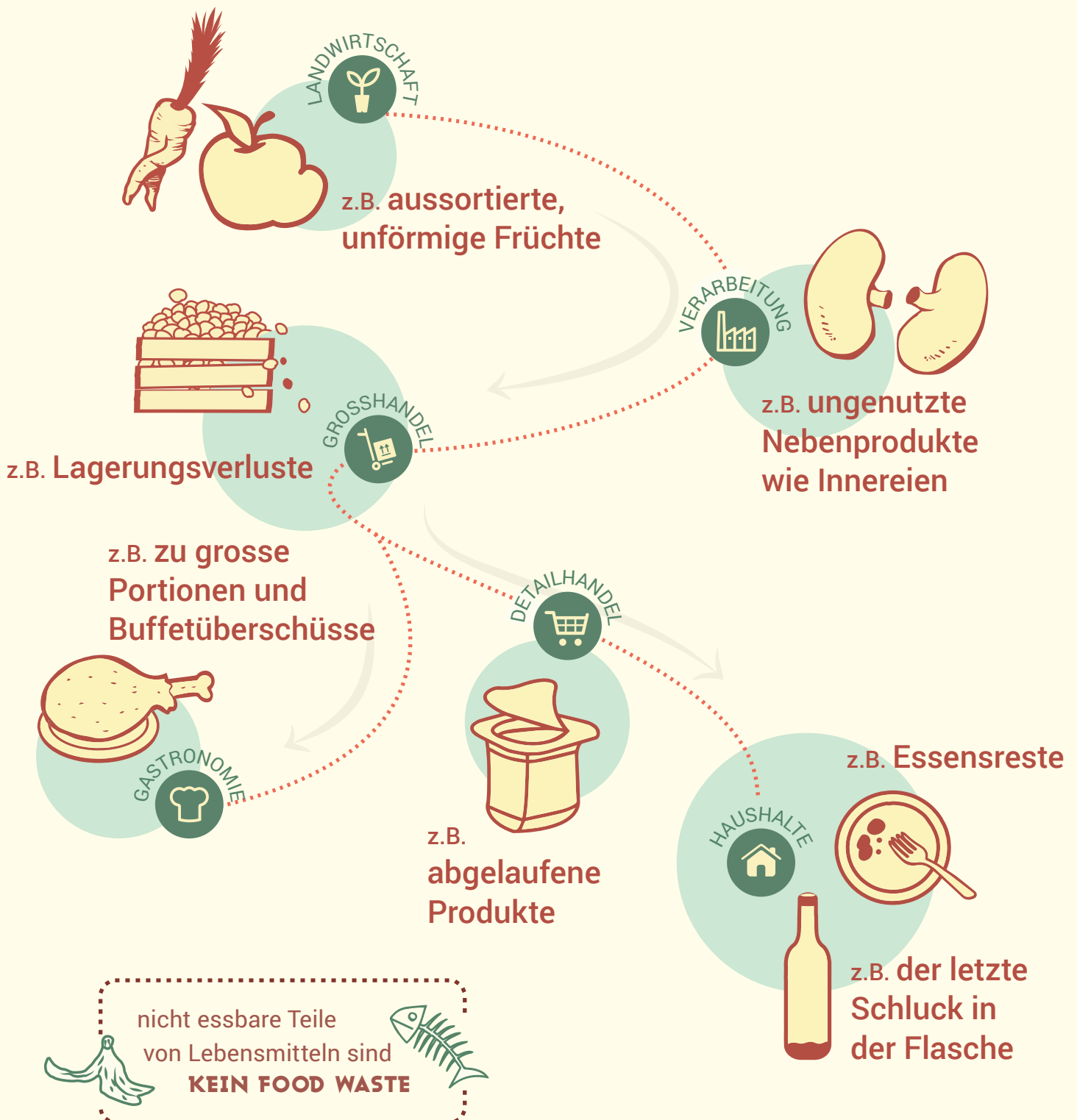




Was ist **FOOD WASTE**?

Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert wurden und auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren gehen oder weggeworfen werden, nennt man Food Waste.



WIE VIEL FOOD WASTE

verursacht die Schweiz?



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern



Ein Drittel aller Lebensmittel geht
über die ganze Lebensmittelkette verloren.
Das entspricht...

$330 \text{ kg/Person/Jahr} \times 8\,500\,000 \text{ EinwohnerInnen} =$
2 800 000 000 kg



Zürich

... oder der Ladung von
150 000 Lastwagen, die
aneinander gereiht eine
Kolonie von Zürich bis über
Madrid hinaus ergeben.

