



# Jugendsession 2014

13. – 16. November 2014

## > Dossier

Food Waste

## Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung .....	3
2. Allgemeines .....	4
2.1 Was versteht man unter Food Waste?.....	4
2.2 Wie sieht die Situation in der Schweiz aus? .....	5
2.3 Warum entsteht Food Waste in Schweizer Haushalten? .....	6
3. Folgen von Food Waste .....	10
4. Wie kann man Food Waste reduzieren?.....	11
4.1 Aufklärung.....	11
4.2 Wiederverwendung und Weitergabe an Bedürftige .....	12
5. Aktuelle Situation.....	14
5.1 Rechtliche Grundlage.....	14
5.2 Vorstösse.....	14
5.3 Massnahmen des Bundes.....	15
6. Food Waste – Problem der Jugend .....	17
7. Links.....	18
8. Quellenverzeichnis.....	19

## 1. Einleitung

Food Waste ist ein Problem, das in der Gesellschaft bekannt, aber nicht verankert ist. Das Bewusstsein, dass Lebensmittel kostbar sind und deshalb auch nicht weggeworfen werden sollten, ist bei der Bevölkerung vorhanden. Detailliertes Wissen über die Lebensmittelverschwendung und Strategien um diese Verschwendung zu reduzieren ist aber nur wenig vorhanden. Das folgende Dossier soll aufzeigen, weshalb Food Waste ein weitreichendes Problem ist und welche verschiedenen Ursachen es gibt. Aufgezeigt werden Hintergründe, welche komplex und global verstrickt sind, jedoch auch Gründe vor der eigenen Haustüre – oder noch besser dahinter.

Als einzelne Person kann ich globale Prozesse nicht einfach umstossen und von heute auf morgen verändern, ich kann aber das mir mögliche unternehmen und mein eigenes Verhalten mindestens hinterfragen. Ein bewusster Umgang mit diesem sensiblen Thema ist bereits ein Fortschritt. Bei einer Umfrage durch gfs Bern kam heraus, dass bei 10% der Befragten die Eltern einkaufen. Dies trifft vor allem für Kinder in Ausbildung zu und für Schweizer und Schweizerinnen zwischen 15 bis 32 Jahren. In dieser Altersgruppe kaufen sogar 80% der Befragten nicht selber ein. Dieses Verhaltensmuster führt dazu, dass Jugendliche kein Gefühl für Lebensmittel haben und deswegen mehr Lebensmittel im Abfall landen.

## 2. Allgemeines

### 2.1 Was versteht man unter Food Waste?

Der Begriff Nahrungsmittelabfälle auf Konsumentenstufe bezieht sich auf Nahrungsmittel und Getränke, die von Konsumentinnen und Konsumenten weggeworfen werden, obwohl sie sich noch für den menschlichen Verzehr eignen bzw. sie sich bei rechtzeitigem Gebrauch für den Verzehr geeignet hätten.<sup>1</sup>

#### Definition

Food Waste ist ein Begriff aus der englischen Sprache und bedeutet wortwörtlich übersetzt Essensabfall. Damit meint man die Lebensmittelverschwendung, die von der Produktion über den Verkauf bis hin zum Endkonsumenten (Gastronomie oder Haushalt) stattfindet. Dabei unterscheidet man zwischen „Food Looses“ und „Food Waste“. Food Looses bezeichnet den Verlust bei der Produktion, z.B. in der Landwirtschaft, bei Lagerung und Transport oder bei der Verarbeitung in einer Fabrik. Food Waste hingegen bezeichnet die Verschwendung beim Konsum und macht rund einen Drittel der Abfälle aus. Dies zeigt eine Studie des BAFU aus dem Jahr 2012.

Einteilung in vermeidbare und unvermeidbare Lebensmittelverluste<sup>1</sup>

Lebensmittelverluste			
	Vermeidbare Verluste		Unvermeidbare Verluste
Ursachen	I. Verderb und Verfall	II. Qualität und Normen	III. Nichtessbare Teile und Unfälle
Beispiele	zu lange gelagerte Produkte, weggeworfene Speisereste	gemäss Qualitätsnormen zu grosse, zu kleine oder zu unförmige Früchte, nicht gegessene Apfelschalen	Pfirsichsteine, Eierschalen, Knochen, Blut, Schimmel- oder Mottenbefall durch Unfall bei der Lagerung (trotz Handeln nach bestem Wissen und Gewissen)

Abbildung 1: Lebensmittelverluste

<sup>1</sup> Siehe z.B. [http://assets.wwf.ch/downloads/12\\_10\\_04\\_wwf\\_foodwaste\\_ch\\_final.pdf](http://assets.wwf.ch/downloads/12_10_04_wwf_foodwaste_ch_final.pdf)

## 2.2 Wie sieht die Situation in der Schweiz aus?

In der Schweiz landen jährlich ca. 2.3 Millionen Tonnen Lebensmittel im Abfall. Pro Person sind das 297 kg jährlich<sup>2</sup>. Das entspricht rund einem Drittel aller verfügbaren Lebensmittel in der Schweiz oder dem Gewicht von 900 Elefanten pro Tag.

Davon nur schon in Schweizer Haushalten 117 kg pro Person und Jahr. Das sind 320 g pro Person und Tag und dies wiederum ist fast eine Mahlzeit pro Tag, die im Abfall landet. Diese weggeworfenen Lebensmittel kosten jeden Schweizer Haushalt jährlich durchschnittlich 500 – 1000 CHF.<sup>3</sup>

Die Lebensmittelabfälle bilden sich in jeder Stufe von Produktion bis hin zum Konsum. In der Schweiz findet ein grosser Teil des Food Waste in Haushalten und bei der Verarbeitung statt.

