



Fingerfood – Wettbewerb

Ein Projekt zur Vermeidung von Abfällen an öffentlichen Veranstaltungen



eine gemeinsame Aktion von:



FingerFood
WETTBEWERB



Departement für Wirtschaft,
Soziales und Umwelt des Kantons Basel-Stadt

Amt für Umwelt und Energie

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften



Life Sciences und
Facility Management

ILGI Institut für Lebensmittel-
und Getränkeinnovation



**Baudirektion
Kanton Zürich**

AWEL Amt für
Abfall, Wasser, Energie und Luft



Stadt Zürich

Entsorgung + Recycling

KANTON

solothurn



Amt für Umwelt



Stadt Bern

Abfallentsorgung

Grossanlässe gehören zu unserer Freizeitkultur. Ein grosser Teil der Verpflegung an Veranstaltungen wird als Take-Away abgegeben und hinterlässt oft unnötig viel Abfall.

Gefragt sind je länger je mehr Angebote, welche ohne aufwändige Verpackung auskommen.



In Kürze

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 Gäste bei. Dabei wird ein grosser Teil als Unterwegsverpflegung (Take-Away) 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 richtete sich an Studierende und Auszubildende der Lebensmittelbranche. Sie wurden 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 mit gegeben werden.

Über 70 Ideen sind eingetroffen. Diese wurden an einem «Innovationstag» im Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW zusammen mit Expertinnen und Experten auf ihre Praxistauglichkeit geprüft und von den Studierenden weiterentwickelt.

Eine hochkarätige Jury ermittelte daraus die Gewinnerinnen und Gewinner. Unter www.fingerfood2010.ch ist eine detaillierte Produktbeschreibung abrufbar.

Aufruf an Verpflegungsbranche

Die Resultate zeigen, dass ein grosses Potenzial für abfallarme und ökologische Angebote der Unterwegsverpflegung besteht. Nun ist die Verpflegungs- und Lebensmittelbranche aufgerufen, solche Produkte für die Unterwegsverpflegung auch anzubieten und gute Ideen weiter zu entwickeln.

Was an öffentlichen Veranstaltungen vorgelebt wird, hat Einfluss auf das private Freizeitverhalten. Deshalb braucht es saubere Veranstaltungen gegen das Littering.

Abfallwirtschaftlicher Hintergrund

Grossevents liegen im Trend und spielen in unserer Gesellschaft eine zunehmend wichtigere Rolle. Ihre Anzahl steigt von Jahr zu Jahr und die Besucherzahlen nehmen dabei vielerorts ebenfalls zu. Offenbar entsprechen diese Anlässe einem breiten gesellschaftlichen Bedürfnis nach gemeinsamem Genuss von kulturellen, sportlichen oder musikalischen Darbietungen. Events werden zu wichtigen Begegnungszonen. Sie sind eine Art Plattform unseres gesellschaftlichen Lebens geworden, auf der auch unsere Wertvorstellungen zelebriert werden dürfen.

Dieser gesellschaftliche Trend hat aber auch seine Schattenseiten. Wo Tausende von Menschen zusammenkommen und sich verpflegen, entstehen schnell grosse Abfallmengen. Berge von Abfall überziehen dann jeweils Stadien und Festgelände - und im schlimmeren Fall auch die weitere Umgebung. Gerade bei solchen Events sind die Auswirkungen der gegenwärtigen Einweg- und Wegwerfmentalität besonders augenfällig.

Herumliegender Abfall ist sowohl bei den Eventbesuchern als auch in der Nachbarschaft alles andere als willkommen. Bedenklich ist aber, dass bei solchen Events das so genannte «Littering» in einer gesellschaftlich akzeptierten Form auftritt. Oft ist es dann quasi «normal», seinen Abfall auf den Boden zu werfen. Aber das, was an öffentlichen Veranstaltungen vorgelebt wird, hat auch Einfluss auf das private Freizeitverhalten. Hier werden gesellschaftliche Normen vorgelebt, welche die individuellen Vorstellungen und Verhaltensregeln massgeblich prägen als staatliche Vorschriften oder die Abfallerziehung in der Schule. Deshalb muss die Abfallvermeidung an Veranstaltungen ein wichtiger Stützpfeiler im Massnahmenprogramm für mehr Sauberkeit in den Städten sein.