Madrid

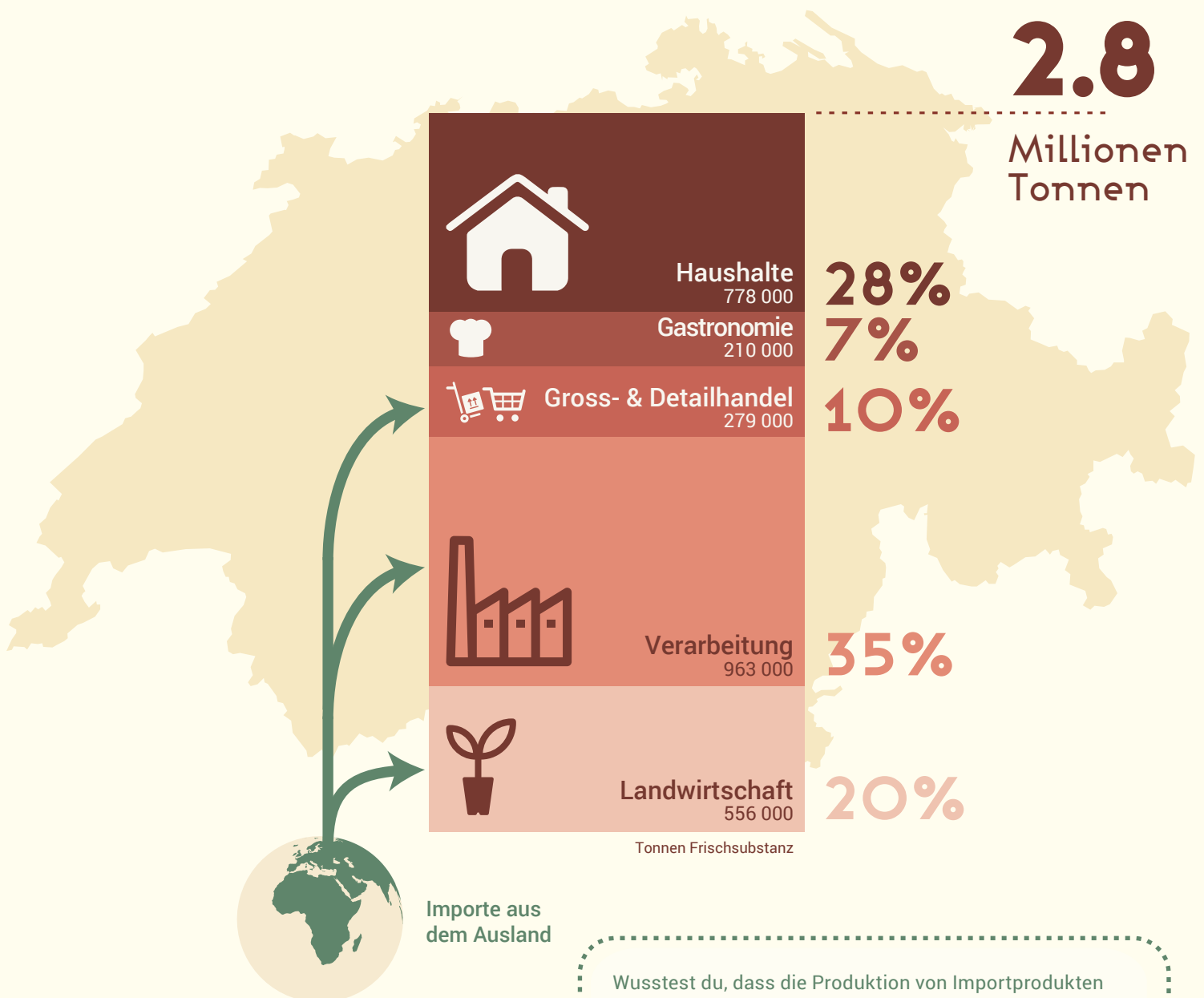
QUELLEN:

Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial. BAFU, 2019.

FOOD WASTE

über alle Stufen der Schweizer Lebensmittelkette

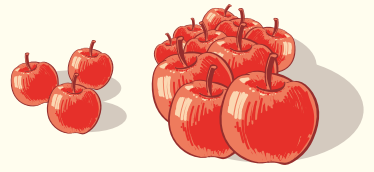
Alle Akteure der Lebensmittelkette verursachen zusammen 2.8 Millionen Tonnen Food Waste.



Wusstest du, dass die Produktion von Importprodukten mit Lebensmittelverlusten im Ausland verbunden ist? Diese Verluste werden dem Schweizer Konsum angerechnet, weil sie durch unsere hohen ästhetischen Anforderungen mitverursacht werden (z.B. zu kleine Mandarinen).

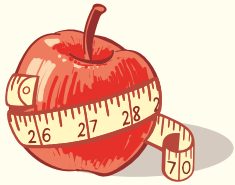


Wodurch wird Food Waste VERURSACHT?



schwankende Ernteerträge

während der **PRODUKTION**
und **VERMARKTUNG**



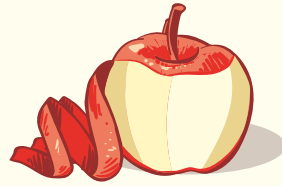
Aussehen,
Normierung
und Qualitäts-
Ansprüche



