

Food Waste – Lebensmittelverschwendung: Ursachen und Handlungsmöglichkeiten

Karin Spori, 21.1.2023

ks@foodwaste.ch // www.foodwaste.ch

Über mich

Karin Spori

Biologin
Umwelttechnik und -management
Essens-Liebhaberin

Seit September 2017
Geschäftsführerin foodwaste.ch



Food Waste - Begriffsklärung

Zum Begriff

Food Waste =

- **Lebensmittel** für Mensch produziert, aber nicht von ihm gegessen
- (inkl. Lebensmittel im Kompost, nicht geerntete Produkte, Biogas, Bioenergie, Kanalisation, Verbrennung).





foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

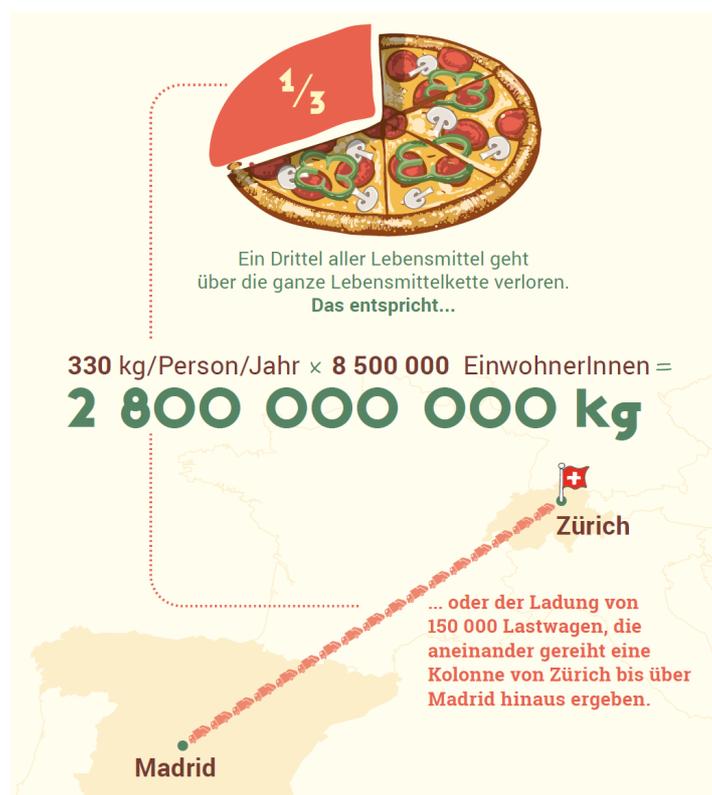
WIE VIEL Food Waste entsteht?



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

Wie viel Food Waste verursacht die Schweiz?

