



TISCHLEIN DECK DICH
Lebensmittelrettung – Lebensmittelhilfe



JAHRE
VOLLER ENGAGEMENT

Tisch lektüre

Herbst 3.24



**Die Lebensmittelrettung ist aufwändig –
lohnt sich aber mehrfach!**



Liebe Leserin, lieber Leser

Aktuell erarbeitet *Tischlein deck dich* seine Strategie 2028. Dabei können wir auf viele Stärken unseres Vereins zählen. Gleichzeitig gilt es die Rahmenbedingungen richtig einzuschätzen, denn die Lebensmittelbranche und der Detailhandel setzen vermehrt gute Verbesserungen rund um die Vermeidung von Lebensmittelverlusten um. Und dennoch sind wir vom Ziel der Foodwaste-Halbierung bis ins Jahr 2030 wohl

noch weit entfernt. Was dies für Auswirkungen auf die Umwelt hat, lesen Sie auf Seite 9.

Ein wichtiger Pfeiler bleibt die gute und enge Zusammenarbeit mit dem Schweizer Detailhandel. Trotz aller Vermeidungsanstrengungen: Es wird weiterhin unverkäufliche Restmengen geben. Als schweizweit tätige karitative Foodsave-Organisation schwebt uns die Vision einer flächendeckenden Spende-Lösung für alle Detailhandels-Filialen vor – um wertvolle, noch geniessbare Lebensmittel zu den Menschen zu bringen, die sie benötigen. Sei es durch Direktabholungen in den Filialen oder Rückschub-Lösungen bei den Logistik-Zentralen.

Das tönt einfacher als es ist, denn die Umsetzung ist anspruchsvoll. Die Logistik der Lebensmittelrettung muss schnell und mit gesicherter Kühlkette erfolgen: Abholungen, Qualitätskontrollen, Sortierung, Kommissionierung und die Transporte zur Verteilung an die Kundinnen und Kunden müssen gut geplant und schnell gewährleistet werden können. Das bedingt eine gute, professionelle Zusammenarbeit aller beteiligten Personen und Organisationen. Ich bin dankbar dafür, dass wir dies mit vielen Partnerorganisationen bereits umsetzen können. Ein positives Beispiel ist die neue Zusammenarbeit mit der Migros Luzern und das Engagement von Zweifel. (Seite 3 und 8).

Der Schweizer Detailhandel konnte im letzten Jahr gemeinsam mit den beiden nationalen Organisationen Schweizer Tafel und *Tischlein deck dich* Lebensmittel im Wert von rund 65 Millionen Franken an Menschen am oder unter dem Existenzminimum verteilen. Eine anspruchsvolle Aufgabe, die sich jedoch ökologisch wie auch sozial vielfach lohnt. Warum lesen Sie auf Seite 7 und 12.

Ich wünsche Ihnen eine abwechslungsreiche Lektüre und grüsse Sie sehr herzlich.

Herzlich, Alex Stähli
Geschäftsführer

Tischlein deck dich wird unterstützt von:



ERNST GÖHNER STIFTUNG

und der Kooperationspartnerin:



Der Weg einer geretteten Banane: neue Zusammenarbeit mit der Migros Luzern

Noch geniessbare Lebensmittel retten und diese an armutsbetroffene Menschen verteilen – diese Mission ist sinnvoll und nötig, aber auch mit einem grossen Aufwand verbunden. Seit 25 Jahren hat sich *Tischlein deck dich* dieser Mission verschrieben und sucht seither praktikable Lösungen mit der Lebensmittelindustrie und dem Handel – neu auch mit der Genossenschaft Migros Luzern. Was das für die Involvierten bedeutet, zeigt der Weg einer geretteten Banane.

In der Migros-Filiale Ruopigen Zentrum, nahe der Stadt Luzern, ist es am Morgen um 9.30 Uhr noch ruhig. Die Filialleiterin Mirjana Plavsic läuft durch die sauber aufgeräumten Regale. Bei der Früchte- und Gemüseabteilung bleibt sie stehen – Zeit für eine weitere «Frische-Kontrolle». Die Lebensmittel, die in ihrer Rollkiste landen, halten möglicherweise schon bald die Kundinnen und Kunden von *Tischlein deck dich* in den Händen. Seit März 2024 arbeiten *Tischlein deck dich* und die Genossenschaft Migros Luzern gemeinsam an dem Ziel, möglichst viele Lebensmittel zu retten. Dabei kommt es auf jeden einzelnen Rettungsschritt an, das weiss auch Mirjana Plavsic: «Nun trennen die Filialmitarbeitenden und ich bei jeder «Frische-Kontrolle»

die Produkte, die zwar noch geniessbar sind, aber nicht mehr verkauft werden können, weil sie nicht den strengen «Frische-Kriterien» der Migros Luzern entsprechen. Diese Produkte legen wir neu in Kisten mit blauen Einlegesäcken. Nur die nicht mehr geniessbaren Produkte kommen in die weissen Säcke für die Biogasanlage.» In der Hand hält sie eine Banane mit braunen Flecken. «Ich arbeite seit 23 Jahren bei der Migros, meiner Erfahrung nach wird diese Banane nicht mehr gekauft. Die Bananen dürfen nicht zu grün, aber auch nicht zu weich sein, sonst bleiben sie im Laden liegen.» Mirjana Plavsic legt die Banane in die Kiste mit blauem Einlegesack für die Lieferung an *Tischlein deck dich* und erzählt weiter: «Dieser neue



Filialleiterin Mirjana Plavsic und ihr Team prüfen mehrmals täglich, welche Produkte zu *Tischlein deck dich* kommen. Foto: Migros Luzern



Die aussortierten Früchte und Gemüse werden im Kühler zwischengelagert, bis sie mit dem Lastwagen zusammen mit Gebinde-Retouren – ohne Extrafahrten – in die Betriebszentrale Dierikon gebracht werden.

