

Brugg

General-Anzeiger Brugg
5200 Brugg AG
056/ 460 77 88
https://www.oeffnermedien.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 26'748
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 11
Fläche: 38'424 mm²

Auftrag: 3011806
Themen-Nr.: 260.002

Referenz: 78987369
Ausschnitt Seite: 1/1

FHNW-SPIN-OFF: Firma Olanga lanciert einen Online-Marktplatz

Smart Farming gegen Food-Waste

Zur App «Olanga», mit der gegen Food-Waste angegangen wird, kommt jetzt ein Online-Marktplatz, der Produzenten und Gastronomie vereint.

LOUIS PROBST

«Wir sind an den letzten Aufbauarbeiten», erklärt Marco Bechtiger von der olanga AG, einem Spin-off der Hochschule für Technik der FHNW Brugg-Windisch. «Am 1. Dezember wird das Projekt «smart farming» starten.» Mit diesem Online-Marktplatz soll ein grundlegendes Problem angegangen werden. «Früchte und Gemüse unterliegen strengen Handelsnormen», so Marco Bechtiger. «Produkte, welche dem vorgegebenen Schönheitsideal nicht entsprechen, sind sehr schlecht verkäuflich.» Dem will smart farming entgegenwirken. Lebensmittel aus der Schweizer Landwirtschaft, welche nicht den Industrienormen entsprechen oder in zu grossen Mengen anfallen, können auf dem Olanga-Marktplatz angeboten und einem neuen Kundenkreis zugänglich gemacht werden.

«Dieser Lebensmittelkanal verbindet Gemüse- und Obstproduzenten direkt mit der Gemeinschaftsgastronomie und weiteren Grossabnehmern», so Marco Bechtiger. «Für Anbieter entstehen Vorteile in der Kostenoptimierung, der Kundenakquisition sowie der gesamten Auftragsabwicklung. Kunden ihrerseits können auf dem Olanga-Marktplatz von Produzenten aus der Region frisches, saisonales Gemüse und Obst beziehen, ohne an Ladenöffnungszeiten gebunden zu sein.»

An der Wurzel ansetzen

Entwickelt worden ist der Online-Marktplatz in Zusammenarbeit mit dem Institut für Interaktive Technologien der Hochschule für Technik der FHNW Brugg-Windisch. Unterstützt wird das Projekt durch das Hightech-Zentrum Aargau, den Verband Schweizer Gemüseproduzenten und den Schweizer Obstverband. Am Pilotprojekt beteiligen sich die Kantinen von Google Schweiz, der Hiltl AG, die Kantine der FHNW Olten sowie - auf der anderen Seite - drei Produzenten aus den Kantonen Aargau, Fribourg und Thurgau. Finanziell unterstützt wird das Pilotprojekt durch das Bundesamt für Landwirtschaft und den Forschungsfonds Aargau. «Ziel von Smart Farming ist es, möglichst viele Produkte der Verwertung zuzuführen, damit möglichst wenig Lebensmittel vernichtet werden müssen», erklärt Marco Bechtiger. «Wir wollen an der Wurzel der Food-Waste-Entstehung ansetzen.»

Ergänzung zur Food-Waste-App

Smart Farming bildet sozusagen die logische Ergänzung zur App «Olanga». Die App soll der Verschwendung von Lebensmitteln - dem Food-Waste - entgegenwirken. Immerhin geht ein Drittel der Lebensmittel verloren, die in der Schweiz und im Ausland zur Deckung des Schweizer Nahrungsmittelbedarfs produziert werden. Die Zahlen sind eindrücklich: Jährlich gehen rund 2 Millionen Tonnen, oder etwa 300 Kilo Lebensmittel pro Person, verloren, was sich mit dem Nachhaltigkeitsgedanken nicht vereinbaren lässt. Die App, die zusammen mit dem Institut für Biomasse und Ressourceneffizienz der Hochschule für Technik der FHNW Brugg-Windisch entwickelt worden ist, erlaubt es Gastronomen, ihren Einkauf besser

zu planen, indem die Gäste ihre Menüs - oder neuerdings auch ihre Take-away-Bestellungen - über die App anmelden.

Im vergangenen Sommer ist die App in Pilotprojekten in den Brugger Restaurants «Trattoria Rotes Haus» und «L'Ulivo» getestet worden. «Die Erfahrungen haben gezeigt, dass ein Interesse besteht», sagt Marion Leutenegger, die an der Entwicklung der App beteiligt war. Aktuell wird die App von fast 700 registrierten Nutzenden verwendet. Zurzeit wird die App im Restaurant «La Dolce Vita» in Brugg im Rahmen eines Pilotprojekts des Bundesamts für Umwelt sowie in der Kantine einer grossen Firma in der Stadt Zürich weiter getestet.

«Die Resonanz ist bis anhin sehr gut», sagt Marco Bechtiger. «Die Vermeidung von FoodWaste scheint den Menschen ein grosses Bedürfnis zu sein. Dies zeigen auch die beiden abgeschlossenen Pilotprojekte in Gastronomiebetrieben in Brugg. Aufgrund der aktuellen Situation ist es aber sehr schwierig, Neuerungen in der Gastronomie zu etablieren. Um den Bedürfnissen der Gastronominnen und Gastronomen entgegenzukommen, können Gerichte über die App auch als Take-away vorbestellt werden. Auch lässt sich das Contact Tracing gewährleisten: Da über die App bestellt wird, werden Namen, E-Mail-Adresse und Handynummer der Nutzenden erfasst. Somit müssen die Restaurants diese Daten nicht zusätzlich erfassen.» Mit einem Punktesystem mittels QR-Codes können sich Nutzerinnen und Nutzer der App zudem an einer Baumpflanzaktion beteiligen. «Aus meiner Sicht ist der Start der App gut verlaufen», stellt Marion Leutenegger fest. «Darüber können wir aufbauen.»