Unfälle,
menschliches
Fehlverhalten oder
Logistikstörungen



zu grosse
Portionen in der
Gastronomie



Verschwendung
essbarer Neben-
produkte

zu **HAUSE**

wir gehen einkaufen, bevor
der Kühlschrank leer ist



wir halten uns
nicht an eine
Einkaufsliste



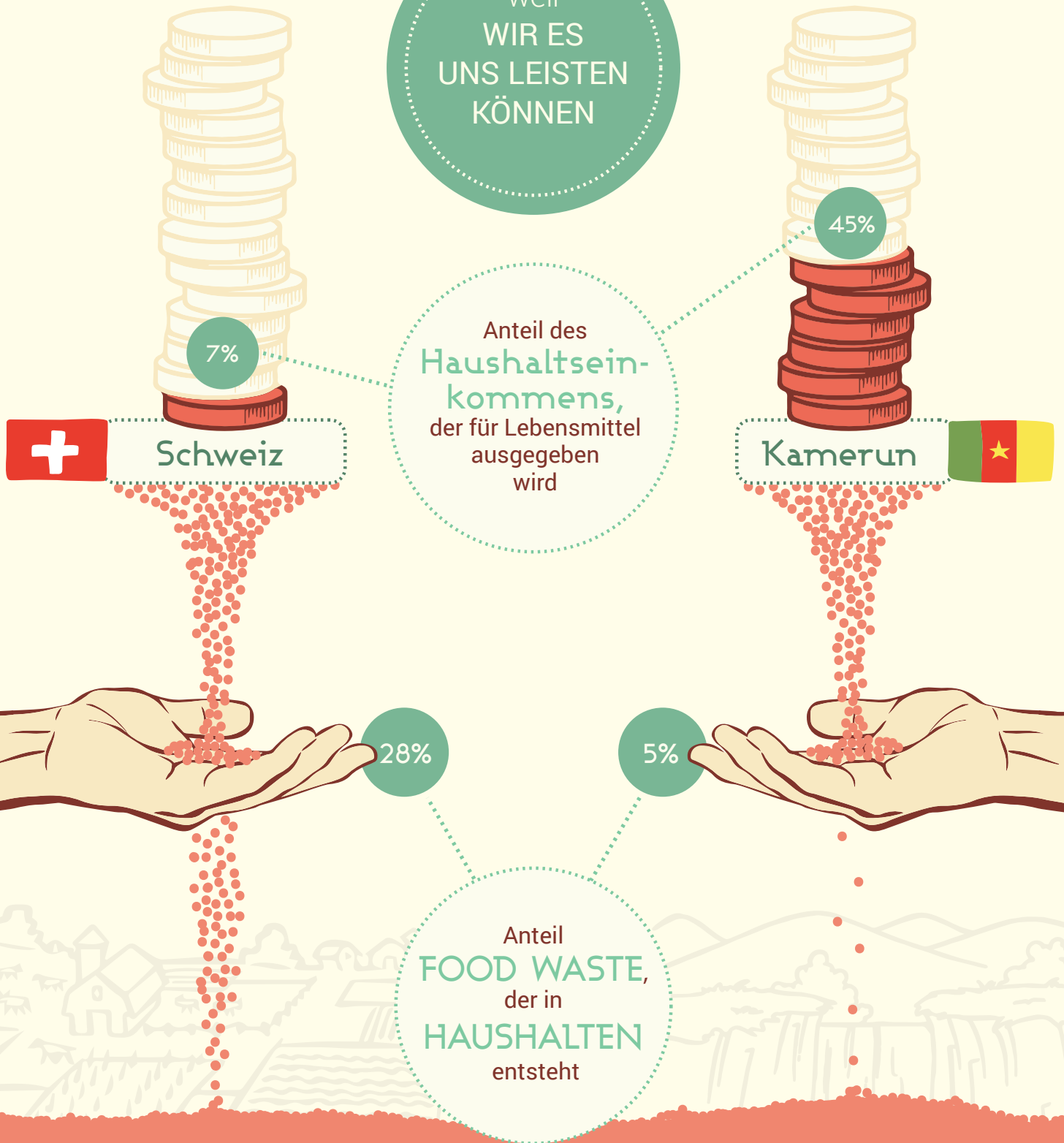
**WIR SCHAUEN NICHT
IN DEN KÜHLSCHRANK
BEVOR WIR EINKAUFEN**

wir vertrauen nicht auf unsere
Sinne und halten uns nur an die
Mindesthaltbarkeitsdaten



WIESO werfen wir Lebensmittel weg?

weil
WIR ES
UNS LEISTEN
KÖNNEN



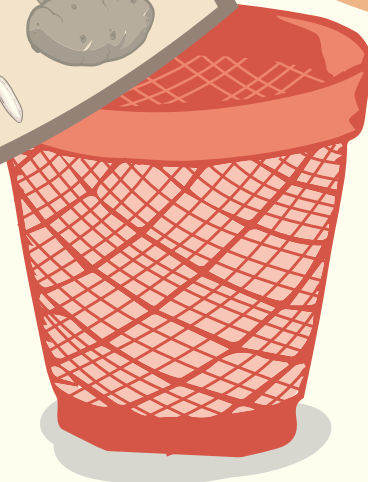
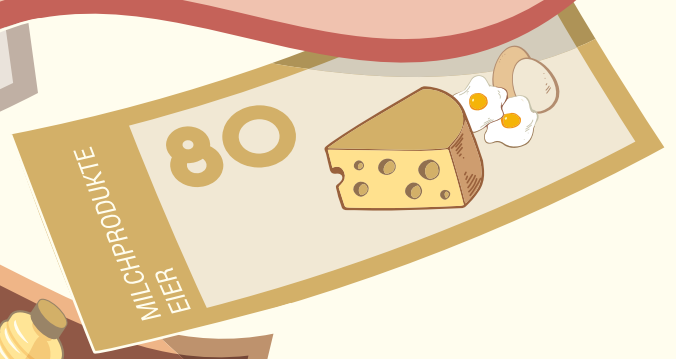
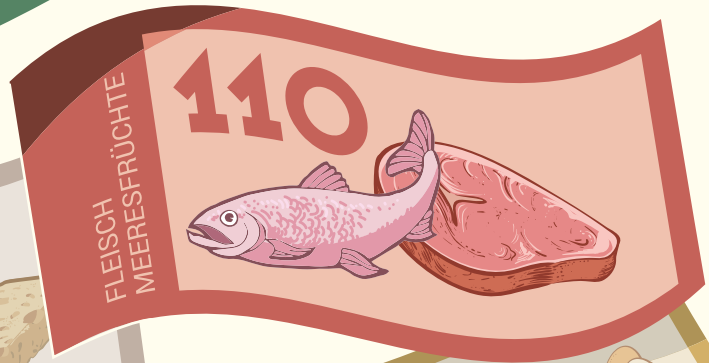


foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

FOOD WASTE

im Haushaltsbudget





Wir KONSUMENTEN haben es in der Hand

Durch gezielten Einkauf, bewussten Konsum und konstruktives Feedback zeigen wir unsere Vorlieben beim Essen auf und lassen uns weniger bevormunden.

8 Millionen Menschen können etwas ändern...



...wenn wir:



auch unförmigem Obst und Gemüse, Brot vom Vortag und weniger edlen Fleischstücken eine Chance geben



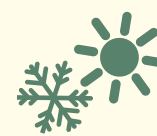
Feedback geben



im Restaurant kleinere Portionen bestellen, Reste einpacken lassen



regionale Produkte mit kurzen Transportwegen vorziehen



saisonal einkaufen und Lagerverluste vermeiden

Mit unserem Verhalten unterstützen wir alle Akteure, weniger Lebensmittel zu verschwenden.



3,7 Mio.
HAUSHALTE



LANDWIRTSCHAFT



VERARBEITUNG



GASTRONOMIE



HANDEL

WO ENTSORGEN

wir unseren Food Waste?



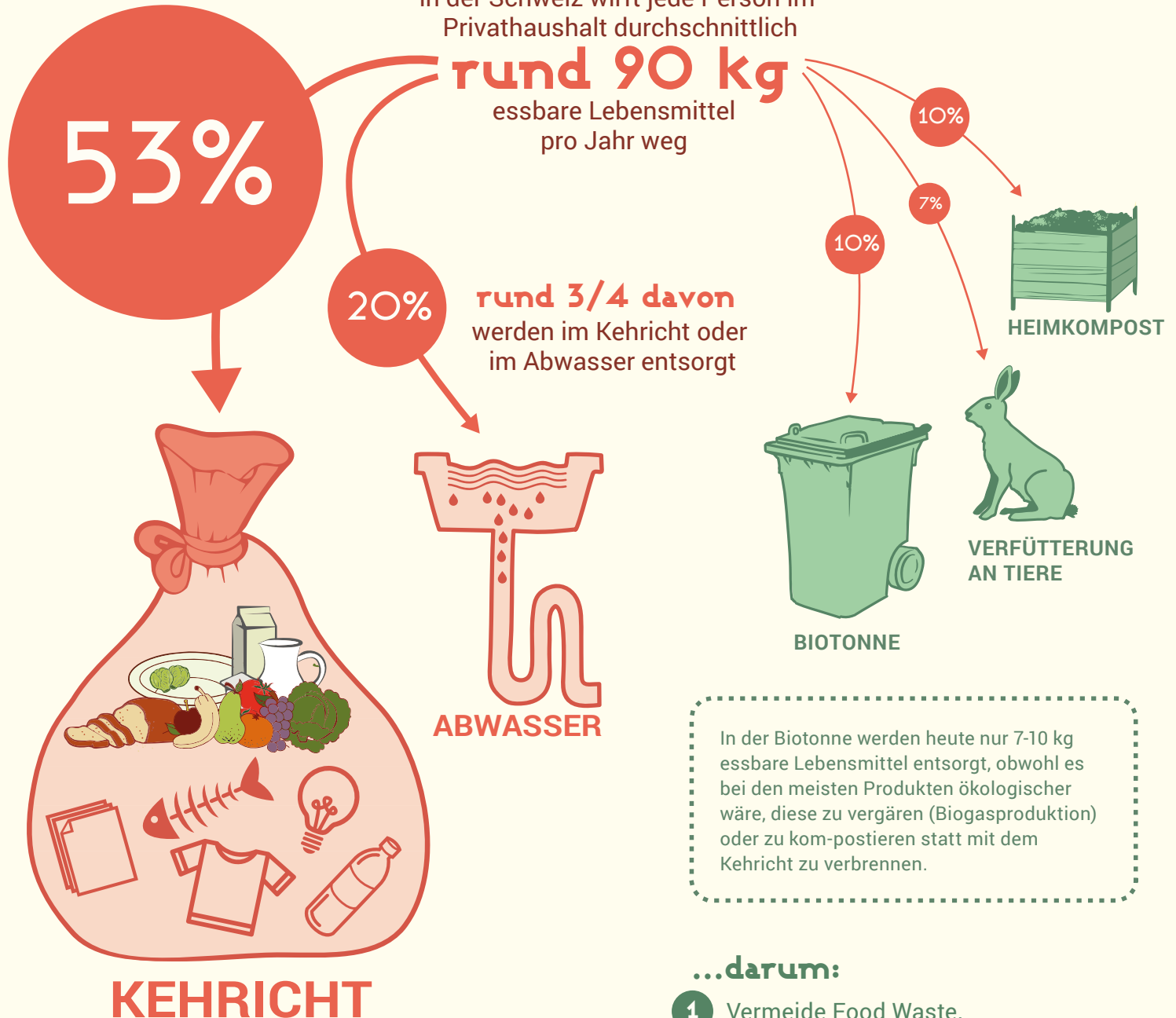
foodwaste.ch

Partner der OGG Bern



in der Schweiz wirft jede Person im Privathaushalt durchschnittlich

rund 90 kg
essbare Lebensmittel
pro Jahr weg



...darum:

- 1 Vermeide Food Waste.
- 2 Wenn doch etwas anfällt, füttere deine Haustiere, kompostiere oder entsorge es in der Biotonne.
- 3 Meide Kehricht und Abwasser.

Über die Hälfte der essbaren Lebensmittelabfälle wird im Kehricht entsorgt, obwohl die Verbrennung von Nährstoffen nicht sinnvoll ist und Produkte mit hohem Wassergehalt die Energieausbeute der Kehrichtverbrennungsanlagen verschlechtern.



WO ENTSTEHT der Food Waste, der die **UMWELT** am meisten belastet?

Etwa die Hälfte der Umweltbelastungen von Food Waste in der Schweiz entsteht durch die Lebensmittel, die wir in Haushalten und Gastronomie wegwerfen, die andere Hälfte durch Verluste zwischen dem Feld und dem Einkaufswagen.



*Die Hälfte aller Autofahrten (motorisierter Individualverkehr) in der Schweiz entspricht **75 Milliarden Kilometern pro Jahr** (fast 2 Millionen Erdumrundungen) und verursacht rund 10 Billionen UBPs (Umweltbelastungspunkte). UBPs sind ein Mass für die Gesamtumweltbelastung. Sie berücksichtigen 26 Typen von Emissionen (z.B. CO₂, Pflanzenschutzmittel), den Verbrauch von 8 Ressourcen (z.B. Land, Wasser) sowie den Anfall von Sonderabfällen.

