



**Kanton Zürich  
Baudirektion  
AWEL**

# **Food Waste**

**Nachhaltige Gastronomie bei kantonalen Gastrobetrieben,  
Sarah Böttinger (AWEL Abteilung Luft, Klima Strahlung)**

**Projekt Madame Frigo, Tina Köhler ([madamefrigo.ch](http://madamefrigo.ch))**

**Projekt MHD+ im Detailhandel, Erika Bauert ([foodwaste.ch](http://foodwaste.ch))**

# Leitbild «Nachhaltige Ernährung» und Massnahmen zur Umsetzung



Nachhaltige Gastro in kant.  
Verpflegungsbetrieben  
(«Leitlinie»)



## **Massnahme 1: Leitlinien für kantonale Verpflegungsbetriebe**

Umsetzung einer verpflichtenden Richtlinie für eine nachhaltige Gastronomie in den kantonseigenen Gastronomiebetrieben und Zielerreichung bis 2030

## **Massnahme 2: Bildungsangebote zur Ernährung stärken**

Klimaschonendes alltägliches Ernährungshandeln als Schulthema in der Weiterbildung von Lehrpersonen anbieten

Projekt MHD+ im Detailhandel  
Projekt Madame Frigo  
(«Quartier-Kühlschränke»)



## **Massnahme 3: Zielgruppenspezifische Sensibilisierung und Information**

Sensibilisierung von Bevölkerung, Gastronomie und Mitarbeitenden der Kantonsverwaltung durch Bereitstellung und Verbreitung bestehender Materialien und Ansätze

Projekt MHD+ im Detailhandel  
Projekt Madame Frigo  
(«Quartier-Kühlschränke»)



## **Massnahme 4: Impulse setzen**

Impulse setzen zur Skalierung bestehender Projekte sowie Prüfung der Unterstützung besonders nachhaltiger landwirtschaftlicher Produktionssysteme



**Kanton Zürich**  
**Baudirektion**  
**Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft**

# **Nachhaltige Ernährung**

**Gemeindeseminare 2024**



# Ausgangslage

# Leitbild Nachhaltige Ernährung



**Der Kanton Zürich trägt zu einem nachhaltigen Ernährungssystem bei. Dieses umfasst die ganze Wertschöpfungskette von der Produktion bis zum Konsum.**



Lebensmittel ist jedoch für Werten nicht für alle Menschen geeignet, so wie zum Beispiel aufgrund finanzieller Möglichkeiten oder bestehender Krankheiten. Eine Ernährung nur die für die Lebensmittelsicherheit und die Gesundheit angelegte Anforderungen.

## Leitsätze

- Die Ernährung ist ausgewogen, vielfältig, voller Genuss, ein Teil unserer kulturellen Identität und ein wesentlicher Faktor für Gesundheit und Wohlbefinden.
- Die Art der Ernährung ist von der Produktion bis zum Konsum und zur Entsorgung umweltverträglich und trägt damit massgeblich zum Klimaschutz und zur Ressourcenschonung bei. Die Erhöhung des Anteils pflanzlicher Proteine nimmt dabei einen zentralen Stellenwert ein. Tierische Produkte werden standortverträglich und mit hohen Anforderungen an das Tierwohl produziert.



## Massnahme 1: Leitlinien für kantonale Verpflegungsbetriebe

Umsetzung einer verpflichtenden Richtlinie für eine nachhaltige Gastronomie in den kantonseigenen Gastronomiebetrieben und Zielerreichung bis 2030

## Massnahme 2: Bildungsangebote zur Ernährung stärken

Klimaschonendes alltägliches Ernährungshandeln als Schulthema in der Weiterbildung von Lehrpersonen anbieten

## Massnahme 3: Zielgruppenspezifische Sensibilisierung und Information

Sensibilisierung vor Bevölkerung, Gastronomie und Mitarbeitenden der Kantonsverwaltung durch Bereitstellung und Verbreitung bestehender Materialien und Ansätze

## Massnahme 4: Impulse setzen

Impulse setzen zur Skalierung bestehender Projekte sowie Prüfung der Unterstützung besonders nachhaltiger landwirtschaftlicher Produktionssysteme

