

Lebensmittelverluste vom Feld zum Teller

wir alle spielen eine Rolle



Partnerorganisation: **TISCHLEIN DECK DICH**
Lebensmittelhilfe für die Schweiz

INHALT

1. Lebensmittelverluste

- a) Was sind **vermeidbare** Lebensmittelverluste?
- b) **Ausmass:** Wo gehen Lebensmittel verloren?
- c) **Folgen** für die Umwelt
- d) **Gründe** für die Verschwendung

2. Vermeidung --- Was kann die Industrie tun?

3. Vermeidung --- Was kann die Politik tun?

4. Vermeidung --- Was können WIR tun?

5. Fazit

INHALT

1. *Lebensmittelverluste*

- a) Was sind **vermeidbare** Lebensmittelverluste?
- b) Die **Lebensmittelkette**
- c) **Ausmass:** Wo gehen Lebensmittel verloren?
- d) **Folgen** für die Umwelt
- e) **Gründe** für die Verschwendung

2. *Vermeidung --- Was kann die Industrie tun?*

3. *Vermeidung --- Was kann die Politik tun?*

4. *Vermeidung --- Was können WIR tun?*

5. *Fazit*

Einteilung nach Vermeidbarkeit

unvermeidbar



Wir werden nun NUR die vermeidbaren Verluste betrachten.

unvermeidbar



durch ganze Verwertung
vermeidbar



ohne Verderb
vermeidbar



INHALT

1. Lebensmittelverluste

- a) Was sind **vermeidbare** Lebensmittelverluste?
- b) **Ausmass:** Wo gehen Lebensmittel verloren?
- c) **Folgen** für die Umwelt
- d) **Gründe** für die Verschwendung

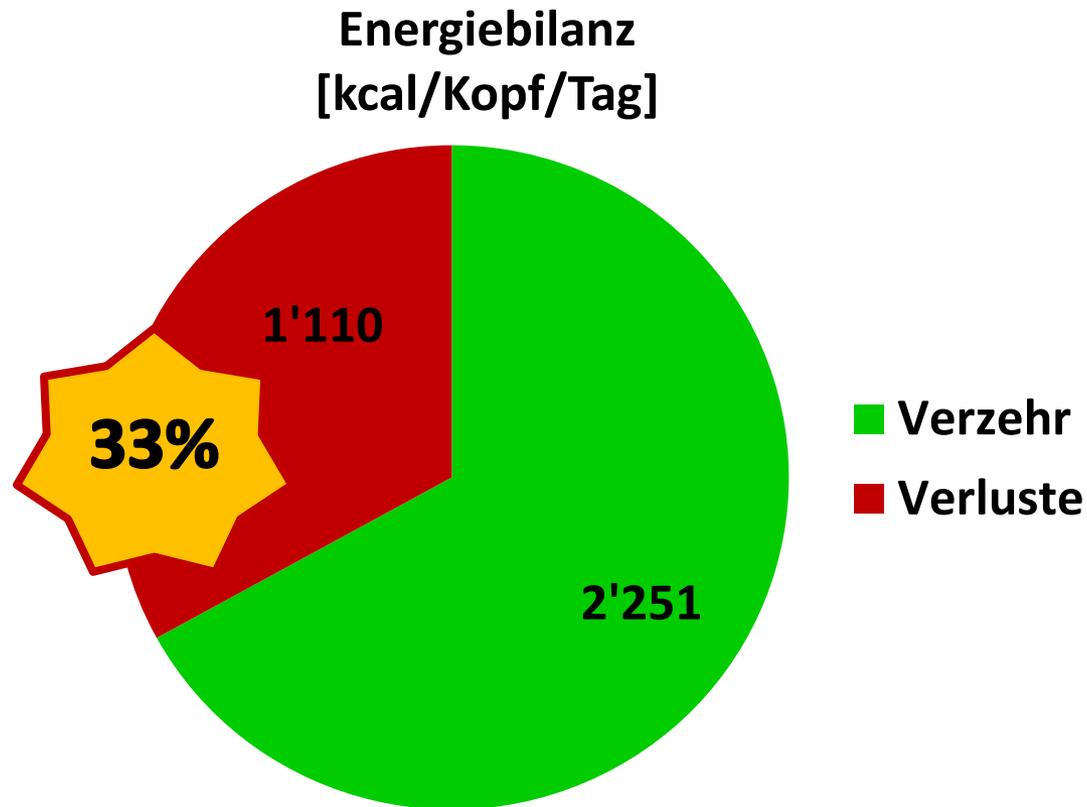
2. Vermeidung --- Was kann die Industrie tun?

3. Vermeidung --- Was kann die Politik tun?

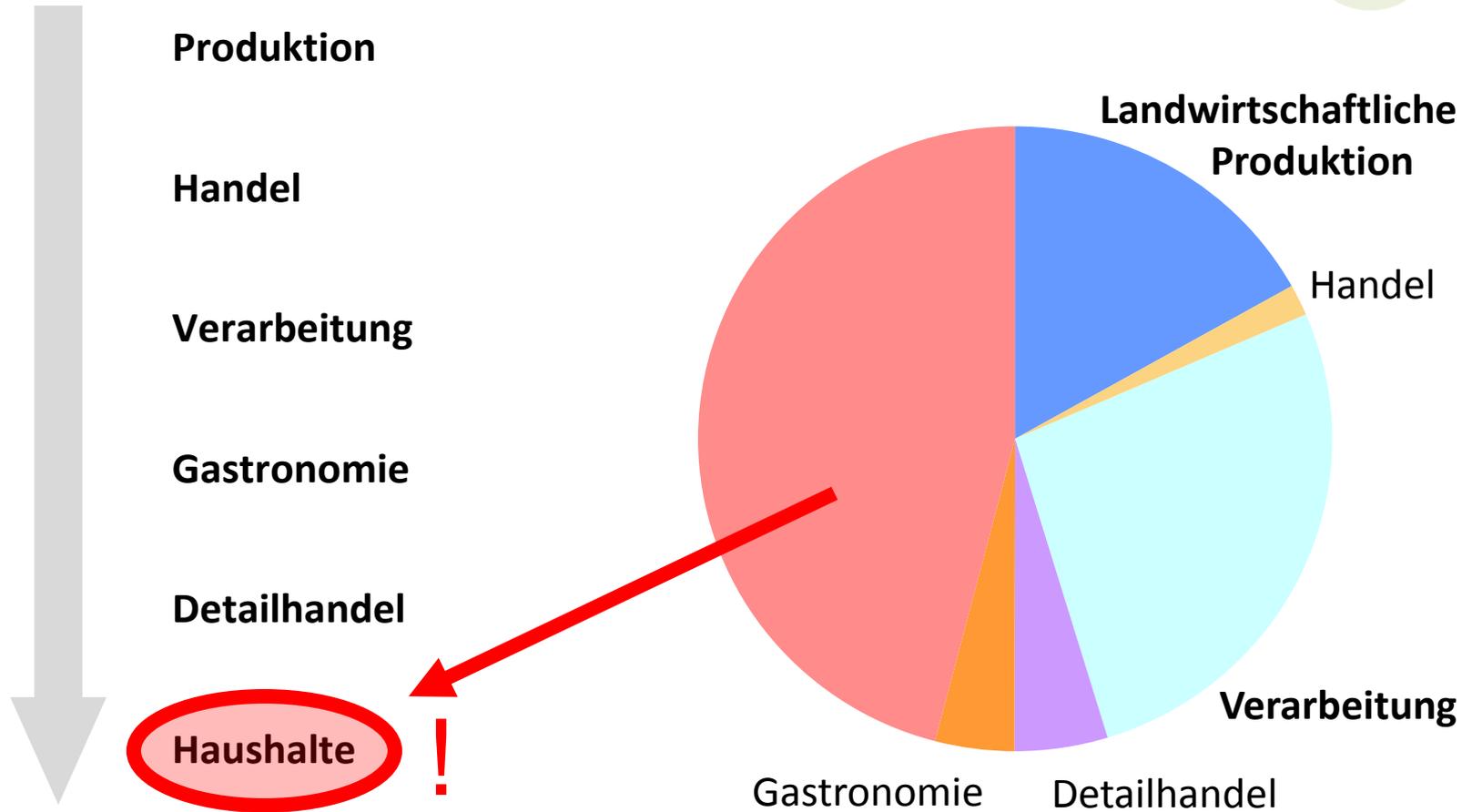
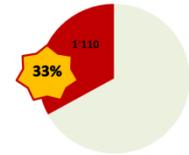
4. Vermeidung --- Was können WIR tun?

