Datum: 25.01.2024

TierWelt
3053 Münchenbuchsee
031 958 33 33
www.tierwelt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 34'780
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Seite: 8
Fläche: 522'573 mm²

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 90758890
Ausschnitt Seite: 1/11

Datum: 25.01.2024

TierWelt
3053 Münchenbuchsee
031 958 33 33
www.tierwelt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 34'780
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Seite: 8
Fläche: 522'573 mm²

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 90758890
Ausschnitt Seite: 2/11

Eine grosse Auswahl verleitet dazu, mehr einzukaufen, als man braucht.

FOKUS

Es ist ein verschneiter Donnerstagmorgen in Burgdorf. In der fast leeren Schmiedegasse warten eine Handvoll Marktstände mit Gebäck, Käse und frischem Gemüse auf Kundschaft. Ihre warmen Lichter und der Geruch von frischen Gipfeli und leckeren Mutschli lockt in der morgendlichen Kälte zum Konsum. «Ich muss mich zusammenreissen, da ich noch nichts zum Frühstück gegessen habe», sagt Annekathrin Jezler und nähert sich dem Stand mit lokalem Käse. Die 38-jährige Bernerin ist sowohl Hauswirtschaftslehrerin als auch Umweltingenieurin und leitet Food-Waste-Kochkurse bei Foodwaste.ch – einer gemeinnützigen Organisation mit Sitz in Bern, die sich der Reduktion von Lebensmittelverschwendung in der Schweiz verschrieben hat. Die Verschwendung entsteht bei Konsumentinnen und Konsumenten aus verschiedenen Gründen: vom Einkauf über die Lagerung bis zur Verwertung der Lebensmittel. Jezler will zeigen, wo die Fallen im Alltag liegen und welches Umdenken notwendig ist, um Food Waste im Alltag zu reduzieren.

Hungrig einkaufen gehen, sollte vermieden werden, wie sie anfügt. «Man neigt dazu, mehr mitzunehmen, als man eigentlich braucht», sagt Jezler und hält ihre Bestellung beim Käser bewusst kurz und knapp: eine Flasche Vollmilch, zwei Becher Vanillequark für sich und ihren Partner und ein bisschen Käse für die nächsten paar Tage. Sie entscheidet jeweils, wie breit der Käser das Stück Käse abschneiden soll. «Der Vorteil vom Markt ist, dass man die Portionen, die man einkaufen will, gezielt steuern kann.» Eine Entschei-

ARGUS DATA INSIGHTS® WISSEN ZUM ERFOLG
ARGUS DATA INSIGHTS® Schweiz AG | Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
T +41 44 388 82 00 | E mail@argusdatainsights.ch | www.argusdatainsights.ch

Datum: 25.01.2024

TierWelt
3053 Münchenbuchsee
031 958 33 33
www.tierwelt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 34'780
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Seite: 8
Fläche: 522'573 mm²

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 90758890
Ausschnitt Seite: 3/11

dung, die beispielsweise im Detailhandel durch Verpackungen teilweise verwehrt bleibt. Dorthin macht sich Jezler als Nächstes auf den Weg, nachdem sie noch ein Gipfeli und etwas saisonales Gemüse gekauft hat, die sie mit den Gemüseresten zu Hause zu Kimchi verarbeiten will.

Doch was ist eigentlich Food Waste?

Food Waste wird mit Lebensmittelverschwendung übersetzt. Konkret sind damit alle Lebensmittel gemeint, die für den menschlichen Konsum produziert, aber nie konsumiert wurden, weil sie in der Produktion und der Verarbeitung, im Gross- und Detailhandel sowie in der Gastronomie und den Haushalten nicht verwertet werden. Gemeint sind also vermeidbare Verluste. Dazu gehören auch Lebensmittel wie Innereien, die wegen geringer Nachfrage an Tiere verfüttert werden, oder auch das Abfallprodukt Kleie, das bei der Herstellung von Mehl anfällt.