Abfälle aus der Eventverpflegung:
gesellschaftlich akzeptiertes Littering



Hinterlassenschaften aus privaten Freizeitverhalten:
gelernt ist gelernt

Neue Fingerfood-Kreationen bieten ein grosses Potential, welches noch zu wenig genutzt wird.

Damit kann auch dem steigenden Bedürfnis nach einem breiteren kulinarischen Angebot

nachgekommen werden, das auch Bio-, Vegi- oder Fair-Trade Angebote einschliesst.

So können Veranstaltungen sauber werden

Aus dieser Erkenntnis heraus hat der Kanton Basel-Stadt gemeinsam mit seinen Partnerstädten das Projekt «Mehrweg ist Mehrwert» ins Leben gerufen. An Veranstaltungen sollen beim Catering nur noch umweltfreundliche Mehrwegsysteme zum Einsatz kommen. Kernpunkt dabei ist der unzerbrechliche Mehrwegbecher aus Polypropylen für den Getränkebereich. Weil aber die «Verpflegung über die Gasse» an Events eine grosse Rolle spielt, müssen im Food-Bereich (neben Mehrweggeschirr) zusätzliche Lösungen ohne Verpackungsabfall gefunden werden.

- Für ganze Menüs oder Speisen mit Saucen kann traditionelles Geschirr (Porzellanteller und Besteck aus Metall) für Festzelte oder Biergärten empfohlen werden, wenn in kleines Bruchrisiko besteht. Dies ist in der Regel der Fall, wenn Sitzgelegenheiten und Tische vorhanden sind.
- Auch unzerbrechliche Teller (aus Melamin oder SAN), welche mit einem Depot von zwei Franken belegt und anschließend gewaschen werden, lösen einige Abfallprobleme an Veranstaltungen. Hier will die Logistik allerdings gut organisiert sein.



Fingerfood - gibts vielleicht bald an Veranstaltungen

Röstigalleten mit Züri-Geschnetzeltem, Idee Hotel Hilton



Wurst im Brot – gibts schon an Veranstaltungen

Nach wie vor dominieren aber Verpflegungsstände ohne Sitzgelegenheiten, resp. der Verkauf über die Gasse (Take-Away). Diese Verpflegungsart folgt dem generellen gesellschaftlichen Trend der Unterwegsverpflegung und ist in der Regel mit erheblichen Mengen an Verpackungsabfällen verbunden. Das müsste nicht sein. In vielen Fällen kann das Konzept «Pack's ins Brot» angewendet werden. Dabei wird auf Karton- oder Plastikunterlagen verzichtet und stattdessen «Fingerfood» abgegeben. Lediglich eine Serviette oder ein Pergament-Ersatzpapier wird mitgegeben. Bei Hotdog, Schnitzelbrot, Käseküchlein und Kebab sind diese Konzepte bereits bekannt. Doch das reicht nicht aus. Wir stehen erst am Anfang einer Entwicklung. Neue Fingerfood-Kreationen bieten ein grosses Potential, das im Schweizer Event-Catering noch kaum genutzt wird.

Gefragt war ein abfallarmes und ökologisches Fingerfood-Angebot für Grossanlässe

Das Produkt muss ohne Verpackung, Geschirr oder Unterlage auskommen. Nur eine Serviette, ein Pergamentersatzpapier oder ein Holzstick darf mitgegeben werden.

Ziele des Wettbewerbs

Mit dem Wettbewerb «Fingerfood 2010» soll bei den StudentInnen und Lehrlingen der Lebensmittelbranche, das Bewusstsein für innovative Food-Lösungen im Veranstaltungsbereich gefördert werden. Die Verpflegungsbranche soll für den Gedanken von abfallarmen und ökologischen Angeboten sensibilisiert werden.

Damit sollen die Grundlagen geschaffen werden, dass diese Food-Lösungen mittel- bis langfristig Eingang in die Produktpalette von Caterern finden und so einen Beitrag an nachhaltige Veranstaltungen leisten.



