

Verkauf von Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit

## **Kleine Läden, grosse Wirkung: 1,2 Millionen Lebensmittel seit 2024 gerettet**

**Immer mehr Läden gehen neue Wege im Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Sie verkaufen bestimmte Produkte im Einklang mit dem Lebensmittelgesetz über das MHD hinaus. Je nach Kategorie lässt sich die Verkaufsfrist um bis zu 360 Tage verlängern, so z.B. bei Kaffee, Teigwaren oder Mehl. Hofläden, kleine Lebensmittelläden, Molkereien, Bäckereien, Metzgereien und weitere Akteure leisten so einen wichtigen Beitrag zur Reduktion von Food Waste.**

Eine Studie der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) von 2021 im Auftrag des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) zeigt auf, wie lange verschiedene Produkte nach Ablauf des MHD noch bedenkenlos konsumiert werden können. Entsprechend gekennzeichnet können Lebensmittel damit auch länger verkauft werden. Gewisse Produkte mit einem Verbrauchsdatum (VD) wie zum Beispiel Fleisch können zudem vor Erreichen des Datums eingefroren werden und so noch während 90 Tagen verkauft werden. Dadurch wird weniger weggeworfen. Das schont die Umwelt und sowohl der Detailhandel wie auch die Konsument:innen sparen Geld.

### **Unterstützung für kleine Läden**

foodwaste.ch unterstützt interessierte Läden bei der Anwendung der verlängerten Haltbarkeit. Vordruckte Etiketten und eine Toolbox mit Anleitungen und Informationsmaterialien erleichtern die Einführung. Von diesem Angebot profitieren insbesondere kleinere Läden, die oftmals nicht die Kapazitäten haben, sich eigenständig um die Umsetzung zu kümmern. Seit 2024 konnten bereits rund 1,2 Millionen Etiketten zur Deklaration der verlängerten Haltbarkeit auf dem Produkt an Detailhändler:innen und Hofläden abgegeben werden.

### **Beitrag zum gesellschaftlichen Wandel**

Die teilnehmenden Läden setzen damit einen Trend in der Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung. Rund 1000 Läden sind schon dabei, Tendenz steigend. Timothée Olivier, Co-Projektleiter bei foodwaste.ch sagt: «Gerade kleine Läden sind sich der Problematik rund um Food Waste sehr bewusst. Sie möchten aktiv handeln und können durch den direkten Kundenkontakt viel zur Sensibilisierung der Konsument:innen beitragen.»

Mit dem verlängerten Verkauf leisten die Läden zudem gemeinsam mit foodwaste.ch einen direkten Beitrag zur Erreichung des Ziels des Bundesrats, den Food Waste bis 2030 zu halbieren.

Die Rückmeldungen aus der Praxis sind positiv, wie eine Umfrage unter teilnehmenden Läden zeigte: Detailhändler:innen und Hofläden berichten, dass der Verkauf von Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit mit den Etiketten von foodwaste.ch mit wenig Aufwand umsetzbar ist.

Zudem stösst das Projekt bei den Kund:innen auf grosses Interesse und es entstehen häufig gute Gespräche. Damit tragen die Verkaufsstellen nicht nur dazu bei, Food Waste im eigenen Betrieb zu vermeiden, sondern leisten auch einen wichtigen Beitrag zum gesellschaftlichen Wandel hin zu einem wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln.

Interessierte Läden finden zusätzliche Informationen auf [www.foodwaste.ch/detailhandel](http://www.foodwaste.ch/detailhandel) und können sich von [foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch) kostenlos zur Umsetzung beraten lassen.

### Rückfragen und Interviews:

Timothée Olivier, Co-Projektleiter MHD+ bei [foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch)  
[to@foodwaste.ch](mailto:to@foodwaste.ch), 031 306 17 67

### Weitere Infos zur verlängerten Haltbarkeit von Lebensmitteln:

- Aktuell: kostenlose Webinare im Februar/März: [www.foodwaste.ch/webinar](http://www.foodwaste.ch/webinar)
- Generelle Informationen: [www.foodwaste.ch/haltbarkeit](http://www.foodwaste.ch/haltbarkeit)

**foodwaste.ch** engagiert sich seit 2012 schweizweit für die Sensibilisierung der Bevölkerung zum Thema Lebensmittelverschwendung. Ziel ist es, 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](http://www.foodwaste.ch)