

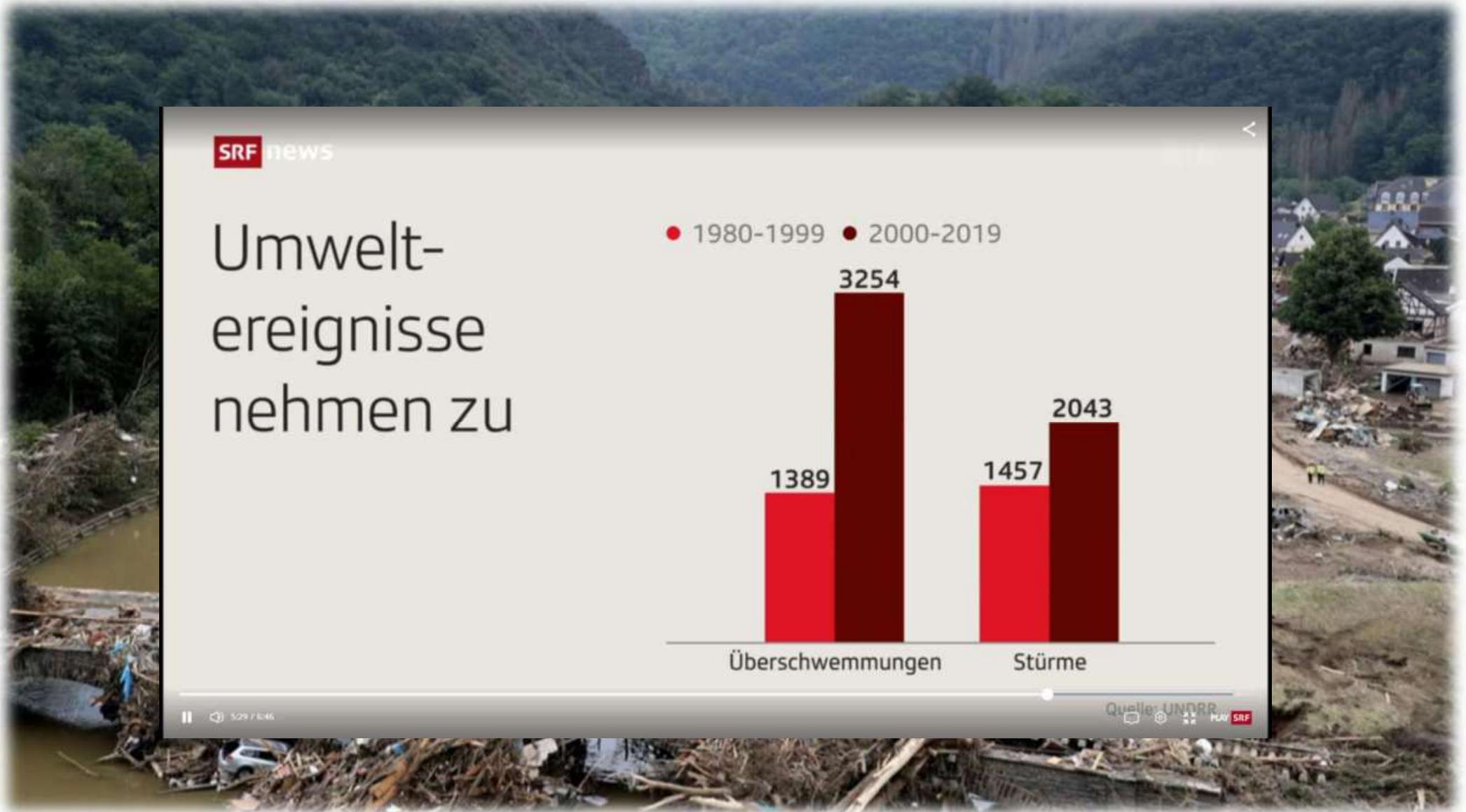
Das Essen, das nicht auf den Tisch kommt:

Jede Handlung zählt. Besser heute als morgen.



Claudio Beretta, Food Waste Forscher an der ZHAW und Präsident foodwaste.ch

Die Klimakrise ist heute bei uns unübersehbar



Die Klimakrise ist heute bei uns unübersehbar

The image is a screenshot of a video from SRF news. The main content is a bar chart titled 'Umwelt-ereignisse nehmen zu' (Environmental events are increasing). The chart compares the number of events between two periods: 1980-1999 (light red bars) and 2000-2019 (dark red bars). The categories are 'Extreme Temperaturen' (Extreme temperatures) and 'Waldbrände' (Wildfires). The data shows a significant increase in both categories: Extreme temperatures rose from 130 to 432, and wildfires rose from 163 to 238. The video also shows an interview with Prof. Sonia Seneviratne, a woman in a black jacket, and a man in a dark suit. The background of the video shows a landscape with a village and a large pile of rubble, suggesting the impact of climate change. The SRF logo is visible in the top left corner of the video frame, and the source 'Quelle: UNDRR' is mentioned at the bottom right.

Kategorie	1980-1999	2000-2019
Extreme Temperaturen	130	432
Waldbrände	163	238

Quelle: UNDRR

Interview mit Prof. Sonia Seneviratne (ETH, Institut für Atmosphäre und Klima)

vom Naturschutz zum Menschenschutz

Gestern



Mensch
=
Gefahr für natürliche Lebensräume

Heute

Natur schlägt zurück:
Natur
=
Gefahr für Lebensräume des Menschen



vom Naturschutz zum Menschenschutz

Gestern

Rangliste der Verletzlichkeit:

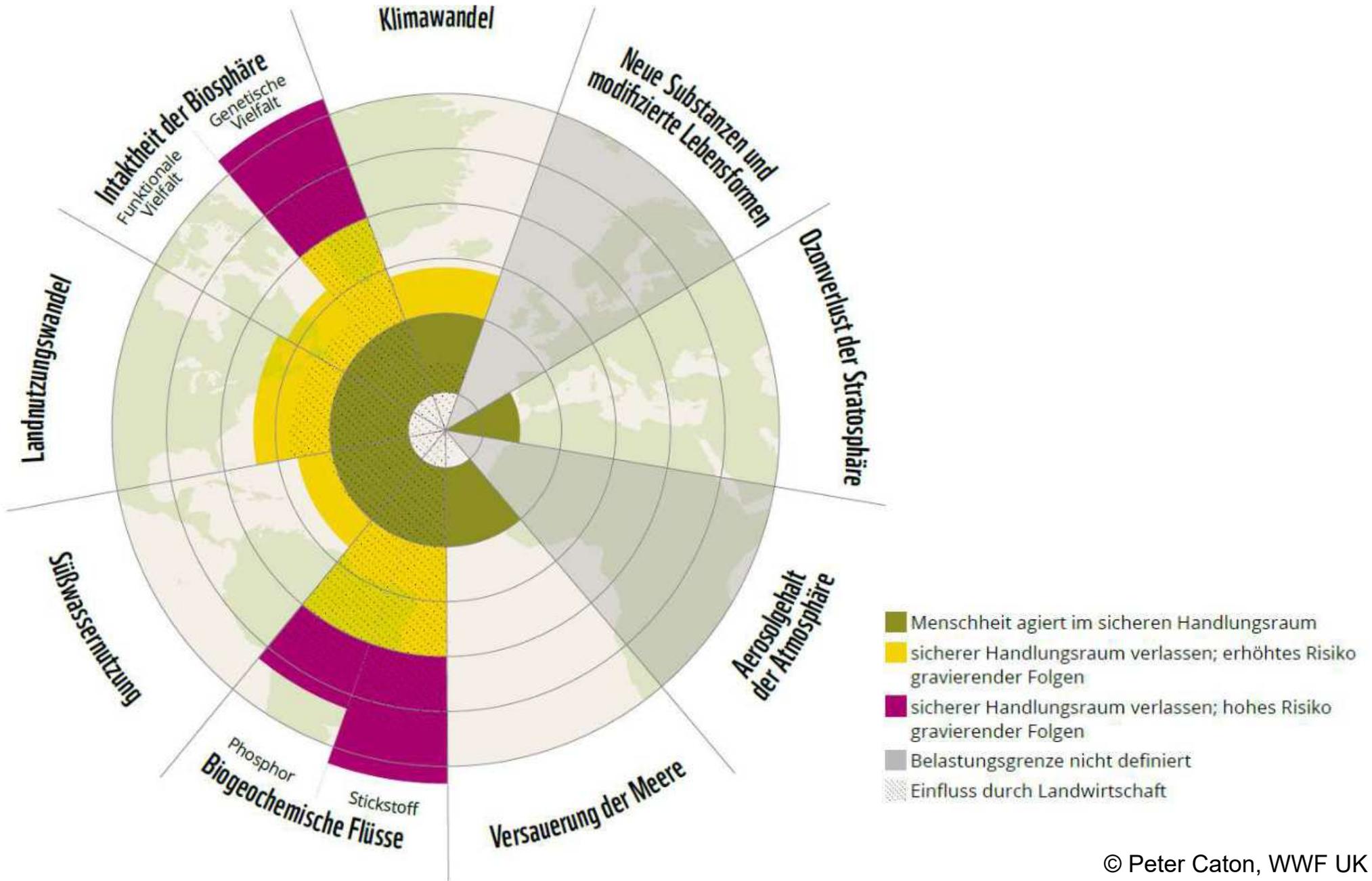
1. menschlicher Wohlstand

2. menschliche Existenz

3. Natur

Heute

Die planetaren Grenzen



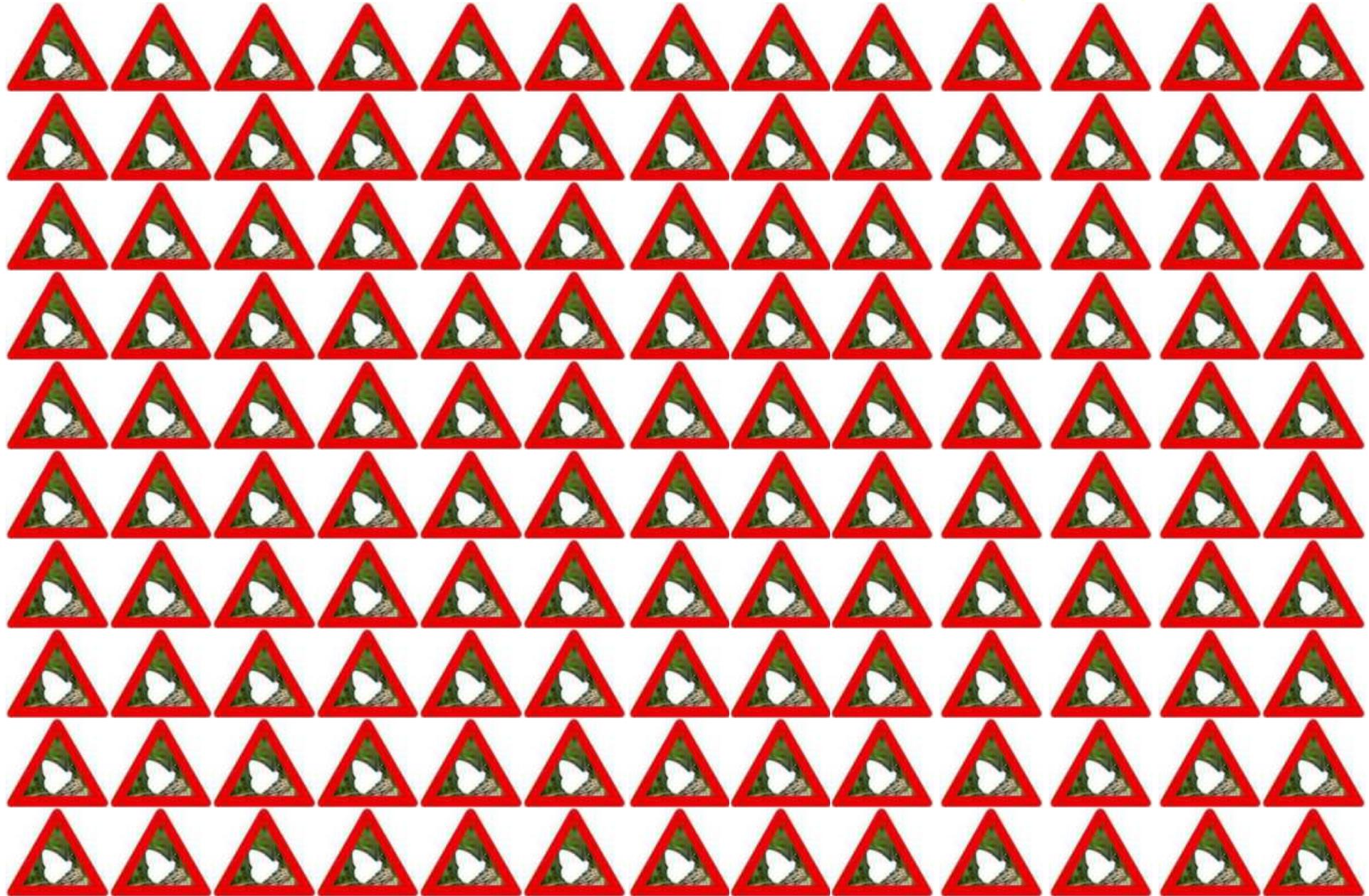
Die Biodiversitätskrise

**Wie viele Arten
sterben jährlich aus?**

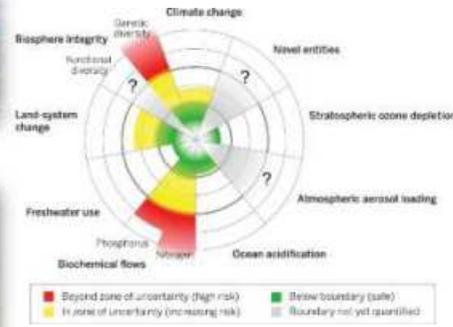


130 Tier- und Pflanzenarten sterben täglich aus = 5 Mio / 100a

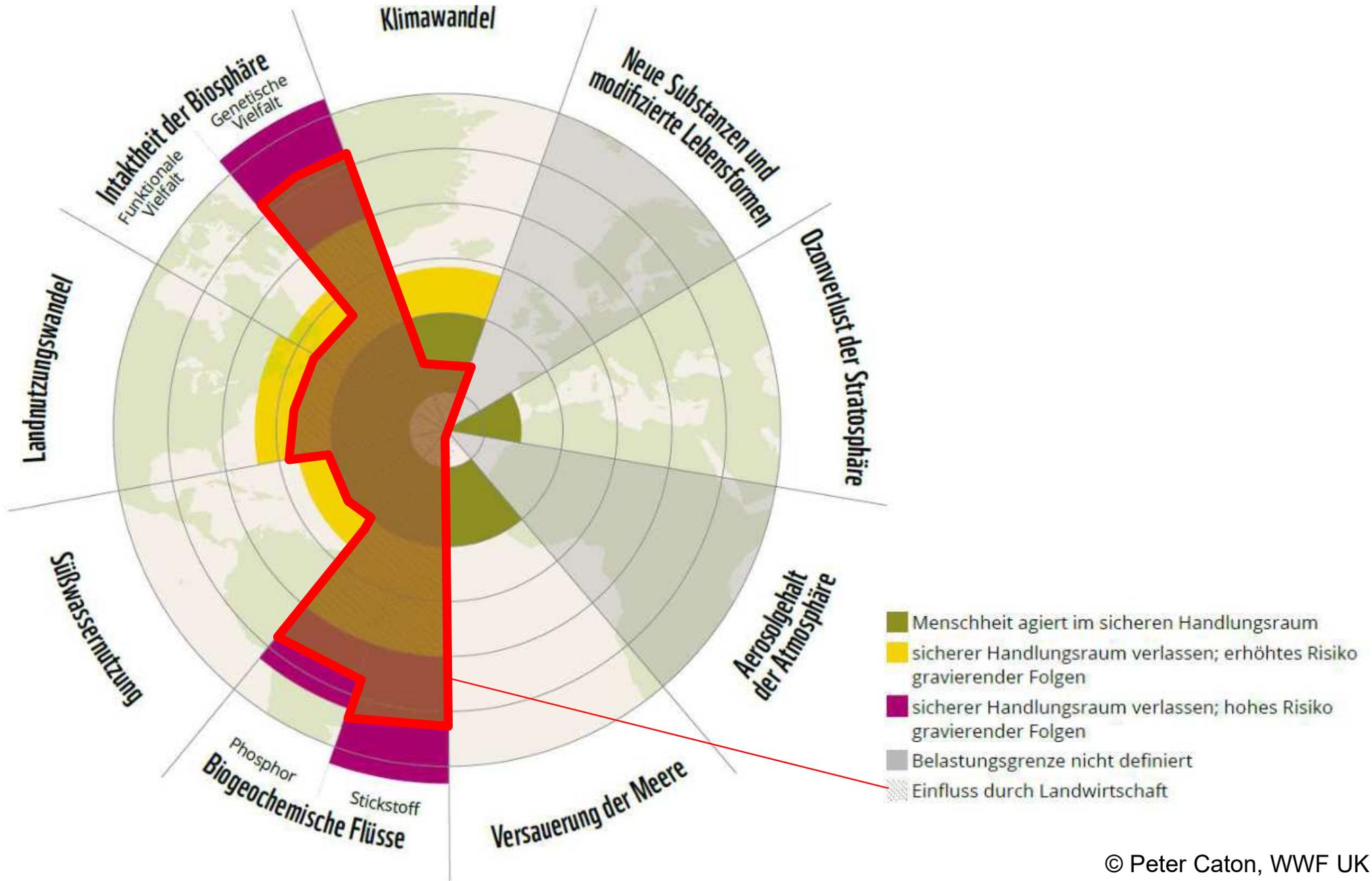
täglich



Wir überschreiten die planetaren Grenzen durch...



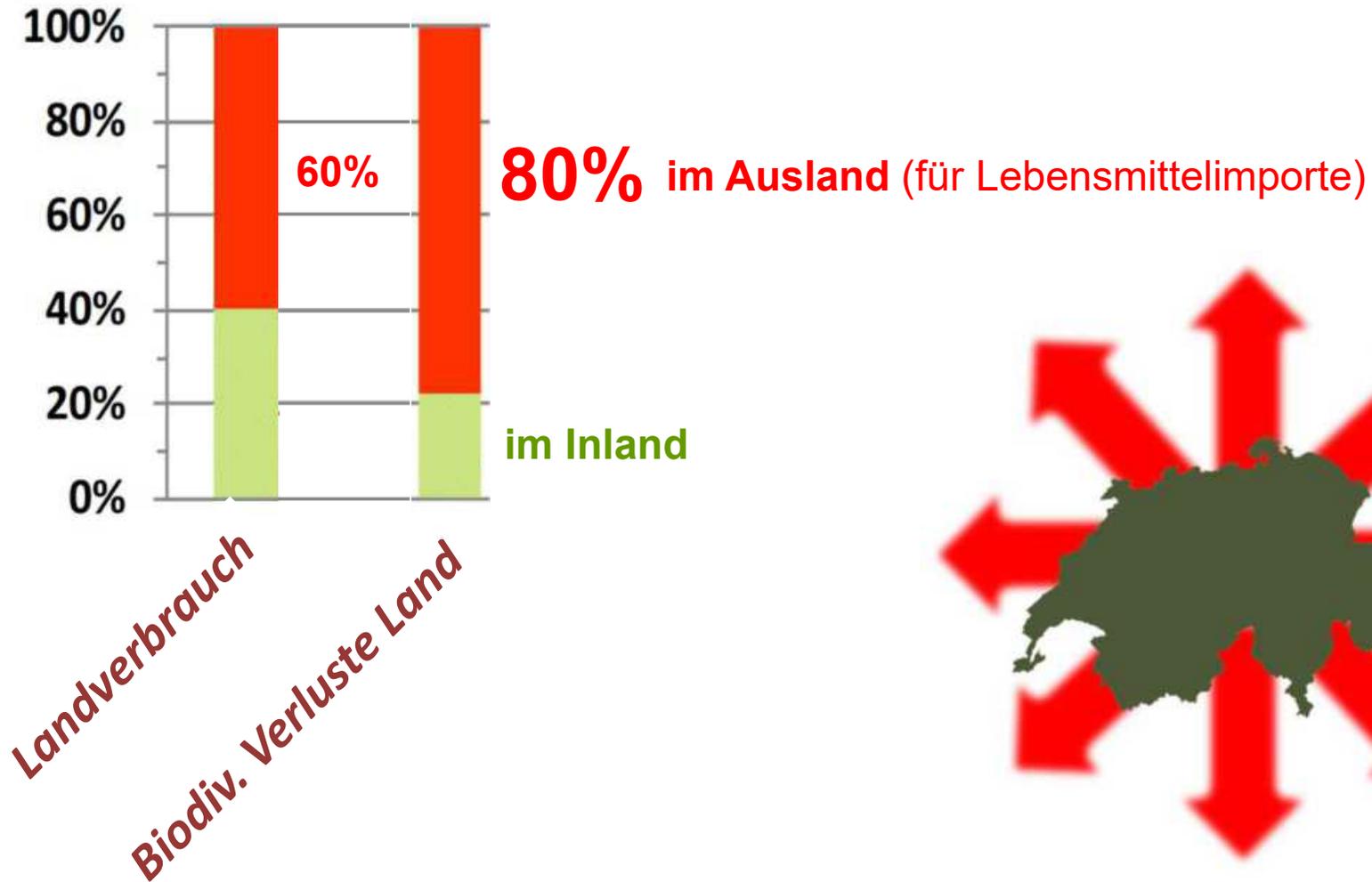
Die planetaren Grenzen: Einfluss der Landwirtschaft



Dominante Landwirtschaft im Drei-See-Land



Wir bürden Umwelteffekte dem Ausland auf:



Intensivkulturen im trockenen *Almería* bedecken rund 350 km²...



Quelle: „Mar de plástico“ von Schumi4ever - Eigenes Werk. Lizenziert unter GFDL über Wikimedia Commons

Intensivkulturen im trockenen *Almería* bedecken rund 350 km²...



Quelle: „Mar de plástico“ von Schumi4ever - Eigenes Werk. Lizenziert unter GFDL über Wikimedia Commons

... und erwirtschaften ca. 80% der spanischen Gemüseexporte.