Bruuds: Chips und Dips mal ohne Abfall

Idee Mario Roost



Gefüllte Reiskugeln in Chips-Schale

Präsentiert von Hotel Hilton, Basel

Wettbewerbsbedingungen

Alle in Ausbildung stehenden Personen waren teilnahmeberechtigt. Sie wurden eingeladen, ein abfallarmes und ökologisches Fingerfood-Angebot als konkrete Alternativen zu den gegenwärtigen Angeboten an Grossanlässen zu entwickeln.

Produktideen konnten in folgenden Kategorien eingereicht werden:

- **Produkt mit Fleisch**
- **Vegetarisches Produkt**
- **Bio/Fair-Trade-Produkt**

Das Produkt soll ohne Verpackung, Geschirr oder Unterlage ausgegeben werden. Eine Serviette, ein Pergamentersatzpapier oder ein Holzstick darf mitgegeben werden. Das Rezept muss für einen Grossanlass tauglich sein und soll im Verkauf zwischen sieben und zehn Franken kosten.

Wädenswiler Innovationstag: Experten für Logistik, Marktpotential, Konsum und Darbietung, Herstellung und Technologie, Rohmaterial und Rezeptur sowie Abfall und Recycling begleiteten die Projekte.



Viel Arbeit wartet auf die Teilnehmenden

Innovationstag

Es liegt in der Natur der Sache, dass an die Kreation neuer Verpflegungsideen hohe Anforderungen gestellt werden. Diesem Umstand wurde man gerecht, indem die Wettbewerbsteilnehmer eine erste Grobidee einzureichen hatten und für die weitere technische Spezifikation von den Spezialisten des Institutes für Lebensmittel und Getränkeinnovation der ZHAW eng begleitet wurden.

Die Resonanz auf den Wettbewerb war beachtlich. Aus über siebenzig Anmeldungen wählte ein Expertengremium zwölf Ideen aus, die am Wädenswiler Innovationstag weiterentwickelt wurden. Die Teilnehmenden hatten dabei Gelegenheit, ihre Vorschläge mit Experten aus den Fachgebieten, Logistik, Marktpotential, Konsum und Darbietung, Herstellung und Technologie, Rohmaterial und Rezeptur sowie Abfall und Recycling zu überarbeiten.

Die fertigen Dossiers mussten folgende Aspekte behandeln:

- Rohstoffe: Welche Rohstoffe werden für die Herstellung benötigt?
- Zielpublikum: Ist das Produkt für eine bestimmte Gruppe gedacht?
- Portionengröße: Gewicht und Anzahl Stücke pro Konsumation?
- Herstellungsprozess: Wie kann die Herstellung grösserer Mengen organisiert werden? Notwendige Geräte und Personalbedarf?
- Lager: Lagerbedingungen (Temperatur), Haltbarkeit, Verpackung?
- Verkaufsbedingungen: Notwendige Infrastruktur am Point of Sale (Tiefkühltruhe, Kühlschrank, Heisshaltung, Ofen, Friteuse, etc.) notwendige Arbeitsschritte und Zeitbedarf, Personalaufwand?
- Abfallaufkommen im Hintergrund: Bei der Herstellung, der Lagerung und der Zubereitung soll möglichst wenig Abfall entstehen. Welche Abfälle entstehen? Welche können allenfalls recycelt werden?

Über 70 Ideen sind eingetroffen. Eine hochkarätige Jury ermittelte daraus zwei

erste Plätze und folgende Gewinnerinnen und Gewinner:



1. Preis: «Filleddog» von Denise Langenegger, St. Gallen

Der Filleddog sieht aus wie ein normaler Hot-Dog. Das Baguette wird aber nicht mit einem Würstchen gefüllt, sondern mittels einer Dressiermaschine mit einer beliebigen Füllung (z.B. Pizzafüllung) und warm serviert

Welche Füllungen der Stand anbietet, hängt von der Beliebtheit bei den Konsumenten ab (z.B. Pizza, Kräuterkäsemischung, Gemüse, usw.).



