

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

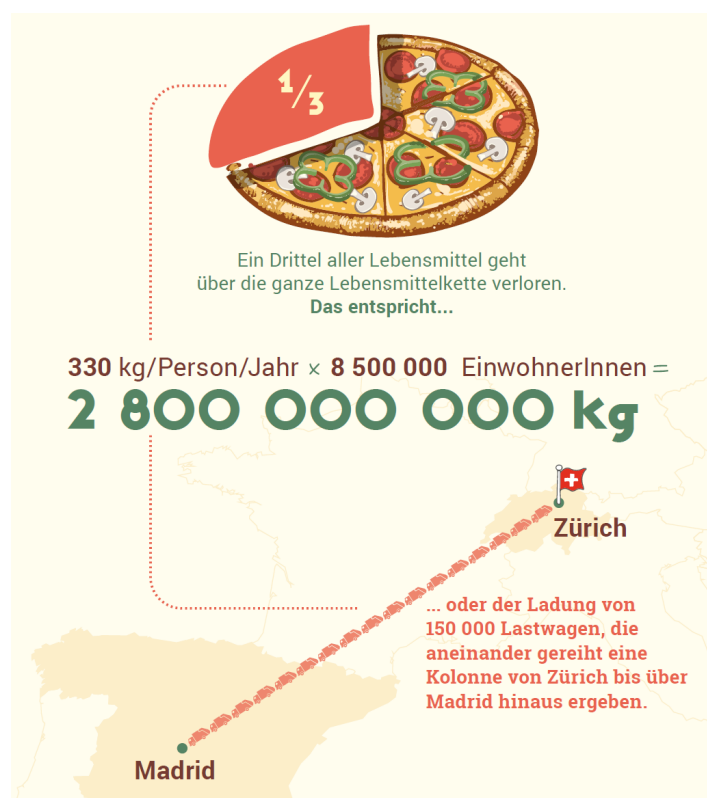
WIE VIEL Food Waste entsteht?



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

Wie viel Food Waste verursacht die Schweiz?