In der Kornkammer im Mittleren Westen der USA
sinkt der Grundwasserspiegel,
weil viel mehr Wasser abgepumpt wird als der Regen nachliefert.



Weltweite Produktion von Fleisch: 300 Mio Tonnen pro Jahr
-> ca. 128 Mio Rinder, >22 Mrd Masthühner...





70 % des weltweiten Verbrauchs an Frischwasser steckt in der Ernährung.

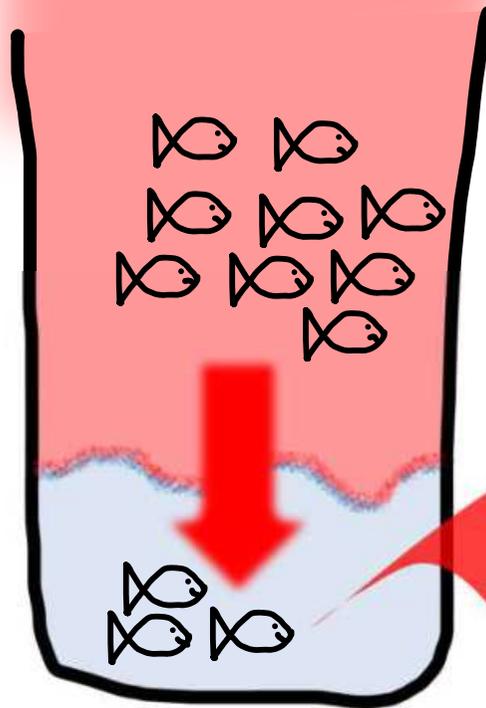


- 1 Milliarde Menschen haben heute keinen Zugang zu sicherem **Trinkwasser**.
- 2 Milliarden Menschen leben unter unhaltbaren **hygienischen Verhältnissen**.



Quelle: Simon Schwarzenbach

Soll das motivieren?



*Nein. Aber als Fisch da unten
müssen wir doch lernen, dass der
Spiegel da oben immer weiter sinkt,
sonst ist es plötzlich zu spät!*



Ein Drittel aller Lebensmittel geht verloren. Das entspricht:

$330 \text{ kg/Person/Jahr} \times 8\,500\,000 \text{ EinwohnerInnen} =$

2 800 000 000 kg

Das entspricht der Ladung von 150 000 Lastwagen, die aneinander gereiht eine Kolonne von Zürich bis \



Klimaeffekte, Land-, Wasserverbrauch des CH Foodwaste

- **Klimaeffekte:**

1.7 Millionen Autos

(direkte Emissionen)



- **Ackerland:**



Wallis 5'224 km²

- **Wasserverbrauch** pro Jahr:

4x Sihlsee (4x96 mio m³)



- **Weideland:**



St. Gallen
2'026 km²

Was ist da alles inbegriffen?

*unvermeidbare
Verluste*



Präferenzverluste



*vermeidbare
Verluste*



Was ist vermeidbar?

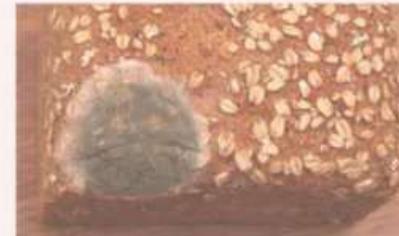
*unvermeidbare
Verluste*



Präferenzverluste



*vermeidbare
Verluste*



Wo entstehen die Lebensmittelabfälle, welche die Umwelt am meisten belasten?



Beachte:

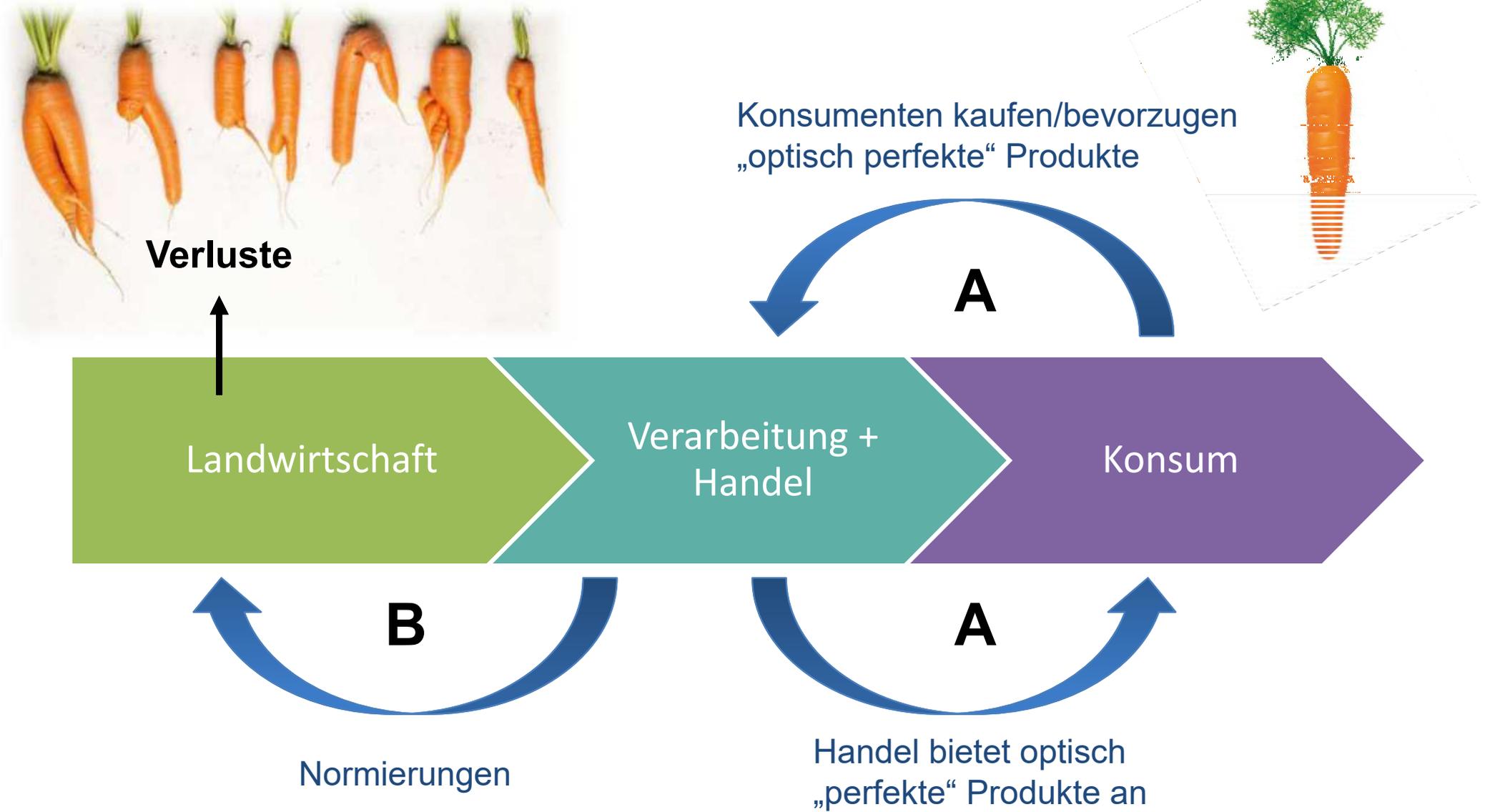
Je weiter hinten in der Kette die Lebensmittel verschwendet werden, desto mehr belasten sie die Umwelt.

Wo entstehen die Lebensmittelabfälle, welche die Umwelt am meisten belasten?