Die Gründe sind vielfältig, aber Fakt ist: Ein Drittel aller Lebensmittel in der Schweiz wird verschwendet. Das entspricht 2,8 Millionen Tonnen Food Waste über die gesamte Lebensmittelkette. 35% des Food Waste fallen in der Verarbeitung an, 28% in den Haushalten, 20% in der Landwirtschaft und jeweils rund 10% in der Gastronomie und im Detailhandel. Das sind mehr als genug Gründe für Annekathrin Jezler, sich zu engagieren: Sie ist am Berner Stadtrand aufgewachsen und hatte deswegen keinen grossen Bezug zur Landwirtschaft, wie sie erzählt. «Aber meine Eltern unterhielten einen kleinen Garten und so lernte ich früh, wie man mit Lebensmitteln umzugehen hat und wie man kocht.» Später, nach einem Pädagogik- und Umweltingenieurstudium, habe sie auch praktisch in diesem Bereich arbeiten wollen und stiess über die Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern (OGG Bern) als Projektleiterin zu Foodwaste.ch. Dort führt sie seit 2018 unter anderem Kochkurse durch, in denen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer lernen, wie sie Food Waste im Alltag vermeiden und Resten verwerten können. Doch die Herausforderungen sind je nach Haushalt sehr individuell: Sie hängen davon ab, wie viele Personen zusammenleben und wie flexibel mit Terminen und Auswärtsessen umgegangen wird.

«Wocheneinkäufe beispielsweise sparen Zeit und Geld und eignen sich besonders für Menschen mit einer gewissen Routine im Alltag», sagt Jezler. «Es braucht aber etwas Kreativität, um alles vor dem nächsten Einkauf verwerten zu können.» Für einen spontanen und eher urbanen Lebensstil eignen sich oft mehrere kleine Einkäufe pro Woche besser. «Ich empfehle allen, auch einmal bewusst nicht einkaufen zu gehen und mit den vorhandenen Lebensmitteln etwas zu zaubern.» Das fördere den kreativen Umgang mit Lebensmitteln. Für sich selbst hat die Expertin eine Zwischenlösung gefunden: Seit zehn Jahren bezieht sie ihr frisches Gemüse und Obst mit einem Gemüseabo von einem lokalen Bauern. Einmal wöchentlich erhält sie eine Packung mit saisonalen Lebensmitteln, die oft nicht den Schönheitsnormen der Industrie entsprechen. Sie kann bei Bedarf Früchte und Eier noch dazu bestellen. Ab und zu gehe Jezler auch einkaufen – wie heute bleibe die Einkaufsliste aber relativ kurz. «Eine Einkaufsliste und ein Blick in den Kühlschrank vor dem Einkaufen ist in jedem Fall empfehlenswert.» Mittlerweile gibt es auch Apps wie «pon – mobile Einkaufsliste», die den Nutzern erlauben, Listen digital zu führen und mit anderen Nutzern zu teilen. So bleiben immer alle auf dem aktuellen Stand und Doppelkäufe können vermieden werden.

Grosser Umwelteinfluss

Das ist insofern wichtig, als dass die Umweltbelastung durch Food Waste aus Haushalten sehr gross ist: Konsumentinnen und Konsumenten stehen am Ende der Wertschöpfungskette, das heisst für ihre Produkte wurde bereits viel Energie, Wasser, Boden und andere Ressourcen verbraucht sowie CO2 ausgestossen. Kaffee, Kakao und Fleisch haben deshalb eine besonders hohe Umweltbelastung, da sie viele Ressourcen in der Produktion verbrauchen. So fallen bei diesen Produkten bereits kleine entsorgte Mengen ins Gewicht. Andere Lebensmittel wie Brot, Gemüse und Früchte belasten die Umwelt weniger stark, landen aber in grossen Mengen im Abfall. So macht Food Waste in den Haushalten knapp 40 % der gesamten Umweltbelastung durch vermeidbare Lebensmittelverluste in der Schweiz aus. Gefolgt von knapp 30 %, die in der Verarbeitung anfallen. Die Umweltbelastung durch vermeidbare Lebensmittelabfälle entspricht gesamthaft der Hälfte der Umweltbelastung durch den motorisierten Individualverkehr der Schweiz.

