

Mit breiter Sensibilisierung zum Ziel

Der Kanton Luzern hat einen eigenen Fahrplan entwickelt, um der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken – nicht zuletzt, um das gefasste Netto-Null-Ziel zu erreichen. Im Fokus stehen die Gastronomie und Privathaushalte.

von Johanna Otto

Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist aus verschiedenen Gründen ein wichtiges Anliegen für den Kanton Luzern. Die Kantone haben mit der Verordnung über die Vermeidung und Entsorgung von Abfällen (VVEA) den Auftrag erhalten, die Vermeidung von Abfällen voranzutreiben. Die Reduktion von Food Waste ist dabei ein zentraler Hebel, da die Umweltbelastung durch die Lebensmittelverschwendung im Vergleich zu vielen anderen Abfällen wie beispielsweise Plastik besonders gross ist. Food Waste ist immer noch eine unterschätzte Grösse. In der Schweiz verursacht die Lebensmittelverschwendung gleich viel Umweltbelastung wie die Hälfte des motorisierten Individualverkehrs.

Strategisch verankert

Der Kanton Luzern hat sich deswegen zum Ziel gesetzt, Food Waste durch verschiedene Massnahmen zu verringern. Die Grundlagen hierfür hat der Kanton in der Abfallplanung sowie im Planungsbericht Klima und Energie 2021 gelegt.

> Die **Abfallplanung** dient als Steuerungs- und Führungsinstrument. Mittels der festgelegten Massnahmen werden die Vermeidung, Verwertung und Entsorgung von Abfällen weiter optimiert und die Entsorgungssicherheit langfristig sichergestellt. Ziel ist es, Ressourcen zu schonen. Damit auch kommende Generationen von natürlichen Rohstoffen profitieren können, ist ein nachhaltiger Umgang mit den Ressourcen zentral.

> Der **Planungsbericht Klima und Energie 2021** erläutert, wie das vom Kantonsrat festgelegte Ziel «Netto null Treibhausgasemissionen bis 2050» erreicht werden kann. Die Reduktion von Food Waste ist dabei eine von vielen Massnahmen.

Das Thema kommt an

Die Vernehmlassung beider strategischer Grundlagen hat gezeigt, dass zum Thema Food Waste und dessen Bekämpfung eine grosse Einigkeit bei den Parteien, Interessenverbänden sowie Privatpersonen herrscht. Es gab keinerlei Einsprachen

gegen die geplanten Massnahmen und die damit verbundenen Kosten. Im Gegenteil wurde sogar vielfach positiv hervorgehoben, dass der Kanton Massnahmen gegen Food Waste ergreift. Diese positive Grundhaltung der meisten Akteur:innen ist ein motivierendes Zeichen für andere interessierte Gemeinden und Kantone, die sich dem Thema Food Waste widmen möchten.

Food Waste – ein Problem der anderen

Eine Herausforderung beim Thema Lebensmittelabfälle bleibt jedoch, das Bewusstsein der verschiedenen Verursacher:innen dafür zu wecken, dass sie einen Anteil an der Entstehung von Food Waste haben und sie auch selbst einen Beitrag zur Reduktion leisten können. Eine Studie des Bundesamtes für Umwelt (Bafu) hat beispielsweise gezeigt: Die meisten Privatpersonen gehen davon aus, dass Food Waste vor allem bei anderen Personen und Prozessschritten (zum Beispiel im Detailhandel) entsteht. Ebenfalls geht aus dieser Studie hervor, dass Unklarheiten über die verschiedenen Datumsbezeichnungen «Mindestens haltbar bis» und «Verbrauchen bis» herrschen, was wiederum zu vermehrtem Food Waste führt.

Was Luzern genau plant

Food Waste entsteht in verschiedenen Bereichen der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln. Der Kanton Luzern legt für die Bekämpfung von Lebensmittelabfällen deshalb aktuell zwei Schwerpunkte: bei der Gastronomie und bei den Privathaushalten. In beiden Bereichen fällt aus unterschiedlichen Gründen Food Waste an. Somit sind auch die Massnahmen, die es sinnvollerweise zu ergreifen gilt, sehr verschieden.

> **Gastronomie:** Im Bereich der Gastronomie setzt der Kanton Luzern mit dem Projekt «Food Save Luzern» auf die Zusammenarbeit mit dem Projektpartner United Against Waste (siehe Beitrag Seite 12). Der Verein setzt auf eine konsequente Messung von Food Waste und einen individuellen Massnahmenplan für die einzelnen Gas-



Steter Tropfen höhlt den Stein: Konstante Information auf unterschiedlichen Kanälen, wie etwa hier an der Luga-Messe, ist wichtig, um Verhaltensänderungen bewirken zu können.

tronomiebetriebe, die sich am Projekt beteiligen. Vorangegangene Projekte in der Schweiz erreichten so eine Reduktion von Food Waste um durchschnittlich 35 Prozent, im Maximum sogar von bis zu 70 Prozent. Diese Zahlen zeigen sehr deutlich, dass die Gastronomie über grosses Potenzial zur Reduktion von Lebensmittelabfällen verfügt.

> Privathaushalte: Zur Sensibilisierung von Privathaushalten setzt der Kanton Luzern bereits seit Jahren auf Kampagnen. Diese haben sich jeweils allgemein mit dem Thema Food Waste und dessen Vermeidung befasst. Zum Beispiel ist im Rahmen der Zentralschweizer Kantonskampagne «E chline Schritt» eine Ausstellung entstanden, die über das Thema Food Waste informiert. Gemeinden können diese Ausstellung auch weiterhin mieten, um sie für die Sensibilisierung zu nutzen.