Quelle: www.foodwaste.ch, based on "Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotential, BAFU, 2023
* 75'000'000'000 (billion) kilometers per year

Wechselwirkungen „Ästhetik“



Vitrinenfunktion: sich mit den schönsten F&G profilieren

Druck für Produzenten qualitativ top Produkte zu verschwenden, weil ihr Aussehen die Funktion schlechter erfüllt, Konsumenten in den Laden zu locken.



- ✓ Vielleicht brauchen Supermärkte ein neues Profilierungsthema?
- ✓ z.B. Lokal-saisonal-frisch-fair-transparent-gesund?



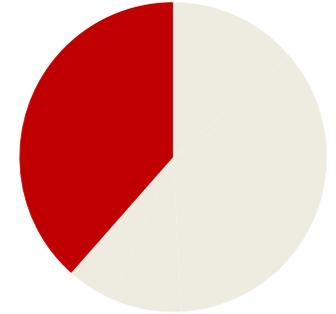
- ✓ Wir Konsumenten haben in der Hand was wir nachfragen.



Wieviel Geld werfen wir weg?

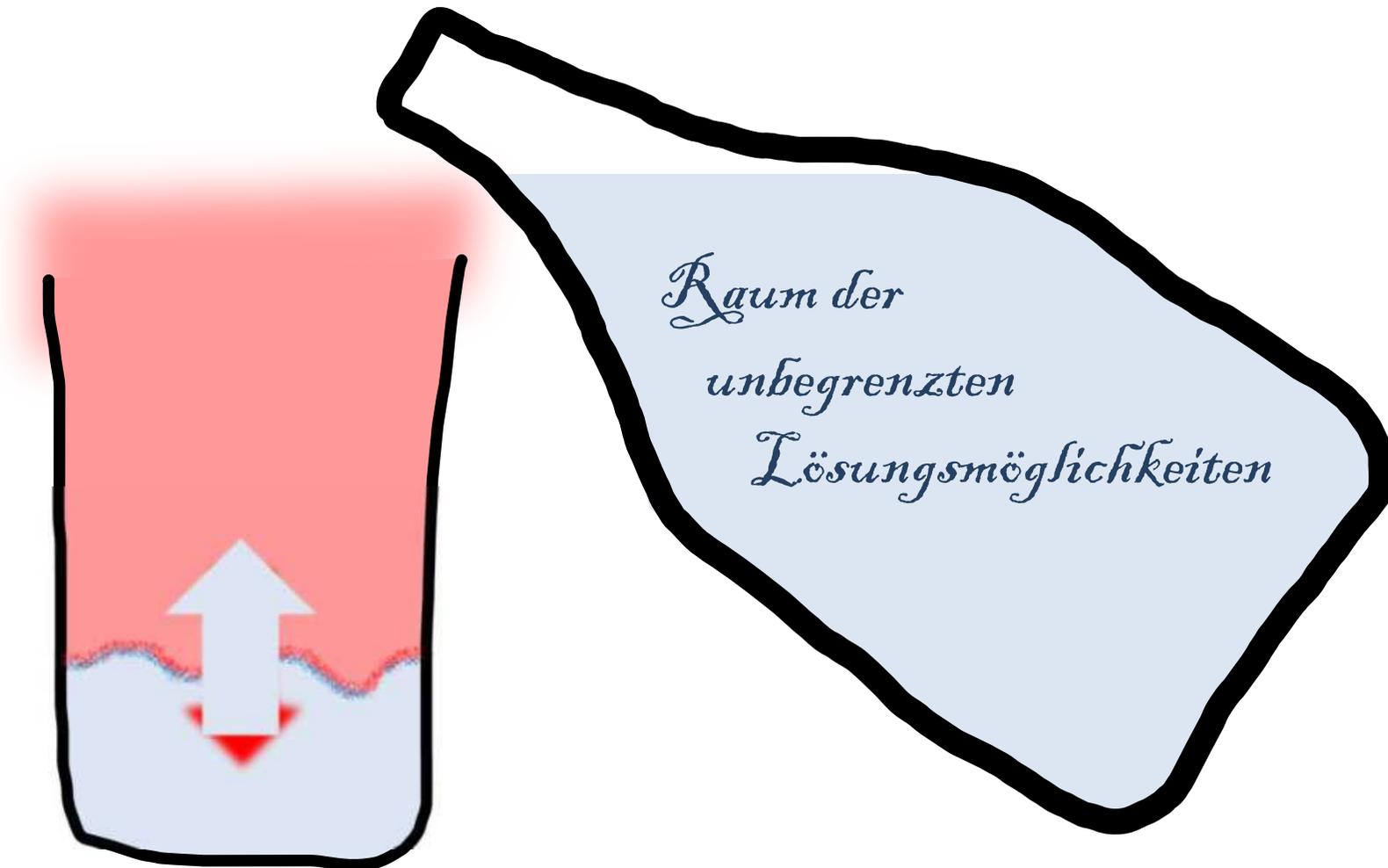


alleine
im Haushalt



pro Person
pro Jahr

Perspektivenwechsel

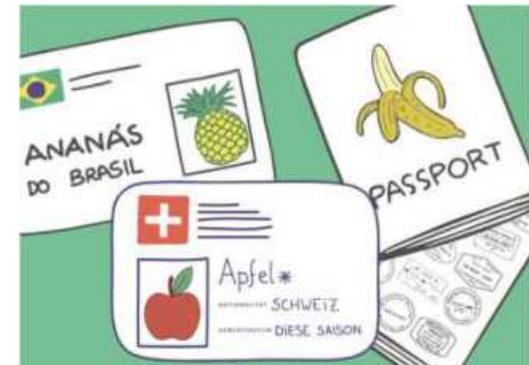
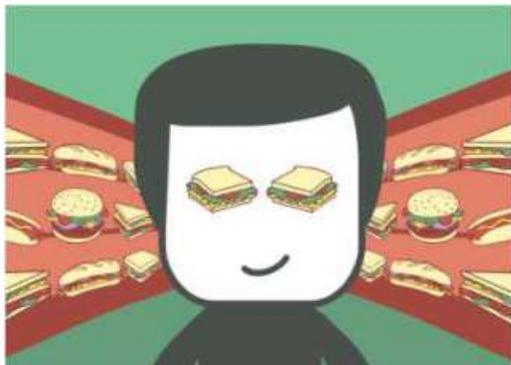
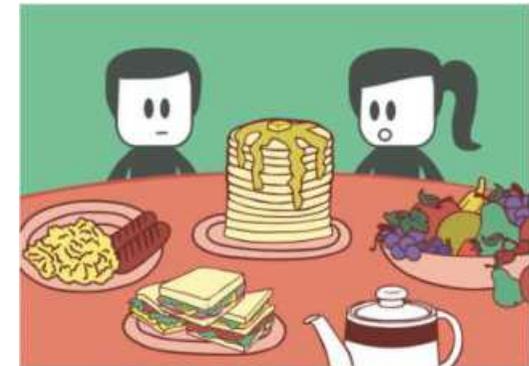


Perspektivenwechsel

**Was können
WIR ZU HAUSE
tun?**

*Raum der
unbegrenzten
Lösungsmöglichkeiten*

Tipps beim Einkaufen



„mindestens haltbar bis“ eine fundamentale Fehlinterpretation

Das MHD

✓ ist eine Qualitätsgarantie

✗ und hat nichts mit
Lebensmittelsicherheit
zu tun.