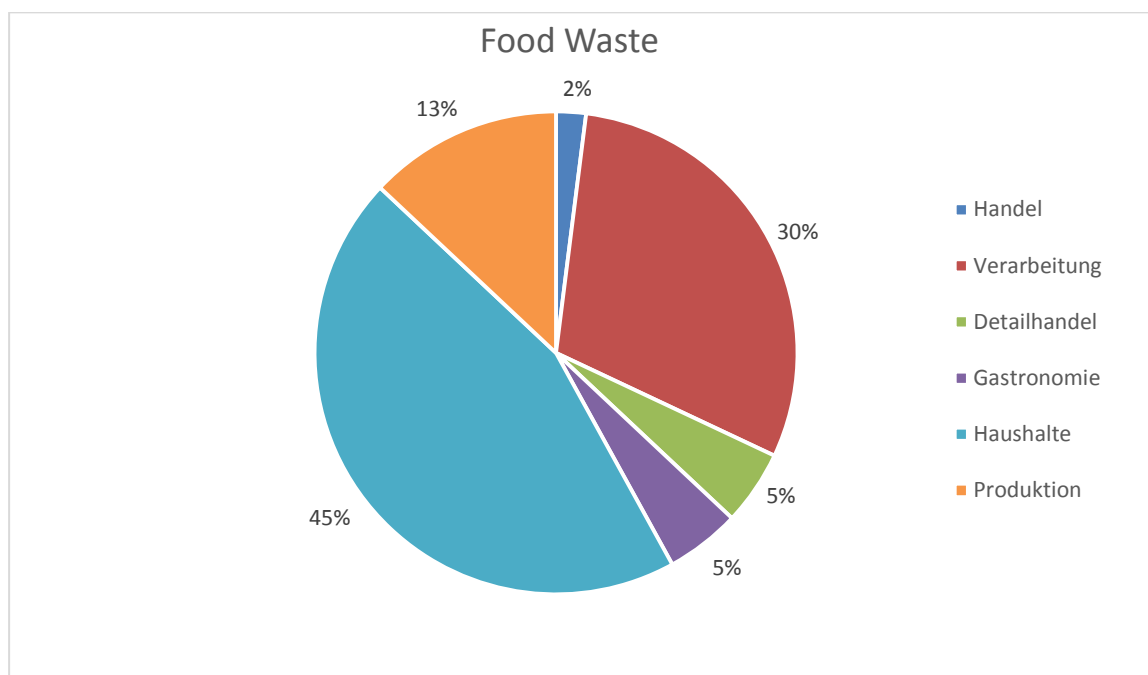


Abbildung 2: Food Waste eingeteilt in Branchen. Diese Abbildung zeigt in welcher Branche in der Schweiz wie viel Nahrung im Abfall landet. Der Hauptverursacher von Nahrungsmittelabfällen mit 45% sind die Haushalte.

Diese Situation entspricht etwa der gleichen Situation wie in den europäischen Nachbarländern oder in den USA. Im Gegensatz zu Entwicklungsländern findet Food Waste in Industrieländern verhältnismässig mehr beim Endkonsum statt als in der Produktion. Das liegt daran, dass in Entwicklungsländer das Knowhow und die Technik in der Landwirtschaft fehlen und die Einwohner ein anderes Verhältnis zu Lebensmittel haben. Ein Grund dafür ist, dass in der Schweiz die Lebensmittel nur ca. 7% von unserem Haushaltsbudget ausmachen. In Indien sind es über 80%, da muss man sich schon überlegen ob man das teure Essen wegwerfen will.

<sup>2</sup> Alle Mengenangaben basieren aus Stichproben und Schätzungen. Deshalb können die Zahlen je nach Quelle etwas voneinander abweichen.

<sup>3</sup> Zahlen aus den Masterarbeiten von João Almeida und Claudio Beretta vom Jahr 2007 und mit 7'720'000 Einwohnern in der Schweiz.

### 2.3 Warum entsteht Food Waste in Schweizer Haushalten?

Wie man im vorherigen Kapitel gesehen hat, entstehen die meisten Lebensmittelabfälle in Schweizer Haushalten. Und zwar entsteht fast die Hälfte aller Lebensmittelabfälle im Haushalt, dies ist ein Problempunkt in der Schweizer Gesellschaft. Aber wie genau entstehen in Haushalten so viele Lebensmittelabfälle und wie kommt es dazu, dass es der Bevölkerung nicht bewusst ist, dass die Schweizer Haushalte ein Hauptverursacher der Lebensmittelabfälle sind? Dazu muss man zuerst einmal erklären, wie Food Waste allgemein entsteht. Und zwar entsteht die Hälfte der Lebensmittelverluste, weil die Waren nicht rechtzeitig konsumiert werden und verderben oder weil das Haltbarkeitsdatum abläuft. Ein grosser Teil entsteht aufgrund von Qualitätsnormen und Essvorlieben, die nicht für diese Produkte entsprechen. So gelten als Food Waste unförmiges Obst und Gemüse – das heisst Lebensmittel, die nicht der Qualitätsnorm entsprechen, z.B. ein zu kleiner Apfel oder eine krumme Karotte – und abgelaufene Produkte im Verkauf, Lagerung und Haushalten. Oftmals in Haushalten sind die Produkte noch geniessbar, werden aber wegen des Haltbarkeitsdatums weggeschmissen. Das liegt unter anderem daran, dass die Bevölkerung nicht genügend informiert ist, was ein „Mindestens haltbar bis...“- oder ein „Zu verbrauchen bis“-Stempel bedeutet. Jedoch auch an den Vorgaben, an welche sich der Handel halten muss.

Mit einfachen Massnahmen wie gezielten Einkaufslisten, der optimalen Lagerung von Lebensmitteln und einer durchdachten Verwertung der Resten liessen sich die entsprechenden Abfallmengen bereits deutlich reduzieren. Zudem wissen die Konsumentinnen und Konsumenten oft nicht, dass Produkte nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums keinesfalls verdorben sind, sondern schlimmstenfalls nicht mehr die optimale Qualität aufweisen. Die Konsumentinnen und Kunden müssen hier wieder vermehrt lernen, sich auf ihre Augen, sowie auf den Geruchs- und Geschmacksinn zu verlassen. Dagegen gilt es, Verbrauchsdaten für Frischwaren streng zu beachten, vor allem bei Fleisch und Fisch.

