

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 Auszubildende und Studierende 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, welche ohne aufwändige Verpackungen auskommen und doch leicht zu handhaben sind. Dabei sollte dem steigenden Bedürfnis nach einem breiteren kulinarischen Angebot nachgekommen werden, welches 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 den Gedanken abfallarmer und ökologischer Angebote geworben werden.

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.

Für Jacqueline Javor Qvortrup, Dozentin am Wädenswiler Institut für Lebensmittel und Getränkeinnovation v 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."

Die detaillierten Wettbewerbsbedingungen sind auf der Website fingerfood2010.ch abrufbar.

(ca. 2400 Zeichen)