5. Fazit

≈ 1/3 aller Lebensmittel geht in der Schweiz verloren ...



Wo gehen Lebensmittel verloren?



[Beiträge der einzelnen Stufen der Nahrungsmittelkette an die vermeidbaren Verluste]

INHALT

1. *Lebensmittelverluste*

- a) Was sind **vermeidbare** Lebensmittelverluste?
- b) **Ausmass:** Wo gehen Lebensmittel verloren?
- c) **Folgen** für die Umwelt
- d) **Gründe** für die Verschwendung

2. *Vermeidung --- Was kann die Industrie tun?*

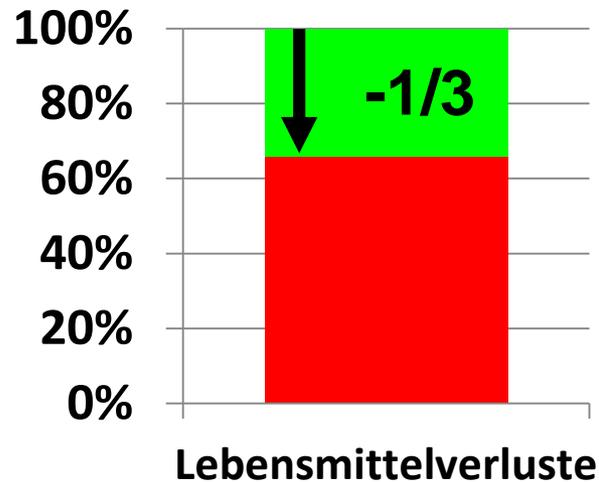
3. *Vermeidung --- Was kann die Politik tun?*

4. *Vermeidung --- Was können WIR tun?*

5. *Fazit*

Sparpotenzial

Schweizer Lebensmittelverluste **um 1/3 reduzieren...**



... spart gleichviel Treibhausgase wie



... etwa **500'000 Autos** aus dem Verkehr nehmen.
(12% der Flotte)

INHALT

1. *Lebensmittelverluste*

- a) Was sind **vermeidbare** Lebensmittelverluste?
- b) **Ausmass:** Wo gehen Lebensmittel verloren?
- c) **Folgen** für die Umwelt
- d) **Gründe** für die Verschwendung

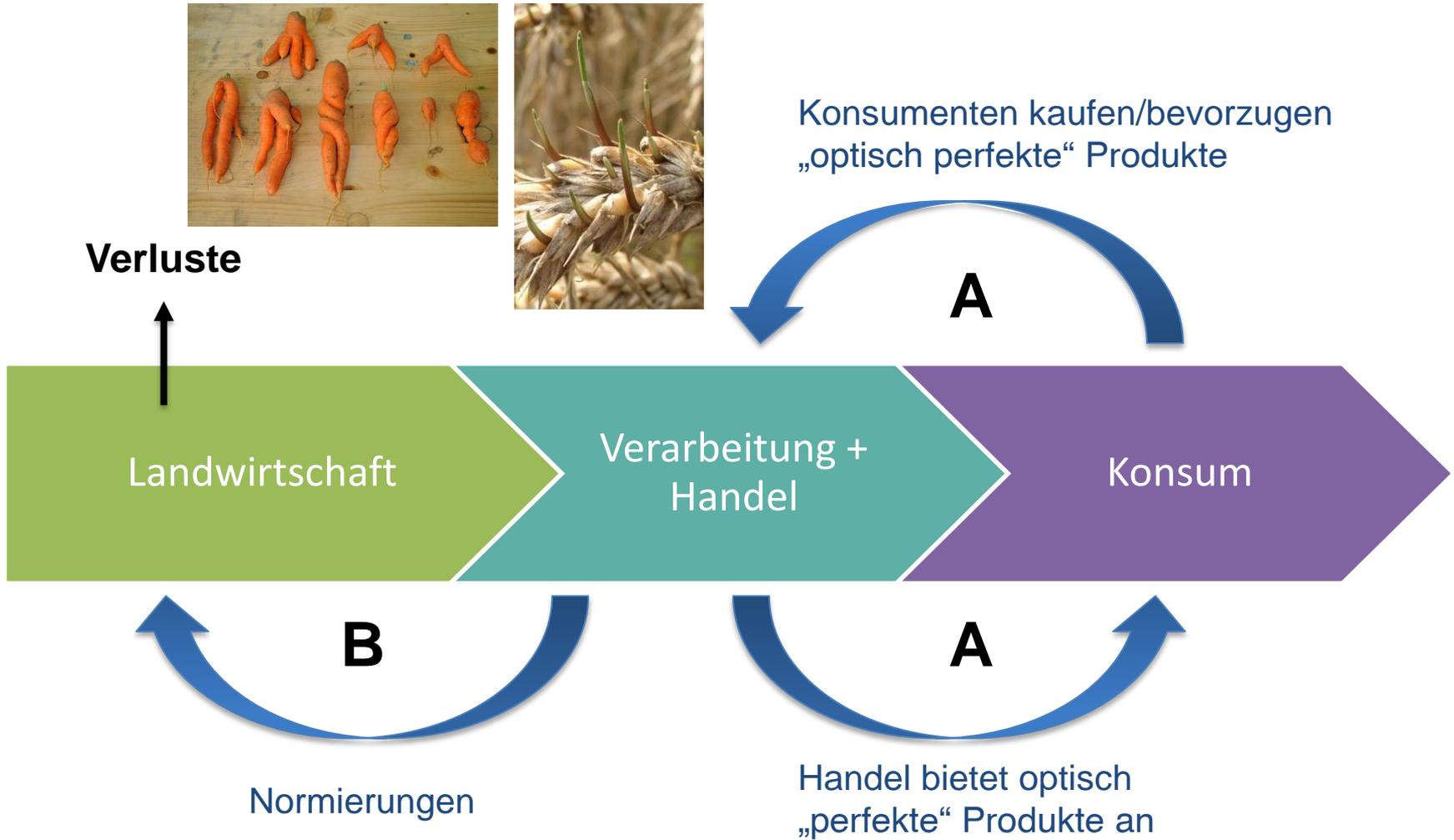
2. *Vermeidung --- Was kann die Industrie tun?*

