

# Klima schonen: Gemeinsam reduziert die Schweiz Food Waste

**Food Waste hat drastische Folgen für Umwelt, Klima, Mensch und Tier. Die nationale Initiative «Save Food, Fight Waste.» zeigt, wie einfach und lustvoll die Lebensmittelverschwendung im Alltag und in Haushalten reduziert werden kann. Gemeinden können dazu beitragen.**

Simon Schwarzenbach  
Sektion Siedlungsabfälle, Gemeindeberatung  
Abteilung Abfallwirtschaft und Betriebe  
Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft,  
Baudirektion, Kanton Zürich  
Telefon 043 259 32 46  
simon.schwarzenbach@bd.zh.ch

Clivia Bucher  
Pusch  
Telefon 044 267 44 44,  
clivia.bucher@pusch.ch  
www.pusch.ch

- [www.savefood.ch](http://www.savefood.ch)
- [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch)
- [www.bafu.admin.ch](http://www.bafu.admin.ch) → themen → abfall  
→ abfallwegweiser → biogene-abfaelle  
→ abfallarten → lebensmittelabfaelle
- «Food Waste vermeiden – direkt in den Gemeinden», ZUP 88, Juli 2017

## Themenschwerpunkt: Aktivitäten zum Klimawandel

Der Klimawandel ist eine der grössten Herausforderungen unserer Zeit. Von Seite 5 bis 46 widmet sich diese Ausgabe daher den aktuellen Aktivitäten von Kanton und Gemeinden im Klimaschutz und bei der Anpassung an den Klimawandel.



Die Food-Ninjas kämpfen kreativ gegen die Lebensmittelverschwendung und für die genussvolle Wertschätzung der Lebensmittel – dazu können sie auch auf Kehrlichfahrzeugen zu sehen sein, beispielsweise in Winterthur  
Quelle: Stadt Winterthur

Ein Drittel aller essbaren Lebensmittel in der Schweiz geht verloren (Kasten unten). Wie kann so viel Essen verschwinden, ohne dass man sich dessen bewusst ist?

### Warum wir Essen verschwenden

Die Antwort: Unwissen, Überfluss, spontaner Lebenswandel, welcher Planung und rechtzeitiges Verbrauchen von Lebensmitteln erschwert sowie die geringen Kosten der Lebensmittel. In der Schweiz kann man es sich leisten – zumindest finanziell. Denn in der Schweiz haben sich die Ausgaben für die Ernährung über die letzten Jahrzehnte stark verringert. 1945 machten die Kosten für Lebensmitteleinkäufe noch gut ein Drittel des Haushaltbudgets aus. Heute sind es durchschnittlich noch sieben Prozent.

### Drastische Folgen für Umwelt, Klima, Mensch und Tier

Die Herstellung von Lebensmitteln ist zeit- und ressourcenintensiv. Wird ein Drittel der Lebensmittel verschwendet, so gilt das auch für sämtliche Ressourcen, die für deren Produktion und Distribution angefallen sind.

Die Liste dieser kostbaren Ressourcen ist lang: Land, Wasser, Energie, Treibstoff sowie weitere Güter wie Düngemittel, Pestizide, Chemikalien, Verpackungsmaterialien und vieles mehr. Diese Ressourcenverschwendung führt zu unnötigen Emissionen, die das Klima schädigen und zu Biodiversitätsverlusten führen.

Gemäss einer Arbeit von ETH und BAFU liessen sich in der Schweiz pro Jahr etwa eine halbe Tonne Treibhausgase (CO<sub>2</sub> Äquivalente) pro Person vermei-

den, wenn Essbares nicht weggeworfen würde. Das entspricht rund 25 Prozent der Klimawirkung des ganzen Ernährungssystems der Schweiz. Und der Landverbrauch für den Anbau der weggeworfenen Lebensmittel entspricht der Hälfte der in der Schweiz landwirtschaftlich genutzten Flächen.

### Facts zu Food Waste

- Über die gesamte Wertschöpfungskette vom Feld bis auf den Teller fallen in der Schweiz pro Jahr 2,8 Millionen Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle an. Das entspricht 4,5-mal dem Gewicht der Schweizer Bevölkerung.
- Die Umweltbelastung durch Food Waste entspricht rund 50 Prozent der Umweltbelastung durch den motorisierten Individualverkehr.
- Je später in der Wertschöpfungskette Lebensmittel verloren gehen, desto höher ist die Umweltbelastung aufgrund aller vorangegangenen Arbeitsschritte und Transporte. Die Vermeidung von Food Waste in der Gastronomie und in den Privathaushalten ist daher besonders wichtig.
- Allein in den Schweizer Haushalten gehen pro Person und Jahr durchschnittlich 90 Kilogramm essbare Lebensmittel verloren. Das entspricht 38 Prozent aller Lebensmittelabfälle. Food Waste in den Haushalten belastet damit die Umwelt deutlich am stärksten. An zweiter Stelle steht die Verarbeitungsindustrie (29 Prozent), gefolgt von der Gastronomie (14 Prozent).