Die Versuchung Detailhandel

Nach dem Einkauf auf dem Wochenmarkt fehlt nicht mehr viel auf Jezlers Liste. Ingwer und Zitronen braucht sie noch – und die möchte sie in der Migros kaufen. Trotz der Einkaufsliste lauern hier viele Food-Waste-Fallen, wie die Expertin aufzeigt. Direkt beim Eingang etwa läuft sie an verlockend frischen Mittagsgerichten und Sandwiches vorbei. «Es ist sehr bequem, sich für

Datum: 25.01.2024

TierWelt
3053 Münchenbuchsee
031 958 33 33
www.tierwelt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 34'780
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Seite: 8
Fläche: 522'573 mm²

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 90758890
Ausschnitt Seite: 4/11

die fixfertigen Mahlzeiten zu entscheiden», sagt sie. Dessen müsse man sich bewusst sein und sich immer überlegen, ob nicht zu Hause im Kühlschrank noch Lebensmittel auf den Verzehr warten. Hin und wieder, wenn die Produkte gegen Abend zum reduzierten Preis angeboten werden, nehme sie etwas mit, wenn es in die Essenspläne passt und nicht die Vorräte konkurrenziert. «Glücklicherweise haben wir im Büro aber eine funktionstüchtige Küche und ich koche mir jeweils dort das Mittagessen», sagt sie. So braucht sie die Lebensmittel auf, die sie bereits aus dem Abo hat.

Aber schon in der Gemüseabteilung wird es wieder schwierig: Vier bis fünf verschiedene Zitronen liegen da, manche in Netzen, andere offen und nur die teuerste unter den Bio-Zitronen ist auch einzeln erhältlich. Sie entscheidet sich trotzdem für die unverpackten Demeter-Zitronen. «Ich hätte ein ganzes Netz kaufen können, aber das wären dann zu viele gewesen, auch wenn sie sogar günstiger sind.» Grossverpackungen und Aktionen verleiten dazu, mehr zu kaufen, als man braucht, und führen schliesslich zu Lebensmittelverschwendung. «Frische Früchte und Gemüse gehören neben Brot zu den grössten Food-Waste-Posten im Haushalt.» Mehr als die Hälfte aller Brote und Backwaren enden laut dem Bundesamt für Umwelt über die gesamte Wertschöpfungskette als Food Waste.

Nach dem Einkaufen wird schliesslich auch das Mindesthaltbarkeitsdatum vielen Lebensmitteln zum Verhängnis. «Das Datum ‹mindestens haltbar bis› bedeutet aber nicht ‹giftig ab› und ist vielmehr als eine Richtlinie zu verstehen.» Besser verlässt man sich auf seine Sinne und prüft nach Ablauf des Datums, ob das Produkt noch gut ist, wie Jezler sagt. Anders ist das Datum «zu verbrauchen bis» zu deuten: So datierte Lebensmittel sollte man bis zum aufgedruckten Datum konsumieren. Trotzdem legt Jezler spontan auch ein Dreier-Aktionspack Ravioli ins Körbchen, die gemäss Verbrauchsdatum noch einige Tage frisch sind. «Ich werde schauen, wie viel wir davon essen werden bis zum Verbrauchsdatum – der Rest wandert, wenn nötig, in die Tiefkühltruhe.» Ein guter Schachzug, um auch Produkte mit Verbrauchsdatum länger haltbar zu machen.

