



Schweizer Detailhändler gegen Food Waste

0

By Sophia on 2021-05-23 Major OBM

Was unternehmen eigentlich die grossen Detailhändler in der Schweiz gegen Lebensmittelverschwendung? Diese Frage kam im Verlauf meiner Blogbeiträge bei euch wie auch bei mir selbst immer wieder auf. Deshalb möchte ich für euch in meinem letzten Blogbeitrag zusammenfassen, welche Massnahmen gegen Food Waste im Schweizer Detailhandel aktuell verfolgt werden.

Total fallen gemäss Bundesamt für Umwelt (BAFU) im Schweizer Detailhandel und bei den Grossverteilern rund 100 '000 Tonnen Lebensmittelabfälle pro Jahr an. Davon wären rund 95 % vermeidbar. Nachfolgend lest ihr was die Grossverteiler (Coop, Migros, Aldi, Lidl, Denner, SPAR und Volg) nebst Vergünstigungen wie auch Sensibilisierung der Kunden und Mitarbeiter gegen Food Waste anstreben.

Migros

Migros setzt sich aktiv gegen Food Waste ein. Die Genossenschaft gibt an, dass sie 99 % ihrer Lebensmittel verkauft, was auch durch die Zusammenarbeit mit « Too Good To Go » gefördert wird. 1 % der nicht verkauften Produkte wird an Mitarbeitende abgegeben oder gemeinnützigen Organisationen wie zum Beispiel der « Schweizer Tafel » gespendet. Um gegen Food Waste bereits bei der Ernte entgegenzuwirken, werden in ausgewählten Filialen auch Obst und Gemüse angeboten, das « ganz schön anders » ist – sprich, den Normanforderungen des Detailhandels nicht entspricht. Lebensmittel, die aufgrund von Naturgewalten wie Hagel und Frost zu klein, gross oder unförmig geraten sind, finden dadurch glückliche Abnehmer und landen nicht im Abfall. Auch in Zukunft möchte sich Migros für Food Waste starkmachen, in dem sie Initiativen in diesem Bereich unterstützt. Eine nachhaltige Innovation ist beispielsweise die «Apeel»-Schutzhülle, durch welche Obst und Gemüse langsamer verderben soll. Oder auch die Zusammenarbeit mit dem Schweizer Start-up Agrosustain hört sich vielversprechend an. Es soll ein pflanzliches Mittel entwickelt werden, das Schimmelpilz bekämpft und somit Ernteverluste während dem Transport oder der Lebensmittellagerung reduziert.



Überblick Food-Waste-Massnahmen **Migros** Tipps & Tricks gegen Food Waste



Denner

Mit einer gezielten Warendisposition und mehrstufigen Preissenkungen will Denner die Lebensmittelverschwendung auf unter 1 % bringen. Übrig gebliebene, noch geniessbare Lebensmittel verteilen sie an **soziale** Organisationen wie « Caritas Schweiz », « Schweizer Tafel » und « » oder andere lokale **Hilfsprojekte**.

Überblick Food-Waste-Massnahmen Denner

Coop

Die Grossverteilerin Coop gibt an, dass nur etwa 0.2 % der Lebensmittel aus den Filialen entsorgt werden müssen. Mit dem Grundsatz «Vermeiden kommt vor Verwerten und Entsorgen» konzentriert sie sich hauptsächlich auf flexible Bestellsysteme, die Verwertung von nicht mehr geniessbaren Lebensmitteln zu Tierfutter oder Biogas und die Unterstützung von Bedürftigen. « Tischlein deck dich » und die « Schweizer Tafel » werden jährlich mit rund 2'300 Tonnen Esswaren unterstützt. Coop gilt damit als grösste Spenderin an die beiden Organisationen. Zusätzlich bietet die Schweizer Detailhändlerin unter der Marke Unique nicht den gängigen Normen entsprechenden Produkte an.