1. Preis: «Curry Taschen» von Therese Tschanz, Signau

Die Curry-Taschen (hier aufgeschnitten) basieren auf einem Roggenbrotteig, welcher als Teigdreieck mit einer Curry-Gemüse-Kichererbsen-Füllung knusprig ausgebacken wird.



3. Preis: «Snackballs in Käseschale» von Christine Flury, Biberist

Dieses Produkt besteht aus einer luftigen, leicht knusprigen, kalten Käseteigschale von 10cm Durchmesser. Ausgelegt mit Salatblättern und gefüllt mit warmen gebackenen oder frittierten Snackballs. Serviert wird das Ganze mit einer Sweet-Chili-Dippsauce, die direkt in die Schale gegeben wird.

Jury: Minu (Hans-Peter Hammel), Starkoch, Autor und Kolumnist

Irène Küng: Mgr Artists & Media, Jungfrau World Events GmbH; Catering Aspekte

Robert Rosanis: Olive Marketing GmbH; Catering Aspekte

Manfred Suter: Max Felchlin AG; Lebensmitteltechnologische Fragen

Damian Oettli: WWF Schweiz; Ökologische Fragen



4. Preis: «Soupe gélifiez» von Iris Elsener und Petra Gerig, Stäfa

Tomatensuppe (oder andere Püree-Suppe) werden als Kügelchen serviert. Die Kügelchen entstehen, indem die Suppe mit Alginat versetzt und tropfenweise in eine kalziumhaltige Lösung gegeben wird. Die Kügelchen sind stabil, aber trotzdem im Innern noch flüssig. Serviert werden diese Kügelchen in einer Brotschale.



5. Preis: «Pirogen – ein Schiffchen mit feinem Schmaus» von Stephanie Schwander, Wädenswil

Pirogua ist eine Abwandlung vom finnischen Produkt Piroggen, in der Grösse eines mittleren Sandwiches (15 x 7 cm). Basierend auf einem Roggen- bzw. Maisboden mit hochgezogenem, eingeklapptem Rand in ovaler Form mit einer Milchreisfüllung, welche beliebig gewürzt und mit Zutaten ergänzt werden kann. Die Konsistenz ähnelt in etwa gestockter Polenta.



6. Preis: «Manzana al diavolo» von Johannes Meuli und Giovanni Caputo, Wädenswil

Manzana al Diavolo ist eine spannende Fusion zwischen den traditionell bekannten gedörrten Apfelingeln und der exotischen Schärfe der Chili. Die Apfelingel werden auf ein Stück Schnur aufgezogen, deren Enden verknüpft werden. Die so entstehenden Ketten können sehr gut präsentiert werden, indem sie am Verkaufsstand aufgehängt werden.

Initianten: ILGI Institut für Lebensmittel und Getränkeinnovation der ZHAW

Amt für Umwelt und Energie Basel Stadt (AUE)

Abfallentsorgung und Recycling Bern

Amt für Umwelt des Kantons Solothurn (AFU)

Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft des Kantons Zürich (AWEL),

ERZ Entsorgung & Recycling Zürich



Glückliche Gewinnerinnen und Gewinner mit Jacqueline Qvortrup, Dozentin ZHAW, und Jürg Hofer, Leiter Amt für Umwelt und Energie BS

Projektarbeiten

Projektleitung: Martin Gruber-Gschwind, Amt für Umwelt und Energie Basel-Stadt

Wissenschaftliche Aspekte und Betreuung Lernende: Jacqueline Javor Qvortrup, Dozentin und Melina Inderbitzin, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW)

Projektberatung: Wangpo Tethong, Kampagnenforum GmbH

Kommunikation: Esther Banz, Kampagnenforum GmbH

Webseite: Andreas Zollinger, Zollinger Grafik Design

Experten Innovationstag: Herstellung & Technologie: Nicole Gisi, Rohmaterial & Rezeptur: Melanie Ackermann, Abfallvermeidung & Recycling: Martin Gruber-Gschwind, Logistik: Ralph Muheim, Marktpotential: Andreas Kilchör, Konsum & Darbietung: Benjamin Hug

Produktossier: Benjamin Hug, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW)

Das Produktossier kann unter folgender Adresse heruntergeladen werden: www.fingerfood2010.ch