Die ethischen, sozialen und wirtschaftlichen Auswirkungen sind nicht minder schlimm: Weil die unnötig produzierten Lebensmittel die Nachfrage erhöhen, führen sie zu Preisanstiegen, welche die Ärmsten der Welt am härtesten treffen. Zudem werden sorglos Lebensmittel weggeworfen, während andere hungern. Und Lebewesen müssen unnötig ihr Leben lassen für Produkte, die hergestellt, aber nie konsumiert werden.

### Geniessen statt wegwerfen

Die Verringerung oder Vermeidung von Food Waste ist ein wichtiger Hebel auf dem Weg hin zu einem ressourcen- und klimaschonenden Konsum- und Lebensstil. Doch was braucht es dazu? Sensibilisierung, Bewusstwerdung, Wissen, die dazugehörige Verhaltensänderung und entsprechendes Handeln bei allen – egal, ob als Privatperson oder im Rahmen der beruflichen Tätigkeit.

Die schweizweite und mehrjährige Initiative «Save Food, Fight Waste.» setzt hier an. Im Rahmen der von Pusch Ende 2019 initiierten Sensibilisierungskampagne erhalten Konsumentinnen und Konsumenten clevere Tipps zur lustvollen Vermeidung von Food Waste. Sie – oder besser: die «Food Ninja» – zeigt, wie einfach und genüsslich Food Waste vermieden werden kann und wie wertvoll Lebensmittel eigentlich sind. Rezepte und Tipps gibt es dazu unter [www.savefood.ch](http://www.savefood.ch).

### Einfach Food Waste vermeiden

Ob daheim oder unterwegs – fünf ganz einfache Lösungen für jede und jeden können Food Waste bereits im Keim ersticken:

- Planen und Einkaufsliste erstellen.
- Lebensmittel richtig lagern und Haltbarkeiten verlängern.
- Bei der Mindesthaltbarkeit den Sinnen vertrauen.
- Reste und ältere Lebensmittel kreativ verwerten.
- Reste im Restaurant einpacken lassen.

Und wenn es dennoch zu Food Waste kommt? Dann wird wo immer möglich dank Grüngutsammlung, Vergärung oder Kompostierung das Beste daraus gemacht: Erde, Humus und Energie.



Reste im Restaurant einpacken lassen verdoppelt den Genuss und vermeidet Food Waste.  
Quelle: [www.savefood.ch](http://www.savefood.ch)

### Es braucht das Engagement aller

Food Waste ist eine gesamtgesellschaftliche Herausforderung. Will die Schweizer Bevölkerung Food Waste reduzieren, sind die Konsumentinnen und Konsumenten, aber auch alle Akteure der Lebensmittelbranche entlang der gesamten Wertschöpfungskette gefordert.

Die Initiative «Save Food, Fight Waste.» wird von einer starken und wachsenden Allianz institutioneller Partner unterstützt. Zu den heute 69 Partnern zählen 3 Bundesämter, der Kanton Zürich und 19 weitere Kantone, 10 Gemeinden und Abfallzweckverbände, verschiedene Interessengemeinschaften von Konsumenten, Bauern und Detailhandel sowie zahlreiche grosse und mittlere Unternehmen und Food-Save-Initiativen. Sie alle engagieren sich mit verschiedenen Massnahmen für die Vermeidung von Food Waste. Die Breite der Allianz setzt ein starkes und gemeinschaftliches Zeichen gegen Food Waste und für die genussvolle Wertschätzung unserer Lebensmittel. Mehr dazu unter [www.savefood.ch](http://www.savefood.ch).

### Das können Gemeinden tun

Den Gemeinden kommt bei der Sensibilisierung der Bevölkerung zum Thema Food Waste eine wichtige Rolle zu. Sie können beispielsweise:

- via Abfallkalender und weiteren Kommunikationskanälen die Einwohnerinnen und Einwohner auf die Food-Waste-Problematik aufmerksam machen und ihnen Tipps zur Vermeidung und richtigen Entsorgung von Lebensmittelabfällen mit auf den Weg geben.
- Food-Sharing-Initiativen aus der Bevölkerung wie öffentliche Kühlschränke in der Umsetzung unterstützen.
- gemeinsame Food-Save-Kochevents und weitere öffentliche Sensibilisierungsaktivitäten initiieren oder unterstützen. Gemeinden handeln damit auch im Sinn der nationalen Abfallverordnung (VVEA). Zudem tragen engagierte Gemeinden dazu bei, dass die Schweiz das globale Nachhaltigkeitsziel der UNO, die Lebensmittelabfälle bis ins Jahr 2030 zu halbieren, dereinst erreicht.
- Broschüre «No waste let's taste» unter: [www.greenabout.ch](http://www.greenabout.ch).
- Partner der Initiative «Save Food, Fight Waste» werden und dadurch die bestehenden Kommunikationsangebote der Kampagne zur Sensibilisierung ihrer Bevölkerung nutzen. Mehr dazu: [www.savefood.ch/partner](http://www.savefood.ch/partner).
- «Thema Umwelt» zu Möglichkeiten von Gemeinden bei der Vermeidung von Food Waste vorbestellen: [www.pusch.ch/vorbestellung-tu](http://www.pusch.ch/vorbestellung-tu).