Ausser in den Haushalten entsteht ein Grossteil der Lebensmittelverschwendung bereits in der Verarbeitung. Bei der Herstellung von Weissmehl aus Getreide etwa fallen grosse Mengen an Schalenrückständen an, auch bekannt als Kleie. Bei der Verarbeitung von Milch zu Käse fällt Molke als Nebenprodukt an, in der Fleischindustrie beispielsweise Innereien. «Auf Industrieseite muss man beachten, dass man zwar Nebenprodukte verwerten kann. Da dies aber oft nicht das Kerngeschäft des Unternehmens ist, kann es sein, dass sich das einerseits nicht lohnt, weil komplett andere Prozesse und Einrichtungen nötig wären oder andererseits die Nachfrage nach den Produkten nicht ausreichend vorhanden ist», heisst es vonseiten der Forschungsanstalt Agroscope auf Anfrage. Doch der Druck auf die Industrie steige und so gebe es mittlerweile Bestrebungen, diese Produkte zu verwerten. Ein Bekanntes ist das Proteinpulver, das in der Fitnessindustrie stark vermarktet und aus der überschüssigen Molke hergestellt wird.

Der Kühlschrank als Hilfsmittel

Zurück zu Hause lässt Jezler die Lebensmittel nicht lange auf dem Küchentisch liegen – besonders bei Milchprodukten und anderen Lebensmitteln aus dem Kühlregal darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Nur so bleiben sie länger frisch. Bei Raumtemperatur vermehren sich schädliche Bakterien nämlich schneller als bei 5°C im Kühlschrank. So findet auch bei Annekathrin Jezler alles vorbildlich seinen Platz im Kühlschrank: Der Käse liegt auf der obersten Ablage, wo die Temperatur bis zu 10°C erreichen kann. In der Mitte ist es fünf Grad kälter, dort stehen Milchprodukte wie Rahm, Joghurt oder Quark. Und auf der untersten und kältesten Ablage lagert sie die schnell verderblichen Produkte wie Essensreste, Fleisch oder frische Ravioli, die ein «zu verbrauchen bis»-Datum haben. In der Schublade darunter herrschen wieder Temperaturen bis zu 10°C. Und weil die Feuchtigkeit nicht so schnell entweichen kann, bleibt dort Gemüse am längsten frisch. «Blattgemüse rüste ich aber

«Mindestens haltbar bis» oder «zu verbrauchen bis»?

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt an, wie lange das Produkt in bester Qualität konsumiert werden kann. Es ist aber keine Aussage zur Lebensmittelsicherheit. Das heisst, dass man das Produkt bei richtiger Lagerung und ungeöffnet auch nach Ablauf des Datums bedenkenlos essen kann – je nach Produkt eine Woche bis ein Jahr länger. Auf Foodwaste.ch gibt es dazu einen Ratgeber. Die Organisation empfiehlt, sich auf seine Sinne zu verlassen, das Produkt zu mustern, daran zu riechen und falls optisch und geruchlich keine Mängel

ARGUS DATA INSIGHTS® WISSEN ZUM ERFOLG
ARGUS DATA INSIGHTS® Schweiz AG | Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
T +41 44 388 82 00 | E mail@argusdatainsights.ch | www.argusdatainsights.ch

Datum: 25.01.2024

TierWelt
3053 Münchenbuchsee
031 958 33 33
www.tierwelt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 34'780
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Seite: 8
Fläche: 522'573 mm²

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 90758890
Ausschnitt Seite: 5/11

festzustellen sind, das Produkt zu probieren, um geschmackliche Veränderungen herauszuschmecken.

Das Verbrauchsdatum (VD) aber gibt an, bis wann verderbliche Produkte konsumiert werden müssen. Dazu gehören etwa frisches Fleisch oder Fisch. Nach Ablauf des Datums können diese Produkte gesundheitsgefährdend sein, da sich gewisse Keime oder ihr Gift unbemerkt darin vermehren können. Diese können wir mit unseren Sinnen nicht mehr wahrnehmen – also weder sehen, riechen noch schmecken. Daher sollten diese Produkte bis zum Verbrauchsdatum entweder gegessen oder spätestens dann tiefgefroren werden. So sind sie mindestens weitere 90 Tage im Tiefkühler haltbar.