# Zielsetzung gemäss Regierungsratsbeschluss

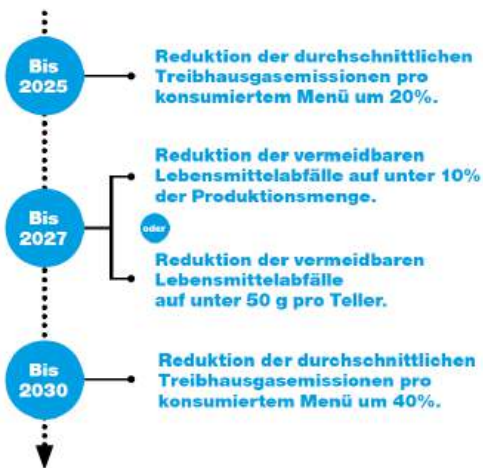
## → Zielgruppe: kantonale Verpflegungsbetriebe

- Durchschnittliche Treibhausgasemissionen pro konsumiertes Menü reduzieren um **20% bis 2025** und **40% bis 2030** (ggü. Referenzwert 2018)
- Reduktion vermeidbarer Lebensmittelabfälle **bis 2027 auf 50g pro Teller** / 10% der Produktionsmenge



## Fahrplan

Mittels dieser Richtlinie sollen schrittweise folgende Hauptziele erreicht werden:



# Kantonale Verpflegungsbetriebe

- JVA Pöschwies
- Massnahmenzentrum Uitikon
- Massnahmenzentrum Bachtel
- Polizei- und Justizzentrum
- Strickhof (2 Mensen)
  
- SV Group & ZFV: Mittel- und Berufsschulen (30 Mensen)



# Stimmen aus der Praxis

Freitags «Best of the Rest»-Buffet  
→ günstiger Preis,  
es hätt' solang's  
hätt'

Überschussware  
online kaufen →  
Food Waste retten  
und Budget  
sparen

Weiterbildung der  
Mitarbeitenden,  
bspw. Kurse zu  
Fermentation oder  
Hülsenfrüchten

Food Waste  
Messung → nur  
was man kennt,  
kann man ändern

Fleischanteil  
reduzieren und  
durch Gemüse  
ersetzen, bspw. in  
Lasagne

Mehr vegetarische  
und pflanzliche  
Gerichte im  
Menüplan

# Unterstützungs- angebote

# Website

← Umwelt & Tiere

 **Nachhaltige Ernährung**

**Gastronomie** CO2-Quick-Check, Tipps & Tools, Ziele der kantonalen Verpflegungsbetriebe

**Nachhaltige Ernährung für Gemeinden und Städte** Verpflegungsbetriebe,

**Nachhaltige Ernährung im Alltag** Faustregeln, Mythen und Irrtümer aufgelöst

**Leitbild nachhaltige Ernährung** Herausforderungen, Leitsätze, Handlungsbereiche



[zh.ch/nachhaltige-ernaehrung](https://zh.ch/nachhaltige-ernaehrung)

# Informieren und Sensibilisieren

Wie und wo können Sie als Gemeinde zum Thema nachhaltige Ernährung aufklären?

## Eigene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Pausen- oder Verpflegungsräume bieten Gelegenheit über nachhaltige Ernährung zu informieren.

## Veranstaltungen und Aktionen für die Bevölkerung

Machen Sie das Thema nachhaltige Ernährung an geeigneten Anlässen erlebbar und sichtbar.

Hier finden Sie einige Beispiele:

<b>Food-Save-Parcours</b>	+
<b>Schnippeldisco</b>	+
<b>Foodsave-Bankett</b>	+
<b>Quartierrundgang</b>	+
<b>Einmach- oder Fermentationsworkshop</b>	+
<b>Weitere Ideen und Materialien</b>	+



# Tipps für Veranstaltungen

Vom kleinen Apéro bis zum Dorf- oder Quartierfest kann mit einer bewussten Auswahl der Getränke, Snacks oder Menüs ein Zeichen gesetzt werden. Als Grundsatz gilt: Wenig tierische Produkte und hauptsächlich saisonale Lebensmittel schonen Klima und Umwelt.

Die wichtigsten Regeln sind:

<b>Zwei Drittel des Speisenangebotes sind vegetarisch oder vegan</b>	+
<b>Saisonale und regionale Produkte bevorzugen – keine Flugware</b>	+
<b>Kein Food Waste, auch bei den Getränken</b>	+
<b>Label-Produkte wählen</b>	+

