

Verkauf von Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit

## 1 Million Lebensmittel vor dem Wegwerfen bewahrt

**Lebensmittel dürfen auch nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) noch verkauft werden. Je nach Produkt kann der Verkauf um bis zu 360 Tage verlängert werden, z.B. bei Reis, Mehl, Tee oder Gewürzen. Ebenfalls darf Fleisch bis zum Verbrauchsdatum (VD) eingefroren und so 90 Tage länger verkauft werden. Voraussetzung ist aber, dass diese Lebensmittel mit einer Etikette gekennzeichnet werden. foodwaste.ch konnte im Jahr 2024 eine Million solcher Etiketten an Detailhändler:innen und Hofläden abgeben.**

Eine Studie, die 2021 vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) in Auftrag gegeben und von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) durchgeführt wurde, zeigte, dass bestimmte Lebensmittel länger aufbewahrt und verzehrt werden können, darunter auch Milchprodukte. Dies ermöglicht den längeren Verkauf der entsprechend gekennzeichneten Lebensmittel. Dafür wird der Begriff «Mindesthaltbarkeitsdatum plus» (MHD+) bzw. «Verbrauchsdatum plus» (VD+) verwendet. So landet weniger im Abfall – das ist ökologisch sinnvoll und spart Geld bei den Konsument:innen und den Verkäufer:innen.

Zudem hilft es, das Ziel des Bundesrates umzusetzen, die Lebensmittelverschwendung in der Schweiz bis 2030 um die Hälfte zu reduzieren. «Um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, braucht es das Zusammenspiel von Produzent:innen, Händler:innen und Konsument:innen», sagt Erika Bauert, Co-Projektleiterin MHD+ bei foodwaste.ch.

### Über 550 Läden sind dabei

foodwaste.ch unterstützt Läden in der Umsetzung mit einer Toolbox: Nebst den von foodwaste.ch erstellten Etiketten beinhaltet diese Anleitungen, Tutorials sowie Informationen für die Kundschaft. foodwaste.ch ist ebenfalls Anlaufstelle bei Fragen zur Umsetzung. Die Materialien und Inhalte sind dem Verband der Kantonschemiker der Schweiz bekannt und die Leitfäden sind öffentlich zugänglich. Die Toolbox stösst auf grosses Interesse: Bereits über 550 Verkaufsstellen wie Hofläden, kleine Lebensmittelläden, Drogerien, Getränkehändler:innen, Metzgereien, Bäckereien und auch grossen Detailhändler, verkaufen Produkte mit verlängerter Haltbarkeit.

*Interessierte Läden können Starter-Sets über die Website von foodwaste.ch aktuell kostenlos beziehen: [www.foodwaste.ch/detailhandel](http://www.foodwaste.ch/detailhandel)*

### Rückfragen und Interviews:

Timothée Olivier, Co-Projektleiter MHD+ bei foodwaste.ch

[to@foodwaste.ch](mailto:to@foodwaste.ch), 031 306 17 60

## Weitere Infos zur verlängerten Haltbarkeit von Lebensmitteln:

- Spezifische Informationen für den Detailhandel: <https://foodwaste.ch/detailhandel>
- Generelle Informationen: <https://foodwaste.ch/haltbarkeit-lebensmittel/>

**foodwaste.ch** informiert und sensibilisiert seit 2012 in der ganzen Schweiz die Bevölkerung zum Thema Lebensmittelverschwendung, mit dem Ziel, Food Waste in der Schweiz bis 2030 zu halbieren und die Wertschätzung gegenüber Nahrungsmitteln zu steigern. Die Non-Profit-Organisation fördert und unterstützt den gesellschaftlichen Dialog unter den Akteur:innen und liefert konkrete Lösungen, die zu einer Verminderung von Food Waste in der ganzen Lebensmittelkette führen.

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

## Fotos:



Quellenangabe: foodwaste.ch