



MEDIENMITTEILUNG

Zollikofen, 13. Juni 2013

Food Waste-Konferenz diskutiert Lösungen

Die erste Konferenz zu Lösungsstrategien gegen Food Waste ging am 13. Juni erfolgreich über die Bühne. In Zollikofen diskutierten Fachleute aus der Schweiz und ganz Europa über mögliche Lösungen gegen das Food Waste-Problem. Dabei wurden viele verschiedene Lösungsansätze präsentiert. Die Stakeholder sind gewillt, etwas zu ändern.

Bereits bei der Eröffnung machte Ueli Schmezer SRF-Redaktor und Moderator der Konferenz klar, um was es bei der Konferenz gehen soll und um was eben nicht: Es soll für einmal nicht die Schuldfrage, sondern vielmehr um Lösungsstrategien gegen Food Waste zur Sprache kommen.

Fakten sind auf dem Tisch

Die Fakten sind auf dem Tisch: Ein Drittel der Nahrungsmittel gehen in der Schweiz zwischen Feld und Teller verloren, wie Markus Hurschler, Geschäftsführer von foodwaste.ch bei seiner Eröffnungspräsentation noch einmal in Erinnerung rief. Das riesige Interesse und die vielen Anmeldungen aus allen Bereichen – Unternehmen, Verwaltung, Zivilgesellschaft und Forschung – zeigten, dass man gewillt ist, das Problem anzugehen. Dies betonte auch Dominik Kohli, Vizedirektor des Bundesamtes für Landwirtschaft: “Wir spüren, dass sich alle Akteure engagieren wollen – deshalb sind wir alle auch hier”.

Verschiedene Lösungen in der Wertschöpfungskette

Die ersten Präsentationen zeigten dann auch Beispiele für neue Lösungen. Da war zum Beispiel Paulus Kusters, CEO des niederländischen Unternehmens Provalor. Provalor hat verschiedene Systeme zur Verwertung von nicht verwendbaren Gemüseteilen in der Nahrungsmittelindustrie entwickelt. So können beispielsweise Schalen von Karotten oder Pflanzenteile von Tomaten zur Produktion anderer Lebensmittel verwendet werden. Dies sah auch Manfred Kaiser von der Migros Aare als einen sehr erfolgsversprechenden Ansatz. Bei der anschliessenden Podiumsdiskussion sprachen die Teilnehmer über “Wege zum verlustfreien Wertschöpfungs-system”.

foodwaste.ch
Spitalgasse 24
CH-3011 Bern

www.foodwaste.ch
info@foodwaste.ch
+41 (0)31 331 16 16

Was tun im Haushalt?

Der Nachmittag stand ganz im Zeichen der Reduktion der Haushaltsverschwendung. Dort fallen mit rund 50 Prozent die meisten Lebensmittelabfälle an. Eröffnet wurde der Nachmittag mit einer Präsentation von Sophie Esteal, Food Waste Manager beim WRAP (UK). Sie betonte die Wichtigkeit von Sensibilisierung sowie Aufklärung der Konsumenten und stellte die Kampagne "Love Food, Hate Waste" vor. "Eine der Hauptaktivitäten von WRAP ist es, die Bevölkerung in einer Sprache anzusprechen, die sie verstehen und so ihr Verhalten zu ändern", so Esteal. Mit positiven Messages und gemeinsame Kampagnen von Grossverteilern, Behörden und NGOs, die sehr positive Resultate gezeigt haben.

"In der Schweiz stehen wir in diesem Prozess noch am Anfang", sagte Martina Blaser, Leiterin Stab, Ökonomie und Umweltbeobachtung beim BAFU in der zweiten Podiumsdiskussion. Die Diskussionsteilnehmer, inklusive Johann Züblin von der Migros waren sich aber einig, dass man den Konsumenten unterstützen muss und dass das Vertrauen in die Lebensmittelindustrie gestärkt werden muss.

Lösungsansätze sind da, Stakeholder gewillt

Die heutige Konferenz hat gezeigt, dass es noch viel Arbeit gibt. "Wir wollten an dieser Konferenz Ideen und wir haben Ideen bekommen", sagt Hurschler in seinem Schlussreferat. Sekundärstoffe in Lebensmittel verwandeln, neue Erntemethoden, Neues in der Produkteentwicklung, Sensibilisierungskampagnen und vieles mehr kam heute zur Sprache. Nun gilt es, diese Lösungsansätze auch umzusetzen. Die Konferenz hat gezeigt, dass die verschiedenen Stakeholder bereit sind, die Probleme in Angriff zu nehmen.

Bilder von der Konferenz finden Sie auf www.foodwaste.ch/medien

Über foodwaste.ch:

foodwaste.ch ist die unabhängige Informations- und Dialogplattform im Thema Lebensmittelverluste in der Schweiz. Sie unterstützt und fördert den gesellschaftlichen Dialog zur Verringerung der Verluste entlang der Lebensmittelkette und gibt Anstösse für innovative Lösungsansätze.

Medienkontakt:

Gerne steht Ihnen Markus Hurschler, Geschäftsführer von foodwaste.ch, für Auskünfte oder Interviews zur Verfügung:

Markus Hurschler

Mail: mh@foodwaste.ch Tel: +41 (0)79 433 29 47

foodwaste.ch
Spitalgasse 24
CH-3011 Bern

www.foodwaste.ch
info@foodwaste.ch
+41 (0)31 331 16 16