Zu hinterfragen gilt es auch unsere Ernährungsgewohnheiten und der Ausser-Haus-Konsum. In bestimmten gesellschaftlichen Bereichen ist es oft so, dass die Nahrungsaufnahme mehr so nebenbei passiert. Dadurch verändert sich auch die grundlegende Beziehung zu Nahrungsmitteln und der Ernährung.

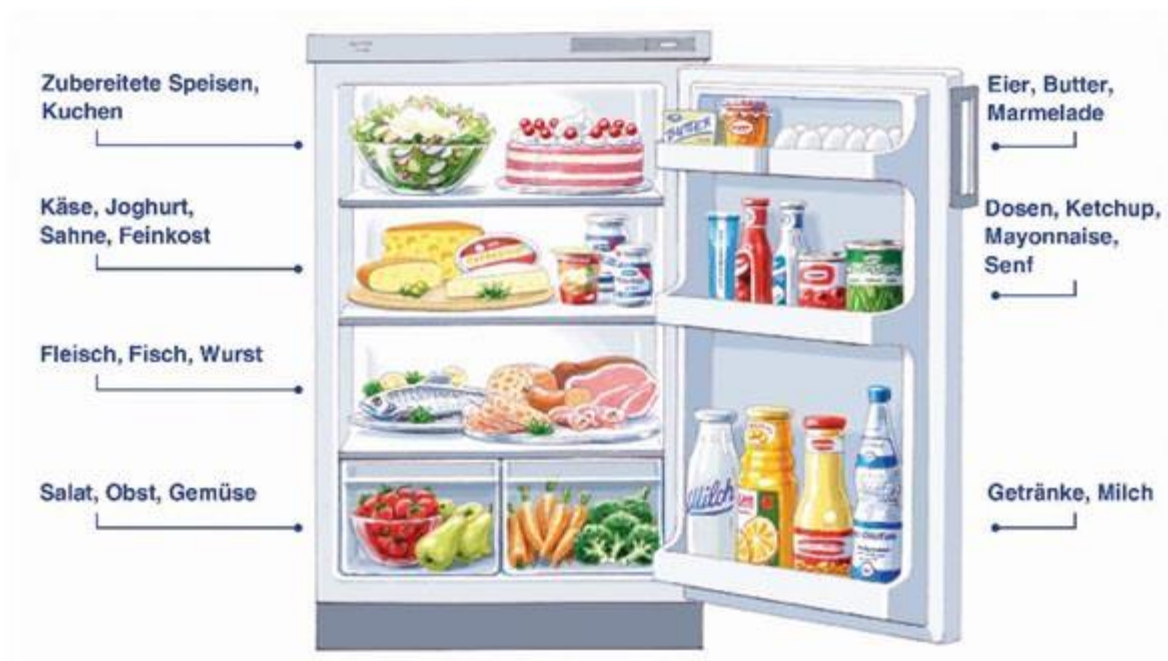


Abbildung 3: Die richtige Lagerung von Lebensmitteln im Kühlschrank führt zu einer langen Haltbarkeit.

### Filter Bedeutung Bezeichnung 'zu verbrauchen bis'

"Können Sie mir in ein paar Worten beschreiben, was die Bezeichnung 'zu verbrauchen bis' auf Lebensmitteln bedeutet? Falls Sie das nicht wissen, sagen Sie es mir ruhig."

Basis: Inhaltliche Nennungen der Hälfte der befragten EinwohnerInnen ab 15 Jahren

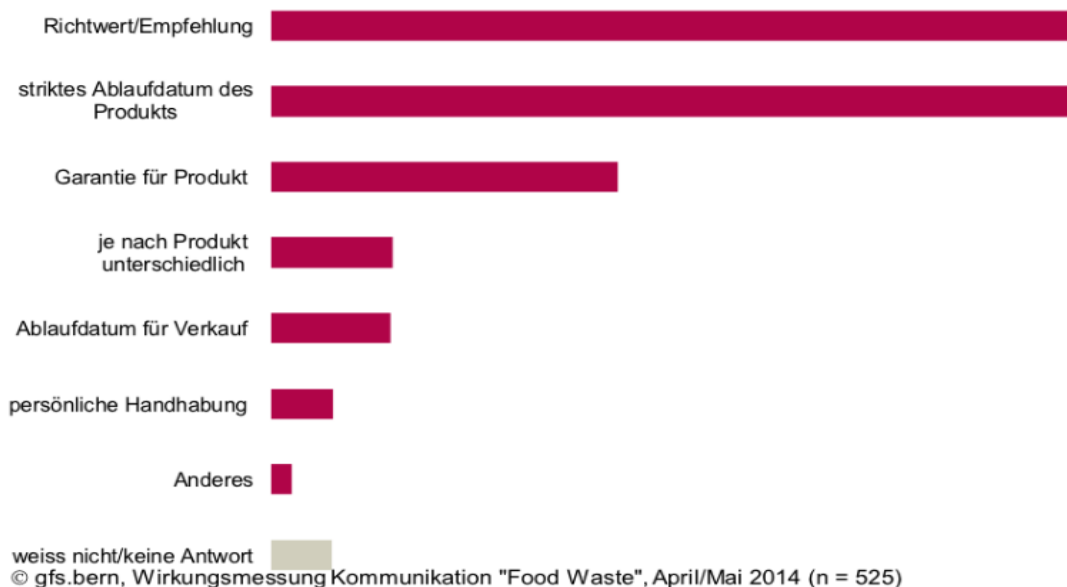


Abbildung 4a Bedeutung „zu verbrauchen bis“

### Filter Bedeutung Bezeichnung 'mindestens haltbar bis'

"Können Sie mir in ein paar Worten beschreiben, was die Bezeichnung 'mindestens haltbar bis' auf Lebensmitteln bedeutet? Falls Sie das nicht wissen, sagen Sie es mir ruhig."

