

Foodwaste Facts

FOODWASTE umfasst alle Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert wurden und auf dem Weg vom Feld zum Teller verloren gehen.

Zahlen

- 2,8 Millionen Tonnen pro Jahr - entspricht rund 1/3 aller Lebensmittel
- 330 kg pro Person und Jahr
- 1,5 Tonnen CO2 Emissionen pro Person
- rund 1100 kcal pro Person und Tag
- rund CHF 620 jährlich pro Person

Entspricht einer Kolone gefüllter Lastwagen von Zürich nach Madrid

Wir SchweizerInnen geben für Lebensmittel rund 7% ihres Haushaltsvermögens aus. Kamerun im Vergleich wendet rund 45% ihres Haushaltsvermögens für Lebensmittel aus.

Verlust im Herstellungsprozess

Foodwaste fällt auf allen Stufen der Herstellung an:

- 35% bei der Verarbeitung
- 28% im Haushalt
- 20% in der Landwirtschaft
- 10% im Detailhandel
- 7% in der Gastronomie



Ungenutzte Nebenprodukte

nicht nachfragekonforme Ernte (Aussehen)
Abgelaufene Produkte, Lagerungsverluste
Buffetbetrieb, zu grosse Portionen

Der anfallende Foodwaste im Haushalt gilt als am umweltschädlichsten, da in dieser Phase bereits alle Stufen der Herstellung durchlaufen wurden (Energieaufwand, CO2-Emissionen).

Detaillierte Informationen unter foodwaste.ch/was-ist-food-waste/

Geniessbar bis...

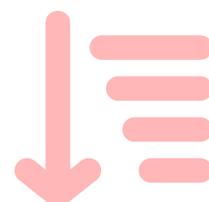
Auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum sind Lebensmittel noch geniessbar. Prüfe mit deinen eigenen Sinnen - Sehen, Riechen, Schmecken!

Nach Ablauf des Verbrauchsdatums sollte das Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden.

Klick dich schlau auf foodwaste.ch/haltbarkeit-lebensmittel/

Folgende Lebensmittel landen am häufigsten im Abfall:

Brote + Backwaren
Fisch
Gemüse + Früchte
Milchprodukt
Fleisch



Foodwaste Facts

WAS KANN ICH TUN?

5 Tipps für den eigenen Haushalt

- **CLEVER EINKAUFEN** - kaufe was du brauchst lokal und saisonal: Kühlschrank checken und dich an der Einkaufsliste orientieren
- **OPTIMAL LAGERN** - Kühlschranktemperatur auf 5°C, durchsichtige Behälter für Resten nutzen und innerhalb von 1-3 Tagen konsumieren, grosse Mengen eingefrieren und nach dem first-in-first-out-Prinzip den Kühlschrank einräumen
- **RICHTIG PORTIONIEREN** - vor dem Kochen bereits richtig portionieren und kleine Portionen servieren
- **SPASS AM KOCHEN** - Lebensmittel kombinieren / kreativ kochen und damit Resteverwertung stets einplanen
- **GEMEINSAM ESSEN** - Essen vmit Freunden und Familien teilen und damit die Reduktion von Foodwaste zur Ehrensache machen

Detaillierte Ausführung auf foodwaste.ch/was-ist-food-waste/5-schritte/

Lebensmittel retten

Projekte wie “To food to go” und “Tischlein deck dich” helfen, Lebensmittel zu retten.

TO GOOD TO GO - Unverkaufte Lebensmittel können mithilfe einer App aus lokalen Lieblingsgeschäften und -restaurants retten.

--> www.toogoodtogo.com

TISCHLEIN DECK DICH - Die Organisation rettet Lebensmittel vor der Vernichtung und verteilt sie an armutsbetroffene Menschen in der ganzen Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein. --> www.tischlein.ch

Ziel eines Grosskonzern sollte es jedoch auch sein, die eigene Produktion und den Verkauf zu optimieren, dass keine Lebensmittelüberschüsse und -verluste riskiert werden (weniger produzieren, Haltbarkeitsdaten anpassen).

Auch als Konsumenten müssen wir unsere Haltung ändern:

- bewusst einkaufen (Mengen, Regionalität, Verzehr)
- unförmige Lebensmittel tolerieren (Initiative Unique)
- Projekte initiieren / nutzen (Anti-Foodwaste-Ecken)
- ...



5 Tipps für den eigenen Haushalt