Foto: Migros Luzern

Prozess bedeutet für uns in den Filialen ein grösseres Mitdenken, wir machen neben unserem bereits vollen Arbeitstag einen Arbeitsschritt mehr. Aber das gibt mir persönlich ein gutes Gefühl. Ich bin froh, werden unsere Lebensmittel nicht weggeworfen, sondern kommen Menschen zugute, die sie brauchen.»

Alle Involvierten ins Boot holen

Dem ist sich auch Guido Thalmann, Leiter Qualitätsmanagement bei der Migros Luzern, bewusst. «Bei dieser neuen Zusammenarbeit sind viele Mitarbeitende involviert, insbesondere in den rund 45 beteiligten Migros-Filialen. Das Ziel war, mit einem einfachen und zweckmässigen Prozess, den Aufwand für die Filialmitarbeitenden gering zu halten und Verständnis für dieses Engagement zu schaffen.» Als Foodwaste-Verantwortlicher weiss er: «Gerade bei Frischprodukten wie Früchten und Gemüse gibt es grosses Rettungspotenzial. Die Migros Luzern ist immer wieder auf der Suche nach zusätzlichen Massnahmen, um die Produkte zu verwerten und Foodwaste zu reduzieren. Das Interesse an einer Zusammenarbeit mit *Tischlein deck dich* war deshalb

gross. Mit ihr als karitative, dienstleistungsorientierte NGO haben wir eine gute Partnerorganisation gefunden.» Salvatore Valeo, Verantwortlicher Produktspenden in der Region Zentralschweiz bei *Tischlein deck dich*, ergänzt: «Wir wollten zuerst die Prozesse der Migros verstehen, um zu erkennen, wo das Rettungspotenzial liegt. Wir merkten schnell, dass wir gemeinsame Ziele haben und legten gleich los. Aber auch für uns war die Umstellung aufwendig – wir mussten uns Gedanken machen über Transportkosten- und Möglichkeiten, über die personellen Ressourcen, die Lagerung und eine reibungslose Übergabe an unsere Kundinnen und Kunden. Eine Frage, die uns als spendenfinanzierten Verein auch immer beschäftigt: Welche Kosten für ein gerettetes Lebensmittel sind gerechtfertigt? Nun sind wir froh, können wir bereits nach wenigen Monaten eine sehr positive Bilanz ziehen.»

Gelebter Rettungsprozess

In der Migros-Betriebszentrale in Dierikon werden die neuen Rettungsprozesse bereits richtig gelebt. Thomas Bossert, Teamleiter Retouren & Wertstoffe, und sein Team sortieren kurz nach Mittag die Paletten mit dem Rückschub aus den Filialen. Die





Kisten mit den weissen Säcken bereitet er für den Grünabfall vor. Dann wirft er einen prüfenden Blick auf die Bananen im blauen Sack: «Diese Früchte werden den Kundinnen und Kunden von *Tischlein deck dich* Freude bereiten», stellt er zufrieden fest. Gerade die Vortriage in den Filialen sei nicht trivial. «Wichtig ist, dass die Kisten mit den blauen Einlegesäcken zuoberst sind, damit wir sie hier in Dierikon ohne grossen Zeitverlust für *Tischlein deck dich* bereitstellen können.

Entscheidend ist auch die Reihenfolge der Produkte in den Kisten: Trauben dürfen nicht unter der Ananas liegen, sonst sind die Trauben zerdrückt.» Das Rettungspotenzial hängt aber auch von anderen Faktoren, wie der Temperatur oder der Transportgeschwindigkeit ab. Im Sommer hat Thomas Bossert mit dem heissen Wetter zu kämpfen, was insbesondere den Verderb von Früchten beschleunigt: «Ein Grund mehr, weshalb die sorgfältige Vortriage und ein reibungsloser Transport sehr wichtig sind», erklärt er.



Thomas Bossert und sein Team verdichten die Kisten mit den blauen Einlegesäcken in der Betriebszentrale Dierikon für den Transport zu *Tischlein deck dich*.

Foto: Migros Luzern

Rettungspotenzial voll ausschöpfen

Trotz dem schnellen Start und dem beträchtlichen Aufwand sind sowohl die Genossenschaft Migros Luzern als auch *Tischlein deck dich* bereits nach wenigen Monaten zufrieden mit den neuen Prozessen und den geretteten Produkten. «Wir sind stolz darauf, was wir in der ersten Projektphase gemeinsam, mit jedem einzelnen Involvierten, erreicht haben. Es freut uns, dass die Prozesse bereits gelebt werden und auch vom Team Interesse, Fragen und eigene Optimierungsvorschläge kommen», erläutert Guido Thalmann. Nun geht es bereits in die Optimierungsphase.