Basis: Inhaltliche Nennungen der Hälfte der befragten EinwohnerInnen ab 15 Jahren

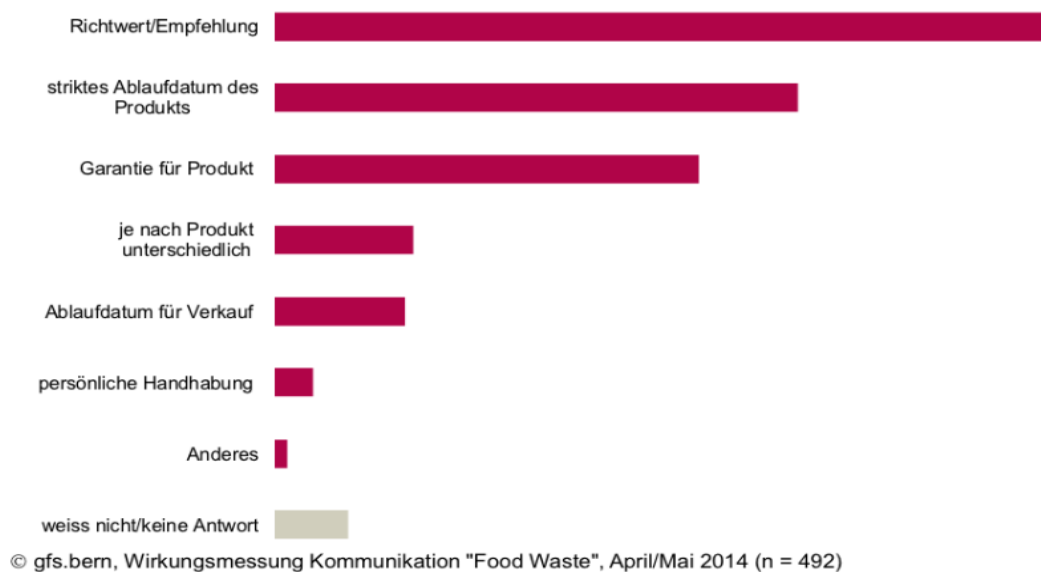


Abbildung 4b Bedeutung „mindestens haltbar bis“

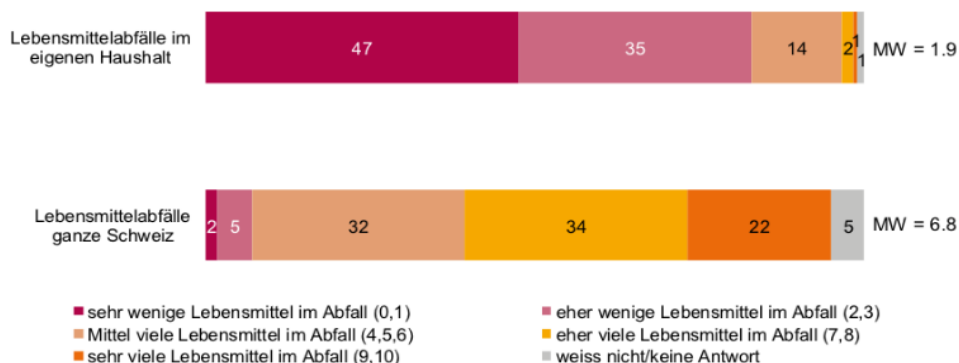


Auch als Food Waste gelten Teller- und Essensreste. Diese entstehen zum Beispiel, weil man zu viel kocht und die Reste nicht verwertet oder weil in Lebensmittelgeschäften nur gewisse Verpackungsgrössen vorhanden sind. Ein weiterer Grund weshalb Food Waste in den Schweizer Haushalten entsteht ist, dass Schweizer und Schweizerinnen Food Waste als ein Problem der Anderen einschätzen. Das heisst jeder geht davon aus, selbst wenige Nahrungsmittelabfälle zu produzieren, aber gleichzeitig geht man auch davon aus, dass gesamthaft in der Schweiz viele Lebensmittelabfälle entstehen.

### Einschätzung Lebensmittelabfälle

"Sprechen wir nun über Lebensmittelabfälle generell: Was ist Ihr Eindruck, landen bei Ihnen insgesamt viele Lebensmittel schlussendlich im Abfall? Antworten Sie bitte mit einer Zahl zwischen 0 und 10, wobei 0 bedeutet, bei Ihnen landen sehr wenige Lebensmittel im Abfall. 10 bedeutet, bei Ihnen landen sehr viele Lebensmittel im Abfall. Mit den Zahlen dazwischen können Sie Ihre Einschätzung variieren."  
 "Und wie ist das, wenn Sie an die ganze Schweiz denken, was ist Ihr Eindruck, landen in der Schweiz insgesamt viele Lebensmittel schlussendlich im Abfall? Antworten Sie bitte wieder mit einer Zahl zwischen 0 und 10."

in % EinwohnerInnen ab 15 Jahren



© gfs.bern, Wirkungsmessung Kommunikation "Food Waste", April/Mai 2014 (N = 1017)