# Kurzversion «Richtlinie Nachhaltige Gastronomie»



## Nachhaltige Gastronomie Richtlinie für kantonale Verpflegungsbetriebe – das Wichtigste auf einen Blick

### Einleitung

Lebensmittel enthalten entlang der Wertschöpfungskette eine starke Wirkung auf Klima und Umwelt. Neben negativen Auswirkungen bei der Lebensmittelproduktion auf die Qualität von Boden, Luft und Gewässern und auf die Biodiversität, tragen insbesondere hohe Treibhausgasemissionen auf allen Stufen der Wertschöpfungskette zu einer negativen Auswirkung auf das Klima bei. Je weiter ein Lebensmittel verarbeitet ist, desto größer ist diese Auswirkung. Vor allem dann, wenn es nicht konsumiert, sondern als Lebensmittelabfall entsorgt wird. In der Schweiz ist die Gastronomie für etwa 14% der gesamten Umweltauslastung verantwortlich, die entlang der Wertschöpfungskette durch verschiedene Lebensmittelabfälle entsteht und trägt damit eine besondere Verantwortung beim nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln.

Mit dem Leitbild «Nachhaltige Ernährung» hat die Kantone Zürich ein Massnahmenpaket erarbeitet, welches auf Lebensgrundzüge für die Herausforderungen einer nachhaltigen Ernährung fokussiert. Als eine dieser Massnahmen wurde die vorliegende Richtlinie für kantonale Verpflegungsbetriebe erarbeitet. Sie ist in Handlungsfelder gegliedert, die verschiedene Aspekte der Nachhaltigkeit abdecken und gemeinsam zur Reduktion der Klimabelastung und der Minimierung von Lebensmittelabfällen beitragen.

Die Richtlinie umfasst Handlungsfelder ...

- ... die für alle kantonsweiten Verpflegungsbetriebe und die vom Kanton Zürich beauftragten Gastronomieunternehmen verbindlich sind,
- ... die **umsetzbar** sein müssen.

Die Betriebe setzen diese im Rahmen ihrer Möglichkeiten um ...

- ... die als **Praxisbeispiele** zu verstehen sind und deren Umsetzung freiwillig ist.

Die wirtschaftlichen Gastronomieunternehmen, welche nicht durch den Kanton beauftragt sind, sind die Richtlinie als Grundlage dienen. Der Privatsektor kann vor den Zielsetzungen die Orientierung profitieren und die Besucher\*innen in der Qualitätsbewertung stärken. Ebenso können Unternehmen von den erarbeiteten Massnahmen und Werkzeugen profitieren.

### Ziele

Minimale dieser Richtlinie sollen schrittweise folgende Hauptziele erreicht werden:

#### Fahrtplan



Die ersten beiden Handlungsfelder sind auf die Erreichung dieser Hauptziele ausgerichtet. Die übrigen Handlungsfelder umfassen weitere Aspekte einer nachhaltigen Verpflegung und tragen zur Zielerreichung der Hauptziele bei. Jedes Handlungsfeld enthält jeweils praxisorientierte Beispiele und Vorgehenshinweise zur Zielerreichung sowie nützliche Werkzeuge. Um die Ziele erreichen zu können, ist das Zusammenwirken aller gastronomischen Mitarbeitenden gefordert.

Die Umsetzung der Richtlinie wird anhand einfach erfassbarer Metriken periodisch überprüft.



### Handlungsfelder

<b>Gästebereich</b>	<b>Reduktion der Treibhausgasemissionen</b>
<b>Ausreichlich umzusetzen</b>	<b>Reduktion von Lebensmittelabfällen</b>
	<b>Angabehaltung und Menüplanung</b>
	<b>Artenschutz und Biodiversität</b>
	<b>Lebensmittel aus nachhaltiger Produktion</b>
<b>Fachkräfte</b>	<b>Weiterbildung der Mitarbeitenden</b>
	<b>Gästeverständigung</b>
	<b>Saisonaler Einkauf</b>
	<b>Mehrweggedrüse und Mehrwegbehälter</b>
	<b>Entsorgung und Recycling</b>



Die schriftliche Version der Richtlinie sowie weitere nützliche Informationen finden Sie auf [klimanachhaltigkeit.zh.ch](http://klimanachhaltigkeit.zh.ch)

# CO2-Quick-Check für Gastrobetriebe

- Menükarte auf Website hochladen
- Auswertung Klimaverträglichkeit der Gerichte durch Fachbüro Eaternity
- Individuelle Verbesserungsvorschläge

## Bewertung



Dieses Restaurant schliesst  
besser als der Durchschnitt ab.

