

«4Reasons» neu mit Take-away am Samstag

Während des WEF wird wieder das Restaurant von «4Reasons» im Langlaufzentrum im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung in Betrieb sein. Im Vergleich zum Vorjahr haben mit weiteren Hotels und neu einem in der Nähe des Kongresszentrums gelegenen grossen Detailhandelsunternehmen insgesamt 27 bedeutende Firmen als Lebensmittellieferanten die Unterstützung von «4Reasons» zugesagt.

gmd | Da die Restaurant-Kapazitäten von «4Reasons» komplett ausgenutzt sein werden, wird «4Reasons» das Take-away-Angebot verstärken und neu am Samstagvormittag, 20. Januar, sämtliche vorhandenen Lebensmittel an Interessierte vor Ort abgeben. «4Reasons» wird ausschliesslich mit Freiwilligenarbeit betrieben und finanziert seine Ziele mit Spendengeldern des Publikums.

Zielsetzung von 2300 geretteten Mahlzeiten
Cyrill Ackermann und Stefan Pfister, die beiden Initianten von «4Reasons», sind wiederum sehr zufrieden mit den Vorbereitungen. Obwohl das Restaurant/Bistro Langlaufzentrum im vergangenen Herbst durch die Gemeinde an einen privaten Betreiber verpachtet wurde, kann «4Reasons» weiterhin die Lokalität während der WEF-Woche für ihr Projekt gegen die Lebensmittelverschwendung verwenden. Mit derzeit 27 Hotels, Bäckereien und neu einem Detailhandelsunternehmen (Vorjahr total 20) wurde wiederum die Vereinbarung getroffen, dass die vorrätigen Speisen und unverarbeiteten Lebensmittel von «4Reasons» täglich abgeholt und an die Davoser Bevölkerung abgegeben werden können. Das Rekord-Betriebsergebnis vom Januar 2023 von mindestens 1500 geretteten und im Restaurant servierten Mahlzeiten sowie 800 Mahlzeiten im Take-away – neben einer ungezählten Anzahl Suppen, Sandwichs, Canapés, Desserts und Gebäck – soll als Zielsetzung auch für den Januar 2024 gelten.

Gemäss Beschluss des Kleinen Landrats kann das «4Reasons»-Restaurant mit 55 Indoor-Sitzplätzen und mindestens 10 Outdoor-Sitzplätzen aufwarten. Die Öffnungszeiten an den vier Betriebstagen vom 16. bis 19. Januar 2024 dauert unverändert täglich von 11.30 bis 21 Uhr. Bei Son-



27 Firmen werden während des WEF 2024 dafür sorgen, dass Lebensmittel gerettet werden.

Bild: zVg

nenschein wird die Restaurantterrasse stärker genutzt werden können, um den sehr hohen Besucherfrequenzen besser gerecht zu werden.

Erstmals Take-away-Betrieb am Samstag

Deutlich verbessert werden soll die Abgabe der am Schluss der Betriebszeit übrig gebliebenen Lebensmittel bei Auflösung des Restaurantbetriebs. Anstelle des späten Freitagabends soll neu am Samstag, 20. Januar 2024, zwischen 9 und 12 Uhr vor dem Restaurant an der Herti-Strasse 4a ein Take-away-Betrieb mit allem noch Verfügbaren durchgeführt werden. Zielsetzung auch hier: Alles soll verteilt und möglichst nichts in die Biogasanlage abgegeben werden.

«4Reasons» hofft, mit den Spenden der Restaurant-Besucherinnen und -Besucher Einnahmen von rund 11 000 Franken zu erzielen, die 2024 wiederum für regionale soziale Kinder- und Jugendprojekte eingesetzt werden können.

25 Freiwillige, 25 Küchenverantwortliche und zahlreiche Sponsorfirmen

Diese vierte Ausgabe von «4Reasons» – nach Januar 2020, Mai 2022 und Januar 2023 – ist nur möglich, weil wiederum viele Davoserinnen und Davoser hinter den Kulissen an einem Strick ziehen und sich gemeinsam gegen die Lebensmittelverschwendung einsetzen. Dazu zählen 25 freiwillige Helferinnen und Helfer, die als Küchen- und Servicepersonal sowie als Fahrerteam des Kühlwagens im Einsatz sind. Dazu zählen aber auch die rund 25 Küchenchefinnen und -chefs der zu-

liefernden Hotels, Restaurants und Bäckereien, die die überzähligen Lebensmittel zur Verfügung stellen. Unverzichtbar für «4Reasons» ist aber auch das Sponsoring von diversen Firmen mit dem Ausleihen von Küchengeräten, dem Liefern von alkoholfreien Getränken und Leistungen aus verschiedenen Spezialbranchen sowie das Sponsoring der Gemeinde Davos mit dem kostenlosen Überlassen des Restaurants/Bistro Langlaufzentrum. Diese tatkräftigen Firmen machen mit ihren Produkten und Dienstleistungen den Erfolg von «4Reasons» überhaupt erst möglich.

Vielfalt und Qualität werden grossgeschrieben

«4Reasons» ist bemüht, permanent auch eine vegetarische Hauptmahlzeit anbieten zu können. Die Auflagen des Lebensmittelinspektors, beispielsweise möglichst wenig Speisen im Besucherraum vorrätig zu haben, die Speisen abzudecken und die Kühlkette lückenlos einzuhalten, werden strikt befolgt und die Helferinnen und Helfer vor dem Einsatz instruiert.

Das Organisationskomitee – mit den Initianten Cyrill Ackermann und Stefan Pfister, der im Jahr 2024 zum letzten Mal dabei sein wird (Wohnortwechsel), seinem Nachfolger Urs Brechbühl sowie Rachel Bättig und Michael Straub – dankt allen Beteiligten für ihre unverzichtbare Unterstützung. Ohne diese umfangreichen und uneigennütigen Beiträge wäre ein so einzigartiges Projekt wie «4Reasons» nicht möglich.