

Ein Aktionsplan gegen Food Waste

Fast ein Drittel der für den Schweizer Konsum produzierten Lebensmittel landet nie auf dem Teller. Das entspricht rund 330 Kilogramm vermeidbarer Lebensmittelverluste pro Kopf und Jahr. Im April 2022 hat der Bundesrat deshalb einen Aktionsplan gegen Food Waste verabschiedet.

von Susanne Blank

25 Prozent der Umweltbelastung im Bereich der Ernährung sind auf Food Waste zurückzuführen. Dies entspricht etwa der Hälfte der Belastung durch den motorisierten Individualverkehr. Lebensmittel, die vor dem Konsum weggeworfen werden, verursachen unnötige CO₂-Emissionen, führen zu Biodiversitätsverlusten und erhöhen den Land- und Wasserverbrauch. Zudem verursachen diese vermeidbaren Lebensmittelabfälle Kosten von rund 280 Franken pro Kopf und Jahr. Es ist also auch ökonomisch sinnvoll, Food Waste möglichst effektiv zu reduzieren.

Ambitionierte Ziele

Mit dem am 6. April 2022 verabschiedeten Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung will der Bundesrat die Menge an vermeidbaren Lebensmittelverlusten in der Schweiz bis 2030 im Vergleich zu 2017 halbieren. Der Aktionsplan richtet sich an alle Unternehmen und Organisationen der Lebensmittelwirtschaft sowie an Bund, Kantone und Gemeinden.

Diese Ziele sind für die relativ kurze verbleibende Zeit bis 2030 sehr ambitioniert. Beispiele aus anderen Ländern wie Grossbritannien oder Norwegen zeigen aber, dass viel erreicht werden kann, wenn alle Akteur:innen an einem Strick ziehen.

Auf Bestehendem aufbauen

Die gute Nachricht ist: Die Schweiz beginnt nicht bei null. Es gibt gute Datengrundlagen, die aufzeigen, wo und in welchen Mengen vermeidbare Lebensmittelverluste anfallen. Die wichtigsten Ansatzpunkte für Massnahmen sind also bekannt. Es gibt auch bereits zahlreiche Ansätze, mit denen Food Waste reduziert wird. Bisher haben diese jedoch meist eine eher geringe Reichweite.

Um die Lebensmittelverschwendung bis 2030 zu halbieren, reicht «weiter wie bisher» jedenfalls nicht. Es gilt also, das Tempo zu erhöhen. Deshalb ist der Aktionsplan in zwei Phasen (2022–2025 und 2026–2030) unterteilt. Für die erste Phase hat der Bun-

desrat sieben Massnahmen für die Wirtschaft, fünf für die öffentliche Hand und zwei für den Bereich Information und Bildung vorgesehen. Im Jahr 2025 wird analysiert, ob diese Schritte ausreichen, um die Ziele in der verbleibenden Zeit zu erreichen. Ist das nicht der Fall, kann der Bund in der zweiten Phase zusätzliche Massnahmen ergreifen.

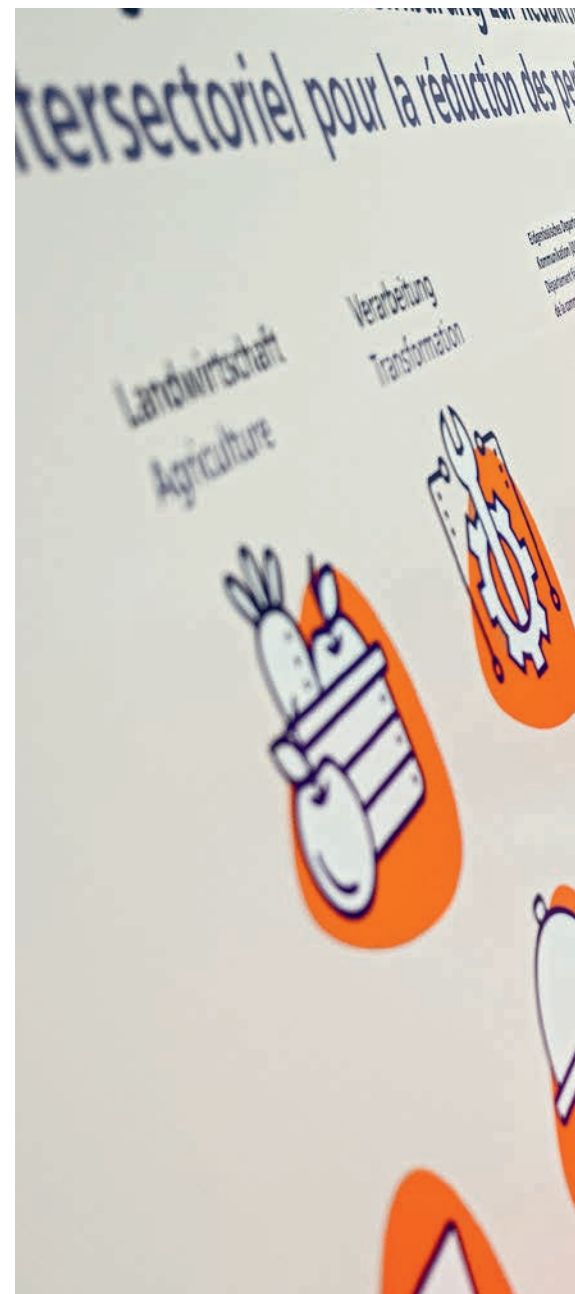
Initiativen und Innovationen der Wirtschaft

Bei der Vermeidung von Food Waste sind vor allem auch Initiativen und Innovationen der Wirtschaft gefragt. Dabei spielen gerade Optimierungen entlang der Liefer- und Wertschöpfungskette eine wichtige Rolle. Ein Beispiel für eine solche Optimierung ist die Verwendung von Überschüssen und Nebenprodukten. Als ökologisch besonders relevant gilt etwa die Weiterverarbeitung von Molke sowie Mühlen- und Schlachtnebenprodukten, weil die Umweltbelastung pro Kilogramm Abfall bei diesen Lebensmitteln am höchsten ist.