Orientierungshilfe MHD +



Mehl



**Teigwaren
& Reis**



**Salz &
Gewürze,
Essig**



Zucker
Süsstoffe, Sirup,
Honig, Konfitüre



**Schokolade
& Süswaren**



Tee & Kaffee

+360
Tage



Fett/Öl

**Ungekühlt
lagerbare
Getränke**
Softdrinks,
Mineralwasser



**Dosen-
konserven**

Gemüse, Fleisch, Früchte
Gläser in Öl eingelegte Produkte
Trockensuppen & -saucen



**Frühstückscerealien,
Knäckebrot, Zwieback**

+120
Tage



**Tiefkühl-
produkte**

+90
Tage
tiefgekühlt



Getränke gekühlt
Fruchtsaft, Gemüsesaft



**UHT-Milch,
Butter, Hartkäse**



Salzige Snacks
gebackene Snacks, Cracker,
Samen, Nüsse

+30
Tage



**Quark, Joghurt,
Frischkäse,
Weichkäse**



**Pökelwaren zum
Rohessen** Rohschinken,
Salami, Salsiz



**Eier
gekocht**



**vorverpackte
Backwaren**

+14
Tage



Eier roh



**Past-
milch**



Kleingebäck
Blätterteiggebäck,
Konfekt, Kuchen

+6
Tage

Mindesthaltbarkeitsdatum

Joghurt noch gut?



Beurteile das Produkt mit deinen Sinnen:



Einwandfrei:

homogene, flüssige Textur bei gerührten Joghurt. Bei stichfesten Joghurt halb feste Textur, häufig setzt sich eine Flüssigkeit (Molke) auf der Oberfläche ab. Dies ist normal und ist weder ein Zeichen von schlechter Qualität, noch bedeutet es, dass das Produkt ungeniessbar ist. Wer das Joghurt lieber cremig als stichfest geniessen möchte, rührt es gut um!



Gut:

wird saurer, Molke setzt sich noch mehr ab



Verdorben:

schimmelt, schmeckt ranzig, kratzt im Hals (ein Bakterium verursacht dies)



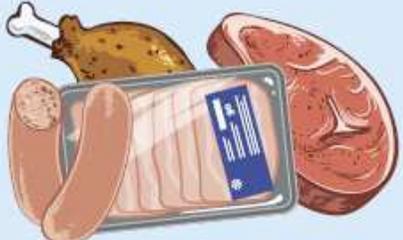
www.foodwaste.ch/haltbarkeit

Verbrauchsdatum: dank Tiefkühlen + 90 Tage

Verbrauchsdatum
(tiefgekühlt)

Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis» können bei Eignung (keine sensorischen Veränderungen durchs Tiefkühlen) tiefgekühlt und mit neuer Etikette als Tiefkühlprodukt gekennzeichnet werden.

+90
Tage, wenn tiefgekühlt



Frischfleisch & Pökelwaren zum Kochen Kochschinken, Brühwürste



Reibkäse



Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse

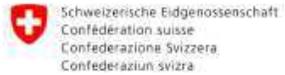
www.foodwaste.ch/haltbarkeit

Perspektivenwechsel

**Wie können wir
Mitmenschen
inspirieren?**

*Raum der
unbegrenzten
Lösungsmöglichkeiten*

Aktionsplan & Branchenvereinbarung: -50% Foodwaste 2030



Der Bundesrat

6. April 2022

Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung

Bericht des Bundesrates
in Erfüllung des Postulates 18.3829 Chevalley
vom 25. September 2018

SDG 2 Zero Hunger: Improved storage and

Branchenübergreifende Vereinbarung zur Reduktion von Lebensmittelverlusten

zwischen

der Schweizerischen Eidgenossenschaft
vertreten durch das
Eidgenössische Departement für Umwelt,
Verkehr, Energie und Kommunikation

und

Aldi Suisse AG, Aryzta Food Solutions Schweiz AG,
Compass Group (Schweiz) AG,
Coop Genossenschaft, Danone AG,
Denner AG, Emmi AG, fenaco Genossenschaft,
Föderation der Schweizerischen Nahrungs-
mittel-Industrien (fiel), GastroSuisse,
Genossenschaft ZFV-Unternehmungen,
HotellerieSuisse, IKEA Switzerland,
Lidl Schweiz AG, Manor AG,
Migros-Genossenschafts-Bund,
Nestlé Suisse S.A., Orior AG, Pistor AG,
Proviande Genossenschaft, SV (Schweiz) AG,
Swiss Retail Federation, Swisscofel, Swisspatat,
Unilever Schweiz GmbH, Valora Group,
Verband Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP)
und Volg Konsumwaren AG

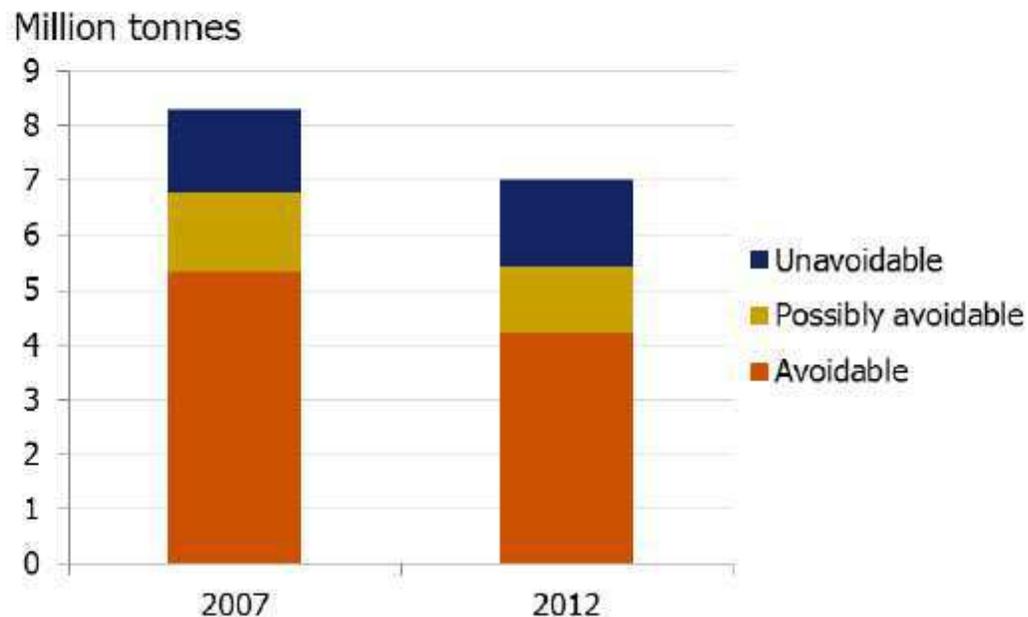
unterzeichnet am 12.5.2022



andere Menschen inspirieren
Sensibilisierungskampagnen können erfolgreich sein

15% oder 1,3 mio. Tonnen
weniger Lebensmittelabfall in englischen Haushalten
im 2012 gegenüber 2007

Figure 17: Comparison of weight of household food and drink waste arisings in the UK between 2007 and 2012, split by avoidability