● ● ●

immer sofort», sagt Jezler. Salat bleibt gewaschen, geschnitten und zugedeckt etwa in einer Salatschleuder am längsten frisch im Kühlschrank. Dieses Schicksal wird auch den frischen Chinakohl ereilen, den Jezler mitgebracht hat. Auch beim Lauch, der zuerst beim grünen Teil austrocknet, hat Jezler eine Strategie: Immer vom Grünen abwärts verbrauchen, auch wenn sie dabei drei Lauchstängel im Kühlschrank hat.

«Das Hauptproblem bei der Lagerung ist aber, dass die alten und angebrochenen Lebensmittel immer weiter nach hinten rutschen», sagt sie. Dort gehen sie vergessen, schimmeln und sind nicht mehr geniessbar. Hier helfe das bewährte «FIFO»-Prinzip, das in der Lebensmittelindustrie und Gastronomie routinemässig angewendet wird: «first in, first out». Heisst, was älter ist, wird bewusst vorne hingestellt und damit zuerst verbraucht. Zur Sicherheit schaue Jezler wöchentlich den Kühlschrank durch, wenn sie ihn reinige, und hole die kritischen Lebensmittel nach vorne. «Ich habe eine eigene Ablage für diese Produkte im Kühlschrank definiert, damit wir auf einen Blick sehen, was schnell gegessen oder verarbeitet werden muss.» Hin und wieder bringe sie auch Notizen am Kühlschrank an, um sich und ihren Partner an ablaufende Produkte zu erinnern. Auch aus dem Trockenlager, wo Hülsenfrüchte und Getreide in gut verschlossenen Weck-Gläsern stehen, hole sie regelmässig Produkte nach vorne oder auf den Tresen, um sie nicht zu vergessen. «Eine übersichtliche und saubere Küche hilft, Food Waste zu vermeiden.»

Sie selbst habe dank diesen Massnahmen mittlerweile wenig Lebensmittelabfälle. Das ist sicher auch das Ergebnis ihrer intensiven Auseinandersetzung mit der Thematik. Aber vor allem auch eine logische Folge ihrer Leidenschaft für Lebensmittel. Ihr fallen auf Anhieb eine Vielzahl Verwertungsmöglichkeiten und Rezepte zu einem Produkt ein, das andernfalls im Grüngut landen würde. «Und Einfrieren ist nach wie vor eine bewährte Möglichkeit, ein Lebensmittel haltbarer zu machen», sagt sie. Ganz unkreativ. Allerdings darf man die Produkte im Tiefkühler nicht vergessen und das Einfrieren braucht auch viel Energie.

Zum Fermentieren von Obst und Gemüse braucht es hingegen nur Salz und einige Wochen Geduld. Darauf greife sie ebenfalls häufig zurück. Aber auch mit anderen altbewährten Techniken wie dem Einmachen mit Hitze, Zucker und Essig oder dem Dörren lässt sich die Haltbarkeit von Lebensmitteln deutlich verlängern. «Altes Obst lässt sich auch immer wieder zu leckeren Kuchen oder Wähen verarbeiten», so Jezler. Man müsse also nicht immer komplizierte Lösungen suchen. In Jezlers Küche hängt ausserdem immer ein Wochenplan, wo sie und ihr Partner spontane Menüideen oder Verwertungsmöglichkeiten notieren, damit Lebensmittel nicht vergessen gehen.

Kreativität beim Kochen

Und auch mit gekochten Lebensmittelresten lässt sich noch etwas Kreatives zaubern. «Meistens sind es die kleinen Resten, die weggeworfen werden», so Jezler. Aber oft könne man diese mit etwas Frischem ergänzen und eine sättigende Mahlzeit daraus zaubern. Beispielsweise lassen sich aus Pastaresten Minigratins oder eine Tortilla backen, verfeinert mit Kartoffeln und Gemüse. Diverse Bücher widmen sich den Rezepten aus Essensresten, so etwa das Buch «Restenlos glücklich» von Foodwaste.ch.