# Kampagne «Klima à la carte»

- Nächste Durchführung im Juni 2025
- Restaurants zeichnen ein klimafreundliches Menü auf der Speisekarte aus
- Kanton stellt Kommunikationsmaterial zur Verfügung



# Coaching & Erfahrungsaustausch

- NEU! Start Pilotphase Anfang 2025
  - Individuelles Coaching auf Betriebsebene
  - Erfahrungsaustausch-Treffen «Open Kitchen»
- **AG Nachhaltige Ernährung**



(Anmeldung möglich)



# Hinweise

- Anmeldung für die **Arbeitsgruppe** «Nachhaltige Ernährung» → E-Mail an [sarah.boettinger@bd.zh.ch](mailto:sarah.boettinger@bd.zh.ch)
- ZUP 109 mit verschiedenen Beiträgen zum Thema Ernährung



Öffne mich!



MADAME  
FRIGO

**Kühlschrank**  
gegen Food Waste

# Zusammen gegen Food Waste

Certified by the  
Swiss Ethics Award

SCHWEIZER  
ETHIKPREIS

by HEIG-VD

**252g**

**Lebensmittel werden täglich pro Person verschwendet**



**Marilen Zosso**  
Geschäftsleiterin



**Tina Köhler**  
Fundraising und  
Partnerschaften



**Anja Schenk**  
Community und  
Standorte



**Jana Klassen**  
Community und  
Standorte Romandie



**Melanie Marti**  
Kommunikation

# Organisation Madame Frigo

Non Profit Organisation mit Sitz in  
Luzern, fünfköpfige Geschäftsstelle,  
Vorstand und Beirat.

## Ziele

- Reduktion von Food Waste durch den Einsatz öffentlicher Kühlschränke
- Sensibilisierungsarbeit- und Kampagnen

MADAME  
FRIGO



**Das Projekt kurz erklärt**

# Madame Frigo Konzept

- Bring was du zu Hause nicht mehr brauchst oder schau vorbei, wenn du noch etwas benötigst
- Freiwilligenteams übernehmen die Pflege und Hygienekontrollen der Frigos
- Neue Kühlschranksstandorte öffnen immer dort, wo die Bevölkerung den Bedarf an uns heranträgt

MADAME  
FRIGO





①

Die Kühlschränke sind für alle rund um die Uhr verfügbar. Es gibt keine Einschränkungen wie Schlösser oder Passwörter.

②

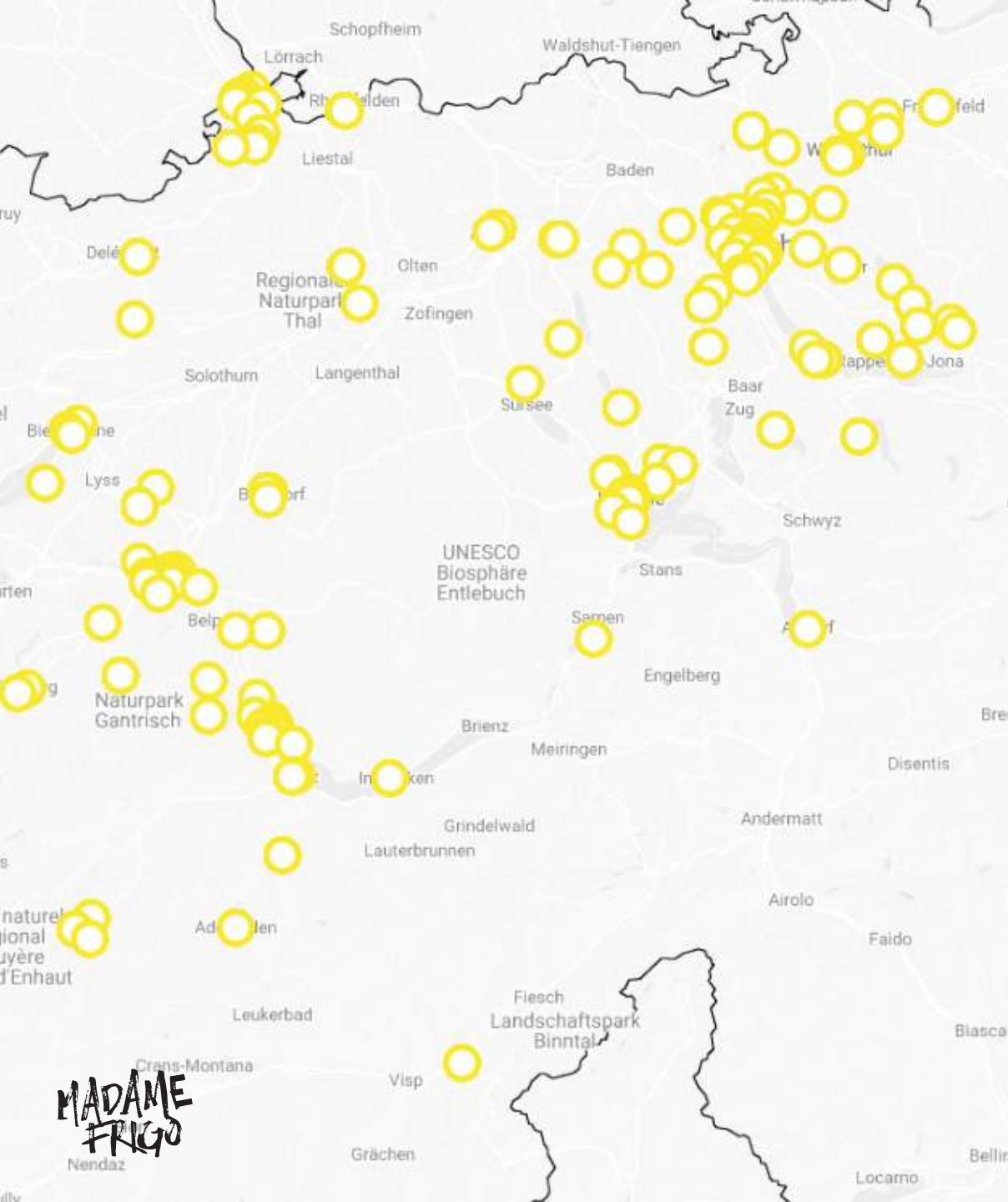
Folgende Lebensmittel sind im Kühlschrank erlaubt: Obst, Gemüse und Brot. Zusätzlich auch verschlossene Produkte, die das Mindesthaltbarkeitsdatum, nicht aber das Verbrauchsdatum überschritten haben.