FOOD WASTE

in % der produzierten Lebensmittel



Landwirtschaft



Handel



Verarbeitung



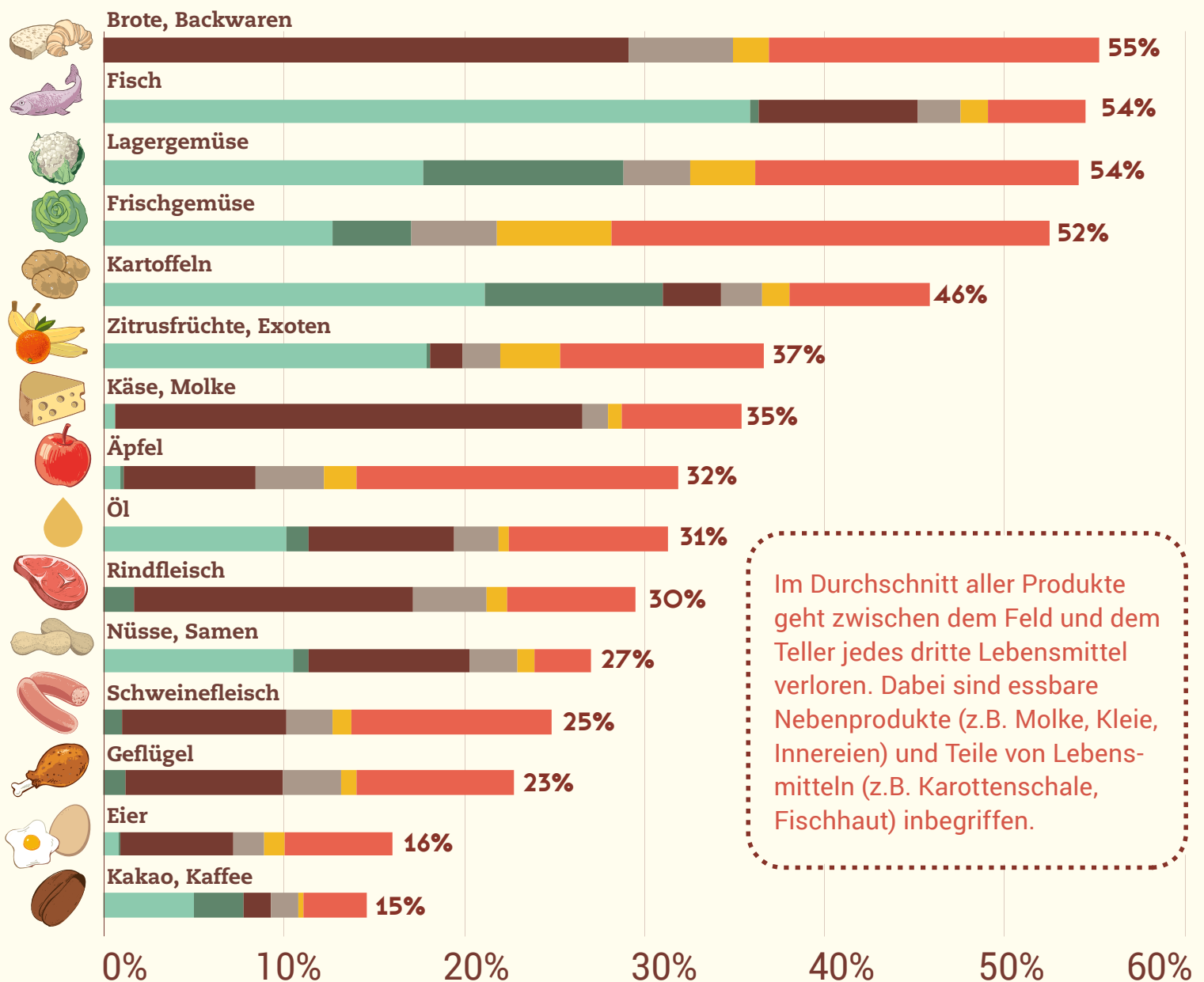
Gastronomie



Detailhandel



Haushalte



Im Durchschnitt aller Produkte geht zwischen dem Feld und dem Teller jedes dritte Lebensmittel verloren. Dabei sind essbare Nebenprodukte (z.B. Molke, Kleie, Innereien) und Teile von Lebensmitteln (z.B. Karottenschale, Fischhaut) inbegriffen.

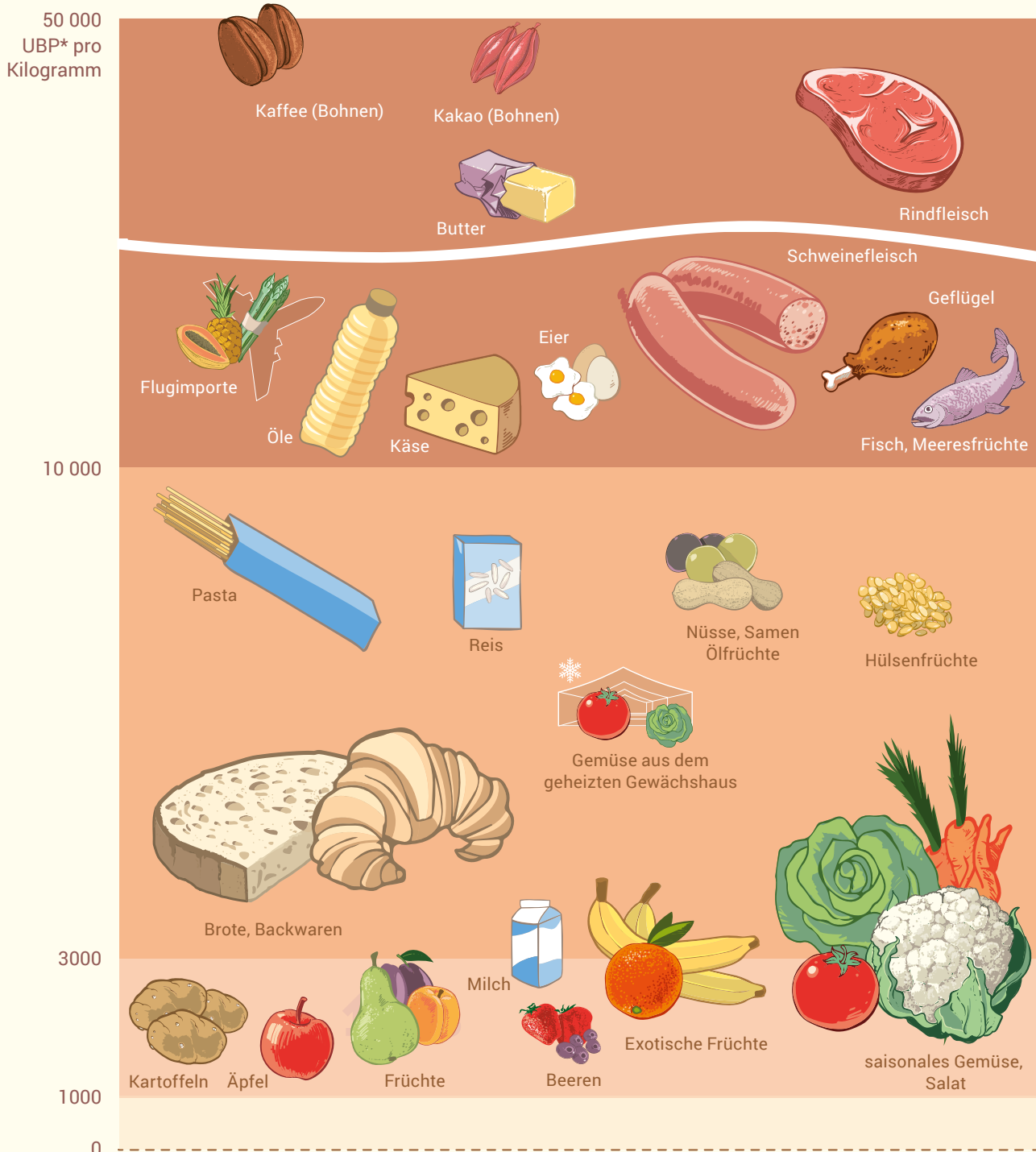
[Lebensmittelverluste in % des Nährwertes der Lebensmittel, die für den Schweizer Konsum produziert wurden]



Welche Art von Food Waste

BELASTET DIE UMWELT am meisten?

