

Das Take-away aus der privaten Küche

Neue App aus Kloten Über die App Eatshomemade können Privatpersonen selbst gekochtes Essen verkaufen. Auch im Unterland gibt es bereits mehrere passionierte Köchinnen und Köche.

Andrea Söldi

Um Punkt halb fünf klingelt es an der Haustür. Adedolapo Ilaboya öffnet und überreicht ihrer Kundin eine Papiertüte mit zwei Menüs. Sie hat ein Gericht aus ihrer nigerianischen Heimat zubereitet: Jollof-Reis mit Kochbananen und Pouletfleisch. «Kochen ist meine Leidenschaft», sagt die Eglisauerin. Die Mutter von zwei Kleinkindern arbeitet selbstständig und möchte sich über den Take-away-Service Eatshomemade ein kleines Zusatzeinkommen aufbauen. Neben afrikanischen Gerichten bietet sie auch europäische Speisen an – etwa Spaghetti aglio e olio. «Ich habe länger in Frankreich und England gelebt.»

Die Plattform Eatshomemade versteht sich als Marktplatz für selbst gekochtes Essen. Sie ist seit einem guten Jahr aktiv. Privatpersonen können auf der App ganze Menüs oder auch Brote und Kuchen ausschreiben.

Hygiene gewährleistet

Hinter dem Angebot steht ein Paar aus Kloten: Michal Koltonik und seine Frau Thi Thu Thao Ho haben den Businessplan im Rahmen ihrer Managementausbildung ausgearbeitet. Neu sei die Idee nicht, räumt Koltonik ein. In den USA gebe es entsprechende Angebote schon länger.

Auch hierzulande existiere ein unregulierter Markt mit zu Hause gekochtem Essen. Doch dabei würden meist weder hygienische Richtlinien eingehalten noch Steuern bezahlt.

«Wir unterstützen die Anbieterinnen und Anbieter bei der korrekten Durchführung», erklärt Koltonik. «So ermöglichen wir vielen passionierten Köchinnen einen Nebenverdienst.» Denn in der Schweiz sei es für viele Mütter schwierig, nach einer Familienpause ihre Karriere weiterzuführen, stellt der Pole fest, dessen Frau kürzlich eine derartige Erfahrung machen musste: Nach dem Mutterschaftsurlaub verlor sie ihre leitende Position in einer Firma und beschloss, die Idee von Eatshomemade umzusetzen.

Interessierte Köchinnen müssen sich auf der Website registrieren, beim kantonalen Labor anmelden und gewisse Bedingungen erfüllen. Zum Beispiel

muss eine Abwaschmaschine vorhanden sein, die Temperatur im Kühlschrank muss stimmen und es dürfen sich keine Haustiere in der Küche aufhalten. In Adedolapo Ilaboyas Küche zum Beispiel ist ein ganzer Schrank für Esswaren reserviert, mit denen sie nur für ihre Kunden kocht. Zudem zeigt sie eine Mappe mit einem ausführlichen Reglement vor. Die Köchinnen dürfen zwar übrig gebliebenes Kundenessen ihrer Familie auf-tischen, aber umgekehrt funktioniert die Sache nicht: Einfach Reste auf der App auszu-schreiben, ist nicht zulässig.

Die Gerichte auf der App kosten zwischen 14 und 20 Franken, wovon 90 Prozent an die Köche gehen. Von der Bestellung bis zur Bezahlung verläuft der

ganze Prozess digital. Die Kundin aus Bülach – ihren Namen will sie nicht nennen – ist begeistert von dem neuen Angebot, auf das sie über Facebook aufmerksam geworden ist. Sie hat bereits viele Speisen durchprobiert: vom polnischen Pilzgericht über die vietnamesischen Frühlingsrollen bis hin zum koreanischen Sushi ohne Fisch.

Alternative zum Reisen

«Das Essen ist immer sehr authentisch und mit Herzblut zubereitet», sagt die junge Frau. Als Gitarristin bei der Frauen-Hardrockband Backn Black reiste sie vor der Corona-Zeit häufig ins Ausland und schätzte dabei auch die kulinarische Vielfalt. Diese vermisse sie zurzeit, erzählt sie. «Langsam

wusste ich nicht mehr so recht, was kochen.» Ersatzweise unternimmt sie mit Eatshomemade sozusagen eine kulinarische Reise durch die Welt.

Die Musikerin hat das Essen in Eglisau selber abgeholt. Sie und ihr Partner haben aber auch schon den Wochenservice abonniert, bei dem jeden Tag ein anderes Gericht geliefert wird. Das Angebot besteht in Zürich und in anderen Ortschaften, in denen es genügend Kunden und Köchinnen gibt. Im Unterland beteiligen sich aktuell Personen aus Kloten, Opfikon, Wallisellen und Eglisau. Michal Koltonik hofft, dass die Idee demnächst noch deutlich mehr Verbreitung findet. Denn je grösser das Angebot, desto kleiner wird der Aufwand für den Transport.



Eine Kundin nimmt in Eglisau zwei Menüs entgegen, die sie über die App bestellt hat. Fotos: Francisco Carrascosa



Jollof-Reis mit Kochbananen und Poulet. «Kochen ist meine Leidenschaft», sagt Adedolapo Ilaboya.

Vier Rechnungen stehen auf dem Programm

Zahlenlastige Angelegenheit Am 14. Juni findet in Rümlang die Gemeindeversammlung statt.

An der Gemeindeversammlung vom 14. Juni wollen Primar-, Sekundar- und auch die Politische Gemeinde Rümlang allesamt ihre Jahresrechnungen von 2020 von der Stimmbevölkerung absegnen lassen. Was sie erstaunlicherweise gemein haben: Alle haben im Corona-Jahr einen Ertragsüberschuss vorzuweisen.