Gemeinsam mit fünf Freiwilligen triagierten Mitarbeitende von *Tischlein deck dich* einen Tag lang die blauen und die weissen Lebensmittelsäcke, um die Prozesse zu evaluieren. Salvatore Valeo erklärt: «Unser Ziel war es, schnell zu starten und dann gemeinsam zu schauen, ob und wo es Anpassungen braucht. Klar gibt es noch Optimierungspotenzial. Es steht und fällt mit jeder einzelnen Person, die am Rettungsprozess beteiligt ist. Das Personal an der Front steht verständlicherweise unter Zeitdruck, und da könnten wir allenfalls mit unseren Freiwilligen Abhilfe schaffen.» Beide sind sich einig – mit dem gemeinsamen Ziel vor Augen wird sich

das Projekt weiterentwickeln und ausbauen lassen. Eine laufende Evaluation und Test-Triagen werden die dafür nötigen Inputs liefern.

Die Arbeit von allen Involvierten lohnt sich

Am späteren Nachmittag treffen die Kisten mit den blauen Einlegesäcken in einem der sieben *Tischlein deck dich*-Lager ein. Hier nimmt Oliver Söhnle, Logistik-Leiter der Region Ost, die Lebensmittel entgegen. Er erzählt: «Wir haben uns sehr gefreut, als wir von der neuen Zusammenarbeit mit der Migros Luzern gehört haben. Wir sind es uns gewohnt, unsere Prozesse, wenn möglich, den verschiedenen Produktpendern und Partnerorganisationen anzupassen. Eine grosse Herausforderung für uns sind jedoch die stark variierenden und kaum planbaren Mengen – gerade bei den geretteten Migros-Bananen. Nach der ersten Projektphase sind wir nun an der detaillierten Planung, wie wir bei grossen Lieferungen, die Bananen schnell, sinnvoll und möglichst nachhaltig auf unsere schweizweit 160 Abgabestellen und andere Lebensmittelhilfen aufteilen können.» Auch für die vielen Freiwilligen, die in der *Tischlein deck dich*-Rüsterei die zeitintensive Triage des Früchte- und Gemüseüberschusses übernehmen, kommen neue Herausforderungen dazu.

Adriana und Erika sortieren gemeinsam mit vier weiteren freiwilligen Helferinnen und Helfer seit zwei Stunden gewissenhaft Früchte und Gemüse. Erika erzählt: «Wir leisten hier wichtige Arbeit, tragen auch eine gewisse Verantwortung. Wir müssen entscheiden, welche Produkte in ein paar Stunden oder am Wochenende in zwei Tagen bei der Kundschaft von *Tischlein deck dich* ankommen. Wenn wir beispielsweise zerdrückte Produkte erhalten, macht das unsere Arbeit aufwändiger. Aber wir sehen auch, dass sich unsere Arbeit lohnt.» Adriana fügt hinzu: «Unsere Arbeit in der Rüsterei ist sinnvoll. Während den Ferien nehme ich meinen Sohn mit. So lernt er, dass auch unser Einkauf- und Konsumverhalten einen Einfluss auf Foodwaste hat. Und wenn ich mir vorstelle, dass Kinder wie er unglaublich Freude an süssen Smoothies aus geretteten Bananen haben, lohnt sich für mich unsere Freiwilligenarbeit gleich noch mehr.»

In diesem Wissen schicken Oliver Söhnle und sein Team die geretteten Bananen zusammen mit weiteren Frisch- und Trockenprodukten auf die letzte Etappe der Reise zu einer der 160 *Tischlein deck dich*-Abgabestellen. **DH**



In der *Tischlein deck dich*-Rüsterei in Winterthur bereiten freiwillige Helfer und Helferinnen die geretteten Lebensmittel für die Abgabe an die *Tischlein deck dich*-Kundschaft vor.

Foto: Tdd



Die geretteten Lebensmittel kosten einen symbolischen Franken und sind eine wertvolle Entlastung für Tanjas Budget.

Foto: Tdd

Endlich wieder selbstständig

Seit rund einem Jahr verteilt *Tischlein deck dich* an der Abgabestelle in Frauenfeld Grabenstrasse gerettete Lebensmittel an armutsbetroffene Menschen.

Die 50-jährige Tanja* ist eine der Kundinnen, die von der Lebensmittelabgabe Gebrauch macht. Nachdem sie durch ihre Krankheit gezwungen war, in einer Pflegewohngruppe zu leben, kann sie heute wieder zuhause wohnen und ist dankbar für die Unterstützung von *Tischlein deck dich*.