Auch im Bereich der Haltbarkeit gibt es Technologien, die zu einer Verringerung der Lebensmittelverschwendung beitragen können. Zu diesen gehören unter anderem innovative Verpackungen, die mittels säureempfindlichen Etiketten die Haltbarkeit bei Endprodukten verbessern. Ein weiteres Beispiel ist die flexiblere Gestaltung von Aktionen und Sonderangeboten, wodurch besser auf witterungsbedingte Überproduktionen oder Qualitätsmängel reagiert werden könnte. Auch ein breiteres Angebot von Zweitklass-Produkten ist anzustreben. Denn wie etwa die erste Covid-19-Welle gezeigt hat, sind Kund:innen durchaus bereit, Früchte und Gemüse zu kaufen, die von der Normgrösse abweichen. Damals wurden im Detailhandel Produkte verkauft, die ansonsten aufgrund bestimmter

Normabweichungen in der Gastronomie verarbeitet werden. Und das Angebot stiess durchaus auf Akzeptanz.

Grosses Potenzial gibt es auch bei den Lebensmittelspenden. Momentan werden nur rund sieben Prozent der nicht ver-



Ein wichtiger Schritt: Bundesrätin Simonetta Sommaruga unterschreibt die branchenübergreifende Vereinbarung zur Reduktion von Food Waste.

kaufen Produkte aus dem Detailhandel gespendet. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen hat 2021 ein Informationsschreiben zur Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums veröffentlicht. Der Handlungsspielraum ist gross und würde es erlauben, deutlich mehr zu spenden. Zentral sind in diesem Zusammenhang auch die gut funktionierenden Partnerschaften mit Spendenorganisationen wie Tischlein deck dich, Schweizer Tafel oder Caritas. Denn Lebensmittelspenden tragen nicht nur zur Reduktion von Food Waste bei, sie helfen auch in sozialen Notlagen.

Ein Bekenntnis zur Zusammenarbeit

Damit die Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten entlang der

ganzen Wertschöpfungskette ihre Wirkung entfalten, müssen sie von allen betroffenen Akteur:innen umgesetzt werden. Um dies voranzutreiben, haben im Mai 2022 rund dreissig Unternehmen und Verbände gemeinsam mit Bundesrätin Simonetta Sommaruga eine branchenübergreifende Vereinbarung unterzeichnet. Sie bildet den Rahmen für die künftige Zusammenarbeit zwischen Bund und Wirtschaft. Ein wichtiges Element sind dabei die vom Bundesamt für Umwelt (Bafu) koordinierten sektorspezifischen Arbeitsgruppen, welche die entsprechenden Ziele, Datenerhebungs- und Berichterstattungsmethoden erarbeiten.

Unterstützt von der öffentlichen Hand

2025 wird der Bund im Rahmen der Begleitung und Auswertung des Aktionsplans

neue Daten zu den vermeidbaren Lebensmittelverlusten veröffentlichen. Je mehr Kantone und Gemeinden ebenfalls Daten erheben und für das nationale Monitoring zur Verfügung stellen, desto aussagekräftiger wird es ausfallen. Mit der Unterstützung von Pilotprojekten können Bund, Kantone und Gemeinden zudem die Wirkung der entsprechenden Initiativen und Innovationen steigern und die Verbreitung von erfolgreichen Ansätzen beschleunigen.

Um den Fortschritt langfristig sicherzustellen, braucht es aber auch eine verbesserte Information der Bevölkerung sowie gezielte Bildungsmassnahmen. Die Hauptverantwortung dafür liegt bei der öffentlichen Hand, primär bei den Kantonen, welche für die Lehrpläne und die Weiterbildung der Lehrpersonen zuständig sind. Eine besondere Herausforderung stellt auch die Reduktion der Lebensmittelabfälle in den Haushalten dar. Dazu sind Informationsmassnahmen mit konkreten und einfachen Tipps zum nachhaltigen Umgang mit Nahrungsmitteln notwendig. Die Initiative «SAVE FOOD, FIGHT WASTE.» (siehe Beitrag Seite 13) bietet dazu eine gute Grundlage.

Die wichtige Rolle von Städten und Gemeinden bei der Reduktion von Food Waste zeigt sich auch im Bereich der Beschaffung. Dazu gehört etwa die Beauftragung von Dritten für die Verpflegung in Schulen, Kindertagesstätten oder Spitälern. Hier bieten die Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung des Bafu eine solide Grundlage, um das Problem von vermeidbaren Lebensmittelverlusten anzugehen.



Susanne Blank

Abteilungsleiterin Ökonomie und Innovation, Bafu, Bern, susanne.blank@bafu.admin.ch, www.bafu.admin.ch/lebensmittelabfaelle

Nägeli, Keystone/Bafu