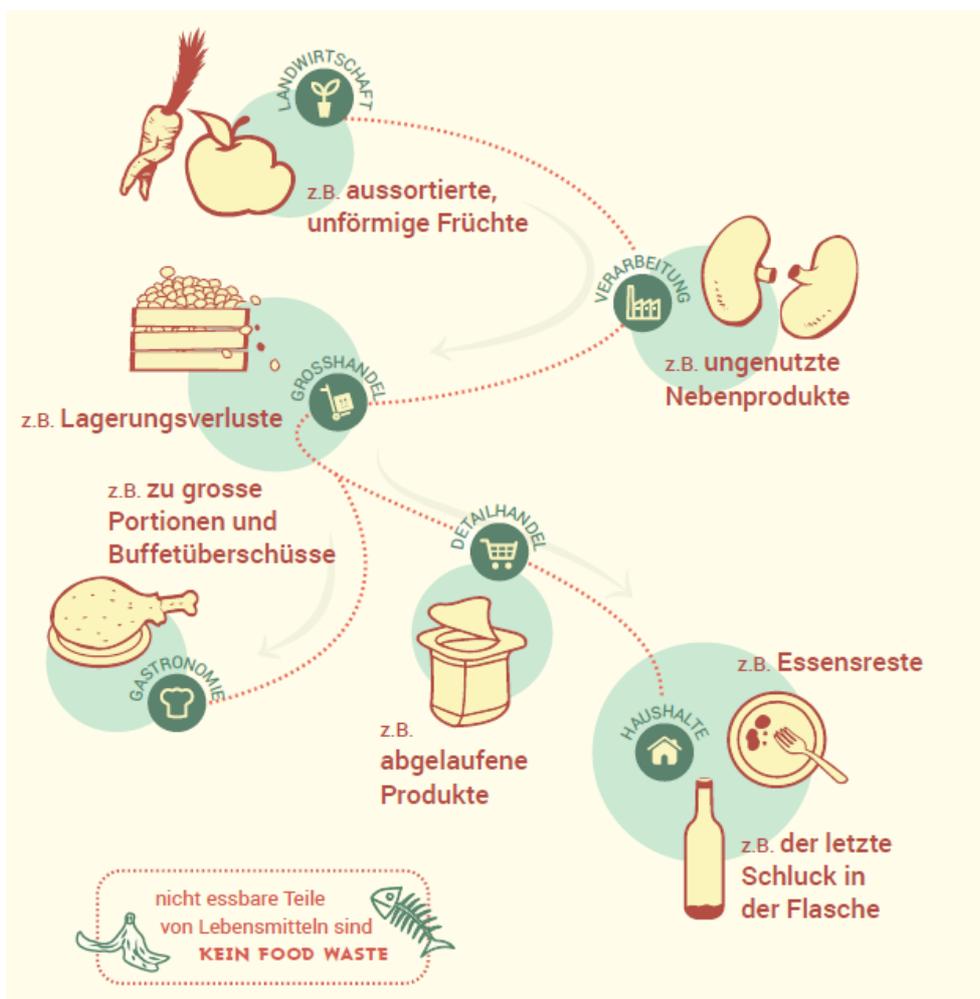




foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

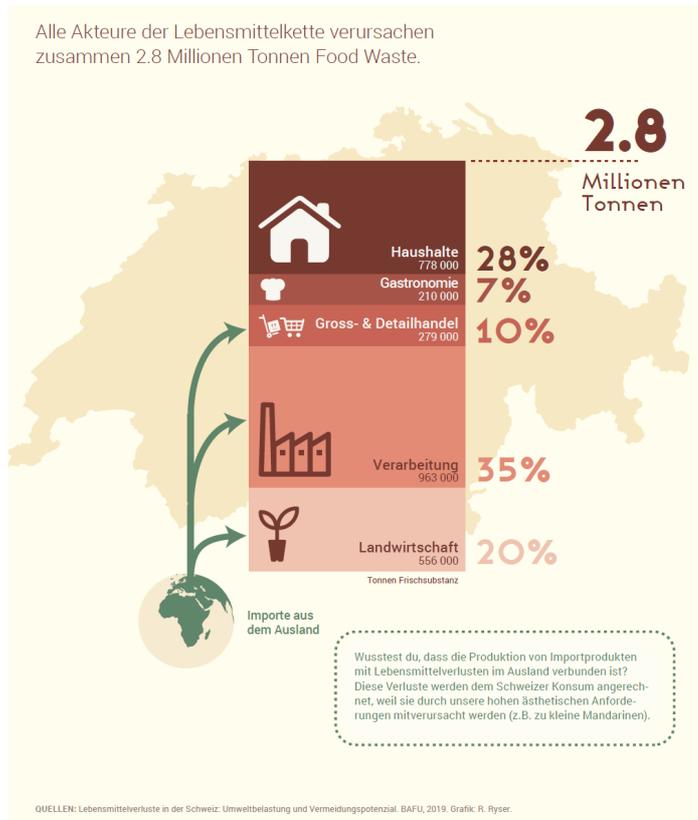
WO ENTSTEHT Food Waste? Welchen EINFLUSS hat er auf die Umwelt?