Ein bewölkter Sommermorgen an der Grabenstrasse 12 in Frauenfeld. Es herrscht reges Treiben an der Abgabestelle von *Tischlein deck dich* – die Freiwilligen bereiten die geretteten Lebensmittel für die Abgabe vor. Die Abgabestelle an der Grabenstrasse wird seit elf Monaten von *Tischlein deck dich* betrieben: Im Oktober letzten Jahres wurde sie als zweiter Standort in Frauenfeld vom Verein «Restessbar» übernommen. Die Freiwilligen sind bereits ein eingespieltes Team – alle wissen was zu tun ist. Die Stimmung ist konzentriert, und dennoch aufgestellt und fröhlich. Pünktlich zur Öffnung treffen die ersten Kundinnen und Kunden ein. Vorne mit dabei ist Tanja, 50 Jahre alt. Zuerst wirkt sie eher zurückhaltend und verschlossen.

Währenddem sie liebevoll ihren Hund streichelt, erzählt sie von ihrem Leben. Tanja leidet an einer Krankheit, die ihr starke Schmerzen verursacht und war in der Vergangenheit auf einen Rollstuhl angewiesen. «Selber ging es nicht, deshalb war ich in einer Pflegewohngruppe», erklärt sie. Vor eineinhalb Jahren konnte sie wieder nachhause.

Seither ist Tanja Kundin bei *Tischlein deck dich*. Immer zur gleichen Zeit kommt sie aus der Umgebung,

entweder mit dem Bus oder zu Fuss, an die Abgabestelle. Tanja lebt von der IV-Rente und muss nun wieder selbst für ihre Mahlzeiten aufkommen. Mit *Tischlein deck dich* kann sie ihr knappes Haushaltsbudget entlasten. Sie ist sehr dankbar für die Lebensmittel und freut sich vor allem über frisches Gemüse für Thai Curry – ihr Lieblingsgericht. «Ich koche eigentlich gerne, jedoch konnte ich das wegen meiner Krankheit lange nicht mehr ausgiebig tun», erläutert Tanja.

In ihrer Freizeit verbringt Tanja viel Zeit mit ihrem Hund. Erst seit sieben Monaten ist der Malteser Teil ihres Lebens. Doch ist Tanja bereits eine erfahrene Hundehalterin: «Früher hatte ich immer Hunde – bis ich in der Pflegewohngruppe wohnen musste und dies nicht mehr möglich war.» Es wird klar, dass ihr Herz für die lebenswerten Vierbeiner schlägt und sie ihr Kraft geben. «Ich hoffe, meine Gesundheit bleibt beständig», sagt Tanja über ihre Zukunft. Umso mehr geniesst sie jetzt die Zeit mit ihrem Hund und das selbständige Kochen mit geretteten Lebensmitteln. **LB**

*Name der Redaktion bekannt

Knusprig, frisch und solidarisch

Zweifel ist eine Schweizer Traditionsfirma, die ein breites Sortiment an Chips und Snacks anbietet. Genuss und Frische sind wichtige Eckpfeiler der Unternehmensphilosophie, aber auch ein nachhaltiger Umgang mit den eigenen Produkten.

Das 1958 gegründete Unternehmen Zweifel ist seit jeher in Familienbesitz. Zweifel Chips sind ein fester Bestandteil der Schweizer Kulturlandschaft. Der anhaltende Erfolg der Firma beruht auf unternehmerischen Entscheidungen, welche die Firmengeschichte geprägt haben. Da wäre der Frisch-Service: von zwölf Zwischenlagern aus werden rund 16'000 Verkaufsstellen in der ganzen Schweiz betreut und beliefert; die Chips und Snacks in den Regalen werden geprüft und rechtzeitig ausgetauscht. Oder die Original-Paprika-Rezeptur, die seit ihrer Einführung 1964 nie geändert wurde und bis heute die beliebteste Geschmacksrichtung ist. Und nicht zuletzt das Bekenntnis zu Schweizer Rohstoffen und zum Produktionsstandort Spreitenbach.

Gegen mehr Foodwaste, für mehr Genuss

Die Zusammenarbeit mit *Tischlein deck dich* wurde 2023 mit einem Pilotprojekt gestartet und ab Januar 2024 zu einer landesweiten Kooperation ausgebaut. Zweifel spendet Chips und Snacks, bei denen das Ablaufdatum naht. Im Sinne ihres hohen Anspruchs an Frische und Qualität setzt das Unternehmen bei ihren Produkten kurze Haltbarkeiten an. Die retournierten Produkte sind jedoch oft noch mindestens einen Monat oder länger einwandfrei geniessbar. Bei Zweifel wurden sie bislang für die Erzeugung von Biogas verwendet. Mit der neuen Kooperation bleiben sie nun im Lebensmittelkreislauf erhalten. Der grosse Kontroll- und Sortieraufwand, den *Tischlein deck dich* dank dem Engagement von gut 4400 Freiwilligen übernehmen kann, lohnt sich: Gerade Chips und Snacks sind Genussmittel, die sich armutsbetroffene Menschen oft nicht leisten können. Da Genuss zu unser aller Leben dazugehört, freut sich Zweifel über die Möglichkeit, ebenfalls einen weiteren Beitrag zu mehr Genuss zu leisten und zugleich etwas Gutes zu tun.

Lösungsorientierte Zusammenarbeit

Was schätzt Andrina Bebié, Produktmanagerin und Mitglied der Fokusgruppe Foodwaste bei Zweifel, an der Zusammenarbeit mit *Tischlein deck dich*?



