

«Mach mehr draus»

GESELLSCHAFT Lebensmittelverschwendung gilt es für viele zu vermeiden. Trotz Aktionsplan des Bundes und grossem Interesse der Bevölkerung konnte das jährliche Ausmass seit 2017 nur um fünf Prozent reduziert werden. Woran liegt das?

ALICE STADLER

Bereits 2022 verabschiedete der Bundesrat den Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung mit dem Ziel, die vermeidbaren **Lebensmittelverluste** bis 2030 gegenüber 2017 zu halbieren, bis 2025 sollten es 25 Prozent sein. Zu den «vermeidbaren» Verlusten zählt das Wegwerfen von Lebensmitteln, die für den menschlichen Verzehr gedacht sind, aber nicht konsumiert werden. Als «unvermeidbare» Verluste gilt das Entsorgen von Produkten, die nicht oder in unserer **Kultur** üblicherweise nicht verzehrt werden. Die erhobenen Zahlen zeigen: 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittel enden entlang der Wertschöpfungskette im Abfall. Dies entspricht 310 Kilogramm (Stand 2025, 2017: 330 Kilogramm) pro Person und Jahr. Betrachtet man nur den Anteil, der pro Person in den privaten Haushalten anfällt, so sind es laut Bundesamt für Umwelt (BAFU) jährlich 80 Kilogramm mit einem Wert von 600 Franken. In der Schweiz enden somit rund 5 Milliarden Franken jährlich im Kehrloch.

Seit den ersten Schritten im Rahmen des Aktionsplanes ist einige Zeit vergangen, doch während der Begriff «Food Waste» längst im Gedächtnis der Bevölkerung angekommen ist, so sind es die nötigen Massnahmen noch längst nicht. Wie der aktuelle Zwischenbericht des BAFU zeigt, konnten von 2017 bis 2024 in der gesamten Wertschöpfungskette nur rund fünf Prozent an Lebensmittelverschwendung reduziert werden. Damit die Halbierung bis 2030 realistisch bleibt, braucht es ein noch engeres Zusammenspiel aller Akteure in der Wertschöpfungskette und wirkungsvolle Massnahmen. Ein Blick hinter die Kulisse der Bewegung «Mach mehr draus» der na-

tionalen Woche gegen Food Waste.

Gemeinsam gegen Verschwendung

Bei der Umfrage des Schweizer Umweltpanels, welches die Meinung der Schweizer Bevölkerung in Zusammenhang mit Umweltthemen erforscht, über die Einstellung zu Lebensmittelverschwendung (veröffentlicht 2025) gaben 96 Prozent der Befragten an, sich unwohl zu fühlen, Lebensmittel wegzuworfen. Genauso verzeichnete die Umfrage eine erhöhte Bereitschaft für Massnahmen, um der vermeidbaren Verschwendung entgegenzuwirken. Warum gab es also keinen nennenswerteren Rückgang als die fünf Prozent? Die Befragten schätzten sogar grösstenteils die Masse an Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten richtig ein. Wie sich herausstellte, gibt es eine Diskrepanz zwischen Selbsteinschätzung und dem effektiven persönlichen Food Waste: Über 80 Prozent gaben an, weniger Abfälle als der Schweizer Durchschnitt von 80 Kilogramm pro Jahr zu produzieren. Dies spielt wahrscheinlich eine nicht zu unterschätzende Rolle in der Umsetzung von Massnahmen.

Genau da setzt die Bewegung «Mach mehr draus» an, die vergangene Woche zum ersten Mal stattfand. Die nun jährlich durchgeführte Woche soll das nationale Food-Waste-Gewissen der Schweiz auffrischen und mit konkreten Aktionen und Tipps für den Alltag Abhilfe schaffen. Das **Projekt** sei von Anfang an langfristig angelegt worden, um eine grösstmögliche Wirkung zu erzielen. «Unser Ziel ist es, dass einmal jeder Schweizer und jede Schweizerin weiss, im September findet die «Mach mehr draus»-Woche statt», so der Mediensprecher Philip Moser.

Die Bewegung stellt Fakten und Material zur Verfügung, Organisationen und Unternehmen können sich melden und im Zeitraum vom 12. bis 20. September auf ihren Kanälen informieren und Aktionen sowie Veranstaltungen durchführen. Im Supermarkt, in Zeitschriften, auf Speisekarten oder an Foodsave-Banketten wurde das Thema Lebensmittelverschwendung aufgegriffen. Rückblickend meint Moser: Mit der Premiere sei man

zufrieden, es habe eine breite Berichterstattung auf den unterschiedlichsten Kanälen gegeben und insgesamt hätten über 50 Organisationen und Unternehmen teilgenommen. Doch wie funktioniert ein Food-Save-Konzept im unternehmerischen Alltag?

Zwischen Kundenwunsch und Nachhaltigkeit

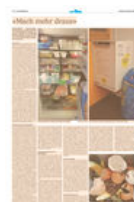
Die Gastronomie zeigt deutlich, wie komplex das Thema Food Waste ist. Restaurants und Hotelbetriebe müssen sich einerseits an die Hygienevorschriften und das Lebensmittelgesetz halten, andererseits genauso ihre Gäste zufriedenstellen und dabei kosten- und ressourcenschonend vorgehen. Aufgrund letzteres sind bereits viele zielführende Massnahmen bekannt, die Food Waste vermeiden. Patrick Jäger, Direktor und Gastgeber des Hotel Eden Spiez, gab dem «Frutigländer» einen Einblick in ihre Massnahmen.