Abbildung 5 „Einschätzung Lebensmittelabfälle“

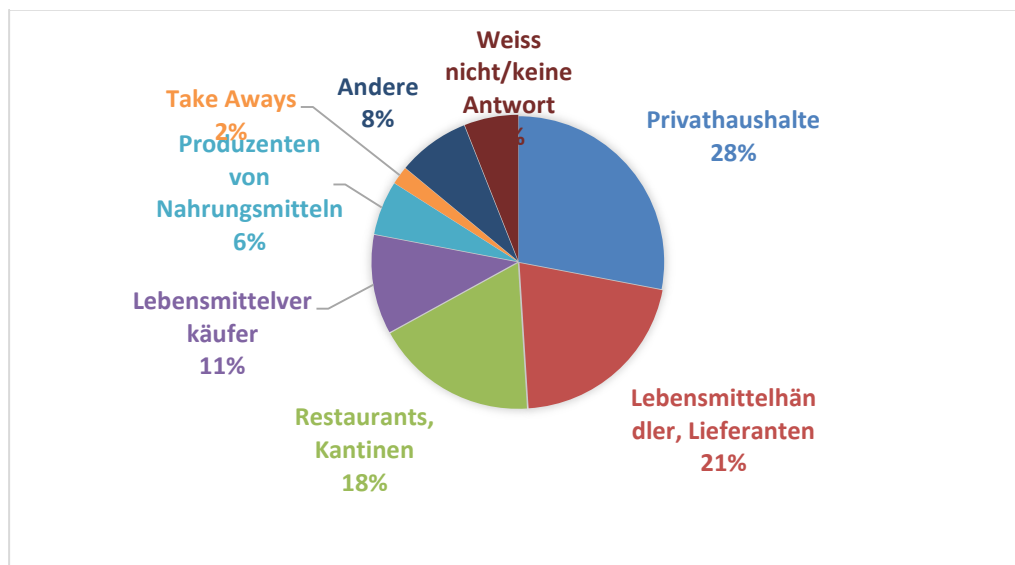


Abbildung 6: „Wer ist aus Ihrer Sicht in der Schweiz Hauptverursacher von Lebensmittelabfällen?“ In % EinwohnerInnen ab 15 Jahren.

### 3. Folgen von Food Waste

Die Folgen des Food Waste sind sehr vielseitig und lassen sich nicht alle in einigen Sätzen auflisten. Grob kann man die Folgen in drei Kategorien einteilen: In Folgen für die Umwelt, für die Wirtschaft und für die Gesellschaft.

Als erstes schadet Food Waste der Umwelt, weil es eine Ressourcenverschwendung von Wasser, Energie, Dünger und Land ist. Ausserdem entsteht in der Schweiz 31% der Umweltbelastung durch die Nahrung. Bei der Entsorgung von Lebensmitteln entsteht Methan.

Die weltweit steigende Nachfrage führt zu hohen Weltmarktpreisen für Grundnahrungsmittel (z.B. Weizen oder Reis). Durch die Verschwendung entsteht eine zusätzliche künstliche Erhöhung der Nachfrage. Natürlich verhungert niemand, wenn wir ein Stück Brot wegschmeissen. Dennoch gibt es einen Zusammenhang zwischen dem Konsumverhalten hier und der Situation in den Ländern des Südens. Endet ein Drittel der Lebensmittel im Abfall, erhöht dies künstlich die Nachfrage, wodurch die Preise steigen. Die Schweiz importiert ca. 40% der Nahrungsmittel und übt somit einen Einfluss auf die Weltmarktpreise aus, zudem wird Nahrungsmittelspekulation betrieben. Food Waste verstärkt die Problematik der Verteilungsgerechtigkeit bei Lebensmitteln, was die Schere zwischen Überfluss und Unterernährung vergrössert.

Auf der Welt leiden immer noch fast eine Milliarde Menschen an Hunger. Dies bedeutet nicht, dass man hier nur mit schlechtem Gewissen essen darf, es bedeutet aber, dass es genug für alle Menschen geben würde. Die Kosten für Verluste kumulieren sich entlang der Wertschöpfungskette und widerspiegeln sich im Verkaufspreis. Dabei entstehen auch volkswirtschaftliche Kosten: z.B. Externalitäten, also Auswirkungen, für welche niemand bezahlt oder einen Ausgleich erhält und landwirtschaftliche Direktzahlungen. Ein Schweizer Haushalt kostet die Lebensmittelverschwendung pro Jahr durchschnittlich 1000 Fr.

## 4. Wie kann man Food Waste reduzieren?

Um Food Waste zu reduzieren gibt es viele verschiedene Wege. Man kann auch an vielen verschiedenen Stellen ansetzen. Zum Beispiel kann man versuchen durch Massnahmen in der Produktion eine Reduktion zu erreichen. Oder man kann versuchen durch eine Kampagne das Volk über Food Waste zu informieren und so zu einer Verbesserung der Situation beitragen. In diesem Kapitel sind die verschiedenen Wege, wie man Food Waste reduzieren kann und an welchen Stellen man alles ansetzen kann, kurz erklärt. Im Folgenden wird das Thema eingegrenzt auf die Stufe Konsum (Detailhandel, Gastronomie und Haushalte).

### 4.1 Aufklärung

#### Sensibilisierung:

Allgemeine Informations- und Sensibilisierungsmassnahmen wieviel Lebensmittelabfälle entstehen, wo und warum. Wenn das Bewusstsein in den Köpfen der Bevölkerung geweckt ist, ergibt sich ein Teil der Lösung bereits durch minimale Anpassungen im eigenen Konsumverhalten. Dadurch entsteht auch eine moralische Komponente – Ich verschwende weniger Ressourcen, wenn ich weiss, dass die Gesellschaft dies missbilligt. Zudem ist es auch zentral, sich bewusst zu werden, in welchem Überangebot sich unsere Gesellschaft bewegt. Wenn wir unsere Bedürfnisse mässigen und unsere Nachfrage wieder der Realität anpassen, entstehen automatisch weniger Abfälle. Brauchen wir unbedingt ofenfrisches Brot kurz vor Ladenschluss und im Winter Erdbeeren vom anderen Ende der Welt?

#### Information:

Die Bevölkerungsumfrage des gfs.bern im Auftrag der Bundesamtes für Umwelt hat ergeben, dass Wissenslücken bestehen: Unsicherheiten bei Mindesthaltbarkeitsdaten, Lagerung von Lebensmitteln, Resteverwertung, Entsorgung von Lebensmitteln.