Das Zweifel-Nachhaltigkeitsteam im Einsatz: Kati Voss, Projektleitung, und Cédric Baier, Leiter (beide links im Bild), haben an der Abgabestelle Schwerzenbach mitgearbeitet und dabei die Abläufe einer Lebensmittelabgabe kennengelernt.
Foto: Zweifel



Andrina Bebié, Produktmanagerin bei Zweifel Chips & Snacks AG, begleitet mit grosser Begeisterung die Kooperation mit *Tischlein deck dich*.
Foto: Zweifel

«Dass sie sehr unkompliziert und lösungsorientiert ist. Die Arbeitsweise «one contact» und die Zusicherung zur Abnahme der gesamten Menge erleichtern uns den neuen Prozess sehr. Denn wir wollen den Wert von Lebensmitteln erhalten und zugleich armutsbetroffenen Menschen mit unseren Produkten Freude bereiten.»

Mit diesem Projekt machen *Tischlein deck dich* und Zweifel einen weiteren Schritt hin zum Ziel, die Lebensmittelverluste in den nächsten Jahren zu reduzieren. Einen genussvollen Schritt. **RS**

Foodwaste: Eine enorme Umweltbelastung

Das Thema Lebensmittelverschwendung hat viele Aspekte. Bisher weniger thematisiert wurde, wie stark weggeworfene Lebensmittel die Umwelt belasten. Diese Belastung ist massiv.

Der aktuelle «Food Waste Index Report» der UNO ist nichts weniger als ernüchternd. Er hält unter anderem fest, dass weltweit über eine Milliarde Mahlzeiten weggeworfen werden – pro Tag! 2022 seien so etwa 19 % aller auf der Welt produzierten Lebensmittel verschwendet worden. Auch wenn solche Zahlen aufgrund der schwierige Datenerhebung in diesem Hinblick zu interpretieren sind: Dass solche Verschwendungsmengen angesichts der rund 800 Millionen hungernden und an Mangelernährung leidenden Menschen moralisch und ethisch äusserst bedenklich sind, leuchtet ein. Dass ein solcher Umgang mit Lebensmitteln auch enorme Auswirkungen auf die Umwelt hat, wird in der öffentlichen Diskussion oft weniger beachtet. Aber auch hier sprechen die laufend konkretisierten Zahlen eine deutliche Sprache.

Mehr als nur CO₂

«Die Ernährung ist in der Schweiz für 26 % der gesamten Umweltbelastung verantwortlich», erklärt Martin Vetterli, Präsident der École Polytechnique Fédérale de Lausanne (EPFL) – Platz eins, weit vor dem Wohnen (19 %) und der Mobilität (12 %). «Ein Viertel davon geht auf Lebensmittel zurück, die nie gegessen wurden!», sagt der Professor für Informatik und Kommunikation. Die Umweltbelastung geht dabei weit über CO₂-Werte hinaus. So rechnet zum Beispiel das Amt für Umwelt des Kantons Basel-Stadt vor, dass die Fläche, die in der Schweiz für die Produktion weggeworfener Lebensmittel benötigt wird, jener des Kantons Zürich entspricht. Die Wassermenge, die für die Produktion von Lebensmitteln benötigt wird, spielt ebenfalls eine grosse Rolle. Schliesslich benötigt die Lebensmittelproduktion auch viel Energie und Treibstoff. Auch diese Ressourcen sind umweltbelastend und vergeudet, wenn Lebensmittel weggeworfen werden.

Die Umweltbelastung steigt mit jedem Schritt näher zu den Konsumenten

Um all diese negativen Einflüsse auf die Umwelt fassbar und vergleichbar zu machen, bedient man sich der Methodik der Umweltbelastungspunkte pro Mengeneinheit (UBP). Sie wird laufend weiterentwickelt, um ein immer differenzierteres Bild zeichnen zu können. Insgesamt beträgt die

