

WAS IST FOOD WASTE?

Food Waste sind Lebensmittel, die für den menschlichen Verzehr produziert wurden und auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren gehen oder weggeworfen werden.

Das wird beispielsweise als Food Waste betrachtet:



UNFÖRMIGE FRÜCHTE

Aussortiert wegen Qualitätsstandards



ABGELAUFENE PRODUKTE

Haltbarkeitsdatum überschritten



TELLER-RESTE

Falsche Portionierung



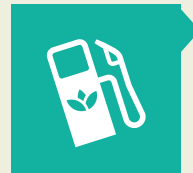
ESSENS-RESTE

Nicht verzehrte essbare Teile

Das wird nicht als Food Waste betrachtet:



Rüstabfälle und nicht essbare Teile wie Schalen oder Knochen



Lebensmittel zur Produktion von Biotreibstoffen oder Tierfutter



Wie unterscheiden sich Verlust und Verschwendung?

50%

Verluste (Food Losses) entstehen vorwiegend am **Anfang** der Lebensmittelkette: Landwirtschaft, Verarbeitung, Gross- und Detailhandel.

50%

Verschwendung (Food Waste) geschieht vorwiegend am **Ende** der Lebensmittelkette: Gastronomie und Haushalt.



WIE VIEL FOOD WASTE ENTSTEHT IN DER SCHWEIZ?

In der Schweiz werden jedes Jahr pro Person ca. 300 kg einwandfreie Lebensmittel weggeworfen. Hochgerechnet auf die gesamte Bevölkerung sind das 2.3 Millionen Tonnen.

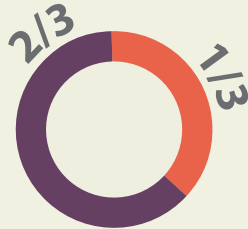
807 kg

Menge an einwandfreien Lebensmitteln, die in der Schweiz pro Person und Jahr verfügbar ist.

510 kg



Durchschnittliche verzehrte Menge pro Person und Jahr, 1.4 kg pro Tag



297 kg



Durchschnittliche Menge, die pro Person und Jahr verloren geht oder weggeworfen wird, 816 g pro Tag

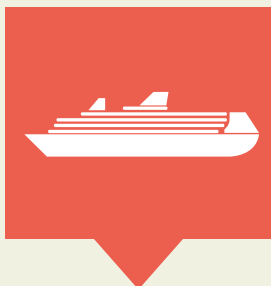
1/3

Ein Drittel der verfügbaren einwandfreien Lebensmittel werden jedes Jahr in der Schweiz zu Food Waste.

Pro Jahr entstehen 2.3 Mio. Tonnen Food Waste in der Schweiz.

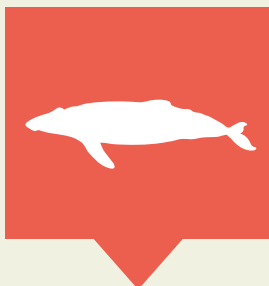
Das entspricht dem Gewicht von:

10



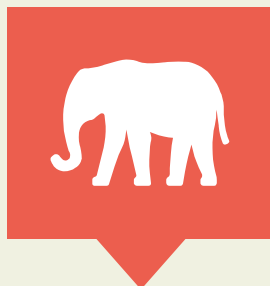
Jahr

369



Woche

900



Tag

19



Stunde

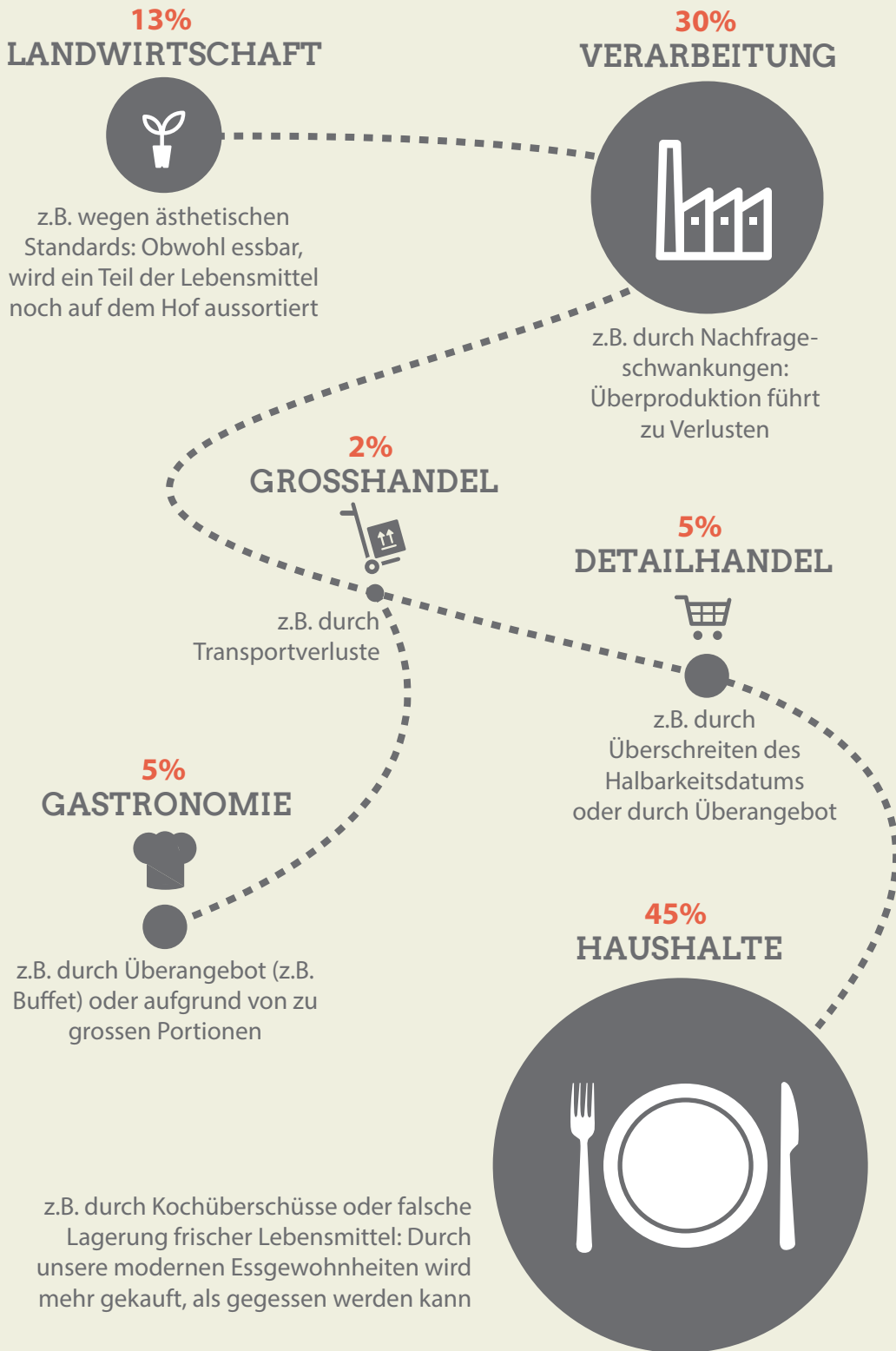
3



Minute

WO ENTSTEHT FOOD WASTE?

50% der Verluste entstehen in den Haushalten und in der Gastronomie (Konsum), 50% auf den restlichen Stufen der Lebensmittelkette (Produktion).



WECHSELWIRKUNGEN



z.B. Normierungen im Handel beeinflussen Verluste in der Landwirtschaft.

WELTWEITE UNTERSCHIEDE



In Entwicklungsländern finden Verluste vor allem in den ersten Stufen der Kette statt.

JÄHRLICHE MENGEN

Von den ca. 6'200'000t verfügbaren Lebensmitteln, gehen 2'300'000t verloren:

Landwirtschaft	299'000t
Verarbeitung	690'000t
Grosshandel	46'000t
Detailhandel	115'000t
Gastronomie	115'000t
Haushalte	1'035'000t

WIESO WERDEN LEBENSMITTEL WEGGEWORFEN?

Die folgende Ursachen für Food Waste gelten vor allem für Industrieländer. Diese Gründe sind allgemein gefasst und können verschiedene Formen annehmen.

MENSCHLICHES FEHLVERHALTEN



Geschieht auf allen Wertschöpfungsstufen, z.B. wird unachtsam produziert, Waren im Lager übersehen oder falsch kalkuliert.