3. *Vermeidung --- Was kann die Politik tun?*

4. *Vermeidung --- Was können WIR tun?*

5. *Fazit*

Wechselwirkungen zwischen Akteuren



INHALT

1. *Lebensmittelverluste*

- a) Was sind **vermeidbare** Lebensmittelverluste?
- b) Die **Lebensmittelkette**
- c) **Ausmass**: Wo gehen Lebensmittel verloren?
- d) **Folgen** für die Umwelt
- e) **Gründe** für die Verschwendung

2. **Vermeidung --- Was kann die Industrie tun?**

3. *Vermeidung --- Was kann die Politik tun?*

4. *Vermeidung --- Was können WIR tun?*

5. *Fazit*

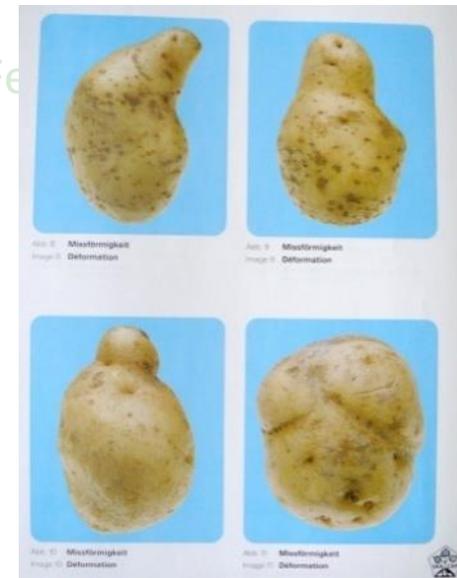
Ausgewählte Massnahmen

- durch **suboptimale Technik** verursachte Verluste
-> **Maschinen ersetzen**
- technisch bedingte minderwertige Produkte
- natürlich bedingte minderwertige Produkte
- Überlagerungsverluste
- mit tragbarem Mehraufwand kombinierbar
- Grenzfälle

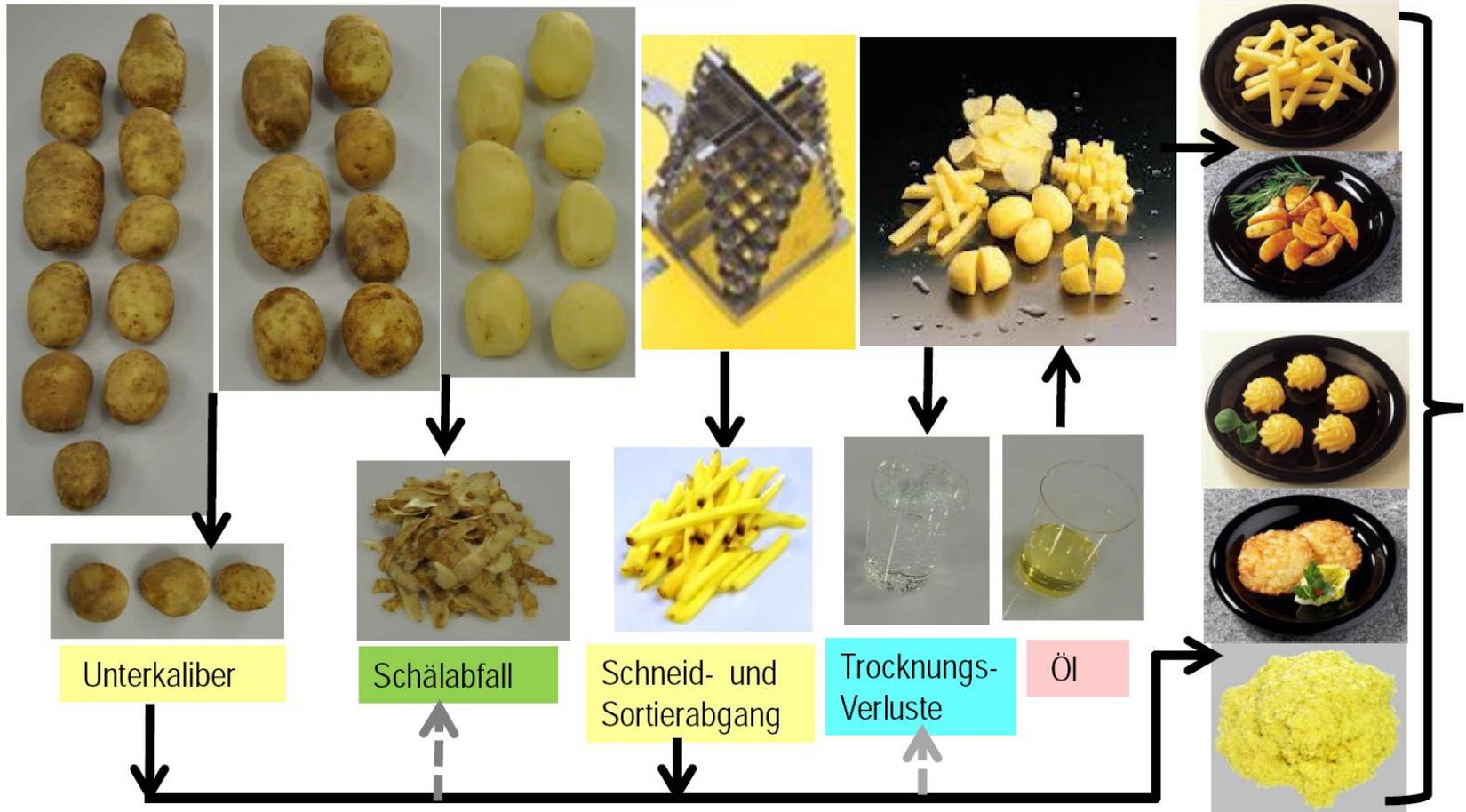


Ausgewählte Massnahmen

- durch **suboptimale Technik** verursachte Verluste
-> **Maschinen ersetzen**
- **technisch** oder **natürlich** bedingte
«**minderwertige**» Produkte,
-> **neue Vermarktungsstrategien & Absatzkanäle**
-> **neue Verarbeitungsmethoden**

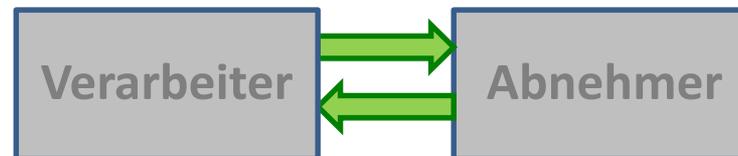


Ausgewählte Massnahmen



Ausgewählte Massnahmen

- nach **aktuellem Stand der Technik unvermeidbare** Verluste
- durch **suboptimale Technik** verursachte Verluste
-> **Maschinen ersetzen**
- **technisch bedingte minderwertige** Produkte,
natürlich bedingte minderwertige Produkte
-> **neue Vermarktungsstrategien & Absatzkanäle**
-> **neue Verarbeitungsmethoden**
- **Überlagerungsverluste**
-> **Zusammenarbeit erweitern und Gesamtsystem optimieren**
mit tragbarem Mehraufwand **korrigierbare** Fehler
-> **Korrekturen vornehmen, möglichst branchenweit**
- **Grenzfälle**