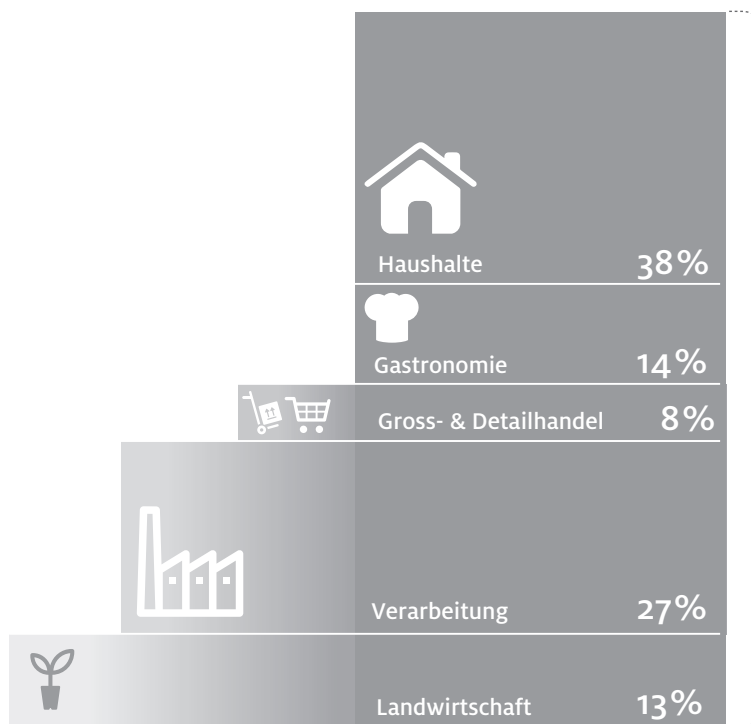
Umweltbelastung aller vermeidbaren Lebensmittelverluste in der Schweiz rund 10 Billionen UPB (s. Grafik), das ist halb so viel wie der motorisierte Individualverkehr. Die UPB einer Tonne Foodwaste variieren jedoch stark – je nachdem, aus welchen Lebensmitteln sie zusammengesetzt ist und auf welcher Stufe der Wertschöpfungskette die Verschwendung stattfindet. Mit jeder Verarbeitungs- und Transportstufe mehr nimmt die Umweltbelastung von Lebensmitteln – quasi vom Feld bis zum Teller – zu. «Die Lebensmittel verursachen Umweltbelastungen auf allen Stufen: durch die Produktion selbst, den Transport in die Läden und zu den Konsumentinnen und Konsumenten sowie durch die Aufbewahrung, zum Beispiel in Kühl- oder Gefrierereinheiten», fasst EPFL-Präsident Martin Vetterli zusammen. «Und am Schluss belastet die Entsorgung die Umwelt ebenfalls.» Oder anders gesagt: Zwiebeln, die beim Abernten vergessen gehen, belasten die Umwelt weniger als solche, die zuhause in den Müll wandern.

Genau hinsehen

Dennoch ist unbestreitbar, dass einige Lebensmittelkategorien per se eine grössere Umweltwirkung haben als andere (s. Grafik). So benötigt die Herstellung von 1 kg Rindfleisch zum Beispiel rund 15 000 Liter Wasser, von 1 kg Tomaten hingegen nur 110 Liter. 1 kg Kakao verschlingt sogar sagenhafte 27 000 Liter Wasser! Bei der Butter ist die Umweltbelastung vor allem der Milch geschuldet, denn 1 kg Butter benötigt etwa 18 Liter Milch, dafür müssen wiederum Kühe gehalten werden. Ähnlich sieht die Verursacherkette beim Käse aus. Bei der Vermeidung den Fokus einzig auf diese Lebensmittelkategorien legen – auch wenn hier sicherlich das grösste Potenzial liegt – wäre jedoch zu kurz gedacht, wie das BAFU betont: «Auch die Verluste von Früchten, Gemüse und Kartoffeln sowie Broten und Backwaren sind, trotz geringerer Umweltwirkung pro Kilogramm, umweltrelevant, weil sie in grossen Mengen anfallen.»

Konsum-Verluste reduzieren

Auch die Konsumgewohnheiten selbst haben einen grossen Einfluss. An der EPFL ist das Thema Umweltbelastung durch Foodwaste daher nicht nur von akademischem Interesse. Mit dem Projekt



Umweltbelastung der vermeidbaren Lebensmittelverluste der Schweiz

Auf jeder Stufe der Lebensmittelkette fallen Lebensmittelverluste an, welche die Umwelt zusätzlich belasten.

10 BILLIONEN UBP

entspricht 50 % der Umweltbelastung, die durch den motorisierten Individualverkehr in der Schweiz verursacht wird.

In den Privathaushalten fällt rund ein Drittel der Lebensmittelverschwendung an.

Grafik: BAFU/Foodwaste.ch

«MegaBites» möchte man den durch Campus-Mahlzeiten generierten CO₂-Fussabdruck um 25 bis 30 % verringern. «Wir begannen damit, die Abfallkübel genauer anzusehen», sagt Bruno Rossignol, Verantwortlicher für Catering und Shops an der EPFL. «Dann kreierten wir ausgewogene Mahlzeiten, und wir beschränkten die Portionengrössen auf 450 Gramm.» Der Erfolg dieser Massnahmen ist beeindruckend: Statt zuvor 52 Gramm Foodwaste pro Person und Tag fallen nun nur noch 21,8 Gramm an. «Unser Ziel ist es, diese Menge auf 7 Gramm zu reduzieren», so Bruno Rossignol.

Verhalten ändern – aber wie?

Allerdings sind es die privaten Haushalte, die für 38 % der UBP durch Foodwaste verantwortlich sind. Gleichzeitig ist in der Bevölkerung das Bewusstsein, dass Foodwaste zu Umweltbelastung führt, noch nicht ganz so stark verankert. «Die Menschen interessieren sich vor allem für Dinge, die sie direkt betreffen – zum Beispiel ihre Gesundheit», erklärt Bruno Rossignol. «Zu erkennen, wie das Verhalten jedes Einzelnen die Umwelt positiv beeinflussen kann, ist sehr viel schwieriger.» Hinzu kommt, dass Verhaltensänderungen beim Thema Foodwaste vielschichtig angepackt werden müssen. Karolin Schmidt, Psychologin an der Universität Magdeburg, spricht in diesem Zusammenhang von «lebensmittelverschwendungsverbundenen Verhaltensweisen». Sie beinhalten zum Beispiel den Umgang mit Mahlzeitresten und mit Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist;