Der Begriff «**mindestens haltbar bis...**» gibt das Ende des Zeitraumes an, bis zu dem ein richtig aufbewahrtes Lebensmittel seine spezifischen Eigenschaften behält. Nach Ablauf des MHD ist die Ware in der Regel nicht verdorben, allerdings können kleinere oder grössere Beeinträchtigungen von Geruch, Geschmack, Aussehen oder Inhaltsstoffen (z.B. Vitamingehalt) auftreten. Wem ein Produkt mit abgelaufenem MHD noch schmeckt kann es geniessen, sofern es nicht offensichtlich verdorben ist. Es lohnt sich also, diese Lebensmittel mit allen Sinnen zu prüfen, bevor man sie auf den Müll wirft.

Vorsicht ist hingegen bei Produkten mit einem Verbrauchsdatum angebracht. Der Begriff «**zu verbrauchen bis...**» gibt den Zeitpunkt an, bis zu welchem ein Lebensmittel verzehrt werden soll. Nach diesem Datum muss das Produkt entsorgt werden, da sich Keime und Bakterien entwickeln können. Milchprodukte werden mit dem Ablauf des Verbrauchsdatums nicht einfach schlecht, sie sind zum Teil noch Wochen danach konsumierbar, ohne dass man eine Gesundheitsgefährdung riskiert.

Fleisch muss auch nicht per se weggeworfen werden, bei heiklen Produkten wie Hackfleisch, Pouletfleisch etc. ist das Verbrauchsdatum aber strikte zu beachten. Die Angabe des Verbrauchsdatums ist vorgeschrieben für mikrobiologisch leicht verderbliche Lebensmittel, die zwingend gekühlt werden müssen. In einem grossen Rahmen können durch richtige Lagerung, Handhabung und Verwendung von Lebensmitteln in Kantinen und Restaurants Nahrungsmittelabfälle reduziert werden.

Tipps für den eigenen Haushalt:

Video Deutsch: <https://www.youtube.com/watch?v=loCVRkcaH6Q>

Video Französisch: <https://www.youtube.com/watch?v=AF9KQpqOiXA>

**Bildung:**

Das Thema Food Waste sollte möglichst früh in der Bildung angesprochen werden. Wenn wir bereits als Kinder den richtigen Umgang mit Nahrungsmitteln und der Umwelt lernen, ist es später eine Selbstverständlichkeit. Auch in der Berufsbildung darf das Thema nicht zu kurz kommen, es geht hierbei um Umweltschutz, Ressourceneffizienz und Abfallbewirtschaftung. Der nachhaltige Umgang mit endlichen Ressourcen muss wieder zu einem zentralen Punkt in der Schule des Lebens werden.

**4.2 Wiederverwendung und Weitergabe an Bedürftige**

In der Schweiz verteilen, unter anderen, die Organisationen „Tischlein deck dich“, „Caritas“ und die „Schweizer Tafel“ Nahrungsmittel an bedürftige Personen und karitative Einrichtungen. Diese Nahrungsmittel werden vom Detailhandel oder von der Nahrungsmittelindustrie gespendet. Der Detailhandel gibt vor allem Nahrungsmittel ab, die kurz vor dem Ablaufdatum stehen. Die Industrie stellt Nahrungsmittel aus Überproduktionen oder Nahrungsmittel, die noch einwandfrei sind, aber z.B. kleinere Verpackungsfehler aufweisen zur Verfügung.

Auch viele weitere private Initiativen gibt es in der Schweiz:

Hier einige Beispiele:

Beispiele privater Initiativen in der Schweiz	
Aufklärung und Information	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SKS, FRC, ACSI</li> <li>- Konsumentenforum, kf</li> <li>- Schweizerische Gesellschaft für Ernährung, SGE</li> <li>- Foodwaste.ch/Food Waste Forum</li> <li>- WWF Schweiz</li> <li>- Helvetas (Ausstellung „Wir essen die Welt“)</li> <li>- Tasty Waste Genf</li> <li>- Slow Food Schweiz</li> </ul>
Nahrungsmittelhilfe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schweizer Tafel</li> <li>- Tischlein deck dich</li> <li>- Caritas</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Partage</li> <li>- Flying Croissant Project (Zürich)</li> </ul>
Verschiedene Initiativen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Toppits-Melitta <span style="float: right;">Gruppe</span> (Konsumenteninfos/Rezepte)</li> <li>- Coop "Ünique" (Vermarktung normabweichender Früchte und Gemüse)</li> <li>- United Against Waste (v.a. Bereitstellung von Hilfsmittel und Tools)</li> <li>- Ristorante Patrizietta Losone (Busse für Tellerreste)</li> </ul>
Verwertung von „alten“ Nahrungsmitteln	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ch.myfoodsharing.org (Plattform Lebensmittel teilen)</li> <li>- Cloud Kitchen (Kühlschrank App)</li> <li>- Beispiele aus Handel und Gastronomie <ul style="list-style-type: none"> <li>o Biorampe <span style="float: right;">Zürich</span> (Lebensmittelverkauf)</li> <li>o Buffet Dreieck (Gastrobetrieb)</li> <li>o Äss Bar (Verkauf von alten Backwaren)</li> </ul> </li> <li>- Aktionen und Initiativen von Konsumenten <ul style="list-style-type: none"> <li>o Disco Soup/ Disco Salad</li> <li>o Bewegung der Mülltaucher (Dumpstern/ Containern, Freegan)</li> </ul> </li> </ul>

Ein weiterer Ansatz bezüglich der Wiederverwendung liegt im Thema Recycling. Wenn wir Ressourcen umweltschonend verwerten und z.B. biogene Abfälle verarbeiten, leisten wir einen grossen Beitrag zu einer gesunderen Umwelt. Dadurch erhöhen wir die Qualität der Produkte und bringen die Verschwendung auf ein Minimum.

