

Das Pionierprojekt „AntiGaspi“: Ein Schritt zur Bekämpfung gegen Lebensmittelverschwendung

Lebensmittelverschwendung findet in allen Ländern der Welt statt. Jährlich werden über 931 Millionen Tonnen Essen weggeschmissen, und das, obwohl Lebensmittel so wertvoll für die Menschen sind. Luxemburg ist nicht davon ausgeschlossen, über 70.800 Tonnen werden jährlich weggeworfen. Dagegen muss was unternommen werden. Viele Firmen haben Projekte dazu entworfen, wie unter anderem auch Restopolis, die das Essen in den meisten luxemburgischen Schulen und Universitäten zubereiten. Ihr Projekt „Anti-Gaspi“ (AntiGaspillage alimentaire) soll dazu beitragen, die Mengen an Lebensmitteln, die verschwendet werden, zu reduzieren. Um dieses Projekt zu analysieren, haben wir Restopolis einige Fragen gestellt.

Was genau ist das Projekt „Anti-gaspi“? Können Sie uns erklären, wie es zustande kam? Was war die Grundidee?

Das Projekt "AntiGaspi" wurde im Jahr 2016 eingeführt. Ziel des Projekts ist es, den Abfall zu reduzieren, Lebensmitteln in Schulen und Universitäten zu reduzieren. Grundsätzlich gilt es, jedes Gericht, das nicht erhitzt wurde (Vorspeise, Hauptgericht), am nächsten Tag wieder verkaufen zu können.

Um die Lebensmittelverschwendung weiter zu bekämpfen, hat Restopolis ein zweites Projekt gestartet, das "AntiGaspi 2 Go by Restopolis". Das Projekt startete im Juni 2022 als Pilotprojekt am Maacher Lycée Grevenmacher in enger Zusammenarbeit mit der Schulgemeinschaft des Lycée und auf Anfrage letzterer. Die Schulkantinen des Lycée des Garçons Esch-sur-Alzette und des Lycée Technique Ettelbruck folgten im Mai 2023. Dieses Projekt wurde in allen Schul- und Universitätskantinen zwischen November 2023 und Januar 2024 eingeführt. Jeden Tag nach Schulschluss wird Restopolis nicht verkaufte Produkte kostenlos verteilen wie Sandwiches und Gebäck, aber auch erhitzte Gerichte, die während der Mittagspause an die Schulgemeinschaft nicht verteilt wurden. Nach dem Prinzip "Wer zuerst kommt, kriegt zuerst" können die interessierten Gäste pro Tag maximal ein kostenloses Gericht und ein kostenloses Produkt erhalten.

Wieso genau dieses Projekt? Wie seid ihr auf diese Lösung gekommen?

Seit der Gründung des großen mehrjährigen Projekts "Food4Future- Towards more sustainable food systems", das 2021 gestartet wurde, setzt sich Restopolis verstärkt dafür ein, die Gesundheit seiner Gäste, die Gesundheit unseres Planeten und die Gesundheit der Menschen zu schützen. Das Projekt besteht aus sechs RestoGoal, darunter das "RestoGoal #5 - Kampf gegen Lebensmittelverschwendung", mit dem Restopolis sich verpflichtet, gegen Lebensmittelverschwendung vorzugehen.

Anpassung der Gerichte an die Vorlieben der Gäste

Restopolis hat das Angebot seiner Gerichte an die Geschmacksvorlieben seiner Gäste angepasst und gleichzeitig den Grundsatz einer ausgewogenen Ernährung beachtet. Ein Gast, der seinen Teller leert, trägt dazu bei aktiv zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung bei.

Förderung der Reservierung von Mahlzeiten

Im Rahmen des Kampfes gegen Lebensmittelverschwendung führte Restopolis 2017 das System digitale Essensreservierung ein, die es den Küchenteams ermöglicht, genauer die Anzahl der zuzubereitenden Gerichte zu bestimmen und gleichzeitig den Gästen zu garantieren, dass die Mahlzeit ihrer Wahl immer zum Zeitpunkt ihres Besuchs verfügbar ist. Die Gäste können das Gericht ihrer Wahl online am Vortag vor 20 Uhr über die Website oder die App von Restopolis bestellen. Es ist zu betonen, dass die Online-Reservierung jedoch freiwillig ist und jeder Gast in der Schulkantine essen kann, auch ohne eine Reservierung vorgenommen zu haben.

Reduzierung des Lebensmittelangebots

Ein zu großes Angebot führt zu mehr Abfall. Aus diesem Grund hat Restopolis beschlossen das Lebensmittelsortiment ab dem Schuljahr 2021-2022 zu reduzieren, um es nachhaltiger zu gestalten.

Neben den Lebensmitteln, gibt es noch andere Bereiche, in welchen man die Menschen auf die Verschwendung aufmerksam machen sollte?

Restopolis verpflichtet sich mit dem "RestoGoal # 4 - Abfallvermeidung" zur Abfallvermeidung in der Schul- und Universitätsverpflegung zu reduzieren und die Tischgäste für dieses Thema zu sensibilisieren.

„Der beste Abfall ist der, den man nicht produziert!“

Daher sensibilisieren wir unsere Gäste dafür, ihren Konsum schon vor der Produktion zu ändern, um die Umwelt zu schonen.

Förderung von wiederverwendbaren Produkten

Wir fördern die Verwendung von wiederverwendbaren Produkten wie Trinkflaschen oder Lunchboxen. Seit 2019 verkauft Restopolis die wiederverwendbaren Produkte aus seiner Produktreihe "The RE-Project" zu subventionierten Preisen. Das Sortiment besteht aus der Trinkflasche "myCan", den Bestecksets "myKit", den "Frupstut"-Beuteln aus Baumwolle und der Baumwollserviette "myNapkin". Für den Schulbeginn 2023/24, wurden die beiden Lunchboxen "myBento by Restopoplis" und "myBowl by Restopolis" in das Sortiment aufgenommen.

Die Gäste können sich zudem auch für eine "ECOBX" mit 500 oder 1000 ml Inhalt entscheiden.

Verkauf von Produkten ohne Verpackung

Wenn möglich werden unsere Produkte wie Gebäck oder Sandwiches ohne Verpackung verkauft, um unnötigen Abfall zu vermeiden. Verpackungen sind auf Anfrage aber immer erhältlich.

Reduzierung des Verkaufes von PET-Flaschen

In unseren Kantinen werden Getränke ausschließlich in Glasflaschen verkauft. In unseren Cafeterias hingegen sind wir jedoch aus Sicherheitsgründen gezwungen, PET-Flaschen zu verkaufen.

Einrichtung von kostenlosen Wasserspendern

Um den Verbrauch von Trinkwasser zu fördern und gleichzeitig Müll zu vermeiden, bieten wir kostenlos nutzbare Wasserspender in mehreren unserer Standorte an.