Haltbarkeit sorgt für Verwirrung

Wie die erwähnte Bafu-Studie zeigt, herrscht oft Unklarheit bezüglich des Mindesthaltbarkeitsdatums und des Verbrauchsdatums. Um mehr Klarheit zu schaffen, sind vor wenigen Monaten zwei neue Leitfäden im Auftrag des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) zum Thema erschienen. Der Kanton Luzern hat daraufhin beschlossen, ebenfalls Massnahmen mit diesem Themenfokus zur Sensibilisierung von Privatpersonen zu ergreifen. Ziel ist es, der Bevölkerung die neuen Erkenntnisse zum Thema Mindesthaltbarkeitsdatum näherzubringen und aufzuzeigen, welche Lebensmittel darüber hinaus konsumierbar sind und wie lange (MHD+).

Für dieses Projekt arbeitet der Kanton mit dem Projektpartner foodwaste.ch sowie der Agentur Umsicht zusammen. Es ist geplant, auch weitere interessierte Akteur:innen für das Thema zu gewinnen, wie beispielsweise andere Kantone, Gemeinden oder Unternehmen. Aktuell befindet sich Luzern noch in der Projektierungsphase, konkrete Massnahmen folgen erst noch. Es gibt jedoch bereits unterschiedliche vielversprechende Ideen, wie das Thema MHD+ vermittelt werden könnte. In den kommenden Wochen und Monaten wird der Kanton diese gemeinsam mit den Projektpartner:innen und weiteren Akteur:innen konkretisieren.

Dranbleiben lohnt sich

Gerade bei der Sensibilisierung von Privatpersonen ist eine wichtige Devise: Steter Tropfen höhlt den Stein. Es hat sich gezeigt, dass es nicht ausreicht, eine ein-

Genuss ohne Risiko

Welche Lebensmittel kann ich auch nach Ablauf des Datums sicher geniessen?

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum – Vertraue deinen Sinnen: sehen, riechen, schmecken

So viele Tage können korrekt gelagerte Lebensmittel über das jeweilige Haltbarkeitsdatum hinaus konsumiert und abgegeben werden, sofern sie gut aussehen, riechen und schmecken.

 Mehl	 Teigwaren & Reis	 Salz & Gewürze, Essig	 Zucker Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre	 Schokolade & Süswaren	 Tee & Kaffee	+360 Tage
 Fett/Öl	 Ungeküht lagerbare Getränke Softdrinks, Mineralwasser	 Dosen-konserven Gemüse, Fleisch, Früchte Gläser in Öl eingelegte Produkte Trockensuppen & -saucen	 Frühstückscerealien, Knäckebröt, Zwieback		+120 Tage	
 Tiefkühlprodukte	 Getränke geküht Fruchtsaft, Gemüsesaft	 UHT-Milch, Butter, Hartkäse	 Salzige Snacks gebackene Snacks, Cracker, Samen, Nüsse		+30 Tage	
 Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse	 Pökelwaren zum Rohessen Rohschinken, Salami, Salsiz	 Eier gekocht vorverpackte Backwaren	 Eier roh Pastmilch Kleingebäck Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen		+14 Tage	
		 Eier roh Pastmilch Kleingebäck Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen		+6 Tage		

↓ Möglichkeit: Einfrieren

Verbrauchsdatum (tiefgeküht)

Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis» können bei Eignung (keine sensorischen Veränderungen durchs Tiefkühlen) tiefgeküht und mit neuer Etikette als Tiefkühlprodukt gekennzeichnet werden.

+90 Tage, wenn tiefgeküht


Frischfleisch & Pökelwaren zum Kochen Kochschinken, Brühwürste


Reibkäse


Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse

Verbrauchsdatum

Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis», die sich nicht zum Einfrieren eignen* oder nicht bis zum Verbrauchsdatum tiefgeküht werden**, müssen nach dem Verbrauchsdatum entsorgt werden.

+0 Tage nicht tiefgeküht


***z.B. Patisserie**


****z.B. unverpacktes Frischfleisch**

Konsument:innen und Konsumenten sind über die Anwendung dieser Abgabep Praxis zu informieren, z.B. mit einem gut sichtbaren Tischsteller.


Partner der DGG Bern


Life Sciences und Facility Management
ILGI Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation


Essen verteilen – Armut lindern


Lebensmittelrettung – Lebensmittelhilfe

Um mit der Verwirrung rund um Haltbarkeitsdaten aufzuräumen, setzt Luzern unter anderem auf einen Flyer, der für Aufklärung sorgt.

malige kurze Aktion zum Thema Food Waste durchzuführen, und dann darauf zu hoffen, dass die Informationen hängen bleiben. Es braucht Informationen und Sensibilisierung auf verschiedenen Kanälen und mit verschiedenen Herangehensweisen über einen längeren Zeitraum, um einen relevanten Einfluss auf das tägliche Verhalten der Bevölkerung zu haben. Eine gute Grundvoraussetzung für die Sensibilisierung im Bereich Food Waste besteht, wenn sich alle Akteur:innen über die Wichtigkeit des Themas einig sind und das grosse Potenzial zur Ressourcenschonung

und zum Klimaschutz erkennen. Dieses Wissen sollten die Gemeinden, Kantone und alle anderen Akteur:innen nutzen, um einen positiven Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu leisten.



Johanna Otto
 Fachspezialistin Abfallbewirtschaftung, Amt für Umwelt und Energie, Kanton Luzern, johanna.otto@lu.ch, www.uwe.lu.ch