Reissen alle Stricke, gibt es immer noch Projekte wie «Madame Frigo», wo man Lebensmittel, von denen man weiss, dass man sie nicht rechtzeitig brauchen wird, in einem Kühlschrank für andere zum Abholen deponieren kann. Und dann gibt es ja noch die guten

Datum: 25.01.2024

TierWelt
3053 Münchenbuchsee
031 958 33 33
www.tierwelt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 34'780
Erscheinungsweise: 26x jährlich

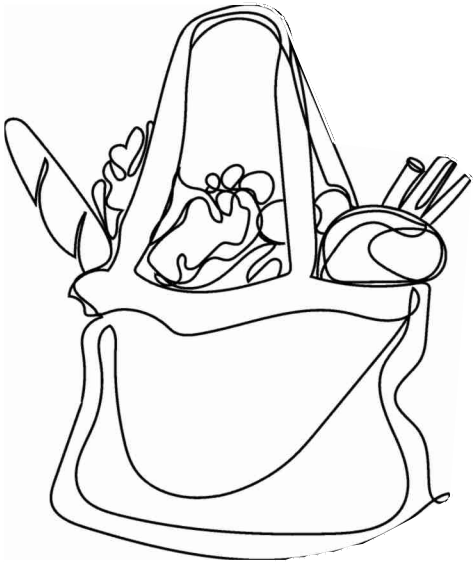
Seite: 8
Fläche: 522'573 mm²

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 90758890
Ausschnitt Seite: 6/11

alten Nachbaren und Familienmitglieder, die vielleicht froh sind, um ein paar frische Lebensmittel. Auch aufseiten der Politik wird gehandelt. Im Rahmen eines Aktionsplans gegen Lebensmittelverschwendung will der Bundesrat bis 2030 den Food Waste halbieren und von den Landwirten bis hin zu den Konsumentinnen und Konsumenten alle für die Erreichung dieses Ziels verpflichten. Erste Erfolge gibt es bereits bei den Qualitätsnormen für Gemüse: 65 Produkte wurden überarbeitet und die Vorgaben gelockert. Sie dürfen nun teilweise grösser, kleiner, leichter oder schwerer sein als bisher, um in den Handel zu kommen. Bisher haben es nur makellose Produkte geschafft, was in der Landwirtschaft zu viel Food Waste führte und etwa bei Wetterereignissen die Landwirtinnen und Landwirte in eine schwierige Situation brachte.

• • •



Mittlerweile erhält man im Detailhandel auch «unförmiges» Gemüse.

Datum: 25.01.2024

TierWelt
3053 Münchenbuchsee
031 958 33 33
www.tierwelt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 34'780
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Seite: 8
Fläche: 522'573 mm²

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 90758890
Ausschnitt Seite: 7/11

Meistens sind es die kleinen Reste, die nicht verwertet werden. Da braucht es Kreativität.

Datum: 25.01.2024

TierWelt
3053 Münchenbuchsee
031 958 33 33
www.tierwelt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 34'780
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Seite: 8
Fläche: 522'573 mm²

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 90758890
Ausschnitt Seite: 8/11

Backwaren bilden mit 55% den grössten Food Waste-Posten.

Was tun mit Essensresten? Tipps gibt es in verschiedenen Kochbüchern.

Datum: 25.01.2024

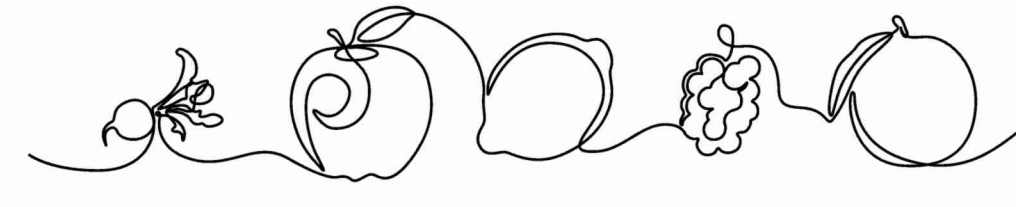
TierWelt
3053 Münchenbuchsee
031 958 33 33
www.tierwelt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 34'780
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Seite: 8
Fläche: 522'573 mm²

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 90758890
Ausschnitt Seite: 9/11