③

Lokale freiwillige Helfer\*innen kontrollieren regelmässig die Hygiene und entsorgen falls nötig verdorbene Lebensmittel.

④

Die Benutzung der Frigos passiert auf eigene Verantwortung. Die Personen, welche die Kühlschränke betreiben, übernehmen keine Haftung. Das Gleiche gilt für den Verein.



**MADAME  
FRIGO**

**1**

157 öffentliche Kühlschränke,  
rund 280 Tonnen Lebensmittel  
können jährlich gerettet werden.

**2**

Für jedes Kilo geretteter  
Lebensmittel werden im  
Durchschnitt 5 kg CO<sub>2</sub>  
eingespart.

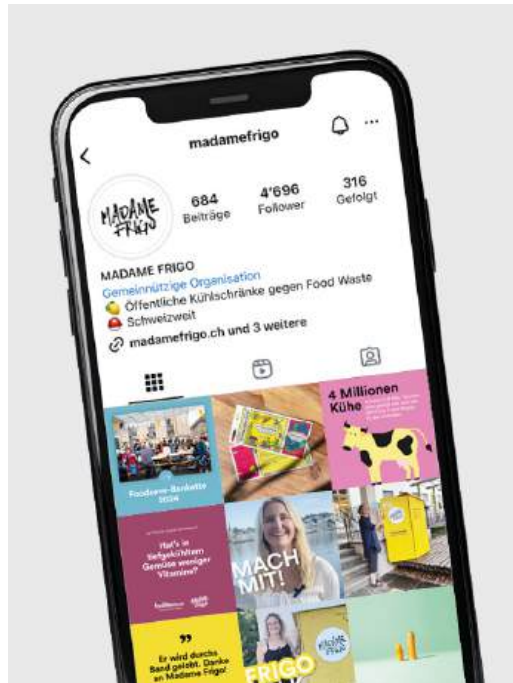
**3**

Mehr als 600 Freiwillige leisten  
rund 25'000 Stunden  
Freiwilligenarbeit pro Jahr



# Sensibilisierung

Social Media



Poster Kampagnen



Öffentliche Information



CSR Events



# Partner - Netzwerk

- Electrolux als Official Partner
- Ehem. Initialpartner Migros-Pionierfonds
- Stiftungen & Öffentliche Institutionen
- Kantone & Städte
- Unternehmen, Kirchen
- Privatpersonen

MADAME  
FRIGO



# Unterstützen

- Neuer Kühlschrankstandort: Kontaktiere uns mit einer Idee, wo der Frigo aufgestellt werden soll und stelle ein Team auf die Beine
- Werde Volunteer: Unterstütze ein Team eines bereits bestehenden Standortes
- Spenden: Als Non-Profit Organisation, freuen wir uns über jeden kleinen und grossen Betrag





Öffne mich!