Die Politische Gemeinde etwa hat mit einem Gesamtaufwand von rund 45,94 Millionen Franken und einem Gesamtertrag von 49,85 Millionen Franken ein Plus von 3,9 Millionen Franken zu verbuchen. Budgetiert war etwas ganz anderes, nämlich ein Aufwandüberschuss von rund 1 Million Franken. Das sei erfreulich, heisst es im Bericht. Für eine finanzielle Entwarnung bezüglich der Auswirkungen der Pandemie

sei es aber zu früh. Denn: Projekte im Umfang von 6,6 Millionen Franken konnten Corona-bedingt 2020 nicht realisiert werden, was zwar die Ausgaben deutlich verringerte – was aber nicht heisst, dass diese Ausgaben nicht irgendwann doch anstehen werden. Der Gemeinderat nennt etwa das Haus Rümelbach, dessen Bau im September bewilligt wurde. Die vorgesehenen 3 Millionen Franken an Investitionen fielen 2020 weg, weil sich der Baubeginn verzögerte. Auch das Projekt Eventhalle mit zugehöriger Unterführung beim Bahnhof Glatthbrugg steht noch aus – die budgetierten 2 Millionen Franken bleiben auf dem Konto.

«Obwohl im vorliegenden Abschluss noch kaum negative Folgen der Pandemie ersichtlich sind, rechnen wir damit,

dass diese in den kommenden Jahren deutliche Spuren in unseren Rechnungen hinterlassen wird.» Dafür will sich die Politische Gemeinde mit dem unerwarteten Plus absichern. Das Eigenkapital liegt Ende 2020 bei rund 48,01 Millionen Franken (Beginn 2020: 43,91 Millionen Franken). Der Abschied der Rechnungsprüfungskommission (RPK) steht noch aus.

Auch Schulen vermelden ein Plus

Auf Sekundarschulstufe steht einem Gesamtaufwand von 10,03 Millionen Franken ein Gesamtertrag von 11,86 Millionen Franken gegenüber. Damit verbucht auch die Sekundarschulgemeinde ein Plus: Der Ertragsüberschuss liegt bei 1,83 Millionen

Franken. Das Eigenkapital der Schule erhöhte sich damit Ende letztes Jahr auf rund 5,1 Millionen Franken. Der Abschied der RPK wird auch hier zu einem späteren Zeitpunkt publiziert.

Die Primarschule bringt gleich zwei Rechnungen vor die Gemeindeversammlung. Die Jahresrechnung verbucht einen Gesamtaufwand von 20,54 Millionen Franken und einen Gesamtertrag von 22,31 Millionen Franken. Der Ertragsüberschuss von 1,76 Millionen Franken wird dem Bilanzüberschuss zugewiesen, was das Eigenkapital Ende 2020 auf 9,7 Millionen Franken erhöht. Die zweite Rechnung betrifft die energietechnische Sanierung des Kindergartens Chratz, für welche die Gemeindeversammlung vom September 2017 einen Kredit

von 780'000 Franken genehmigt hatte. Diese Sanierung wurde etwas teurer als erwartet: Der Mehraufwand liegt bei rund 57'700 Franken. Die Kostenüberschreitung sei durch «zum Teil massive Kostenunterschätzungen verursacht» worden. Sie konnten jedoch durch Förderbeiträge des Kantons Zürich aufgefangen werden – diese lagen bei rund 41'000 Franken.

Sharon Saameli

Die Rümlanger Gemeindeversammlung findet ab Montag, 14. Juni, ab 20 Uhr in der Heuelhalle Rümlang statt. Änderungen vorbehalten, gilt im Innern, analog zur Versammlung im Vorjahr, eine Maskenpflicht sowie eine Sitzplatzzuweisung.

Zürcher Unterländer

Redaktion Zürcher Unterländer, Grenzstrasse 10, 8180 Bülach. Telefon: 044 854 82 82. E-Mail: redaktion@zuonline.ch. Herausgeberin: Tamedia ZRZ AG, Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur. Verleger: Pietro Supino. Leiter Verlag: Robin Tanner. Chefredaktion: Benjamin Geiger (bg, Chefredaktor), Martin Liebrich (ml, stv. Chefredaktor), Patrick Gut (pag, Leiter Kantonsredaktion), Urs Stanger (ust, Sportchef), Martin Steinegger (mst, Leiter Online). Aboservice: contact.zuonline.ch. Telefonisch erreichbar unter: Tel. 0842 00 82 82. Abonnementspreise und Abo-Service: shop.zuonline.ch. Lesermarketing: René Sutter, Telefon 052 266 99 00, marketing@zrz.ch. Auflage: 13'603 Expl. Mo-Sa, Do Grossauflage: 68'628 Expl. (WEMF-beglaubigt 2020). Inserate: Goldbach Publishing AG, Leitung: Jost Kessler. Anzeigendaten auf goldbach.com. Inserateaufgabe Print: Tel. 044 515 44 00. E-Mail: inserate.underland@tamedia.ch. Inserateaufgabe Digital: Tel. 044 248 50 70. E-Mail: adops@goldbach.com. Todesanzeigen über das Wochenende: anzeigenumbruch@tamedia.ch.

Die Verwendung von Inhalten dieses Titels nach nicht Autorisierte ist untersagt und wird gerichtlich verfolgt. Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen der Tamedia ZRZ AG i.S.v. Art. 322 StGB: LZ Linth Zeitung AG.

Ein Angebot von Tamedia