

# Zeit für Lösungen



Die Klimakrise wie auch die aktuelle Ernährungskrise zeigen: Die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, muss oberste Priorität erhalten. Mit seinem Aktionsplan gegen Food Waste anerkennt dies auch der Bundesrat. Gemeinden sind als Vorbilder, aber auch als treibende Kräfte hinter guten Lösungen gefordert.

von Jennifer Zimmermann

Die Ereignisse der letzten Monate haben uns sehr deutlich vor Augen geführt, wie verletzlich wir in Bezug auf die Versorgung mit wichtigen Gütern geworden sind. Nach pandemiebedingten temporären Lieferkettenunterbrechungen führt der Krieg von Russland gegen die Ukraine zu Versorgungsengpässen bei Brotgetreide. Es besteht die reale Gefahr, dass zum Beispiel die mit Gas betriebenen Backöfen der Grossbäckereien im Winter kalt bleiben. Ganz zu schweigen von den gravierenden Folgen, welche die steigenden Nahrungsmittelpreise für Menschen haben, die schon jetzt vom Hunger bedroht sind. Können wir es uns da moralisch und wirtschaftlich wirklich noch leisten, dass in der Schweiz jedes vierte Brot im Abfall landet? Ist es unter diesem Gesichtspunkt vertretbar, pro Jahr 500 000 ausgediente Legehennen in der

Biogasanlage zu entsorgen, statt sie zu Nahrungsmitteln weiterzuverarbeiten? Ist es weiterhin akzeptabel, Kartoffeln wegen ein paar kleinen schwarzen Punkten oder nicht ganz normkonformer Grösse auszusortieren und damit alle bis dahin für die Produktion aufgewendeten Ressourcen zu verschwenden?

### **Aktionsplan gibt Richtung vor**

Aus moralischen, wirtschaftlichen und ökologischen Gründen sind wir als Gesellschaft mehr denn je gefordert, unsere Lebensmittelabfälle – wie im Rahmen der Agenda 2030 der Uno vereinbart – bis 2030 im Vergleich zu 2017 zu halbieren. Das erhöht nicht nur die Ernährungssicherheit; halbieren wir die Lebensmittelabfälle, leisten wir auch einen wesentlichen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz. Denn die

Können wir es uns leisten, jährlich 330 Kilogramm Lebensmittelabfall pro Kopf zu generieren, indem wir unter anderem unförmiges Gemüse aussortieren?

### Dossier «Aktiv gegen Food Waste»

Die Herausgabe dieses Dossiers wurde durch das Bundesamt für Umwelt (Bafu) finanziell unterstützt.

ernährungsbedingte Umweltbelastung in der Schweiz liesse sich dadurch um 10 bis 15 Prozent senken.

Mit seinem im Frühling 2022 veröffentlichten Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung hat der Bundesrat seine Schwerpunkte für die kommenden Jahre skizziert (siehe Beitrag Seite 6). Die drei zentralen Stossrichtungen des Aktionsplans sind: Initiativen und Innovationen der Wirtschaft, Massnahmen der öffentlichen Hand sowie Information und Bildung. Im Fokus stehen dabei der bessere Umgang mit Mindesthaltbarkeitsdaten, die vermehrte Abgabe von überschüssigen Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen und die Optimierung von Verpackungen. Für die Umsetzung des Aktionsplans besteht in der Schweiz ein sehr breit abgestütztes Netzwerk an engagierten Akteur:innen (siehe Abbildung). Die Herausforderung besteht aber vor allem darin, dieses zu erweitern und zu koordinieren.

#### Veränderung braucht Zeit

Gemäss dem Aktionsplan kommt Kantonen, Städten und Gemeinden vor allem bei der Bildung, Sensibilisierung und Handlungsaktivierung der Bevölkerung eine

entscheidende Rolle zu. Wichtige Informationen für die Bevölkerung drehen sich insbesondere um die Einkaufsplanung, die korrekte Lagerung von Lebensmitteln, die Verwertung von Resten sowie die richtige Interpretation von Haltbarkeitsdaten. Hier sind Geduld und ein langfristiges Engagement unverzichtbar. Denn Erfahrungen aus dem Thema Abfalltrennung zeigen, dass die Verankerung in den Köpfen Zeit braucht.

Eine weitere wichtige Aufgabe der öffentlichen Hand ist es, gute Lösungen zu ermöglichen und anzutreiben. Entscheidungsträger:innen auf kantonaler und kommunaler Ebene können in Spitälern, Schulküchen und anderen eigenen Verpflegungsstätten Massnahmen zur Reduktion von Food Waste fordern und fördern. Ebenso können sie Initiativen aus der Zivilgesellschaft, etwa zur Verteilung von Lebensmitteln, die nötige Infrastruktur zur Verfügung stellen. Ein weiterer Hebel findet sich in der öffentlichen Beschaffung: Richten Beschaffende ihren Einkauf und die Vergabe von Aufträgen auf Ressourceneffizienz und die Reduktion von Food Waste aus, nehmen sie gleichzeitig eine wichtige Vorbildfunktion ein.

