeisen bleiben das ganze Jahr über im Unterland und beweisen dabei eindrücklich ihre Lernfähigkeit.

Trotz Spardruck: Wenn tierische Gäste ein Zuhause benötigen, dann sind die Verantwortlichen der Schluefweg-Anlage auch grosszügig. Jüngstes Beispiel: Ein Kohlmeisen-Paar nistet im Aschenbecher beim Eingang zum Hallenbad. Dabei wird das Vogelpaar bei der Aufzucht ihres Nachwuchses mit einem unübersehbaren Hinweis vor Störern geschützt.

Nach Angaben von Martin Preiswerk sind Kohlmeisen Höhlenbrüter, die im Siedlungsraum mitunter ihre Lernfähigkeit beweisen würden, indem sie auch aussergewöhnliche Orte als Brutnest auswählen. Der Präsident des Klotener Naturschutzvereins hält aber auch fest: «Bestimmt würde das Weibchen für ihren Nachwuchs eher einen Nistkasten bevorzugen, wo sie ihre acht bis zwölf Eier ausbrüten könnte.» Kohlmeisen kommen in der Schweiz sehr häufig vor, wie eine von BirdLife initiierte Zählung eben wieder gezeigt hat. Am häufigsten sieht man sie in Parks, Kleingärten, im Wald und fast in jedem Garten. Sie sind das ganze Jahr bei uns und haben meistens eine Jahresbrut von April bis Mai. (dj.)



Haben sich ein aussergewöhnliches Zuhause ausgesucht: Kohlmeise beim Eingang zum Hallenbad Schluefweg.

BILD CLAUDIA SIGRIST

IN KÜRZE

Abstimmung Neubau Hort

Die Abstimmung über den Neubau des Horts in der Schulanlage Spitz (Kredit: 3,1 Mio. Franken) findet am 13. Juni statt, wie die Stadt mitteilt.

ANZEIGE

Für unsere Kinder
GABRIELA SCHNEEBURGER
am 13. Juni in die Schulbehörde