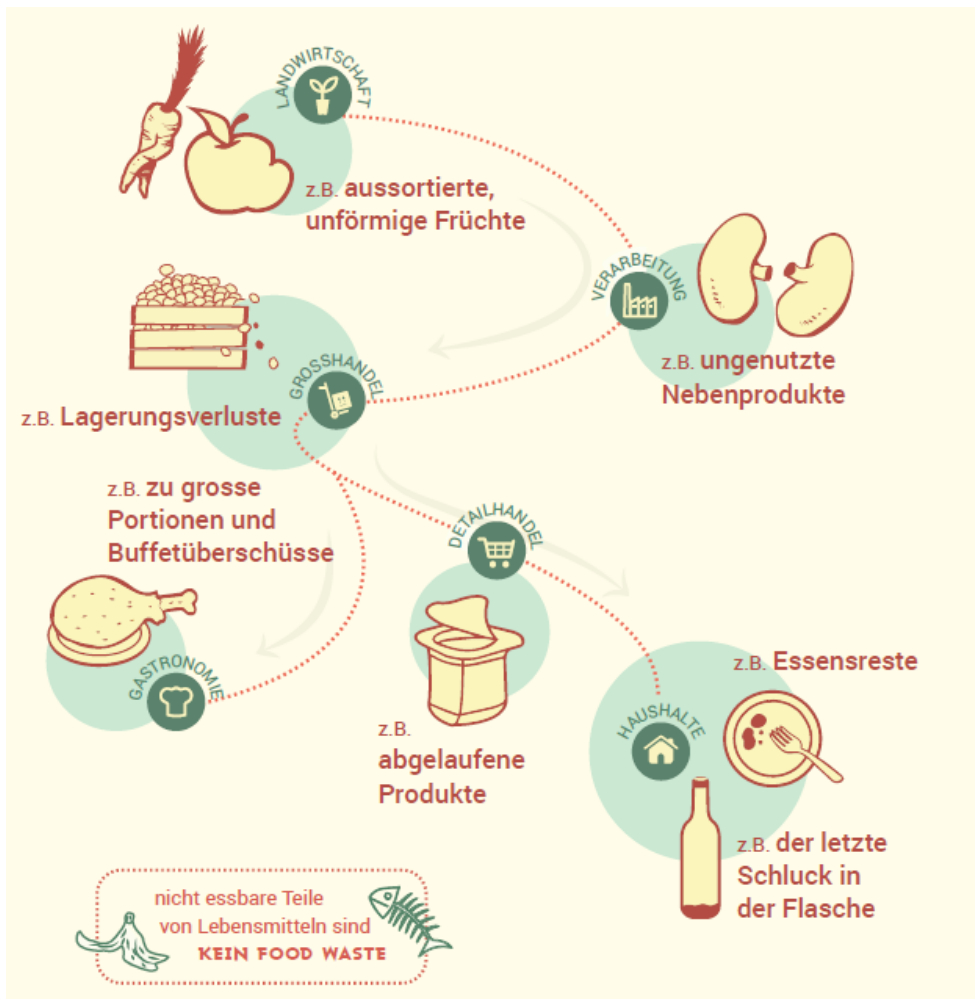




foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

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

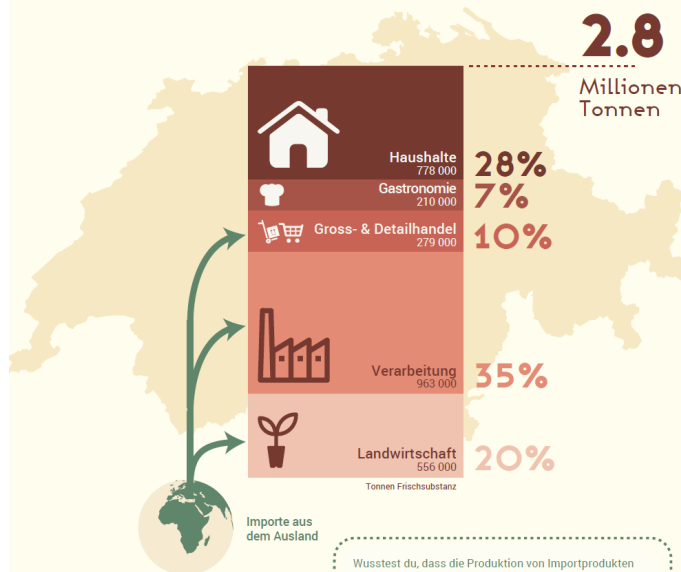


foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

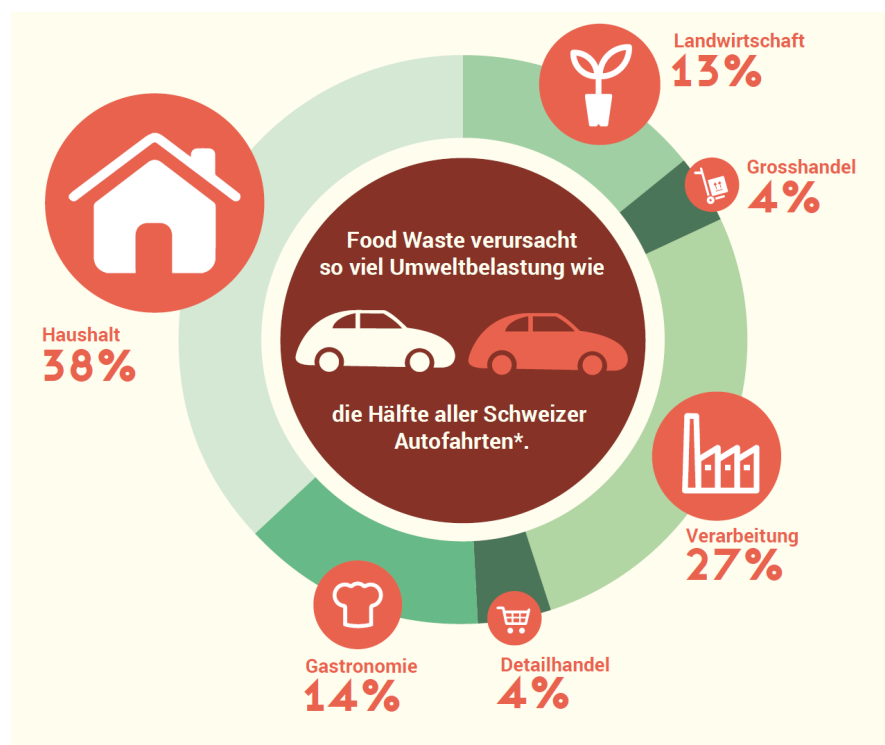
Wo entstehen die meisten Abfälle?