Food Waste und Kreativität im Haushalt

Brot und frisches Gemüse gehören zu den Lebensmitteln, die am meisten im Haushalt weggeworfen werden. Dabei wäre beispielsweise Brot «unkaputtbar» bei richtiger Lagerung. Es sollte nicht in Plastiktüten oder an feuchten Standorten aufbewahrt werden, da sich sonst Schimmel bildet. Wenn es schimmelfrei trocknen kann, eignet sich altes, hartes Brot nach wie vor für diverse leckere Speisen wie Brotsuppe, Brotlasagne, Fotzelschnitten oder kann zu Paniermehl oder Croutons verarbeitet werden. Wer Ideen braucht, der wird in Food-Waste-Kochbüchern fündig. Das Buch «Restenlos glücklich» von Foodwaste.ch widmet dem Thema Brot ein ganzes Kapitel. Aber auch andere Kochbücher widmen sich eingehend der «Zero Waste»-Küche.

ARGUS DATA INSIGHTS® WISSEN ZUM ERFOLG
ARGUS DATA INSIGHTS® Schweiz AG | Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
T +41 44 388 82 00 | E mail@argusdatainsights.ch | www.argusdatainsights.ch

Datum: 25.01.2024

TierWelt
3053 Münchenbuchsee
031 958 33 33
www.tierwelt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 34'780
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Seite: 8
Fläche: 522'573 mm²

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 90758890
Ausschnitt Seite: 10/11

• • •

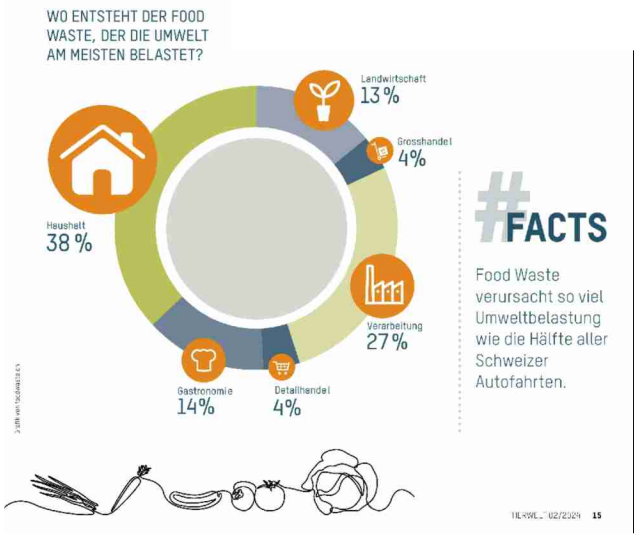
In der ersten Phase bis 2025 sollen weitere freiwillige Massnahmen innerhalb der Branche, also von der Landwirtschaft, der Industrie und dem Vertrieb bis hin zur Gastronomie und dem Gross- und Detailhandel getroffen werden. So stehen auch verbesserte Angaben des Mindesthaltbarkeitsdatums oder vermehrtes Spenden von unverkauften Lebensmitteln im Fokus. ●

FOKUS

Projekte in Ihrer Nähe

Es gibt mittlerweile schweizweit zahlreiche Projekte, die Lebensmittel retten, verteilen oder den Austausch in der Bevölkerung fördern. Zu den bekanntesten Projekten gehören:

- Die öffentlichen Kühlschränke von «Madame Frigo», wo man noch gute Lebensmittel für andere deponieren kann, wenn man sie nicht brauchen wird.
- Initiativen wie «Tischlein deck dich» oder die «Restessbar» retten Lebensmittel vor dem Abfall und verteilen sie an die Bevölkerung und an armutsbetroffene Menschen.
- Die bekannte App «Too Good To Go» erlaubt den Nutzern, übriggebliebene Lebensmittel aus dem Handel oder der Gastronomie für einen erschwinglichen Preis abzuholen, bevor diese weggeworfen werden.