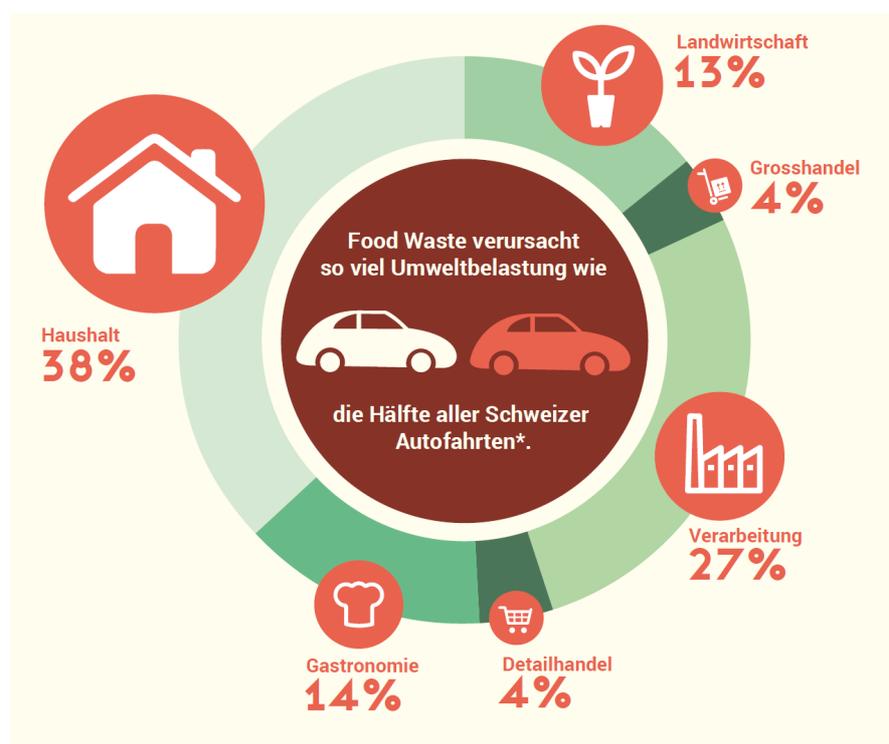
foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

Wo entstehen die meisten Abfälle?

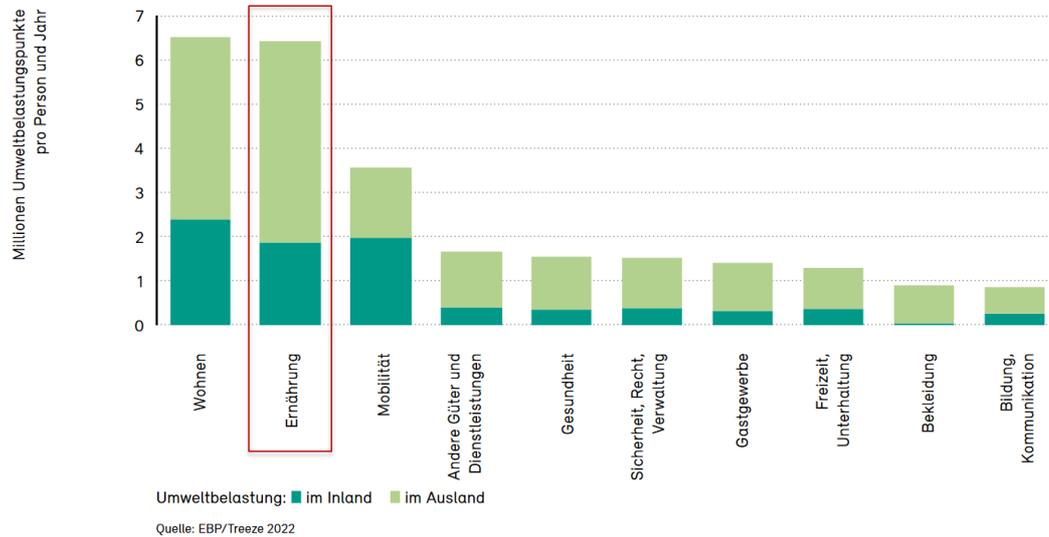


...aber wo belastet der Food Waste die Umwelt am meisten?