Ausgewählte Massnahmen



-> angebotsorientiertes Marketing

- **Verpackungs-, Etikettier-Fehler**

-> **Korrekturen vornehmen, möglichst branchenweit**

- Grenzfälle

INHALT

1. *Lebensmittelverluste*

- a) Was sind **vermeidbare** Lebensmittelverluste?
- b) Die **Lebensmittelkette**
- c) **Ausmass**: Wo gehen Lebensmittel verloren?
- d) **Folgen** für die Umwelt
- e) **Gründe** für die Verschwendung

2. *Vermeidung --- Was kann die Industrie tun?*

3. *Vermeidung --- Was kann die Politik tun?*

4. *Vermeidung --- Was können WIR tun?*

5. *Fazit*

1) Bildung und Sensibilisierung



*... vom Konsumenten
zum kundigen Kunden
ohne erhobenen Zeigfinger*

- **Umweltbildung** fördern und in **Haushaltunterricht** integrieren
- **Sensibilisierungskampagnen**

2) Forschung nach effizienten Lösungen



3) Verbrauchsdatum, MHD...



- **Dauer** und **Art des Datums** nach vorgeschriebenen Kriterien
- Optimale Verwertung **nach Ablauf des MHD** nicht behindern (Haftungsregelung anpassen)

4) Vorgaben und Empfehlungen an Industrie und Handel

5) Spenden fördern



6) Verfütterung kontrolliert zulassen



INHALT

1. *Lebensmittelverluste*

- a) Was sind **vermeidbare** Lebensmittelverluste?
- b) Die **Lebensmittelkette**
- c) **Ausmass:** Wo gehen Lebensmittel verloren?
- d) **Folgen** für die Umwelt
- e) **Gründe** für die Verschwendung

2. *Vermeidung --- Was kann die Industrie tun?*

3. *Vermeidung --- Was kann die Politik tun?*

4. **Vermeidung --- Was können WIR tun?**

5. *Fazit*

10 Tipps

- *beim Einkaufen*
- *beim Lagern*
- *beim Kochen*

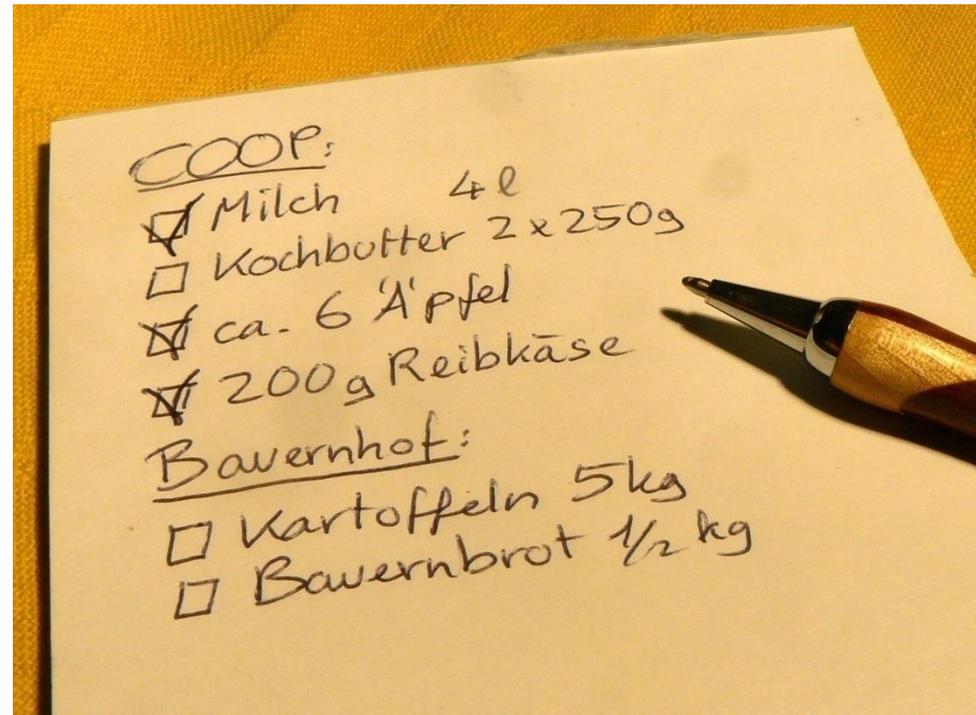
Tipps beim Einkaufen

1) vorher in den Kühlschrank schauen



Tipps beim Einkaufen

2) Einkaufszettel



Tipps beim Einkaufen

3) möglichst saisonal und regional



Saisontabelle

Monat	Jan.	Febr.	März	Apr.	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Nüsslisalat												
Pak-Choi												
Pastinaken												
Peperoni												
Petersilie												

(WWF)

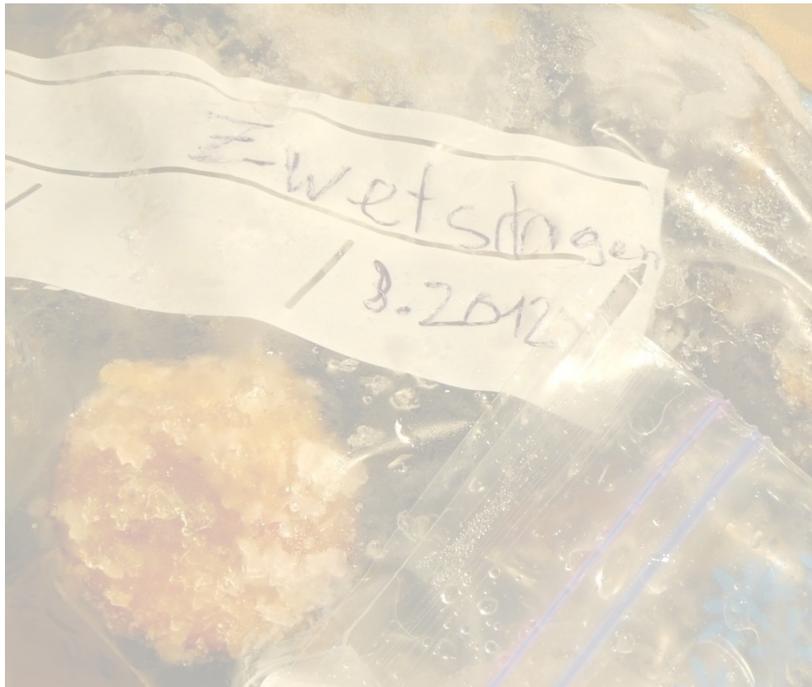
Tipps beim Lagern

4) ohne Luft länger haltbar



Tipps beim Lagern

5) eingefroren noch länger haltbar



Tipps beim Lagern

6a) Äpfel, Tomaten ... scheiden ein Gas aus, welches den Reifeprozess anderer Früchte/Gemüse beschleunigt