**Kühlschrank**  
gegen Food Waste

# Danke für Ihre Aufmerksamkeit

Certified by the  
Swiss Ethics Award

SCHWEIZER  
ETHIKPREIS

by HEIG-VD



Projekt und Starter-Sets für den «Verkauf  
von Lebensmitteln mit verlängerter  
Haltbarkeit»



# 700'000t/Jahr Food Waste in Haushalten...

...rund 20% wegen abgelaufenen Haltbarkeitsdaten



# Ziel: Umsetzung des Verkaufs von Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit

2021 – drei offizielle Grundlegendokumente

- 1) BLV-Leitfaden (Um)Datierung von Lebensmitteln
- 2) BLV-Leitfaden Abgabe von Lebensmitteln
- 3) Information an Kantonschemiker seitens BLV



**Unser Ziel: Wir wollen konkrete Unterstützung in der Umsetzung bieten**

# Warum? Verständnis Haltbarkeitsdaten

Detailhandel



Haushalte

30% des Food Waste aufgrund überschrittener Daten

30'000 Tonnen Lebensmittel pro Jahr

20% des Food Waste aufgrund Missinterpretation der Haltbarkeitsdaten

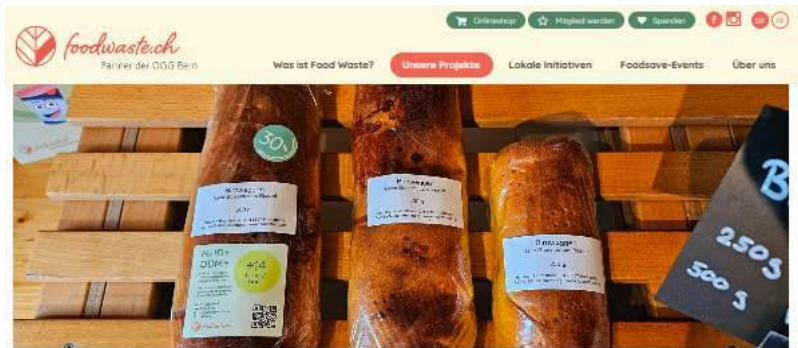
# Projektkonzept



Verbandskommunikation, Newsletter, Medienartikel, etc.

Direktkontakte, Schulungen, Tagungen

# Projektwebseite mit Toolbox für den Detailhandel



Online-Anmeldung für Starter-Sets

Toolbox: Hier stehen Plakate, Flyer, Tutorial kostenlos zum Download zur Verfügung!

Etiketten können bestellt werden

<https://foodwaste.ch/detailhandel>

## Detailhandel und Hofläden – Projekt Verkauf von Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit

Dank dem Verkauf von Lebensmitteln über das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und Verbrauchsdatum (VD) hinaus können der Detailhandel und Hofläden einen wichtigen Beitrag zur Verminderung von Food Waste leisten. Rechtliche Grundlage dafür sind zwei Leitfäden, welche im Jahr 2021 im Auftrag des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) durch die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) entwickelt wurden.

Mit diesem Projekt unterstützt foodwaste.ch 4'500 kleine und mittelgrosse Detailhändler und Hofläden bei der Umsetzung des gesetzlich erlaubten Verkaufs von Produkten mit verlängerter Haltbarkeit. Im kleinen und mittelgrossen Detailhandel könnten so jährlich 20'000 - 30'000 Tonnen Food Waste vermieden werden.

### Infos und Toolbox für den Detailhandel

Die Toolbox enthält kostenlose Merkblätter sowie Vorlagen für Plakate und Flyer und Infomaterial für Kund:innen. Ebenso stellen wir in der Toolbox Etiketten bereit. **Bestellen Sie sich noch heute Ihre Etiketten, um mit dem Verkauf von Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit zu starten.**

Zur Toolbox

Die digitale Toolbox unterstützt den Detailhandel und Hofläden dabei, den Verkauf von Produkten mit verlängerter Haltbarkeit unkompliziert, rechtskonform und sicher in die Praxis umzusetzen.

Aktuell vergeben wir im Rahmen unseres Projekts «Verkauf von Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit» 200 kostenlose Starter-Sets an Hofläden und Detailhändler. Bewerben Sie sich jetzt!

Anmeldung für ein kostenloses Starter-Set



### Best Practice Beispiele aus der Praxis

Sie zeigen, wie es funktioniert: Best Practice Beispiele von Detailhändlern und Hofläden mit Verkauf von Produkten mit verlängerter Haltbarkeit. Hier werden laufend neue Beispiele und teilnehmende Geschäfte aufgeführt.