## 5. Aktuelle Situation

### 5.1 Rechtliche Grundlage

In der Schweiz gibt es bisher keine spezifischen Gesetze für Food Waste. Jedoch zum Thema Abfall gibt es schon viele Massnahmen zur Reduzierung von Abfall, was auch auf die Nahrungsmittelabfälle Einfluss nimmt. Zum Beispiel Abfallgebühren. Rechtliche Grundlagen findet man in den Lebensmittelgesetzen:

Die gesetzlichen Rahmenbedingungen der Schweiz üben einen Einfluss auf das Ausmass und die Weiterverwertung von FW aus. Das Lebensmittelgesetz und seine Verordnungen dienen hauptsächlich der Vermeidung einer Gesundheitsgefährdung sowie der Täuschungsgefahr. So werden diverse Kennzeichnungspflichten festgelegt. Die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung verfügt, dass auf allen Lebensmitteln das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden muss. Ausgenommen hiervon sind frisches Gemüse und Früchte sowie Essig, Zucker, Speisesalz und verschiedene andere unverderbliche Nahrungs- und Genussmittel. Die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung regelt zusätzlich, dass auf Waren, die gekühlt gehalten werden müssen, anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums ein Verbrauchsdatum genannt wird. Der genaue Wortlaut auf Deutsch, Französisch und Italienisch ist ebenfalls bestimmt. Eine Abgabe von Lebensmitteln an Konsumentinnen und Konsumenten nach Ablauf des Verbraucherdatums ist nicht erlaubt. Dies trifft jedoch nicht auf das Mindesthaltbarkeitsdatum zu. Angaben wie „Zu verkaufen bis“ und „Abgepackt am“ sind freiwillig. Das Gesetz macht auch keine Vorgaben bezüglich Dauer der Haltbarkeit. Diese wird durch die Hersteller bestimmt, da nur sie die Rezepturen ihrer Produkte kennen. Ein falsches Verständnis der Haltbarkeitsdaten beeinflusst das Ausmass an FW insbesondere auf Stufe „Consumption“. Auf Stufe „Distribution“ können die Haltbarkeitsdaten zur Entstehung von Nahrungsmittelabfall bei den Detailhändlern beitragen.

### 5.2 Vorstösse

Vorstösse zum Thema Food Waste gibt es von der Eidgenössischen Jugendsession keine. Jedoch gab es im Parlament seit 2011 vier Vorstösse:

- Die Interpellation 12.3300 „Vermeidung von Lebensmittelabfall“ von Nationalrätin Tiana Angelina Moser handelt sich um die Haltbarkeitsdaten, die in Privathaushalten als Grund für Nahrungsmittelabfall gelten.<sup>4</sup>
- Das Postulat 12.3907 „Ein Mittel gegen die Lebensmittelverschwendung“ von Nationalrätin Isabelle Chevalley fordert die Prüfung einer Pflicht zur Verwertung von Nahrungsmittelabfällen für Einkaufszentren und grössere Restaurants.<sup>5</sup>

---

<sup>4</sup> [http://www.parlament.ch/d/suche/seiten/geschaeft.aspx?gesch\\_id=20123300](http://www.parlament.ch/d/suche/seiten/geschaeft.aspx?gesch_id=20123300)

<sup>5</sup> [http://www.parlament.ch/d/suche/seiten/geschaeft.aspx?gesch\\_id=20123907](http://www.parlament.ch/d/suche/seiten/geschaeft.aspx?gesch_id=20123907)

- Das Postulat 14.3603 „Food Waste eindämmern“ von Nationalrätin Aline Trede fordert vom Bundesrat einen Bericht über die Massnahmen zur Verringerung der Lebensmittelverluste und zur Förderung einer pflanzlichen Ernährung.<sup>6</sup>
- Die Motion 14.3175 von Nationalrat Markus Hausamman fordert vom Bundesrat, dass bis 2020 in der Schweiz die Lebensmittelverluste um 30% sinken.<sup>7</sup>

### 5.3 Massnahmen des Bundes

2012 wurde innerhalb der Bundesverwaltung eine ämterübergreifende Projektgruppe Food Waste ins Leben gerufen. Beteiligt sind das Bundesamt für Landwirtschaft BLW, das Bundesamt für Umwelt BAFU, das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV und die Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit DEZA. Die Aufgaben der Projektgruppe sind ein Dialog mit den betroffenen Akteuren, ein Forscherdialog und die Sensibilisierung der Öffentlichkeit. Ziel ist es, einen Beitrag zur Reduktion der Lebensmittelabfälle zu leisten.

Das wichtigste Instrument des Bundes zur Sensibilisierung der Öffentlichkeit ist die Wanderausstellung „Lebensmittel wegwerfen. Das ist dumm.“ Diese wurde im 2012 und 2013 an 9 Standorten in der ganzen Schweiz präsentiert und wird nun vom 4. April – 29. Juni 2014 in der Umweltarena in Spreitenbach ein letztes Mal einem breiten Publikum gezeigt.

Im Rahmen des Dialogs mit den betroffenen Akteuren wurden Gespräche mit Vertretern der gesamten Lebensmittelbranche sowie Konsumenten-, Umwelt- und Entwicklungsorganisationen geführt. Zur Lebensmittelbranche gehören die landwirtschaftliche Produktion (z. B. Schweizerischer Bauernverband), der Grosshandel, die Lebensmittelindustrie (z. B. Nestlé, Emmi), der Detailhandel (z. B. Migros und Coop) und die Gastronomie (z. B. GastroSuisse). Einbezogen wurden auch Hilfsorganisationen (Schweizer Tafel, Tischlein deck dich, Caritas Märkte), die nicht mehr verkäufliche Lebensmittel an Bedürftige abgeben. Die Akteure wurden gebeten, eine Einschätzung zur aktuellen Situation abzugeben, das Potenzial für eine Reduktion der Lebensmittelabfälle abzuschätzen sowie sich zu Lösungsansätzen zu äussern (inkl. Rolle des Staates).