Alle Akteure der Lebensmittelkette verursachen zusammen 2.8 Millionen Tonnen Food Waste.



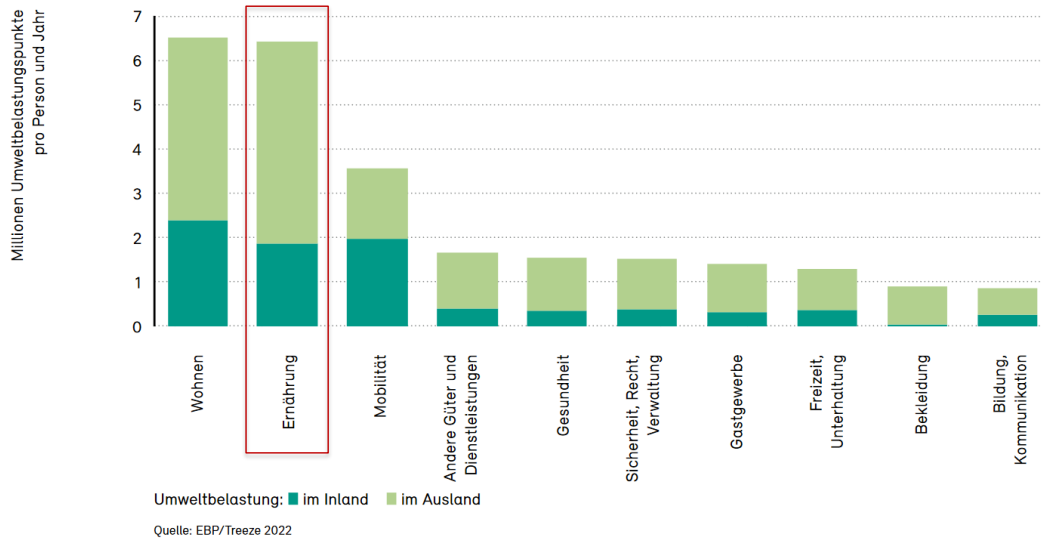
QUELLEN: Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial. BAFU, 2019. Grafik: R. Rysler.

...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?



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

So viele Tage können korrekt gelagerte Lebensmittel über das jeweilige Haltbarkeitsdatum hinaus konsumiert und abgegeben werden, sofern sie gut aussehen, riechen und 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, Pökelwaren zum Kochen, Kochschinken, Salami, Salsiz	Eier gekocht, vorverpackte Backwaren	Eier roh, Pastmilch	Kleingebäck, Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen

Mindesthaltbarkeitsdatum

+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 & Pökelwaren zum Kochen, Kochschinken, Brühwürste	Reibkäse, Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse	*z.B. Pâtisserie	**z.B. unverpacktes Frischfleisch

Möglichkeit: Einfrieren

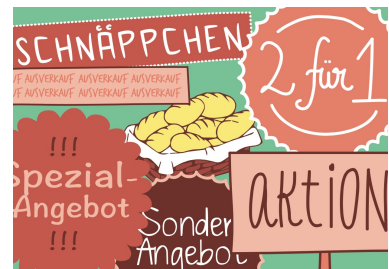
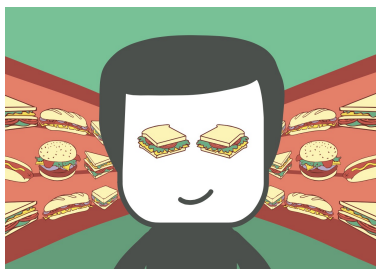
Konsumentinnen und Konsumenten sind über die Anwendung dieser Abgabepreis zu informieren, z.B. mit einem gut sichtbaren Tischsteller.

