

Lebensmittelverluste: Nur was wir messen, können wir reduzieren

Forschungsgruppe Lebensmitteltechnologie



Dr. Claudio Beretta
Wissenschaftlicher Mitarbeiter
Forschungsgruppe
Lebensmitteltechnologie,
claudio.beretta@zhaw.ch



Maria Gruber
Wissenschaftliche Assistentin
Forschungsgruppe
Lebensmitteltechnologie,
maria.gruber@zhaw.ch

In der Schweiz sollen Lebensmittelverluste bis 2030 im Vergleich zu 2017 halbiert werden. Um Massnahmen zur Erreichung branchenspezifischer Reduktionsziele zu identifizieren und umzusetzen, sieht ein Aktionsplan eine Zusammenarbeit zwischen Bund, Wissenschaft und Unternehmen des Lebensmittelsektors vor. Arbeitsgruppen entwickeln Datenerhebungsmethoden und branchenspezifische Leitfäden, um den Fortschritt zu messen und bei Zielabweichungen weitergehende Massnahmen ergreifen zu können.

Aktueller Stand der Lebensmittelverluste in der Schweiz

Weltweit enden etwa 30 Prozent aller Lebensmittel als Verluste und entgehen damit dem menschlichen Verzehr. In der Schweiz bewegen sich die Schätzungen in der gleichen Grössenordnung. Während in Entwicklungsländern solche Verluste vor allem bei Ernte und Lagerung entstehen, wird bei uns viel am Schluss der Wertschöpfungskette verschwendet. Über ein Drittel der Lebensmittelverluste entsteht allein in Haushalten und Gastronomie; wenn man die verursachte Umweltbelastung betrachtet, sogar über die Hälfte. Hier besteht also ein grosses Reduktionspotenzial, ebenso wie in der Verarbeitung, gefolgt von Landwirtschaft und Handel. Meist sind es dabei nicht technologisch-logistische Mängel, die zum Verlust führen, sondern die im Wechselspiel mit Angebot und Werbung angestiegenen Anforderungen der Konsumentinnen und Konsumenten an Frische, permanente Produktverfügbarkeit und Produktqualität.

Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung

Am 6. April 2022 hat der Bundesrat einen Aktionsplan verabschiedet mit dem Ziel, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 im Vergleich zu 2017 zu halbieren und dabei 10 bis 15 Prozent der ernährungsbedingten Umweltbelastung einzusparen. Für die Umsetzung unterzeichnete der Bund am 12. Mai 2022 eine branchenübergreifende Vereinbarung mit den Unternehmen und Organisationen des Lebensmittelsektors. Die freiwillig unterzeichnenden Unternehmen bekennen sich dazu, einerseits selbst Massnahmen zur Erfassung und Reduktion der Lebensmittelverluste zu ergreifen und andererseits zur Erzielung einer breiteren Wirkung in Arbeitsgruppen mitzuwirken. Diese tauschen Fachwissen aus, erarbeiten Indikatoren und Erhebungsmethoden, legen Berichterstattungsprozesse fest und definieren detailliertere Reduktionsziele für die jeweiligen Sektoren.

Food Waste Monitoring: Datenauswertung durch die ZHAW

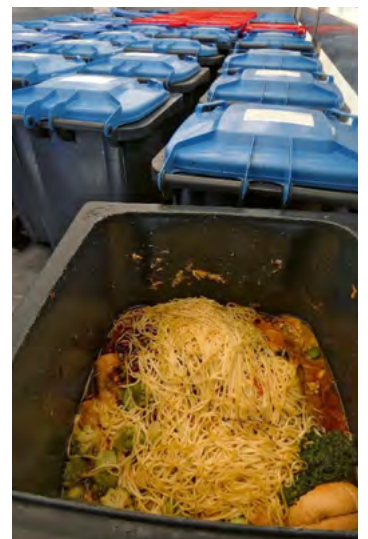
Im Rahmen der Vereinbarung hat der Bund die ZHAW beauftragt, geeignete Datenerhebungsmethoden in Zusammenarbeit mit «United Against Waste» sowie den verschiedenen Branchen zu entwickeln und auf dieser Basis branchenspezifische Leitfäden und Arbeitsinstrumente zu erarbeiten. Seit 2023 liegt der Schwerpunkt des Projektes auf der Analyse der verfügbaren Daten und dem Verfassen eines Berichtes über die wichtigsten Erkenntnisse und Fortschritte im Hinblick auf die im Aktionsplan vorge-sehene Halbierung.

Das Projekt trägt zu einem aussagekräftigen, pragmatisch umsetzbaren Food-Waste-Monitoring-System in der Schweiz bei, damit die Betriebe des Schweizer Handels, der Verarbeitung, der Gastronomie und zukünftig auch

der Landwirtschaft mit Einbezug der Konsumentinnen und Konsumenten ihren Beitrag zur Halbierung der Lebensmittelverluste bis 2030 leisten können.

Zwischenbericht 2025: Grundlage für Bundesratsentscheid

Im November 2025 wird ein Zwischenbericht zu den bislang aus dem Food-Waste-Monitoring-System gewonnenen Erkenntnissen publiziert. Er wird die absoluten und prozentualen Mengen der Lebensmittelverluste in der Verarbeitung, im Handel und der Gastronomie präsentieren und aufzeigen, inwiefern die bisher umgesetzten Massnahmen zu einer messbaren Reduktion geführt haben. Hotspots mit besonderem Handlungsbedarf sollen benannt werden, wobei nicht nur Mengen, sondern auch die durch die Lebensmittelverluste verursachte Umweltbelastung berücksichtigt werden. Auf der Grundlage dieses Berichts wird der Bundesrat entscheiden, ob allenfalls weiterführende Massnahmen zwischen 2025 und 2030 nötig sind, um das Halbierungsziel zu erreichen. ■



Beispiel Lebensmittelverschwendung im Biomüll.
(Foto: Claudio Beretta)