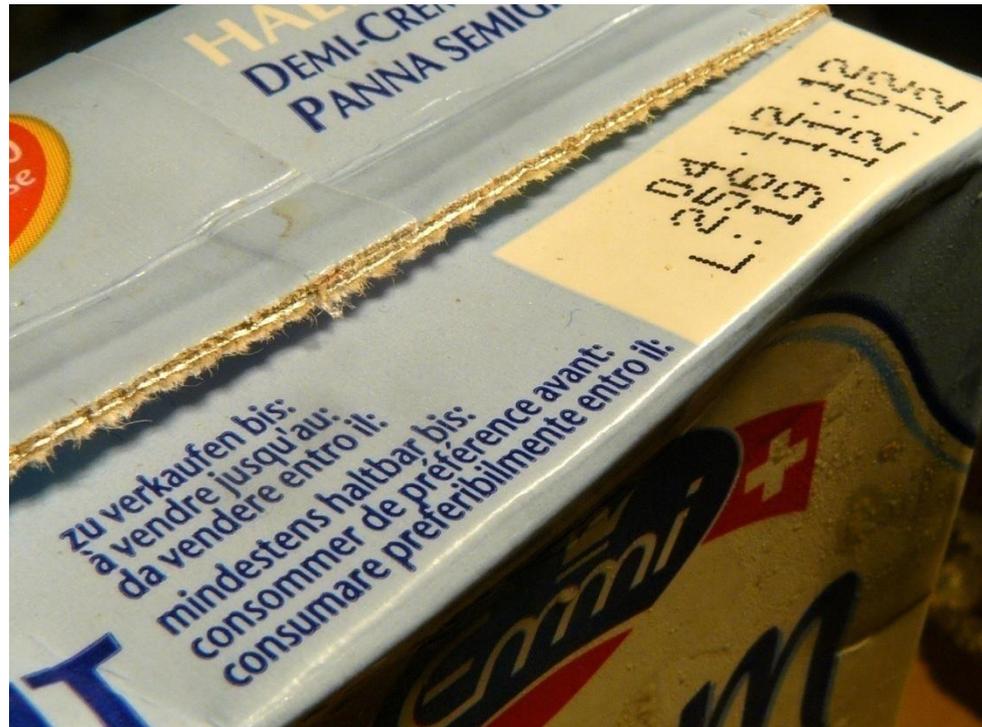
Tipps beim Lagern

6.6) Kartoffeln keimen weniger mit einem Apfel daneben



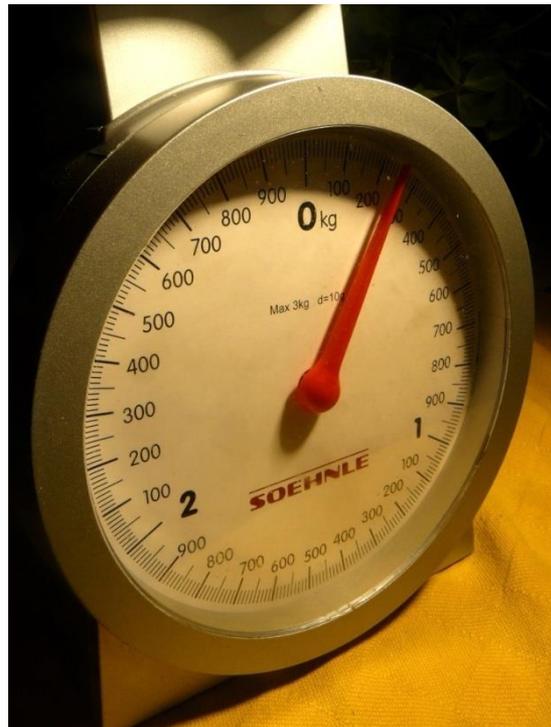
Tipps beim Lagern

7) MHD abgelaufen? Riechen, schmecken, sehen!



Tipps beim Kochen

8) Portionen rechnen und dem Hunger anpassen



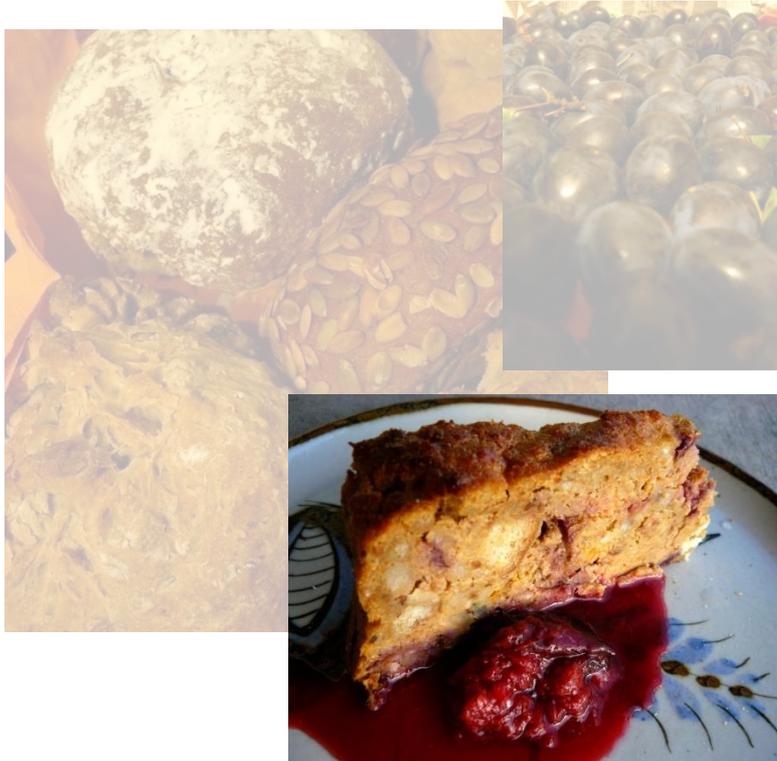
Tipps beim Kochen

9) *weniger schöpfen, man kann ja nachschöpfen*



Tipps beim Kochen

10) Reste kreativ verwerten



Weitere Informationen



AKTIVITÄTEN FOOD WASTE WERDE AKTIV BLOG ÜBER UNS



foodwaste.ch ist die unabhängige Informations- und Dialogplattform im Thema Lebensmittelverluste in der Schweiz. Sie unterstützt und fördert den gesellschaftlichen Dialog zur Verringerung der Verluste entlang der Lebensmittelkette und gibt Anstösse für innovative Lösungsansätze.

... Innovative Projekte spriessen überall:

Beispiel «Äss-Bar»



INHALT

1. *Lebensmittelverluste*

- a) Was sind **vermeidbare** Lebensmittelverluste?
- b) Die **Lebensmittelkette**
- c) **Ausmass**: Wo gehen Lebensmittel verloren?
- d) **Folgen** für die Umwelt
- e) **Gründe** für die Verschwendung

2. *Vermeidung --- Was kann die Industrie tun?*

3. *Vermeidung --- Was kann die Politik tun?*

4. *Vermeidung --- Was können WIR tun?*

5. **Fazit**



*Wer
die Wahl hat,
trägt die Verantwortung.*

Was bedeutet das konkret?

Empfehlungen an Politik?

Industrie?

Gesellschaft?

Uns?