Gemeinsam gegen Foodwaste:



WAS kann jede:r tun?

Eigene Food Waste Fallen untersuchen



Genuss ohne Risiko

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

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum – essen sie dann immer genau nach dem Ansehen!

+360 Tage	<ul style="list-style-type: none"> Wurstwaren Wurstwaren in Öl Wurstwaren in Salzlake Wurstwaren in Essig Wurstwaren in Marinade Wurstwaren in Sauce Wurstwaren in Öl Wurstwaren in Salzlake Wurstwaren in Essig Wurstwaren in Marinade Wurstwaren in Sauce
+120 Tage	<ul style="list-style-type: none"> Wurstwaren Wurstwaren in Öl Wurstwaren in Salzlake Wurstwaren in Essig Wurstwaren in Marinade Wurstwaren in Sauce Wurstwaren in Öl Wurstwaren in Salzlake Wurstwaren in Essig Wurstwaren in Marinade Wurstwaren in Sauce
+90 Tage	<ul style="list-style-type: none"> Wurstwaren Wurstwaren in Öl Wurstwaren in Salzlake Wurstwaren in Essig Wurstwaren in Marinade Wurstwaren in Sauce Wurstwaren in Öl Wurstwaren in Salzlake Wurstwaren in Essig Wurstwaren in Marinade Wurstwaren in Sauce
+30 Tage	<ul style="list-style-type: none"> Wurstwaren Wurstwaren in Öl Wurstwaren in Salzlake Wurstwaren in Essig Wurstwaren in Marinade Wurstwaren in Sauce Wurstwaren in Öl Wurstwaren in Salzlake Wurstwaren in Essig Wurstwaren in Marinade Wurstwaren in Sauce
+14 Tage	<ul style="list-style-type: none"> Wurstwaren Wurstwaren in Öl Wurstwaren in Salzlake Wurstwaren in Essig Wurstwaren in Marinade Wurstwaren in Sauce Wurstwaren in Öl Wurstwaren in Salzlake Wurstwaren in Essig Wurstwaren in Marinade Wurstwaren in Sauce
+6 Tage	<ul style="list-style-type: none"> Wurstwaren Wurstwaren in Öl Wurstwaren in Salzlake Wurstwaren in Essig Wurstwaren in Marinade Wurstwaren in Sauce Wurstwaren in Öl Wurstwaren in Salzlake Wurstwaren in Essig Wurstwaren in Marinade Wurstwaren in Sauce

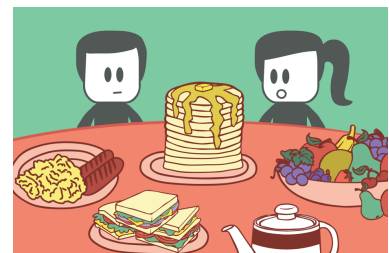
Produkte mit Verbrauchsdatum

Verbrauchsdatum ist das Datum bis zu dem ein Produkt bei richtiger Lagerung ohne Schaden für die Gesundheit verzehrt werden kann. Nach dem Verbrauchsdatum ist die Qualität des Produktes nicht mehr garantiert.

Produkte ohne Verbrauchsdatum

Produkte ohne Verbrauchsdatum sind in der Regel aus natürlichen Rohstoffen hergestellt und können über einen längeren Zeitraum verzehrt werden. Sie sind in der Regel durch ihre Verpackung geschützt.

© foodwaste.ch





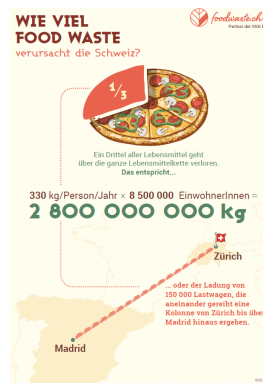
foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

Über uns

Informations- und Sensibilisierungsarbeit

Vorträge
Workshops
Infomaterial
Medienauskünfte
konkrete
Projekte



Anmeldung und www.ihm.ch
www.ihm.ch



Lokale Initiativen gegen Food Waste

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



19

Vielen Dank!

www.foodwaste.ch

Karin Spori: ks@foodwaste.ch