



@pfannefertig

Factsheet – Food Waste

Definition

Foodwaste bedeutet nichts anderes als Lebensmittelverschwendung. Lebensmittel, die aus gesundheitlicher Sicht einwandfrei und essbar wären oder waren, werden entsorgt weil sie überhöhten Qualitätsansprüchen nicht genügen, weil sie nicht richtig gelagert wurden und deshalb verdorben sind oder weil keine entsprechende Nachfrage auf dem Markt herrscht.

Ausmass

Ein Bericht der ETH Zürich im Auftrag des Bundesamts für Umwelt BAFU von 2019¹ kommt zum Schluss, dass über alle Stufen der Schweizer Lebensmittelkette (Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Gastronomie und Haushalt) pro Jahr rund 2.8 Millionen Tonnen vermeidbare Lebensmittelverluste anfallen.

Stufe der Lebensmittelkette	Beispiele und Gründe für anfallende Lebensmittelverluste			
Landwirtschaft	- aussortierte unförmige Früchte und Gemüse (keine Abnahme durch Grossverteiler) - nicht geerntete (zu) kleine Kohlköpfe (dito) - nicht geerntete Kirschen aufgrund Überangebot			
↓				
Verarbeitung	- ungenutzte Nebenprodukte wie z.B. Innereien, Molke (Käseherstellung), Buttermilch (Butterherstellung), Kleie (Mehlproduktion)			
↓				
Grosshandel	- Lagerungsverluste - Beschädigte Verpackungen	Detailhandel	- abgelaufene Produkte - überreifes Obst, welches Gemüse	
Gastronomie	- zu grosse Portionen - Buffetüberschuss	Konsument	- Essensreste - falsche Lagerung, abgelaufene Produkte - übermässiges Rüsten (z.B. Broccolistrunk)	

Abbildung 1: Foodwaste entlang der Stufen der Lebensmittelproduktion, adaptiert nach www.foodwaste.ch

Pro Person bedeutet das rund 330 kg Foodwaste pro Jahr, was 37% der landwirtschaftlichen Produktion (Inland- und Auslandproduktion zur Deckung des Schweizer Lebensmittelkonsums) entspricht. 28% davon passieren in den Haushalten. Hier haben wir es ganz konkret in der Hand! Food Waste zu minimieren bedeutet ökologisch verantwortungsbewusst zu handeln und nebenbei eine Menge Geld zu sparen. Durchschnittlich ist von rund 600.- pro Person auszugehen, die durch die Vermeidung der aktuellen Lebensmittelverschwendung im Haushalt eingespart werden könnten.

Weitere Infos:

- https://www.bafu.admin.ch/dam/bafu/de/dokumente/abfall/externe-studien-berichte/lebensmittelverluste-in-der-schweiz-umweltbelastung-und-verminderungspotenzial.pdf.download.pdf/ETH-Bericht_Foodwaste_FINAL.pdf
- Foodwaste.ch - Aus Liebe zum Essen

¹ https://www.bafu.admin.ch/dam/bafu/de/dokumente/abfall/externe-studien-berichte/lebensmittelverluste-in-der-schweiz-umweltbelastung-und-verminderungspotenzial.pdf.download.pdf/ETH-Bericht_Foodwaste_FINAL.pdf

Against Food Waste konkret

Restenparty: Verwerten statt entsorgen



Resten verwerten...

...spart Geld

...spart Zeit (Ruckzuck hast du am nächsten Tag ein Menü bereit)

...ist ganz schön kreativ 😊

Aber: Resten sind nicht unbegrenzt haltbar. Wichtig ist, dass Speiseresten rasch abkühlen und dann in saubere Vorratsbehälter abgefüllt und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden. Idealerweise werden sie gleich am nächsten Tag weiterverwertet.

Weiterführende Infos und Rezeptideen:

- <https://www.savefood.ch/>

Brot-Upcycling: So verwertest du altes Brot



Wer generell nicht so viel Brot braucht, kann dieses bereits nach dem Kaufen in Scheiben geschnitten einfrieren. Im Toaster ist es fix wieder frisch.

Aufbacken: Altbackenes Brot rasch unter den Wasserhahn halten bis es rundherum nass ist. Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) je nach Grösse des Brotes für 10-15 Minuten in der Mitte des Ofens backen.

Im Internet sind unzählige Restemenüs aus altbackenem Brot zu finden.

Weitere Posts zum Thema



Weiterführende Infos:

- [gggessenLaengerLagernDeutsch_2019.pdf](#)
- [gggessenEinkaufsTipps2019Deutsch.pdf](#)

Noch offene Fragen?

Melde dich unter ernaehrung@sge-ssn.ch.

© Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE, 2024



sge Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
ssn Société Suisse de Nutrition
ssn Società Svizzera di Nutrizione

Mit freundlicher Unterstützung von



Gesundheitsförderung Schweiz
Promotion Santé Suisse
Promozione Salute Svizzera