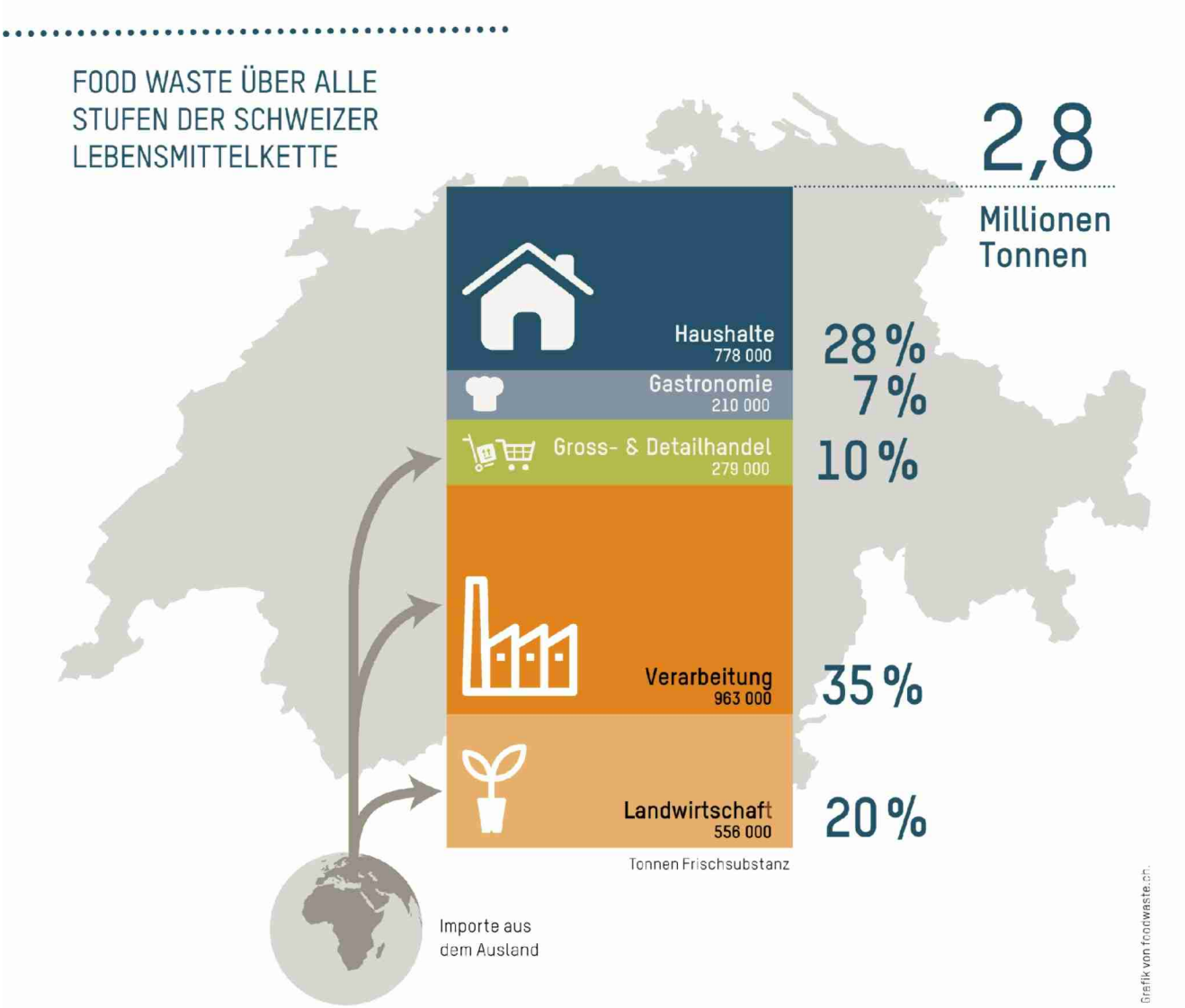


Datum: 25.01.2024

TierWelt
3053 Münchenbuchsee
031 958 33 33
www.tierwelt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 34'780
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Seite: 8
Fläche: 522'573 mm²

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 90758890
Ausschnitt Seite: 11/11