

# Food Waste Forum 2014

---

MEDIENMITTEILUNG Zollikofen, Montag, 16. Juni 2014

## Food Waste – kein Problem der anderen

---

**Zu viele Lebensmittel werden weggeworfen. Pro Jahr entstehen 2.3 Mio. Tonnen Food Waste nur in der Schweiz – das macht Produzenten, Händler und Konsumenten betroffen. Am zweiten Food Waste Forum 2014 in Zollikofen wurden erfolgsversprechende Ansätze und Projekte zur Vermeidung dieser Abfälle diskutiert. Unter den 160 Teilnehmenden waren sowohl renommierte Unternehmen wie auch private Initianten lokaler Projekte präsent.**

Am Problem will niemand schuld sein. Der Konsument betrachtet sich selbst nicht als Verursacher von Lebensmittelabfällen – doch die Fakten widerlegen dies: mehr als die Hälfte des Food Waste entsteht in Privathaushalten. Unternehmen der Lebensmittelindustrie sehen sich selbst nur begrenzt als verantwortlich und verweisen auf die Marktmacht der Kunden. Auch hier besteht vermutlich noch «viel Luft nach oben», wenn man dem Problem ernsthaft begegnen will.

### **Ein Trend, dem man sich nicht verschliessen kann**

In ihrem Food Report 2015 legt Hanni Rützler dar, dass der Kunde heute im zunehmend vergleichbaren Angebot Orientierung und ganzheitliche Lösungen sucht: Produzenten und Verkäufer können sich also abheben indem sie aufzeigen, was sie gegen Food Waste unternehmen und ihre Kunden befähigen, selbst aktiv zu werden. Dabei steht weniger die Abwehr von kritischen Stimmen im Vordergrund, sondern viel mehr die Möglichkeit des Kunden, rasch zu alternativen Anbietern zu wechseln. Mit vorausschauenden Aktionen kann die mögliche Kritik des Kunden vorweggenommen werden. Beispielhaft zeigt dies die Bäckerei Glatz in Bern in einem Merkblatt unter dem provokativen Titel «Kauft weniger Brot» mit Rezepten für Brotresten im Haushalt. Bei Grossisten ist ein Gegentrend zu normierten Gemüsen und Früchten festzustellen: spezifische Labels oder Klassenunterschiede werden ins Sortiment aufgenommen, sind aber noch ein Nischenangebot.

### **Food Waste sichtbar machen**

Das Bundesamt für Umwelt BAFU hat zeitgleich zum Forum die Studie «Food Waste: Problem bekannt – aber nicht verankert» veröffentlicht: darin wird deutlich, dass Konsumenten sich dem Problem der Lebensmittelverschwendung bewusst sind, aber nicht den Zusammenhang zu ihrem eigenen Verhalten herstellen. Die Umfrage verdeutlicht, dass man das Gefühl hat, selbst produziere man keine oder kaum Lebensmittelabfälle, während andere in der Schweiz das in Unmengen tun. Auch wenn es vielen als Selbstverständlichkeit erscheint: es benötigt viel Sensibilisierungsarbeit im Alltag sowohl im privaten Haushalt als auch im Gastronomiebereich. Dazu sind einfache, pragmatische Lösungen gefragt: schon nur ein transparenter Kübel für die Rüstabfälle in einem

# Food Waste Forum 2014

---

Gastronomiebetrieb führt zu mehr Selbstkontrolle und zu einer um rund 20% reduzierten Abfallmenge, wie dies ein Pilotversuch an einer Messe in Deutschland gezeigt hat.

## **Wertschätzung der Lebensmittel fördern**

Nebst Unternehmen und Privaten ist auch die öffentliche Hand aufgefordert, eine Rolle zu übernehmen. Im Bundesgesetz über den Umweltschutz steht einleitend zum Kapitel Abfälle: «Die Erzeugung von Abfällen soll soweit möglich vermieden werden.» Erfolgsversprechend erscheint hier der Ansatz, Initiativen aus der Bevölkerung durch die Unterstützung der Gemeinde eine breite Plattform zu geben. Die Gemeinde Schöffland (AG) hat ihren Bewohnern Rabatten als Gemüsebeete zur Verfügung gestellt. Mit der Überproduktion wurde ein Essen an einem öffentlichen Anlass gestaltet. Auch andere Gemeinden machen sich den Trend zum «Urban Gardening» zu Nutze und stellen in einem öffentlichen Park bisherige Blumenbeete der Quartierbevölkerung als gemeinschaftlich genutzte Gärten zur Verfügung. Pilotprojekte wie die «Kleine Freiheit» in Zürich und die Parkanlage Brännengut in Bern zeigen, dass damit gleichzeitig mehrere Probleme angegangen werden können: bislang unbelebte Orte werden neu genutzt, Littering kann vermindert und das gemeinschaftliche Bepflanzen als Quartier- oder gar Sozialprojekt umgesetzt werden. Diese Beispiele haben ein gemeinsames Ziel: Den Trend zu «DIY-Lebensmittel» nutzen und die Wertschätzung für Lebensmittel erhöhen.

## **«Frisches Brot von gestern»**

Letztlich liegt in den Lebensmittelabfällen vielfach ein wirtschaftliches Potential brach. Bereits seit längerer Zeit produziert das Freiburger Unternehmen «Infré» entkoffeinierten Tee, aber erst seit rund zehn Jahren können sie das frühere Abfallprodukt Koffein für Pharmaunternehmen und Getränkehersteller gewinnbringend weiterverwerten. Das junge Unternehmen «Äss-Bar» in Zürich holt unverkaufte Waren aus Bäckereien und verkauft diese am nächsten Tag im eigenen Verkaufsladen. Schliesslich will kein Bäcker nebst seinem neuen, frischen Brot das Brot von gestern günstiger verkaufen. Er ist aber vielfach froh um die sinnvolle Weiterverwendung und wird am Erlös des Nachverkaufs beteiligt. Dieses und weitere spannende Kleinstunternehmen wurden am Forum vorgestellt. Damit aus solchen Projekten möglichst bald selbsttragende Unternehmen werden, bleibt zu hoffen, dass die Kunden ihre Wahlfreiheit wahrnehmen.

--

5270 Zeichen (inkl. Leerschläge)

# Food Waste Forum 2014

---

Bilder von der Konferenz finden Sie auf [www.foodwaste.ch/medien](http://www.foodwaste.ch/medien)

Studie gfs.bern im Auftrag des Bundesamtes für Umwelt BAFU

[www.bafu.admin.ch/wirtschaft](http://www.bafu.admin.ch/wirtschaft) > Studie «Food Waste: Problem bekannt – aber nicht verankert»

Food Report 2015 von Mag. Hanni Rützler: [www.futurefoodstudio.at/publikationen](http://www.futurefoodstudio.at/publikationen)

--

## 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.

[www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch) > Aktivitäten > Food Waste Forum 2014

--

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

**Markus Hurschler**

[mh@foodwaste.ch](mailto:mh@foodwaste.ch)

+41 (0)79 433 29 47

**Verein foodwaste.ch**

Spitalgasse 24, 3011 Bern

[www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch)

[info@foodwaste.ch](mailto:info@foodwaste.ch)

+41 (0)31 331 16 16