Umweltbericht 2022

- Umweltbelastung durch Wohnen und Ernährungsweise am höchsten!
- Ernährung vor privater Mobilität!



WIESO werfen wir Lebensmittel weg?

Ursachen

Lebensstil **Zeit zum Kochen** Food Skills Technische
Störungen **Handelsusanz** Frischeanforderungen
Gesetzgebungen **Wertschätzung** Verfügbarkeit **Optische**
Anforderungen **Konsumverhalten** Ernte- und
Lagertechnologie Wettereinflüsse **Marketing** Preise

Genuss ohne Risiko – MHD+ Abgabegrenze

Genuss ohne Risiko

Welche Lebensmittel kann ich auch nach Ablauf des Datums sicher geniessen?



So viele Tage können korrekt gelagerte Lebensmittel über das jeweilige Haltbarkeitsdatum hinaus konsumiert und abgegeben werden, sofern sie gut aussehen, riechen und schmecken.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum – Vertraue deinen Sinnen: sehen, riechen, schmecken

+360 Tage		+120 Tage	
Mehl, Teigwaren & Reis	Salz & Gewürze, Essig	Zucker, Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre	Schokolade & Süswaren
Ungelüftet lagerbare Getränke, Softdrinks, Mineralwasser	Dosenkonserven Gemüse, Fleisch, Früchte	Gläser in Öl eingelegte Produkte	Trockensuppen & -saucen
+90 Tage tiefgekühlt		+30 Tage	
Tiefkühlprodukte	Getränke gekühlt, Fruchtsaft, Gemüsesaft	UHT-Milch, Butter, Hartkäse	Salzige Snacks, gebackene Snacks, Cracker, Samen, Nüsse
+14 Tage		+6 Tage	
Quark, Joghurt, Pökelfleisch zum Kochen, Kochschinken, Salami, Salisz	Eier gekocht, vorverpackte Backwaren	Eier roh, Pastmilch	Kleingebäck, Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen

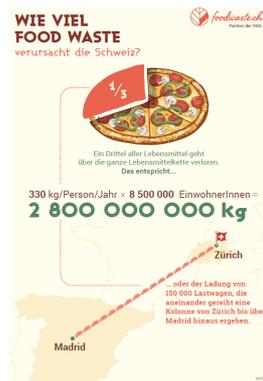
+90 Tage, wenn tiefgekühlt		+0 Tage nicht tiefgekühlt	
Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis» können bei Eignung (keine sensorischen Veränderungen durchs Tiefkühlen) tiefgekühlt und mit neuer Etikette als Tiefkühlprodukt gekennzeichnet werden.		Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis», die sich nicht zum Einfrieren eignen* oder nicht bis zum Verbrauchsdatum tiefgekühlt werden**, müssen nach dem Verbrauchsdatum entsorgt werden.	
Frischfleisch & Pökelfleisch zum Kochen, Kochschinken, Brühwürste	Reibkäse, Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse	*z.B. Pâtisserie	**z.B. unverpacktes Frischfleisch

Konsumentinnen und Konsumenten sind über die Anwendung dieser Abgabegrenze zu informieren, z.B. mit einem gut sichtbaren Tischsteller.

Über uns

Informations- und Sensibilisierungsarbeit

Vorträge
Workshops
Infomaterial
Medienauskünfte
konkrete
Projekte



Lokale Initiativen gegen Food Waste

Von «Äss-Bar» bis «Zum guten Heinrich» – die Foodsaver-Szene wächst



Vielen Dank!

www.foodwaste.ch

Karin Spori: ks@foodwaste.ch