Schweizer Kampagne - ein Anfang mit noch unbekannter Wirkung



Festessen aus Überschüssen



DEINE
STADT
TISCHT
AUF



Wanderausstellung



Null-Resten-Küche - Kochkurse



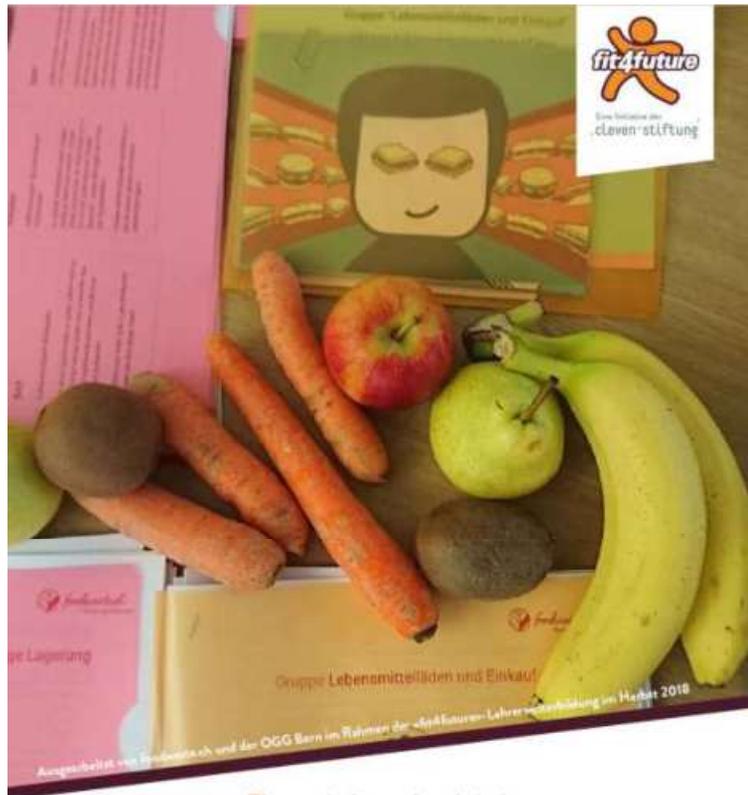
CHUTNEY KIMCHI SAUERKRAUT & CO

Kursleitung: Annekathrin Jezler
© foodwaste.ch und OGG Bern



<https://foodwaste.ch/alle-projekte/null-resten-kueche/>

Unterricht und Foodsaving mit Schulklassen



Theoretische und praktische
Unterrichtsmaterialien für die 1.-6. Klasse

Food Waste



<https://foodwaste.ch/haltbarkeit-lebensmittel/fuer-den-schulunterricht/>



Perspektivenwechsel

**Wie können wir
Foodsaver
unterstützen?**

*Raum der
unbegrenzten
Lösungsmöglichkeiten*

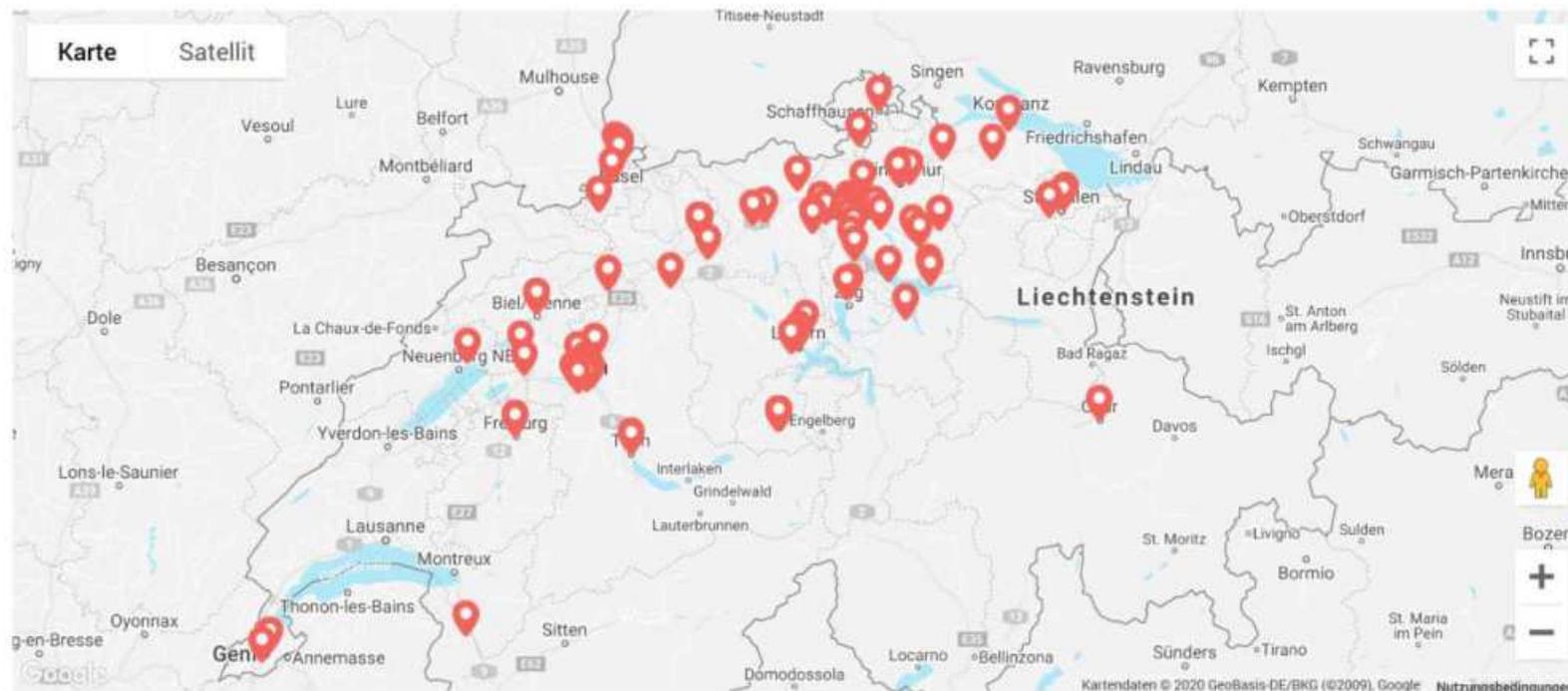


Übersicht: Lokale Initiativen gegen Foodwaste

Bereits über 57 Initiativen mit lokalen Zweigen – mind. 100 Standorte

Lokale Initiativen

Hast du eine Food-Save-Initiative, die hier noch nicht aufgeführt ist? **Dann trage diese hier ein!**



<https://foodwaste.ch/lokale-initiativen/>

FOODOO

Null-Resten-Kochkurse
Team-Kochkurse



<https://www.foodoo.world/>

Was können wir tun?

