

## **Medienmitteilung vom 16.11.2009**

Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Amt für Umwelt und Energie Basel Stadt, Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft, Kanton Zürich, ERZ Entsorgung + Recycling Stadt Zürich, Amt für Umwelt Kanton Solothurn, Abfallentsorgung Stadt Bern

### **Wettbewerb für abfallarme Fingerfood-Produkte**

**In Zusammenarbeit mit dem ILGI (Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation an der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften) in Wädenswil lancieren die Umweltämter und Entsorgungsbetriebe aus Basel, Zürich, Bern und Solothurn einen Ideenwettbewerb. Gesucht sind innovative, abfallarme Fingerfood-Lösungen für Grossanlässe. Der Wettbewerb richtet sich an alle Auszubildenden und Studierenden der Gastro- und Lebensmittelbranche und wird an der IGEHO der Öffentlichkeit vorgestellt. Die IGEHO (Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum) findet vom 21. bis 25. November 2009 in Basel statt.**

Grossanlässe wie zum Beispiel Openair-Konzerte, Stadtfeste oder Sportanlässe gehören zu unserer Freizeitkultur. Die Verpflegung ist ein wichtiger Bestandteil eines gelungenen Anlasses und trägt viel zum Wohlbefinden der Besucher bei. Ein grosser Teil wird als Unterwegsverpflegung abgegeben und hinterlässt oft unnötig viel Abfall.

Gefragt sind deshalb je länger je mehr Angebote, die ohne aufwändige Verpackungen auskommen und doch leicht zu handhaben sind. Dabei sollte dem steigenden Bedürfnis nach einem breiteren kulinarischen Angebot nachgekommen werden, das auch vegetarische, Bio- oder Fair-Trade-Produkte einschliesst.

Der Wettbewerb richtet sich an Studierende und Auszubildende der Lebensmittelbranche. Sie werden eingeladen, ein abfallarmes und ökologisches Fingerfood-Angebot für Grossanlässe zu entwickeln. Das Produkt muss ohne Verpackung, Geschirr oder Unterlage ausgegeben werden können. Eine Serviette darf mitgegeben werden. Gefragt sind Ideen in den Kategorien "Produkt mit Fleisch", "Vegetarisches Produkt" und "Bio/Fair-Trade Produkt".

Mit dem Wettbewerb soll das Bewusstsein für innovative Food-Lösungen im Veranstaltungsbereich gefördert und für abfallarme und ökologische Angebote geworben werden.

Für Jacqueline Javor Qvortrup, Dozentin am Wädenswiler Institut für Lebensmittel und Getränkeinnovation, sind der Wettbewerb und seine Auswertung eine Herausforderung, auf die sie sich freut. "Der Wettbewerb will mit positiven Ideen junge Menschen motivieren, Alternativen zu den heute gängigen Fingerfood Produkten zu entwickeln. Ich bin zuversichtlich, dass wir viele junge Menschen anregen können sich über das Thema Gedanken zu machen und auch der Branche einen Anstoss geben können, sich im Foodbereich der Herausforderung nach abfalllosen Fingerfood-Angeboten zu stellen."

Der Wettbewerb wird von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW, dem Amt für Umwelt und Energie Basel Stadt (AUE), dem Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft des Kantons Zürich (AWEL), ERZ Entsorgung + Recycling Stadt Zürich, dem Amt für Umwelt des Kantons Solothurn (AfU) und der Abfallentsorgung der Stadt Bern lanciert.

Die detaillierten Wettbewerbsbedingungen sind auf der Website [fingerfood2010.ch](http://fingerfood2010.ch) abrufbar.

(ca. 2400 Zeichen)

### **Weitere Auskünfte**

Martin Lüchinger, Telefon +41 (0)61 639 23 21  
Leiter Abteilung Abfall, Amt für Umwelt und Energie Basel-Stadt

Jacqueline Javor Qvortrup, Telefon +41 (0)58 934 57 56  
ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Institut für Lebensmittel- und  
Getränkeinnovation, Wädenswil

Carole Straub/Jeannette Morath, Telefon +41 (0)31 321 79 73  
Öffentlichkeitsarbeit und Mehrweg, Abfallentsorgung Stadt Bern

Erica Nicca, Telefon +41 (0)43 259 32 46 (Mo-Do)  
AWEL Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft, Kanton Zürich

Niels Michel, Telefon +41 (0)44 645 78 70  
Fachleitung Markt und Prävention der Stadtreinigung, ERZ Entsorgung + Recycling Zürich

Stefan Gyr, Telefon +41 (0)32 627 27 99  
Fachstelle Abfallwirtschaft, Amt für Umwelt, Kanton Solothurn