

## Dank Etiketten Lebensmittel clever verkaufen

**Produkte mit kurzem Mindesthaltbarkeitsdatum, insbesondere Grosspackungen, sind im Verkauf nicht immer einfach zu handhaben. Die Aufkleber von foodwaste.ch bieten dem Detailhandel eine praktische Lösung. Darüber hinaus regen die Kleber die Kundschaft zum Nachdenken an und sensibilisieren so für den sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln.**

«Die Kühlschrankprodukte kontrollieren wir alle ein bis zwei Tage, die Trockenwaren je nach Bestelldatum», erklärt Franziska Müller, Kollektivmitglied des Bio-Fachgeschäfts «Stadtladen» in St. Gallen. Dabei spüren die Mitarbeitenden Produkte auf, die sich dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) nähern. Diese werden mit einer Etiketle versehen – etwa «MHD+360 Tage». Das bedeutet in diesem Fall, dass das Produkt noch ein Jahr über das MHD hinaus bedenkenlos konsumiert werden kann.

Die Aufkleber stammen vom Verein foodwaste.ch, der sich gegen Lebensmittelverschwendung engagiert. Besonders im Fokus stehen Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum. Denn diese verderben in der Regel kaum und sind bei einwandfreiem Aussehen, Geruch und Geschmack auch nach dem aufgedruckten Datum bedenkenlos geniessbar. Entscheidend ist jedoch, dass die Konsument:innen darüber informiert werden und die Produkte korrekt gekennzeichnet sind. Genau hier setzt foodwaste.ch an: Mit Etiketten, Flyern und Informationsmaterialien unterstützt der Verein den Detailhandel bei einer verantwortungsvollen und transparenten Umsetzung.

### **Auch Sensibilisierung wird gefördert**

Kürzlich erhielt das Lebensmittelgeschäft Grosspackungen Mandeln mit kurzem Mindesthaltbarkeitsdatum. «Solch grosse Mengen lassen sich eher schwer verkaufen, da viele Kund:innen Produkte mit möglichst langer Haltbarkeit bevorzugen», erklärt Müller. Deshalb wurden die Packungen noch vor Ablauf des Datums mit den entsprechenden Etiketten versehen. Mit Erfolg: Die Mandeln verkauften sich besser als ohne Kennzeichnung. «In solchen Fällen sind die Kleber ideal», so Müller.

In der Praxis stellen sich jedoch noch Herausforderungen – etwa bei der Einordnung, in welche Haltbarkeitskategorie ein Produkt fällt und welchen Kleber es erhalten soll. Wie unterscheidet sich beispielsweise ein Nature-Tofu von einer geräucherten oder marinierten Variante? In solchen Fällen greift das Team auf die Unterlagen von foodwaste.ch zurück (weitere Infos siehe Infobox). «Es ist sehr hilfreich, bei Unsicherheiten eine Anlaufstelle zu haben», sagt Müller. Im Zweifelsfall entscheide man sich stets für die kürzere Haltbarkeitsdauer.

Wenden die Läden die Empfehlungen gemäss dem Leitfaden von foodwaste.ch an, sind sie rechtlich auf der sicheren Seite. Denn die Angaben beruhen auf wissenschaftlichen Erkenntnissen und sind vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen geprüft und gutgeheissen. «Alles ist transparent, und wir können den Kund:innen im Gespräch genau sagen, wo sie bei Bedarf weitere Informationen finden», so Müller.

Ein weiterer wichtiger Zweck der Aufkleber sieht Müller in der Sensibilisierung der Kundschaft rund um das Thema Haltbarkeit: «Vielen ist der Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum zu wenig bekannt», erklärt sie. Gerade bei lange haltbaren Produkten fehle oft das Vertrauen in die eigene Sinnesprüfung. Die Plakate und Flyer im Laden regen zum Nachdenken und zum Gespräch an. «Dieses Wissen nehmen viele mit nach Hause und wenden es dort auch an», so Müller.

((3451 Zeichen inkl. LZ))

#### Info-Box

## foodWaste.ch

### Aus Liebe zum Essen

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. Dies beispielsweise mit Hilfsmitteln für den Detailhandel, Kochkursen («Null-Resten-Küche»), Foodsave-Banketten und interaktiven Ausstellungen.

Bestellen Sie ein kostenloses Starter-Set mit Etiketten und Infomaterial:

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

Webseite mit Infos zur verlängerten Haltbarkeit: [www.foodwaste.ch/haltbarkeit](http://www.foodwaste.ch/haltbarkeit)

#### Kontakt:

Timothée Olivier, Co-Projektleiter MHD+ im Detailhandel, [to@foodwaste.ch](mailto:to@foodwaste.ch)

#### Bilder

Bild	Beschriftung	Bildquelle
	Franziska Müller vom Stadtladen in St. Gallen verwendet die Kleber von foodwaste.ch vor allem für Grosspackungen mit kurzem Haltbarkeitsdatum.	Sprachwerk



Sensibilisierung über die Aufkleber:  
«Durch die Etiketten kommt man mit den Leuten wieder vermehrt über die Haltbarkeit von Lebensmitteln ins Gespräch», sagt Franziska Müller vom Stadtladen St. Gallen.



Produkte wie Kaffee sind bis zu einem Jahr nach dem aufgedruckten Mindesthaltbarkeitsdatum noch bedenkenlos geniessbar. Der Aufkleber von foodwaste.ch macht dies deutlich.