Die Gespräche dienten als Grundlage für eine Workshopphase, in der konkrete Handlungsfelder von den beteiligten Akteuren gemeinsam diskutiert und Vermeidungsmöglichkeiten gefunden werden sollen. Diese Workshopphase hat im Herbst 2013 begonnen. Es wurde entschieden, die Themen „Datierung von Nahrungsmitteln“, „Bildung und Kommunikation“ sowie „Zusammenarbeit mit Hilfsorganisationen“ in Arbeitsgruppen zu vertiefen.

1. Die Arbeitsgruppe „Datierung“ erarbeitet unter der Federführung des BLV Empfehlungen und Informationen zur Datierung von Lebensmitteln zuhanden der Industrie und der Konsumenten.

---

<sup>6</sup> [http://www.parlament.ch/d/suche/seiten/geschaefte.aspx?gesch\\_id=20143603](http://www.parlament.ch/d/suche/seiten/geschaefte.aspx?gesch_id=20143603)

<sup>7</sup> [http://www.parlament.ch/d/suche/seiten/geschaefte.aspx?gesch\\_id=20143175](http://www.parlament.ch/d/suche/seiten/geschaefte.aspx?gesch_id=20143175)

2. Die Arbeitsgruppe „Hilfsorganisationen“ fördert die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Detailhandel und Industrie einerseits und Hilfsorganisationen, die Nahrungsmittel an Bedürftige abgeben, andererseits.
3. Die Arbeitsgruppe „Bildung und Kommunikation“ erstellt unter der Leitung des BAFU ein Bildungs- und Kommunikationskonzept, an dem die Akteure mittelfristig ihre entsprechenden Aktivitäten ausrichten sollen. Das Ziel der Arbeitsgruppe „Bildung und Kommunikation“ ist es, weitere Kommunikations- und Bildungsmassnahmen im Anschluss an die Wanderausstellung „Lebensmittel wegwerfen. Das ist dumm.“ vorzubereiten.



## 6. Food Waste – Problem der Jugend

Junge Personen sind eher Unsicher bezüglich der Lagerung von Lebensmitteln: Unter den Personen, die angeben, ihre Eltern würden für sie kochen, überwiegt die Unsicherheit. Des Weiteren lassen sich leichte Differenzierungen beobachten: So wächst die Sicherheit mit dem Alter, während gerade bei Personen unter 40 Jahren immerhin jede dritte Person eine gewisse Unsicherheit äussert.

Beurteilung Ablaufdatum oder Aussehen eines Lebensmittels: Personen, bei denen die Eltern das kochen übernehmen verlassen sich erstrangig auf das Ablaufdatum und erst in zweiter Linie auf das Aussehen.

Weiterverwendung von Lebensmitteln: In der Kohorte der ab 65-Jährigen friert man Essensreste auch oft ein, wogegen Jüngere dem Einfrieren von Essensresten mehrheitlich skeptisch gegenüberstehen.

Informiertheit über Lebensmittelverschwendung: Während sich bei allen Altersgruppen eine Mehrheit gut informiert fühlt, ist diese Mehrheit bei Jüngeren deutlich kleiner als bei Älteren. Junge fordern also eine Aufklärung zu dem Thema. Gerade der Ausser-Haus-Konsum und die Wertschätzung von Take-Aways und Kantinen werfen Fragen auf welche Jugendliche gerne beantwortet haben möchten.

## 7. Links

Was man als Privatperson tun kann um Food Waste zu reduzieren:

<http://foodwaste.ch/tipps-fuer-den-alltag/>

<http://www.zugutfuerdietonne.de/was-kannst-du-dagegen-tun/>

[http://20min-blog.ch/infografik\\_2012/sites-03/lebensmittel/](http://20min-blog.ch/infografik_2012/sites-03/lebensmittel/) (nur deutsch)

<http://www.frc.ch/articles/imprimez-et-consulitez-nos-fiches-pratiques/>

<http://www.juso.ch/spekulationsstopp>

2 gute Videos der FAO

<https://www.youtube.com/watch?v=loCVrkcaH6Q> (englisch)

<https://www.youtube.com/watch?v=loCVrkcaH6Q> (englisch)

Interaktive Darstellung zum Thema Food Waste vom WWF (nur DE)

<http://assets.wwf.ch/custom/foodwaste/de/>

Sehr empfehlenswerte Lektüre (auch nicht so kompliziert, aber nur DE)

[http://assets.wwf.ch/downloads/12\\_10\\_04\\_wwf\\_foodwaste\\_ch\\_final.pdf](http://assets.wwf.ch/downloads/12_10_04_wwf_foodwaste_ch_final.pdf)

Vorstösse und Antworten des Bundes

Interpellation : 12.3300

[http://www.parlament.ch/d/suche/seiten/geschaefte.aspx?gesch\\_id=20123300](http://www.parlament.ch/d/suche/seiten/geschaefte.aspx?gesch_id=20123300)

Postulat : 12.3907

[http://www.parlament.ch/d/suche/seiten/geschaefte.aspx?gesch\\_id=20123907](http://www.parlament.ch/d/suche/seiten/geschaefte.aspx?gesch_id=20123907)

Postulat : 14.3603

[http://www.parlament.ch/d/suche/seiten/geschaefte.aspx?gesch\\_id=20143603](http://www.parlament.ch/d/suche/seiten/geschaefte.aspx?gesch_id=20143603)

Motion : 14.3175

[http://www.parlament.ch/d/suche/seiten/geschaefte.aspx?gesch\\_id=20143175](http://www.parlament.ch/d/suche/seiten/geschaefte.aspx?gesch_id=20143175)

## 8. Quellenverzeichnis

- Institut für Meinungsforschung gfs.bern – <http://www.gfsbern.ch>
- Verein Foodwaste – <http://www.foodwaste.ch>
- Homepage des Schweizerischen Parlaments – <http://www.parlament.ch>
- Naturschutzorganisation WWF Schweiz – <http://www.wwf.ch>