Wheycation

Protein-Shakes aus Molke, dem Nebenprodukt der Käseherstellung



<https://wheycation.com/>

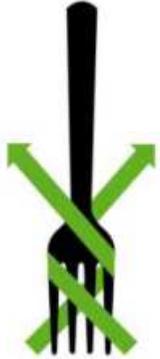
Solidarische Landwirtschaft



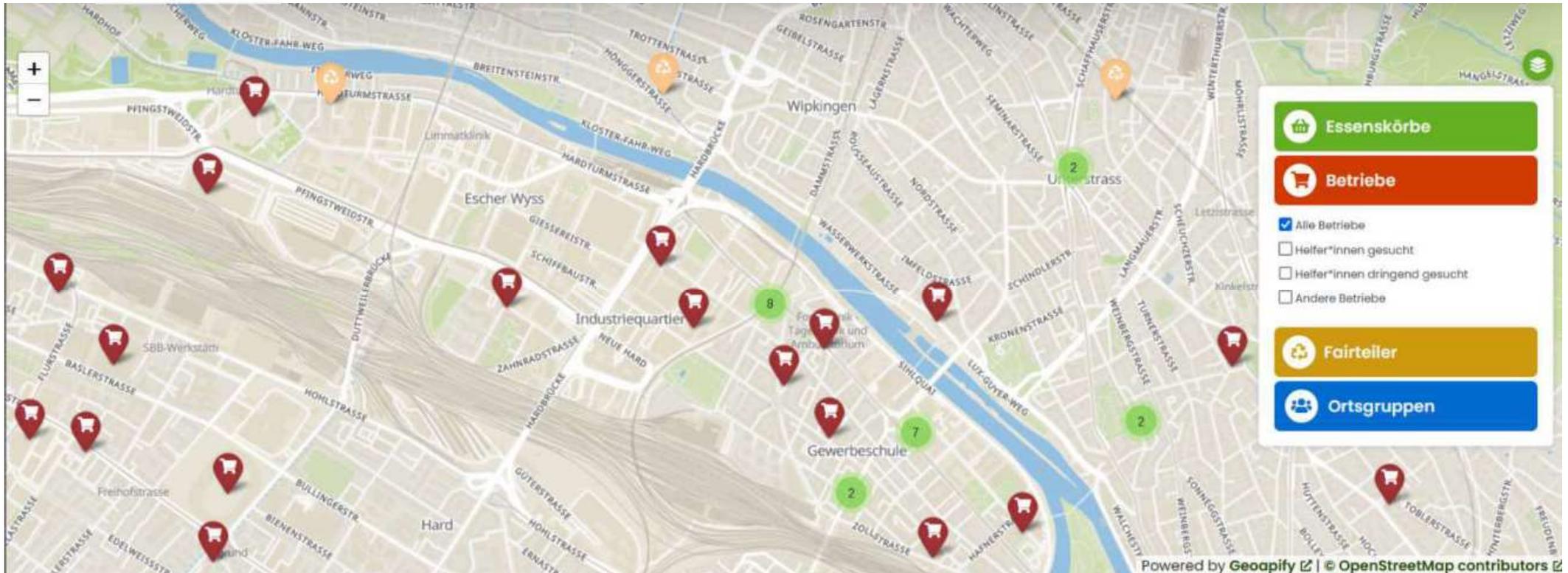
**Die optimale Lösung für
Foodwaste-Vermeidung
& saisonal-regional-naturbelassene frische Produkte.**



MADAME
FRIGO



Seit 2012 wurden
mehr als 90'000 Tonnen Lebensmittel
in Deutschland, Österreich und der Schweiz
gerettet.



Rette Essen mit Foodsharing

1. lese das [Wiki](#) und mache das Foodsaver-**Quiz** (Aufwand: ein paar Stunden)
2. gehe bei **3 Einführungsabholungen** mit
3. schreib dich ins **Team deiner Wunschbetriebe** ein
4. **trag dich ein** für eine Abholung, wann immer du Lust und Zeit hast



Belohnung:
**Gratisessen
& Dankbarkeit**
all deiner Empfänger*innen



Weitere Informationen



foodwaste.ch ist die unabhängige Informations- und Dialogplattform im Thema Lebensmittelverluste in der Schweiz. Sie unterstützt und fördert den gesellschaftlichen Dialog zur Verringerung der Verluste entlang der Lebensmittelkette und gibt Anstösse für innovative Lösungsansätze.

www.foodwaste.ch

Alle Parteien abholen

Gestern

Rangliste der Verletzlichkeit:

1. menschlicher Wohlstand

2. menschliche Existenz

3. Natur

Heute

Alle Parteien abholen

Gestern

Freiheits-Schutz

Wohlstands-Schutz

Völkerrechts-Schutz

...

Heute

**sind stärkere Argumente
für Klima- und Biodiversitätsschutz
als Naturschutz.**



Wirst du lieber **HEUTE** als **Spinner** belächelt
oder **MORGEN** mit **Schuldgefühlen** belastet?

**Seien wir
kreativ und mutig!!**

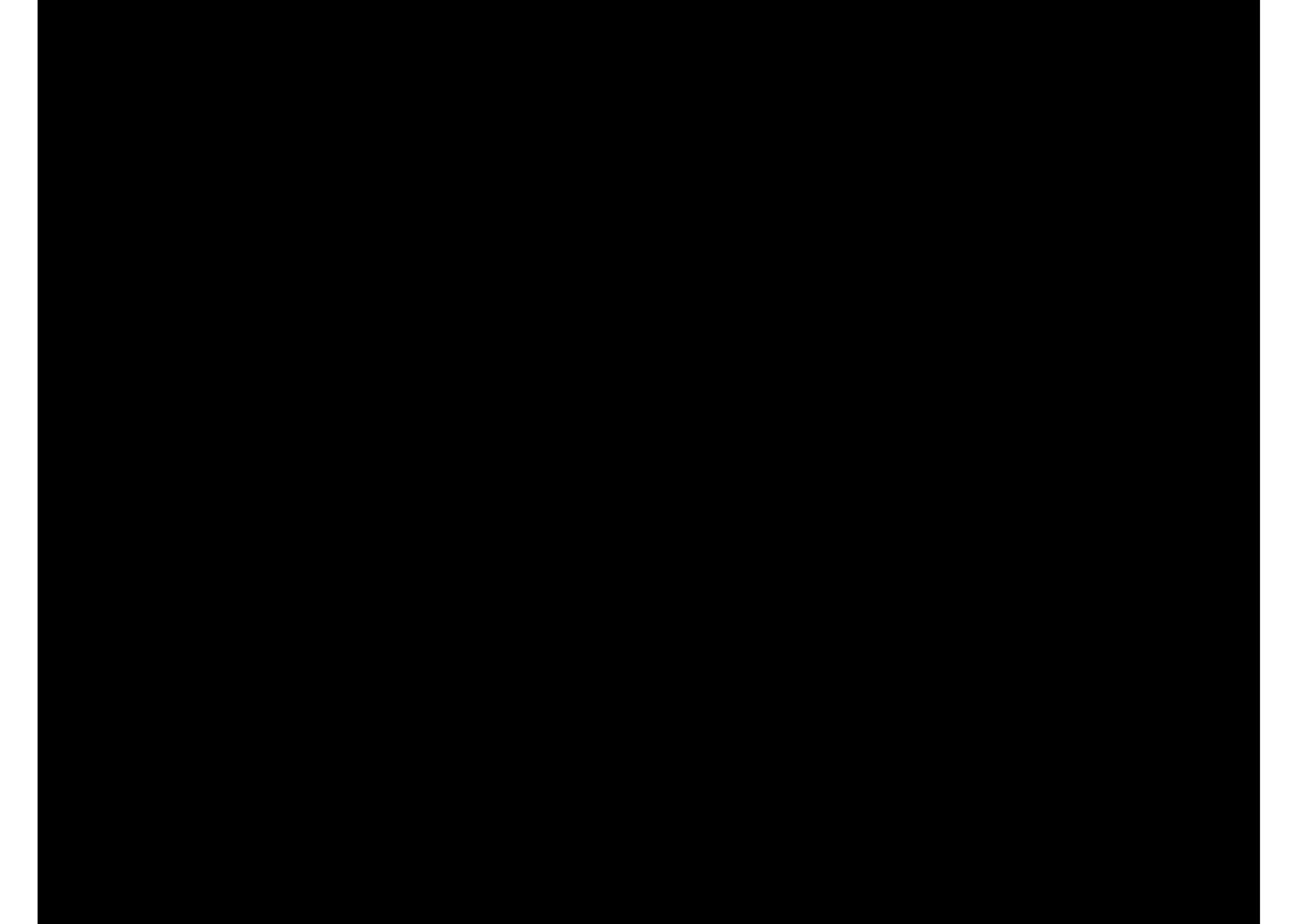
unsere Kinder werden uns dankbar sein



Restenlos Gesund

(Hagelaprikosen in Genuss umgewandelt)





Fragen & Diskussion