# Best Practice Beispiel aus dem Kanton Zürich




# QR-Code führt zu Konsumenteninfo



## Länger geniessen ohne Risiko

Auf dieser Seite findest du alles Wichtige zur Verwendung von Lebensmitteln über das Mindesthaltbarkeits- (MHD) und Verbrauchsdatum (VD) hinaus.

Kann ich das noch essen?

ist mein Lebensmittel noch gut? 

Suche nach Lebensmittel-Kategorie



# Landingpage: „Hilfe, ist mein Lebensmittel noch gut?“

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



MHD  
+14  
Tage



Beurteile das Produkt mit deinen Sinnen:



**Einwandfrei:**

homogene, flüssige Textur bei gerührten Joghurt. Bei stichfesten Joghurt halb feste Textur, häufig setzt sich eine Flüssigkeit (Molke) auf der Oberfläche ab. Dies ist normal und ist weder ein Zeichen von schlechter Qualität, noch bedeutet es, dass das Produkt ungeniessbar ist. Wer das Joghurt lieber cremig als stichfest genießen möchte, rührt es gut um!



**Gut:**

wird saurer, Molke setzt sich noch mehr ab



**Verdorben:**

schimmelt, schmeckt ranzig, kratzt im Hals (ein Bakterium verursacht dies)



# Ihr Beitrag

Brief/Handout an die Lebensmittelläden ihrer Gemeinde

**Ihr Logo**

**foodWaste.ch**  
Aus Liebe zum Essen

**GELD SPAREN UND FOOD WASTE VERMEIDEN IN EINEM Lebensmittel länger verkaufen statt wegwerfen**



Läden wie Metzgereien, Bäckereien, Hofläden, Kioske, Detailhändler, Drogerien, Getränkehändler und Molkereien/Käsereien könnten durch den Verkauf von Produkten über das Haltbarkeitsdatum hinaus Geld sparen und einen wichtigen Beitrag zur Verminderung von Food Waste und somit der Umweltbelastung leisten. Rechtliche Grundlage dafür sind zwei Leitfäden, welche im Jahr 2021 im Auftrag des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) durch die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) entwickelt wurden.

Der Kanton Zürich unterstützt das Projekt der Non-Profit-Organisation foodwaste.ch, um Läden den Verkauf von Produkten mit verlängerter Haltbarkeit zu ermöglichen. Schweizweit könnten so 20'000 - 30'000 Tonnen Food Waste vermieden werden. Eine digitale Toolbox mit Etiketten, Checklisten, Tutorial und Konsumenteninformationen hilft auch kleinen Läden bei der Umsetzung dieser Massnahme.

**Mehr Vertrauen – mehr Wertschätzung**  
Mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum werden Produkte gekennzeichnet, die nur schwer verderben. Anders als das Verbrauchsdatum macht das Mindesthaltbarkeitsdatum keine Aussage zur Lebensmittelsicherheit. Diese Produkte sind auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums je nach Produktgruppe bedenkenlos 6 bis 360 darüber konsumierbar – solange es gut aussieht, riecht und schmeckt. Sich auf seine Sinne zu verlassen, muss für Konsument:innen wieder alltäglich werden. Läden übernehmen mit dem Verkauf über das Haltbarkeitsdatum hinaus eine wichtige Rolle beim Vertrauensaufbau in den Konsum solcher Lebensmittel. Dies gilt auch für leicht verderbliche Waren, die bis zum Verbrauchsdatum eingefroren werden und so bis 90 Tage länger angeboten werden dürfen.

**Machen Sie mit als Betrieb**  
foodwaste.ch vergibt schweizweit 400 Starter-Set im Wert von 200 Franken mit Klebetiketten und Infomaterial für die Kundschaft. Leisten Sie mit Ihrem Laden einen Beitrag zu weniger Food Waste und melden Sie sich für ein Starter-Set oder eine Etikettenbestellung online auf: <https://foodwaste.ch/leitfaden>

Das dreijährige Projekt bis 2026 wird vom Bund, den Kantonen und Stiftungen getragen. Die Materialien und Inhalte sind dem Verband der Kantonschemiker der Schweiz bekannt und wurden zusammen mit der ZHAW im Auftrag des BLV entwickelt.

foodwaste.ch | ZÜRCHERSTRASSE 36, 3014 BERN | 031 306 17 60 | info@foodwaste.ch | www.foodwaste.ch

Flyer für die Bevölkerung in der Gemeindekanzlei auflegen

Online-Bestellung: [Payrex - Willkommen im Onlineshop von foodwaste.ch](https://www.payrex.ch)

Auf der Gemeindefwebseite: iFrame mit Lebensmittelsuche

**foodwaste.ch**  
Aus Liebe zum Essen

**Länger geniessen ohne Risiko**  
Auf dieser Seite findest du alle Wichtige zur Verwendung von Lebensmitteln über das Mindesthaltbarkeits- (MHD) und Verbrauchsdatum (VD) hinaus.