Überblick Food-Waste-Massnahmen Coop



Quelle: Coop

Volg

Der Anteil an Lebensmitteln, der nicht mehr verkauft wird, ist gemäss Geschäftsleitung generell tief. Volg ist ebenfalls ein «Waste Warrior Brand» durch die Kooperation mit « Too Good To Go ». Die «Überraschungspäckli » werden bereits in vielen Filialen in der Deutsch- und Westschweiz angeboten.

Lidl Schweiz

Als Smart Discounter setzt Lidl Schweiz im Kampf gegen Food Waste unter anderem auf straffe Bestellprozesse. Effizienz und Einfachheit ist auch hier eine Kernkompetenz. Es wird stark darauf geachtet, dass nicht zu viel bestellt wird. So kann es aber vorkommen, dass am Abend vor Ladenschluss zahlreiche Frischprodukte ausverkauft sind. Das Gute daran: Es muss nichts entsorgt werden. Ware, die nicht mehr verkauft werden darf, noch geniessbar ist und nicht gekühlt werden muss, spendet Lidl Schweiz an die Organisationen « Caritas Schweiz », « Schweizer Tafel » und « ». Zudem werden in ausgewählten Zürcher Filialen sogenannte «Wundertüten» über die App « Too Good To Go » angeboten. Als erster Schweizer Detailhändler wurde 2020 die Beschriftung «Mindestens haltbar bis» auf Eigenmarkenverpackungen mit dem Hinweis «Oft länger gut» ergänzt. Andere Detailhändler folgen diesem Beispiel und verwenden immer häufiger Aufkleber auf ihren Produkten, um ihre Kunden zum sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren.

Überblick Food-Waste-Massnahmen Lidl Schweiz Zero Foodwaste Kitchen Lidl Schweiz

ALDI SUISSE

Ein sorgsamer Umgang, die korrekte Lagerung sowie ein ausgeklügeltes Bestellsystem hat bei ALDI SUISSE Priorität. Der Schweizer Discounter bemüht sich, dass bei Filialschluss wenig Frischprodukte übrigbleiben. Dabei



hilft auch das bewusst ausgewählte Sortiment von höchstens 1'600 Artikeln. Zusätzlich werden witterungsbedingten Überschüssen in der Landwirtschaft abgenommen und vermarktet. Unverkaufte, noch geniessbare Waren werden durch die Zusammenarbeit mit den Organisationen « », « Tischlein deck dich » « Caritas Markt », « RestEssBar » und seit 2021 mit dem Verein « Foodsharing Zu rich » gerettet.

Überblick Food-Waste-Massnahmen ALDI SUISSE

SPAR Schweiz

Seit 2019 bietet SPAR in mehr als 50 Filialen über « Too Good To Go » Lebensmittelpakete an und unternimmt so etwas gegen die Verschwendung von Lebensmitteln.



Quelle: SPAR

Was sind eure Gedanken dazu?

Da dies mein letzter Beitrag ist, möchte ich mich bei euch allen ganz herzlich bedanken. Danke fürs aufmerksame Lesen. Danke für all eure Rückmeldungen. Danke für all die wertvollen Inputs. Dank euch hat es riesig Spass gemacht Blogbeiträge über Food Waste zu schreiben.

Ganz liebe Grüsse und bis bald Sophia

Meine Beiträge

Was versteht man unter Food Waste? 10 Ideen gegen Food Waste, die man in Zürich kennen muss Mein

Datum: 23.05.2021

Lucerne University of
Applied Sciences and Arts

**HOCHSCHULE
LUZERN**

Weblog

Hochschule Luzern
6002 Luzern

blog.hslu.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen



➔ Web Ansicht

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 80752604
Ausschnitt Seite: 5/5

Erfahrungsbericht über «Madame Frigo» in Zürich Ein Zürcher Küchenchef im Interview über Food Waste 9 einfache Tipps gegen Food Waste zuhause Anti-Food-Waste-Rezepte: Altes Brot verwerten Haltbarkeit & Lagerung von Lebensmitteln – für weniger Food Waste

Quellen ALDI SUISSE BAFU Coop Denner Lidl Schweiz Migros Volg