ANHANG

Foodwaste zwischen *Effizienz* und *Suffizienz*

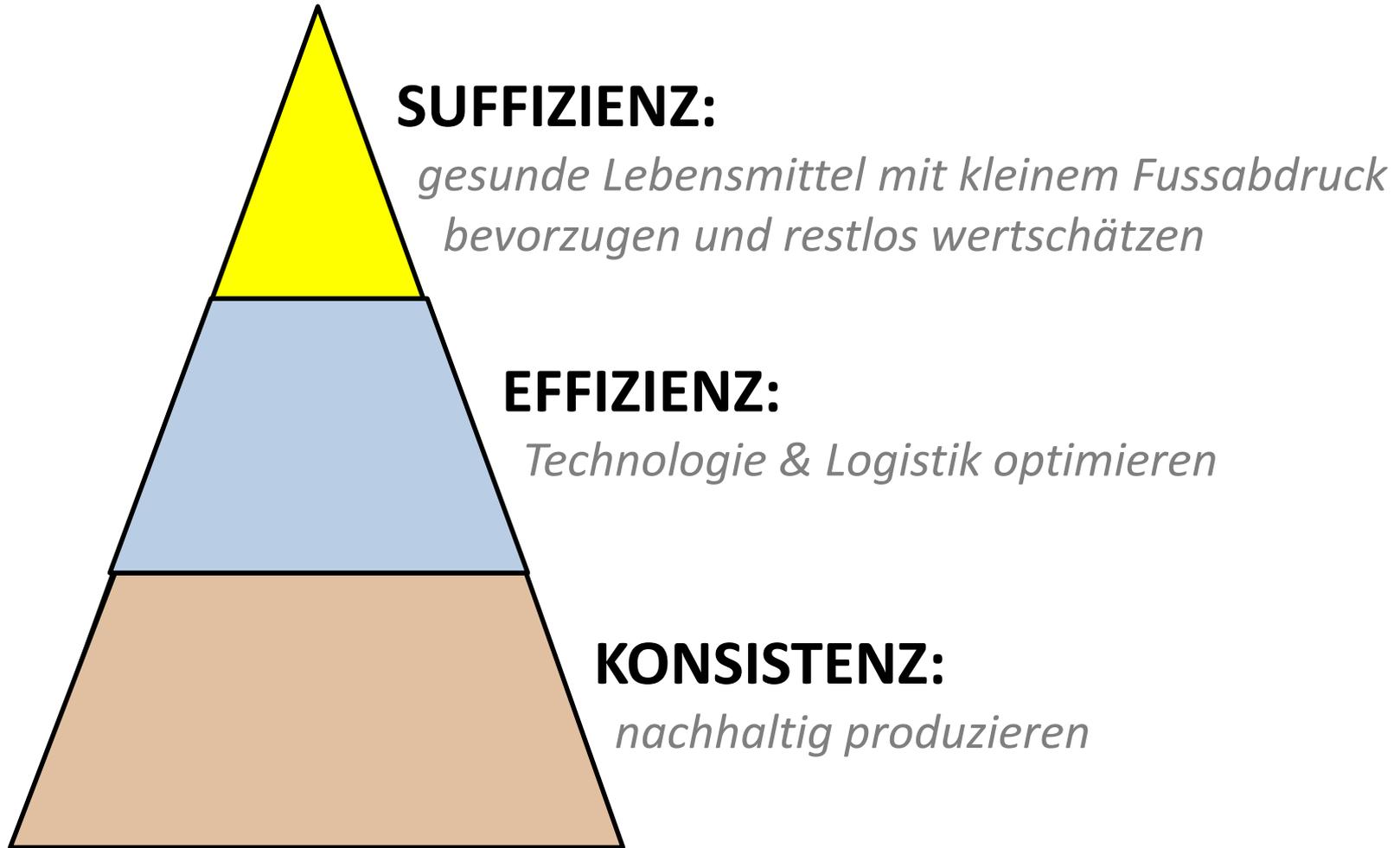
Strategie

Beispiele

EFFIZIENZ	Ressourcenintensität reduzieren	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Energiesparlampe</i> • <i>effizientere Kartoffelverarbeitungsmaschine</i>
KONSISTENZ	Wechsel auf nachhaltige Technologie mit erneuerbare Ressourcen	<ul style="list-style-type: none"> • <i>PV statt AKW</i> • <i>BIO</i>
SUFFIZIENZ	Konsum reduzieren («mit minimalem Fussabdruck möglichst glücklich leben»)	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Licht ausschalten</i> • <i>nur so viel kaufen wie mein Körper braucht</i>

- Effizienz reduziert die nötigen Lebensmittel für eine bestimmte Menge eines Endproduktes -> v.a. durch **Technologie und Logistik** zu ändern
- Suffizienz reduziert die nötigen Lebensmittel für einen bestimmten Nähr- und Genusswert -> v.a. **Einstellung und Wertschätzung** zu ändern

Foodwaste zwischen *Effizienz* und *Suffizienz*

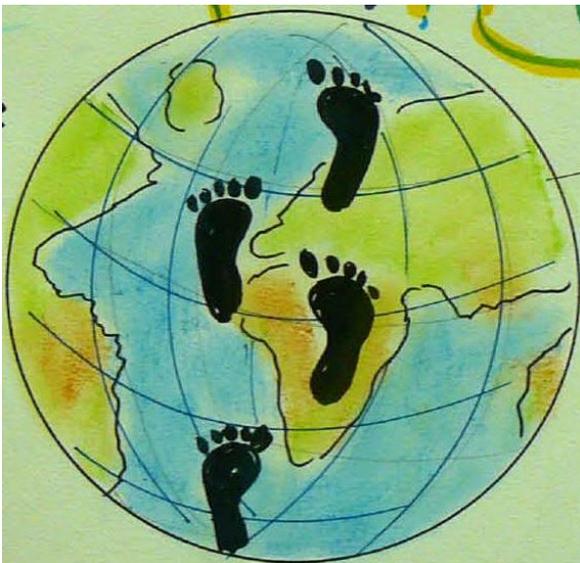


Welthunger



Weltbevölkerung:

- 1/7 leidet unter **Hunger**
- 2/7 leiden unter **verstecktem Hunger**

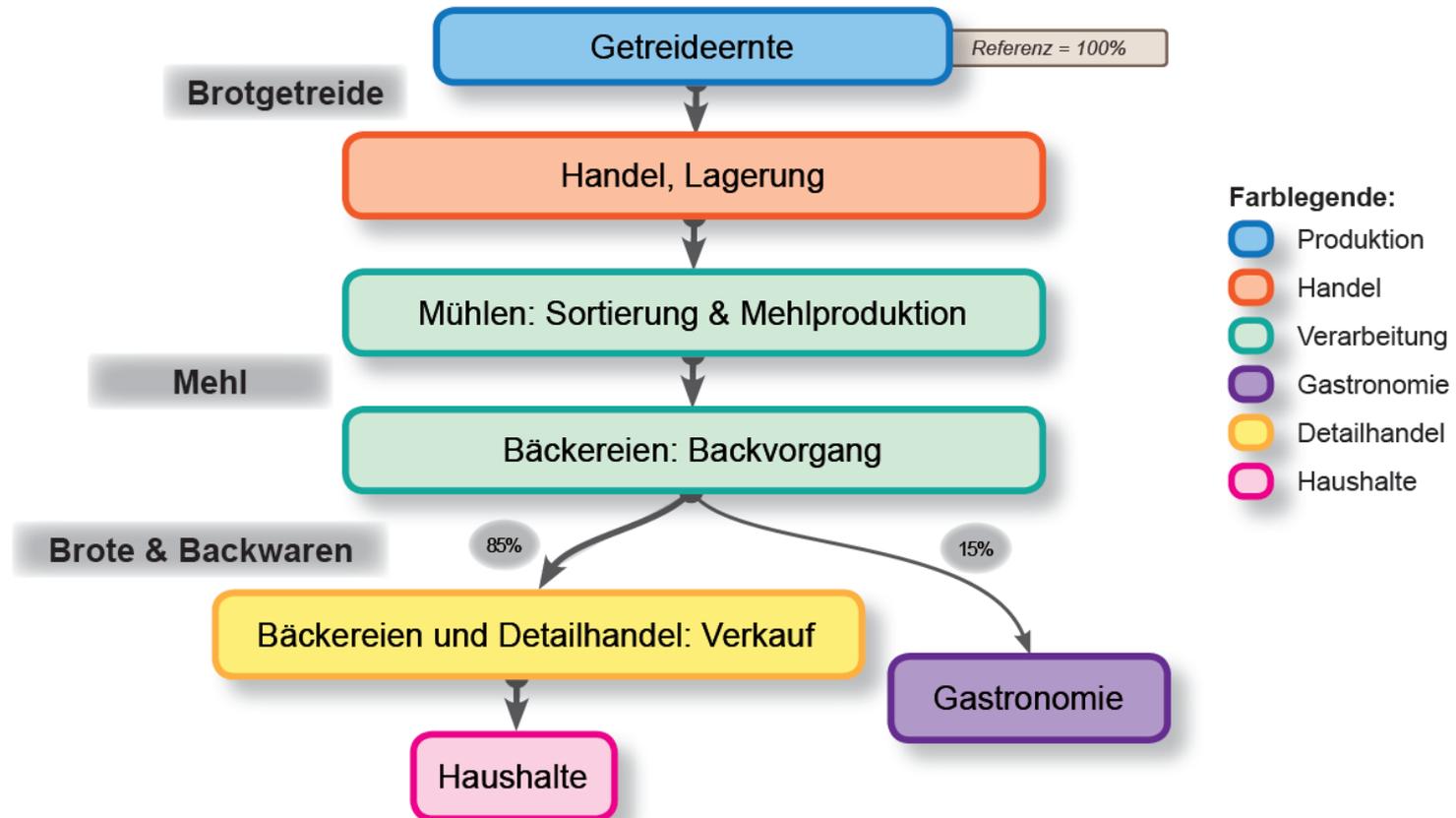


Essen ≠ Privatsache

Wir essen aus einem **globalen Teller**
&
hinterlassen
einen „**globalen Foodprint**“

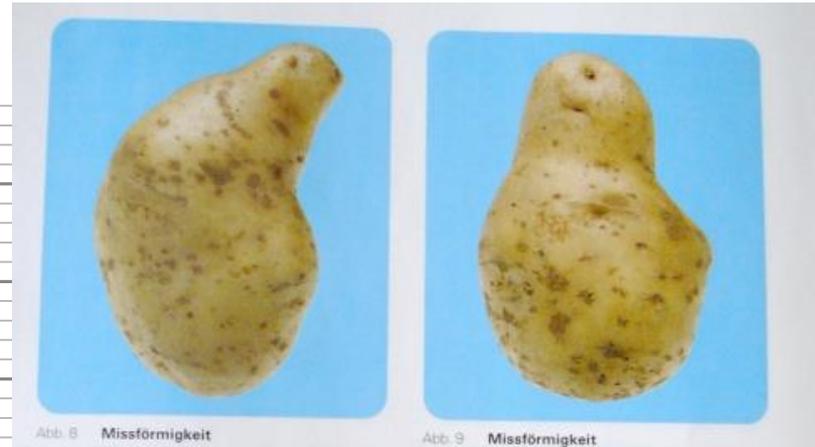
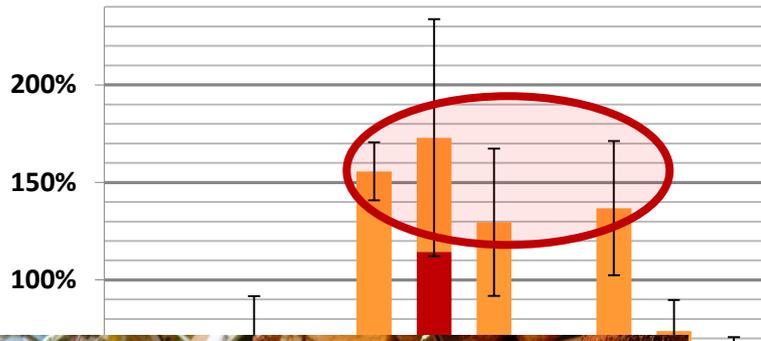
Modellierung der Nahrungsmittelkette

am Beispiel «Brote und Backwaren»

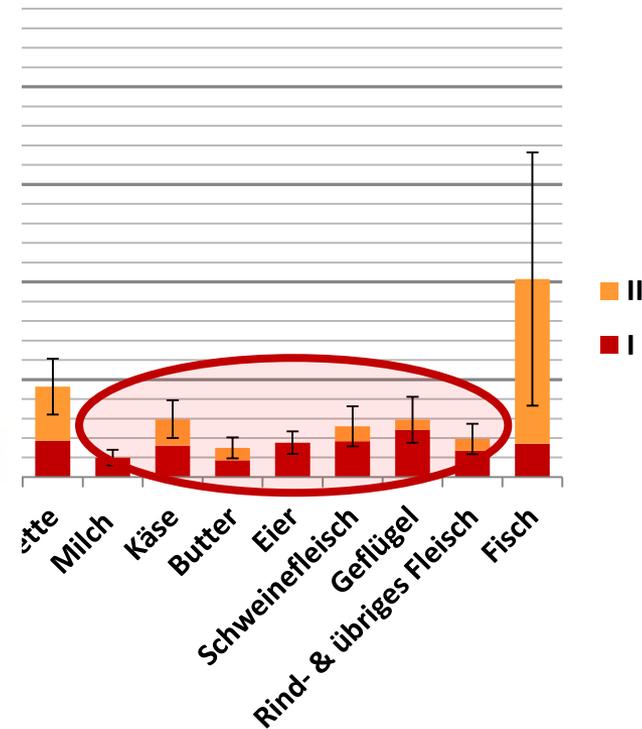


Welche Produkte gehen am meisten verloren?

[Angaben relativ zum Verzehr]



Welche Produkte gehen am wenigsten verloren?



Landverbrauch



Wieviel kg Kartoffeln können wir von **1 m²** ernten?
Wieviel kg Rindfleisch können wir vom Futter von **1 m²** produzieren?