**Kann ich das noch essen?**

Suche nach Lebensmittel-Kategorie



**Mehr zum Thema**

- Lebensmittel-Etikettierung: Was ist, wozu muss?
- Infomaterial «Genuss ohne Risiko»
- Brotkornel, Linsen & Nudeln
- Essen Hygien und weitere Lebensmittel
- Lebensmittel ohne Etikettierung
- Lebensmittel mit Etikettierung (A-Z)
- Genuss & Wohlfühlen
- Für den Schulkantinenbereich
- Detailhandel und Hofläden

*Das ist noch gut? Offiziell nicht und Risiko es raus*



Zum Testen der Suche: <https://www.foodwaste.ch/haltbarkeit>  
Zum Anschauen einer Umsetzung: <https://www.schnellmann-detail.ch/wir-retten-lebensmittel>

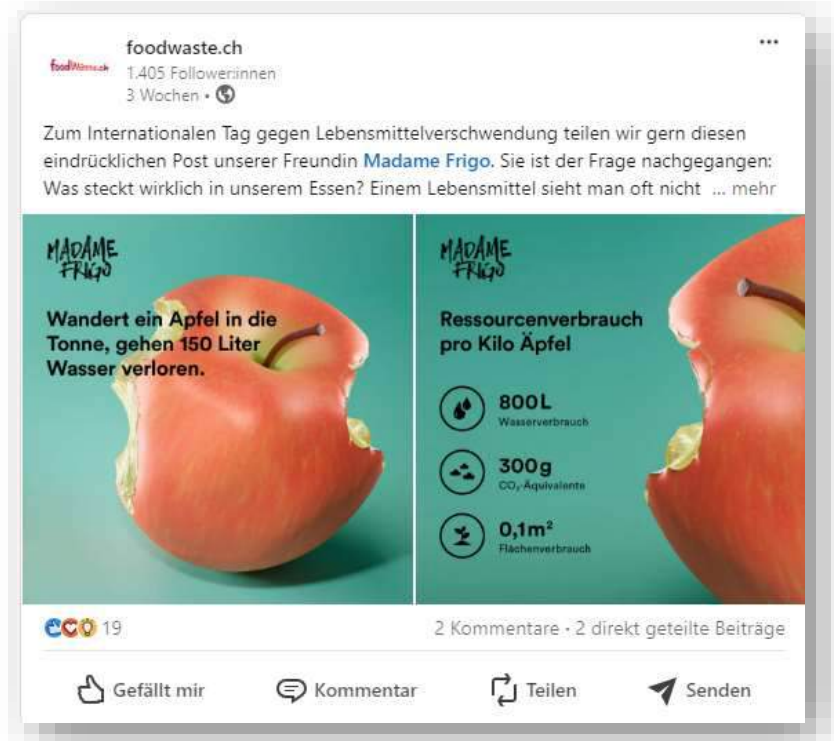
# Social media

Die Posts von foodwaste.ch immer gerne liken, kommentieren oder teilen. Gerne auch mit einer persönlichen Nachricht. So erhalten unsere Posts einen noch grösseren Input.

**LinkedIn:** <https://www.linkedin.com/company/foodwaste-ch/posts/?feedView=all>

**Instagram:** [Link](#)

**Facebook:** [Link](#)

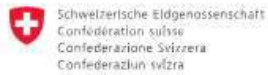


# Anhang

# Beteiligte Kantone und Stiftungen

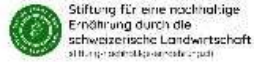
## Unsere Projektpartner:innen

Dank ihrer Unterstützung können wir das Projekt realisieren.

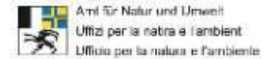


Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und  
Veterinärwesen BLV  
Office fédéral de la sécurité alimentaire et  
des affaires vétérinaires DSAV  
Ufficio federale della sicurezza alimentare e  
di veterinaria USAV



Stiftung für eine nachhaltige  
Ernährung durch die  
schweizerische Landwirtschaft  
stiftung-ernae.ch



# Beteiligte Verbände

