

Ins Obdachlosenheim statt in den Müll

Abgelaufene aber noch geniessbare Lebensmittel kommen oft sozialen Institutionen zugute

JULIA KONSTANTINIDIS

Frische Lebensmittel sind häufig strenger datiert als nötig. Werden die Produkte aus dem Verkauf gezogen, sind viele davon trotzdem noch konsumierbar. Davon profitieren einige Hilfswerke.

Ein Laugensandwich mit Salami oder ein Zöpfli mit Schinken, dazu eine fixfertige Portion Salat: In den Regalen der Grossverteiler findet sich für fast jeden Geschmack ein schnelles, frisch abgepacktes Mittagessen. Doch so gluschtig die Produkte aussehen, so schnell verderben sie auch. Schon nach wenigen Tagen dürfen diese Waren nicht mehr verkauft werden. «Unsere Fristen zwischen Verkaufs- und Konsumationsdatum sind viel strenger als die gesetzlich vorgegebenen», sagt Fredy Serra, Marketingleiter Food Migros Basel.

Die Angst vor Reklamationen oder Anschuldigungen im Schadensfall sind der Grund für diese Vorsicht. «Die Verantwortung für die Qualität der Produkte liegt beim Vertreiber», erklärt Urs Buxtorf, stellvertretender Leiter des Kantonalen Labors Basel-Stadt. Er beurteilt deshalb die Datierungspolitik als gerechtfertigt, obwohl man aus fachlicher Sicht den einen oder anderen Artikel auch anders datieren könnte.

Das Resultat: Convenience-Produkte, aber auch Gemüse und Früchte im Offenverkauf landen schneller auf dem Abfallhaufen als nötig. Um dies zu verhindern, verkaufen die Grossverteiler entsprechende Waren kurz vor Ladenschluss zum halben Preis. Danach kann das Personal die Produkte stark verbilligt für sich selbst erstehen.

RICHTIG BESTELLEN. «Die wichtigste Massnahme, um überschüssige Ware zu



Nicht mehr lange haltbar – und dann? Grossverteiler entsorgen Lebensmittel unterschiedlich. Foto Roland Schmid

Unterschiede in den einzelnen Filialen. Genauere Angaben liefert Manor: «In der

die zwar laut Datum nicht mehr verkauft, aber noch konsumiert werden dürfen, bei

der Schweiz bereits möglich. Ähnlich funktioniert auch das Prinzip der Caritas