(its-my-part.ch)

Gründe für die Verschwendung

- Westliche Länder:
 - *Knappheit war gestern. Wir leben in einem **Überflussangebot**. **Wir können's uns leisten**, mehr zu kaufen als wir brauchen.*
*-> Der Markt ist nicht angebots-, sondern **nachfrage-orientiert**.*
 - *Viele haben **keinen direkten Bezug zur Landwirtschaft**.*

*-> Wir haben **hohe** und „**naturfremde**“ **Ansprüche an Ästhetik** und **Angebotsvielfalt** und gleichzeitig **wenig Wertschätzung**.*
 - *Wir essen mehr **unvorhersehbar, spontan und ungeplant**, viel **auswärts** und **Convenience**.*
 - *Externe Kosten nicht im Preis. **Marktversagen**.*
- Entwicklungsländer:
 - ***Mangelnde Infrastruktur und Know-How***

INHALT

1. *Gibt es eine Lebensmittelkrise?*

- a) Ressourcenverbrauch und Umweltbelastung
- b) Welthunger

2. *Weniger Verschwendung --- ein wichtiger Lösungsansatz*

3. *Lebensmittelverluste*

- a) **Abgrenzung:** Was sind Lebensmittelverluste?
- b) **Erhebung:** Wie kann man Lebensmittelverluste messen?
- c) **Ausmass:** Wo gehen Lebensmittel verloren?
- d) **Vergleich von Produkten**
- e) Erweiterte Betrachtung: **vom Futtermittel zum Fleisch**
- f) **Vermeidungspotenzial**
- g) **Folgen** für die Umwelt
- h) **Gründe** für die Verschwendung

4. *Vermeidung --- Was können WIR tun?*

5. *Fazit*

1) Anbaufläche ausdehnen

- *ÖKOSYSTEME zerstören?*
- *ERHOLUNGSGEBIETE verlieren?*
- ...

2) Anbau intensivieren, Gentech

- *bleiben die Böden FRUCHTBAR?*
- *sind diese Nahrungsmittel noch GESUND?*
- ...

3) Abfälle vermeiden & gerechtere Verteilung

- *RISIKEN?*
- *NACHTEILE?*

INHALT

1. *Gibt es eine Lebensmittelkrise?*

- a) Ressourcenverbrauch und Umweltbelastung
- b) Welthunger

2. *Weniger Verschwendung --- ein wichtiger Lösungsansatz*

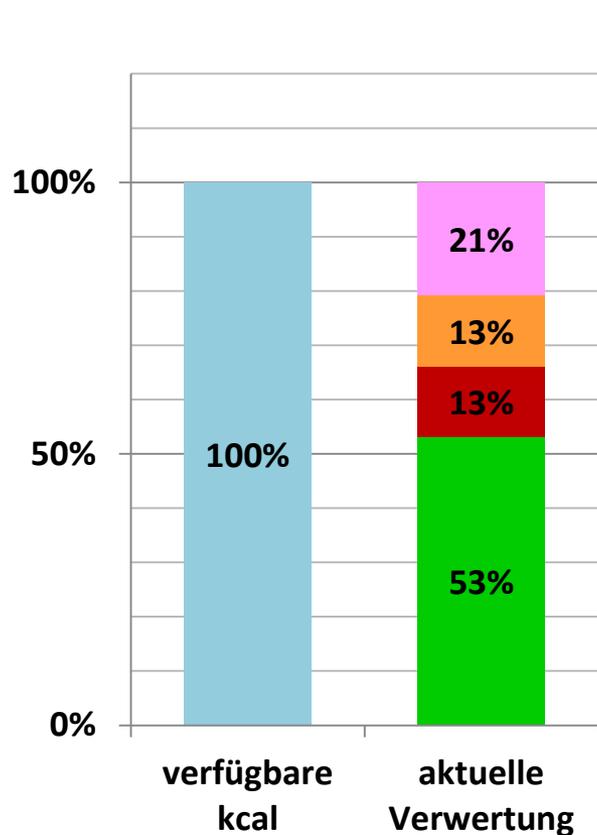
3. **Lebensmittelverluste**

- a) Was sind **vermeidbare** Lebensmittelverluste?
- b) **Erhebung:** Wie kann man Lebensmittelverluste messen?
- c) **Ausmass:** Wo gehen Lebensmittel verloren?
- d) **Vergleich von Produkten**
- e) Erweiterte Betrachtung: **vom Futtermittel zum Fleisch**
- f) **Vermeidungspotenzial**
- g) **Folgen** für die Umwelt
- h) **Gründe** für die Verschwendung

4. *Vermeidung --- Was können WIR tun?*

5. *Fazit*

Fassen wir die Potenziale zusammen:



Wenn wir...

1/3 weniger tierische Produkte konsumierten
alle essbaren Teile verzehrten
alle produzierten Nahrungsmittel verzehrten,
bevor sie verderben

... könnten wir fast die Hälfte der Ressourcen einsparen.

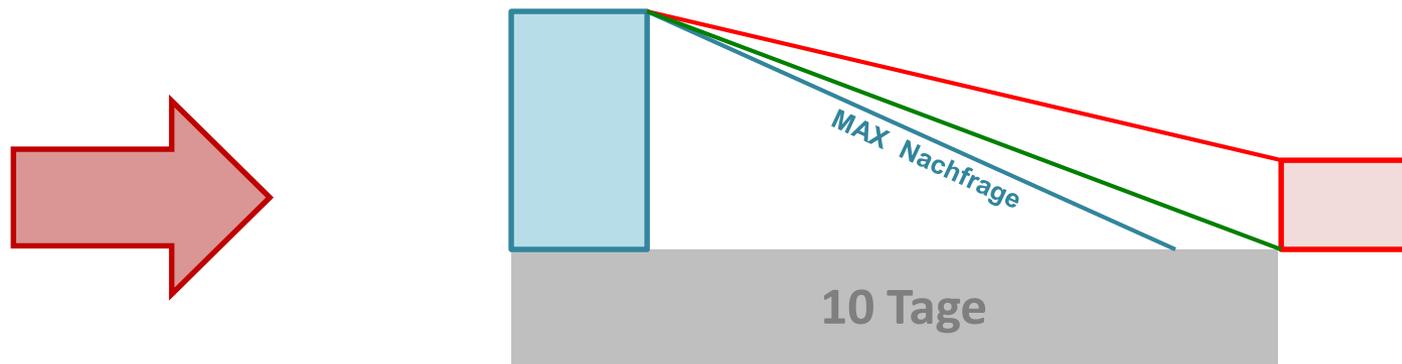
Erweiterte Betrachtung: Verluste bei tierischen Produkten



> 1/3 der Futtermittel von ackerbaufähigen Flächen

Überlagerungsverluste am Bsp. Ravioli

- Herstellungsprozess dauert **3 Tage**
- rund **100 Produkte** im Sortiment
- Produktionszyklus pro Sorte **7-10 Tage**
- Haltbarkeit 30 Tage; Abgabe mit $>2/3$ der gesamten Haltbarkeit
-> Haltbarkeitsfrist beim Produzenten **10 Tage**
- Behandlung der meisten Produkte als **Tagesgeschäfte** (Bestellung am Vortag)
- **hoher Servicegrad**, Nachfrage sehr variabel & unvorhersehbar



Die Wahrnehmung kann täuschen



Handelsbetrieb:
2 % des Umsatzes



etwa 100 Mal mehr

Haushalte:
20-25 % der Einkaufsmenge