Umweltbelastung durch Food Waste im Haushalt und in der Gastronomie. Grosse Symbole weisen darauf hin, dass wir bei diesen Produktkategorien viel verschwenden. Je weiter oben in der Tabelle ein Produkt steht, desto grösser die Umweltrelevanz und desto wichtiger ist es folglich, sorgsam damit umzugehen.

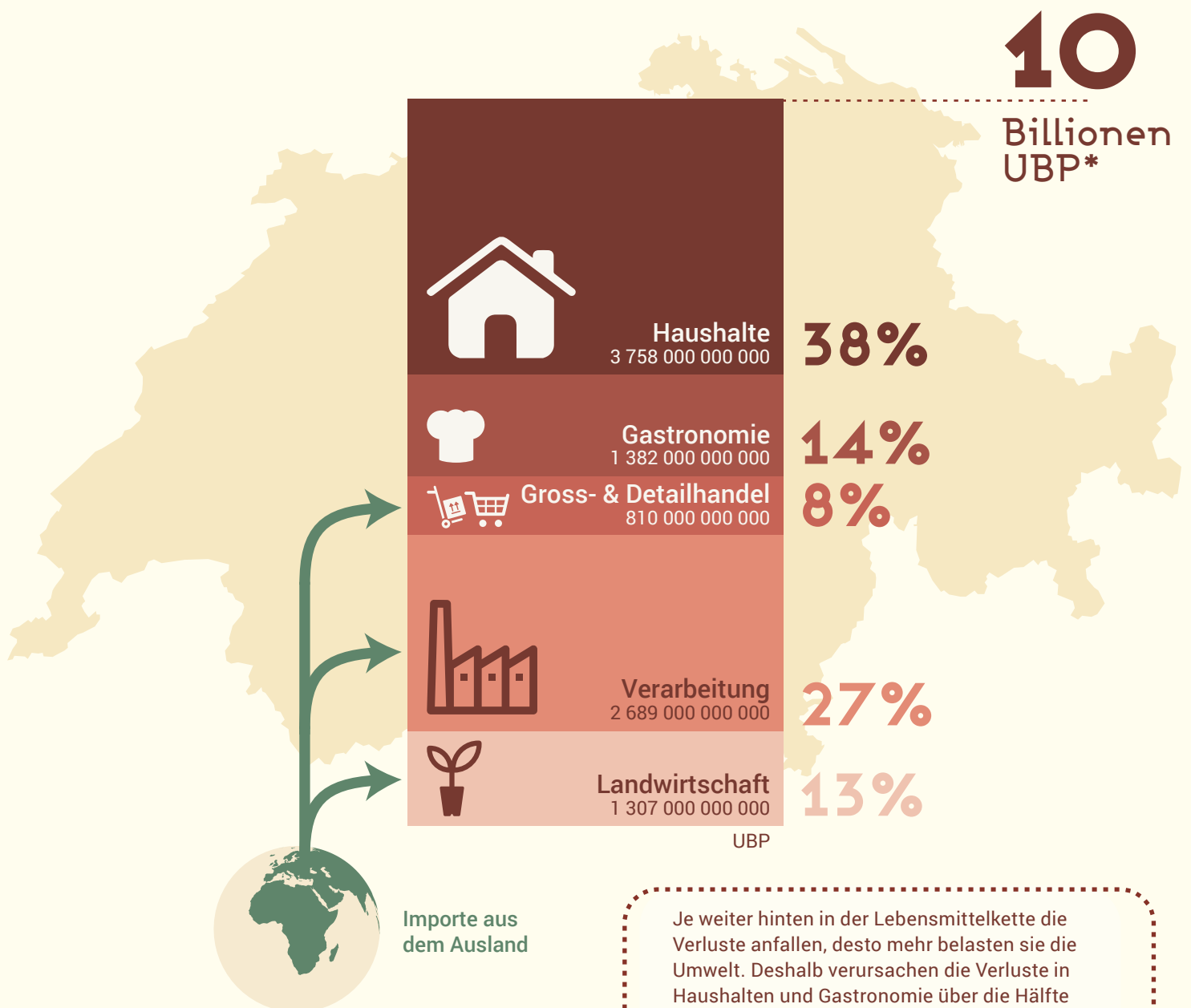


*Umweltbelastungspunkte (UBPs) sind ein Mass für die Gesamtumweltbelastung. Sie berücksichtigen 26 Typen von Emissionen (z.B. CO₂, Pflanzenschutzmittel), den Verbrauch von 8 Ressourcen (z.B. Land, Wasser) sowie den Anfall von Sonderabfällen.

UMWELTBELASTUNG

von FOOD WASTE, verursacht durch den Schweizer Konsum

Mit 25% des gesamten Ernährungsfussabdrucks belastet Food Waste die Umwelt stark.