Das Unternehmen setzt dabei auf ein mehrschichtiges Modell: Führungskräfte, Personal wie auch Gäste werden sensibilisiert. Bereits 2019 hat das Eden begonnen seine Lebensmittelabfälle zu messen. Aufgeteilt in verschiedene Kategorien wie beispielsweise Speisereste und Rüstabfälle werden konstant Daten erhoben. Im Anschluss wird mit Portionsgrössen experimentiert: «In Zehn-Gramm-Schritten passten wir die Grösse unserer Gerichte an und massen wie viel wieder zurückgesendet wurde, bis wir zufrieden waren», so der Gastgeber.

Für ihn ist aber auch klar, es ist nicht alles möglich. Schliesslich müssen sie sich als Hotelbetrieb auch am Kundenwunsch orientieren. Deswegen steht es für ihn aktuell ausser Frage, ihr Frühstücksbuffet aufzuheben – auch wenn ein Buffet in der Regel zu mehr vermeidbaren Abfällen führt. Sie versuchen diese jedoch so weit wie möglich zu reduzieren. Patrick Jäger ist insgesamt zufrieden mit ihrem aktuellen Food-Waste-Management. Besser könne es natürlich immer sein, fügte er an. Als Teil der Organisation United Against Waste sei man

Frutigländer
3714 Frutigen
033/ 672 11 11
<https://www.frutiglaender.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
Auflage: 3'854
Erscheinungsweise: täglich



Seite: 2
Fläche: 123'692 mm²

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800022
Referenz:
43c746c3-0e64-445f-9b03-38786e85f6f0
Ausschnitt Seite: 2/2

konstant daran, für das Thema zu sensibilisieren und aktiv Massnahmen umzusetzen.

Tipps für den Alltag

Nicht nur als Gast am Frühstücksbuffet, der nur so viel auf sein Teller legt, wie er auch isst, sondern auch zuhause kann mit einfachen Handlungen grosses bewirkt werden. Angefangen mit einem geplanten Einkauf. Das verhindert, das Kaufen von zu vielen Produkten, die nicht vor dem Verderben konsumiert werden. Ein zweiter Tipp: sich über die richtige Lagerung informieren und so die Haltbarkeit steigern. Ausserdem ist es wichtig, Haltbarkeitsdaten richtig zu deuten: Bei «Mindestens haltbar bis» kann, wenn es optisch gut aussieht und angenehm riecht, probiert werden. Vor dem Überschreiten eines Verbrauchsdatums aber sollte das Produkt verzehrt oder eingefroren werden.

Der Kühlschrank für alle

Ein weiterer Tipp ist das Teilen von überschüssigen Lebensmittel. So können in den Kühlschränken von **Madame Frigo** gratis Produkte deponiert und mitgenommen werden. Nicht zugelassen sind alko-

holische Getränke, Fleisch oder Fisch sowie gekochte oder bereits geöffnete Produkte. Im «Frutigländer»-Gebiet gibt es aktuell drei Standorte: Frutigen (Untere Bahnhofstr. 4), Adelboden (Parkhaus Zelgstrasse) und Spiez (DorfHus). Die jeweiligen Betreibenden sorgen für Ordnung und Sauberkeit in den öffentlichen Kühlschränken. Alle drei Standorte vermerken eine saisonale Nutzung: im Sommer sei jeweils mehr los als im Winter, aber insgesamt werden sie rege genutzt, jedenfalls bleibe vieles nicht lange liegen, erklären die Standorte unabhän-

gig voneinander. Jsabelle Wyss, Betreiberin des Frigos in Spiez, fordert auch Detailhändler auf, ihre Ware vorbeizubringen oder mit ihnen in Kontakt zu treten. «Food Waste kann immer entstehen, zuhause oder im Detailhandel», so Wyss, die selbst über zehn Jahre in Lebensmittelgeschäften gearbeitet hat.

Es zeigt sich, es gibt noch immer Handlungsbedarf beim Thema Lebensmittelverschwendung. Ein erster Schritt ist ein ehrlicher Blick in den eigenen Kühlschrank, die eigene Einkaufstasche und den eigenen Abfalleimer zu werfen.

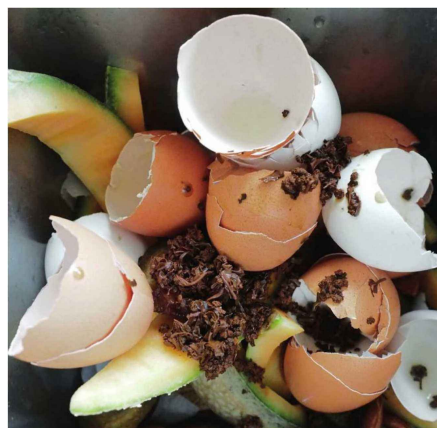


Die richtige Lagerung von Lebensmittel verlängert ihre Haltbarkeit.

BILDER: ALICE STADLER

In den Frigos können gratis Lebensmittel deponiert und mitgenommen werden.

BILD: ZVG



Überschüssiges zu kompostieren ist auch eine Form von Lebensmittelverschwendung.