TECHNISCHE STÖRUNGEN



Passieren besonders bei der Verarbeitung, z.B. durch Maschinenschäden.

GESETZLICHE RAHMENBEDINGUNGEN



Aufgrund der Lebensmittelsicherheit entstehen bei Qualitätsmängeln, hohe Warenverluste, besonders bei tierischen Produkten.

LOGISTIK-STÖRUNGEN



Beim Transport, aber auch bei zu späten Anliefer- und Entladezeiten der Lebensmittel können Verluste entstehen.

QUALITÄTSSTANDARDS



Verluste aufgrund von Normen entstehen v.a. beim Gemüse z.B. durch Formanpassung für einheitliche Verpackungen.

KONSUMVERHALTEN



Unser heutige Lebensstil und finanzielle Wohlstand führen zu hohen Qualitätsanforderungen und verschwenderischem Umgang mit Lebensmitteln.

MARKT-VERHÄLTNISSE



Verfügbarkeit, Vielfalt und Frische werden in allen Wertschöpfungsstufen an gestrebt, um dem Wettbewerb standzuhalten.

WELCHE FOLGEN HAT FOOD WASTE?

Die unnötige Produktion von Lebensmitteln belastet nicht nur das Portmonaie, sondern auch die Umwelt und die Gesellschaft.

UMWELT



Food Waste ist auch Ressourcenverschwendung: Wasser, Energie, Dünger, Land werden verbraucht.

31%

Umweltbelastung: 31% der Umweltbelastung entsteht durch die Ernährung (Schweiz).



Die Entsorgung der Lebensmittel entspricht den CO2-Emissionen von 1.5 Mio. Autos (36% aller Autos der Schweiz).

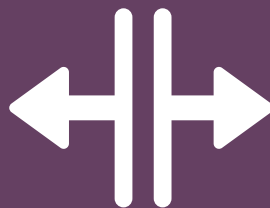
GESELLSCHAFT



Die weltweit steigende Nachfrage führt zu hohen Weltmarktpreisen für Grundnahrungsmittel.

1 Mrd.

Auf der Welt leiden immer noch fast 1 Milliarde Menschen an Hunger.



Food Waste verstärkt die Problematik der Verteilungsgerechtigkeit bei Lebensmitteln, was die Schere zwischen Überfluss und Unterernährung vergrößert.

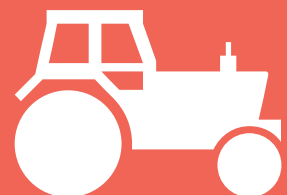
WIRTSCHAFT

1'000 CHF

Kosten bei Haushalten: 500-1000 CHF werden pro Jahr von einem Haushalt für Food Waste ausgegeben.



Die Kosten für die Verluste kumulieren sich entlang der Wertschöpfungskette und widerspiegeln sich im Verkaufspreis.



Volkswirtschaftliche Kosten: z.B. Externalitäten und landwirtschaftliche Direktzahlungen.

WIE KANN FOOD WASTE REDUZIERT WERDEN?

Alle Akteure entlang der Lebensmittelkette und die Politik müssen gemeinsam an Lösungen gegen Food Waste arbeiten.

1



1. PROZESSOPTIMIERUNG

Prozesse von der Landwirtschaft bis zum Handel müssen kontinuierlich verbessert und optimiert werden; dabei sollten auch die vor- und nachgelagerten Stufen berücksichtigt werden.

2



2. ETABLIERUNG VON NETZWERKEN

Der Informationsfluss entlang der gesamten Wertschöpfungskette muss verbessert und für alle zugänglich gemacht werden. Dadurch werden alle Akteure ihrer Verantwortung gerecht und können die Arbeitsschritte aufeinander abstimmen.

3



3. DIREKTE VERMARKTUNG STÄRKEN

Weniger Schnittstellen durch die Verkürzung der Lebensmittelkette führt zu weniger Verlusten, verbessert die Mengenkalkulation und die Produktqualität, verkürzt die Transportwege und fördert die Regionalität und die Saisonalität.

4



4. KONSUMENTENBILDUNG

Konsumenten müssen für die Ursachen und Folgen der Lebensmittelverschwendung sensibilisiert werden. Der intrinsische Wert von Lebensmitteln muss betont und einfache Handlungsoptionen geboten werden.