

# FOOD WASTE

---

Aufgrund der Tatsache, dass rund ein Drittel der produzierten Lebensmittel in der Schweiz entlang der Lebensmittelkette verloren geht und im Müll landet, wird die Problematik von *Food Waste* zum zentralen Anliegen. In der Schweiz fallen jährlich rund 2.6 Millionen Tonnen Lebensmittelverluste an. Somit gehen pro Person rund 190 kg geniessbare Lebensmittel entlang der Wertschöpfungskette verloren. In der Schweiz tragen die Privathaushalte mit einem Anteil von 45% die Hauptverantwortung für die Verschwendung von Lebensmitteln. Bei der Verarbeitung fällt ein Anteil von 30% am gesamten schweizerischen *Food Waste* an. Die Landwirtschaft beteiligt sich mit rund 13% und die Gastronomie mit 5%. Der Gross- und Detailhandel ist für 2-5% des gesamten *Food Wastes* in der Schweiz verantwortlich. Dies zeigt, dass das Handeln gegen den Energie- und Ressourcenverschliess von jeder und jedem einzelnen von uns gefragt ist. Helfen Sie mit, *Food Waste* zu vermeiden!



## WAS IST FOOD WASTE?

---

Die Begriffe *Food Waste* und *Food Loss*, übersetzt auf Deutsch Lebensmittelverschwendung und Lebensmittelverlust, werden vom WWF wie folgt definiert: «Als Lebensmittelverluste werden alle Lebensmittel bezeichnet, die für den menschlichen Verzehr produziert wurden, aber nicht von Menschen gegessen werden». Dabei wird zwischen den vermeidbaren und unvermeidbaren Lebensmittelverlusten unterschieden. In die Kategorie der vermeidbaren Lebensmittelverluste gehören alle Lebensmittel, die essbar sind oder vor ihrem Verderb essbar waren. Unvermeidbare Lebensmittelverluste stellen die nichtessbaren Teile, wie Schalen, Steine und Knochen dar.

## AUSWIRKUNGEN VON FOOD WASTE

Das erhebliche Ausmass der Verschwendungsmuster bringt schädliche Folgen für die Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft mit sich. In der Schweiz sind rund 30% der Umweltbelastungen auf die Ernährung zurückzuführen. Ressourcen, welche für die Herstellung von Lebensmitteln gebraucht werden (Boden, Wasser, Energie etc.), werden im Falle der nicht gegessenen Lebensmittel unnötig beansprucht. Klar ersichtlich ist, dass *Food Waste* ein wesentlicher Kernpunkt des Ernährungsproblems ist. Durch die Verminderung von Lebensmittelabfällen kann sich nicht nur die Ernährungssicherheit vieler Menschen verbessern, auch die Umweltbelastung und Ressourcenverschwendung können reduziert werden.



### Tipps:

#### Clever und geplant einkaufen

- Wochenbedarf planen und Einkaufslisten erstellen
- Massvoll: Nur so viel einkaufen wie man braucht
- Lokal und saisonal einkaufen
- Auf Labels achten

#### Richtig lagern und Vernunft walten lassen

- „Mindestens haltbar bis“ und nicht „tödlich ab“
- Den Sinnen (riechen, schmecken, sehen) vertrauen
- Richtige Lagerung und Verpackung im Kühlschrank

#### Richtige Portionengrösse wählen und Reste weiterverwenden

- Reste mit einfachen und kreativen Ideen weiterverenden
- Kreativität in der Küche gefragt
- Konservieren und Einfrieren

### Weiterführende Informationen

- [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch).
- [www.foodsharingschweiz.ch](http://www.foodsharingschweiz.ch)
- [www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/abfall/abfallwegweiser-a-z/biogene-abfaelle/abfallarten/lebensmittelabfaelle.html](http://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/abfall/abfallwegweiser-a-z/biogene-abfaelle/abfallarten/lebensmittelabfaelle.html)