



Gesamt

Migros-Magazin  
8031 Zürich  
058/ 577 12 12  
www.migrosmagazin.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 1'569'115  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 284.045  
Abo-Nr.: 1095448  
Seite: 59  
Fläche: 40'690 mm<sup>2</sup>

**Ablaufdatum**

# Gegen die Verschwendung von Lebensmitteln

Lebensmittel sollen nicht im Müll landen. Qualitätsmanager Ernö Staub erklärt im Interview, warum das **doppelte Datum** auf Migros-Produkten der Verschwendung vorbeugt.

**Text:** Michael West



**Ernö Staub** ist Fachspezialist Qualitätsmanagement Food beim Migros-Genossenschafts-Bund.

**Ernö Staub, auf Migros-Lebensmitteln finden sich zwei Daten. Was bedeuten sie?**

Das erste Datum mit dem Zusatz «verkaufen bis» sagt aus, wie lange ein Produkt im Verkaufsregal bleiben darf. Das zweite Datum weist den Kunden darauf hin, bis wann er das Lebensmittel spätestens konsumieren sollte.

**Neben dem zweiten Datum steht entweder «mindestens haltbar bis» oder «verbrauchen bis». Weshalb diese Unterscheidung?**

Das hängt mit der Art der Gefährdung zusammen. Steht auf einem Produkt «mindestens haltbar bis», so besteht nach Ablauf dieses Datums keine Gesundheitsgefahr. Dies gilt etwa für Teigwaren, Chips, Hartkäse, Joghurt oder Konserven. Wird dieses Datum

überschritten, so können sich der Geschmack und das Erscheinungsbild ändern. Erbeerkonfitüre färbt sich zum Beispiel braun, und Chips schmecken nicht mehr frisch. Die Lebensmittel werden also ungeniessbar, aber nicht gefährlich. Wenn jedoch neben dem zweiten Datum «verbrauchen bis» steht, könnte nach Ablauf der Frist ein Gesundheitsrisiko bestehen. Das gilt etwa für Fleisch und Fisch aus dem Kühlregal, für Weichkäse, aber auch für Pastmilch.

**Warum muss man bei diesen Produkten vorsichtiger sein?**

Lebensmittel mit dem Hinweis «verbrauchen bis» sind weniger stark konserviert. In ihnen können sich nach Ablauf der Verbrauchsfrist gefährliche Keime wie zum Beispiel Listerien vermehren. Solche Keime sind über den Geschmack und das Erscheinungsbild nicht wahrnehmbar, und sie können zu einer Erkrankung führen. Deshalb ist vom Konsum nach dem Ablauf des Verbrauchsdatums abzuraten.

**Andere Detailhändler wollen das «verkaufen bis»-Datum abschaffen; die Migros hält an der Doppeldatierung fest. Warum eigentlich?**

Wir können mit der Doppeldatierung der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenwirken. Zwischen dem «verkaufen bis»-Datum und dem zweiten Datum liegen meist mehrere Tage. So hat der Kunde eine Zeit-



Gesamt

Migros-Magazin  
8031 Zürich  
058/ 577 12 12  
www.migrosmagazin.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 1'569'115  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 284.045  
Abo-Nr.: 1095448  
Seite: 59  
Fläche: 40'690 mm<sup>2</sup>

spanne, um das Produkt zu Hause zu konsumieren. Ohne Verkaufsdatum würden die Artikel länger im Laden angeboten, dem Käufer bliebe weniger Zeit für den Konsum. Die Gefahr wäre dann grösser, dass Lebensmittel im Müll landen.

**Wirft die Migros nicht selber zu viele Lebensmittel fort?**

Wir werten dies seit 2012 aus: 98,6 Prozent der Migros-Lebensmittel werden verkauft oder unmittelbar nach Ablauf des Verkaufsdatums an wohltätige Organisationen wie etwa die Schweizer Tafeln oder «Tischlein deck dich» gespendet. 1,3 Prozent finden Verwendung als Tierfutter, Kompost oder zur Produktion von Biogas. Nur 0,1 Prozent landen in der Kehrichtverbrennung.

**Was tut die Migros, um die Verschwendung von Essen noch stärker einzudämmen?**

Es ist uns gelungen, die Haltbarkeitsfrist einzelner Produkte wie Hartkäse, Brat- und Kochspeck zu verlängern. Dies lässt sich zum Beispiel mit verbesserten Verpackungen erreichen. Die Migros prüft regelmässig neue Möglichkeiten zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln und setzt einzelne Massnahmen um. MM



Beispiel Pastmilch: Zwei Daten informieren über Verkaufs- und Verbrauchsfrist.