aber auch Verhaltensweisen, die mit der Vorausplanung von Mahlzeiten, den Lebensmittel Einkäufen sowie dem unmittelbaren Einkaufsverhalten im Geschäft zu tun haben. Hier setzt Josef Känzig, Sektionschef Konsum und Produkte beim BAFU, an. Er sieht auch die Detailhändler in der Pflicht: «Der Detailhandel ist wichtig, weil er einen grossen Einfluss hat, sowohl bei den Produzenten wie auch bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern.» So könnten zum Beispiel Aktionen für grosse Mengen schnell verderblicher Produkte dazu führen, dass mehr Foodwaste anfällt. Das Konsumentenverhalten genauer untersucht hat die Psychologin Karolin Schmidt und dabei herausgefunden: Generell seien für Verhaltensänderungen von Konsumentinnen und Konsumenten Informationskampagnen zielführender als die Argumentation über das Portemonnaie. Auch wenn die umgerechnet 600 Franken für Lebensmittel, die jede Person in der Schweiz jedes Jahr in den Abfall wirft, auch kein schlechtes Argument sein könnte, das eigene Verhalten zu überdenken. All diese Zahlen bestätigen: Foodwaste und die damit verbundene Umweltbelastung geht uns alle etwas an.



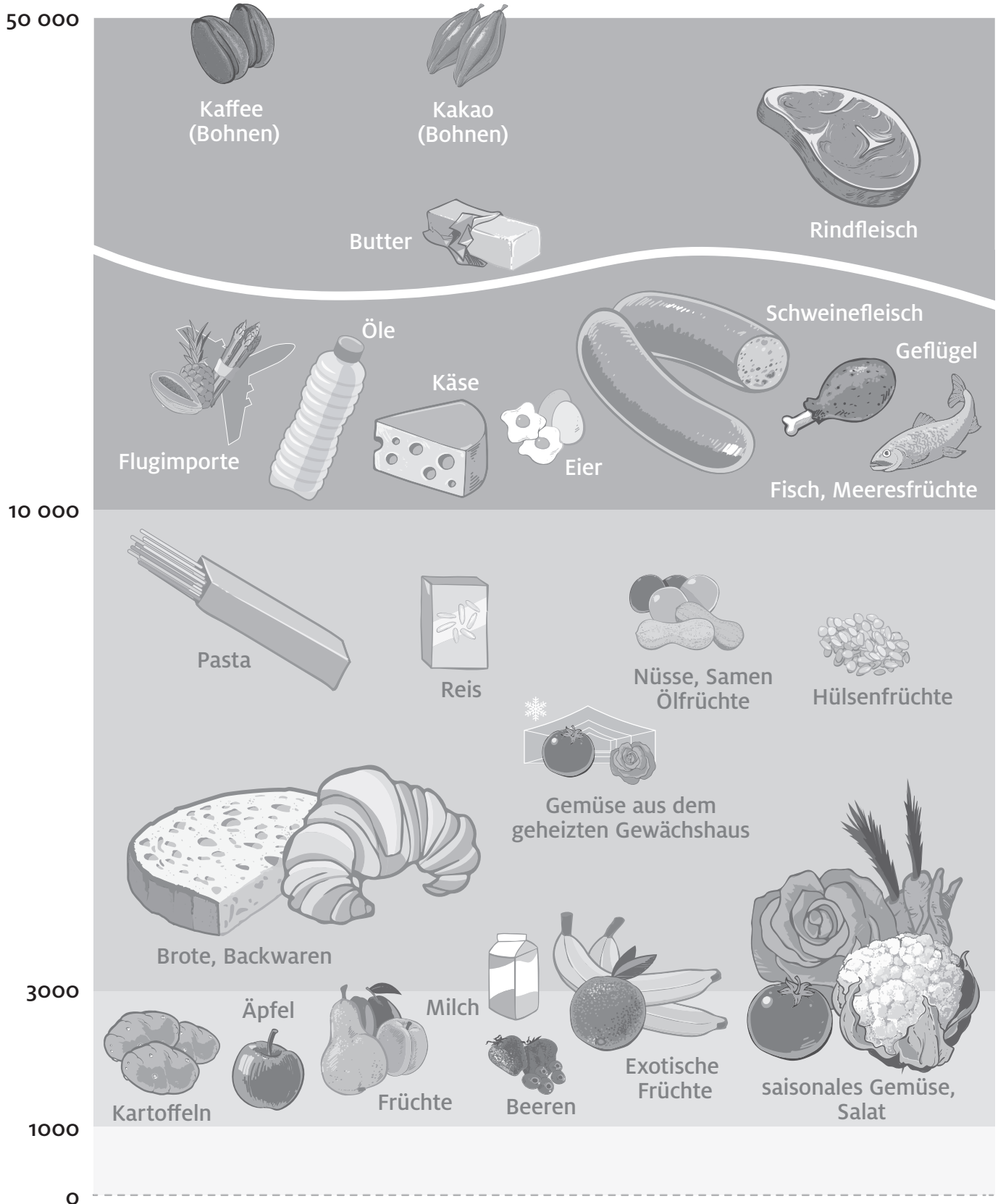
EB und ML

Wie Foodwaste vermeiden?