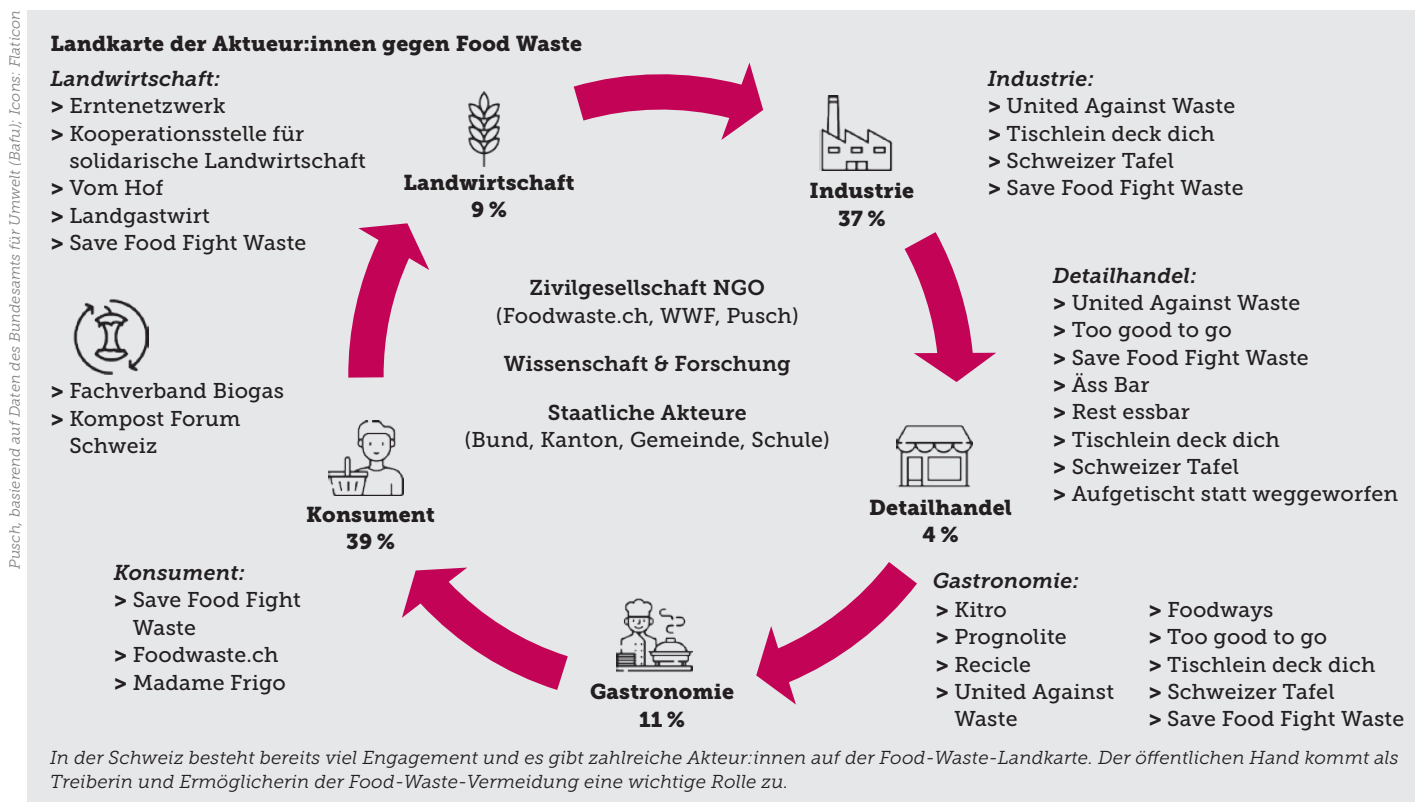
#### Handlungsmöglichkeiten für Städte und Gemeinden

Die Lebensmittelverluste in der eigenen Verwaltung und bei der Bevölkerung zu reduzieren, ist essenziell. Gemeinden können sich aber auch darüber hinaus gegen Food Waste einsetzen: Wichtige Weichen stellen sie zum Beispiel durch die Vernetzung von Landwirtschaftsbetrieben mit der lokalen Gastronomie oder dem Detailhandel. Denn im direkten Austausch können häufig sehr pragmatische und wirksame Lösungen zur Verwertung von Überschüssen oder sogenannter Zweitklassware gefunden werden. Weitere konkrete Handlungsmöglichkeiten, mit denen Kantone, Städte und Gemeinden – auch ohne umfassende kantonale Strategie – ihre Funktion als Motor im Kampf gegen Food Waste wahrnehmen können, finden sich in der Food-Waste-Toolbox von Pusch.

[www.pusch.ch/food-waste-toolbox](http://www.pusch.ch/food-waste-toolbox)



**Jennifer Zimmermann**  
Leiterin Gemeindeangebote und Erwachsenenbildung, Pusch, Zürich,  
jennifer.zimmermann@pusch.ch,  
www.pusch.ch



Pusch, basierend auf Daten des Bundesamts für Umwelt (Bafu); Icons: Flaticon