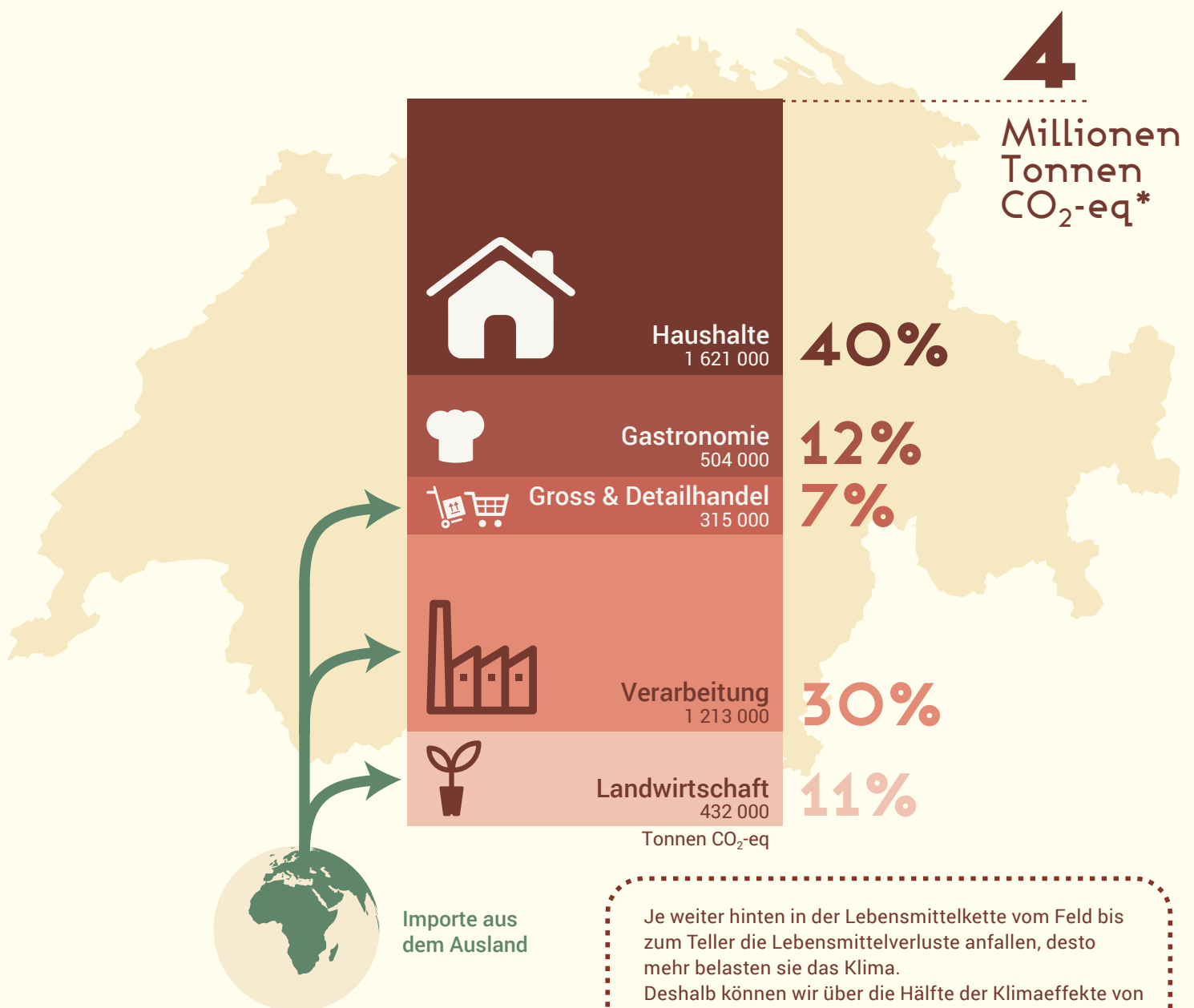


Je weiter hinten in der Lebensmittelkette die Verluste anfallen, desto mehr belasten sie die Umwelt. Deshalb verursachen die Verluste in Haushalten und Gastronomie über die Hälfte der Umweltbelastung, obwohl sie mengenmässig «nur» einen Drittel der Menge ausmachen.

*Umweltbelastungspunkte (UBPs) sind ein Mass für die Gesamtumweltbelastung. Sie berücksichtigen 26 Typen von Emissionen (z.B. CO₂, Pflanzenschutzmittel), den Verbrauch von 8 Ressourcen (z.B. Land, Wasser) sowie den Anfall von Sonderabfällen.

KLIMAEFFEKTE von FOOD WASTE, verursacht durch den Schweizer Konsum

Schweizer Food Waste vermeiden wäre so klimawirksam, wie 1–2 Millionen Autos aus dem Verkehr zu nehmen (39% der Flotte). Lebensmittel retten ist aber einfacher.



Je weiter hinten in der Lebensmittelkette vom Feld bis zum Teller die Lebensmittelverluste anfallen, desto mehr belasten sie das Klima. Deshalb können wir über die Hälfte der Klimaeffekte von Food Waste einsparen, indem wir die Lebensmittelverschwendung in Haushalten und Gastronomie stoppen.

*CO₂-eq (CO₂-Äquivalente) sind ein Mass dafür, wie stark das Klima erwärmt wird (Treibhauseffekt).