Welche Lebensmittelabfälle belasten die Umwelt am meisten?

Umweltbelastung vermeidbarer Lebensmittelabfälle
(UBP pro Kilogramm)



Auch die Abfallmengen sind für die Umweltbelastung relevant.

Grafik: BAFU/Foodwaste.ch

«Ich bin gerne hier. Ich helfe gerne!»

«Ich bin gerne hier. Ich helfe gerne», sagt der geschäftige Giuseppe. Er zählt die Kaffeerahmportionen und bereitet diese für die Lebensmittelabgabe vor. Jeden Donnerstagnachmittag verlässt Giuseppe die Tagesstätte «Centro Girasole» der Stiftung «Madonna di Re» in Bellinzona, nimmt den Bus und fährt an die Abgabestelle Ravecchia. Der Sozialpädagoge Sebastiano Bellini begleitet Giuseppe. Während seinem Freiwilligen-Einsatz an der Abgabestelle fühlt sich Giuseppe nützlich, wertgeschätzt.

Die freiwilligen Helferinnen und Helfer des Tavolino Magico lieben Giuseppe, der seit Januar zum Team gehört. «Er ist ein wunderbarer Mensch, wir sind froh, ihn bei uns zu haben. Er geht uns zur Hand, arbeitet sehr genau. Das ist für alle eine bereichernde Erfahrung», sagt die Abgabestellenleiterin Roberta Gioli.

Das gemeinsame Abenteuer begann vor zwei Jahren. Der freiwillige Helfer Paolo Ferrazzini und dessen Tochter, welche im «Centro Girasole» als Betreuerin arbeitet, kamen auf die Idee, eine Zusammenarbeit mit Tavolino Magico zu suchen. «Wir haben das gleiche Interesse: sinnvolles soziales Engagement anzubieten. Zudem liegt unserer Stiftung auch das Thema Lebensmittelrettung am Herzen», erklärt Sebastiano Bellini. «Die gemeinsamen Freiwilligen-Einsätze sind daher eine sehr wichtige Initiative», betont der Sozialpädagoge. Die Stiftung «Madonna di Re» betreibt drei betreute Wohnheime und vier Tagesstätten in Bellinzona, Piotta und Claro: Sie bietet über 100 Erwachsenen eine Unterkunft und sinnvolle Beschäftigungsmöglichkeiten. Ausserdem garantiert sie über 160 Angestellten eine berufliche Perspektive. Und



Das Tavolino-Magico-Team der Abgabestelle in Ravecchia mit Giuseppe (Mitte) und seinem Sozialpädagogen Sebastiano Bellini (ganz links). Foto: Tdd

Giuseppe freut sich jeweils, aus der Tagesstätte herauszukommen, mit anderen Menschen zusammen zu sein und etwas sozial Nützliches gegen Lebensmittelverschwendung und Armut zu tun.

In den letzten zwei Jahren unterstützten drei Menschen mit Behinderung das Freiwilligenteam von Ravecchia, jede und jeder brachte eine individuelle Ausprägung und vor allem viel Freude und Herzlichkeit ins Team. «Wir haben alle sofort ins Herz geschlossen», sagt Roberta. Auch das Team von Petra Buzzini von der Abgabestelle Ravecchia 2 bestätigt diese Erfahrung: «Wir erhalten die Unterstützung eines motivierten jungen Mannes, der in Begleitung seines Sozialpädagogen bei uns mitanpackt. Er hilft uns bei der Vorbereitung der Lebensmittel und fühlt sich nützlich und wertgeschätzt, da er das Ergebnis seiner Arbeit umgehend sieht», erklärt die Abgabestellenleiterin. Ich kann diese Erfahrung nur empfehlen, auch wenn dabei die Empfindsamkeit jeder und jedes Einzelnen zu respektieren sind. Wenn das der Fall ist, sind solche gemeinsame Projekte eine grosse Bereicherung», sagt Buzzini abschliessend. **sc**

**Mehr Infos zu der Stiftung
«Madonna di Re» gibt es hier:**



Impressum

Herausgeber: *Tischlein deck dich*
Rudolf-Diesel-Strasse 25
8404 Winterthur
info@tischlein.ch
Telefon 052 224 44 88
www.tischlein.ch
Spendenkonto:
CH68 0900 0000 8579 7614 4

Redaktion: Dina Hungerbühler (DH), Laura Bingisser (LB)
Marius Leutenegger (ML), Erik Brühlmann (EB),
Simonetta Caratti (SC), Reto Schlegel (RS)
Erscheinungsweise: vierteljährlich
Grafik/Layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Auflage: 34 000 Ex (d, f, i).
Nächste Ausgabe: Dezember 2024

Das Abonnement kostet 50 Franken im Jahr und ist für Mitglieder, Gönnerinnen und Gönner im Beitrag enthalten.

Tischlein deck dich wird unterstützt von:



MIGROS

ERNST GÖHNER STIFTUNG

und der Kooperationspartnerin:

