



**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)

Projekt MHD+ im Detailhandel, Erika Bauert (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 jenes für Menschen geeignete, vor dem Beispiel auf Grund ihrer Nährwert- oder anderen Eigenschaften als Lebensmittel für den menschlichen Verzehr angebotene, zubereitete, verarbeitete oder sonstwie aufbereitete Nahrungsmittel.

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

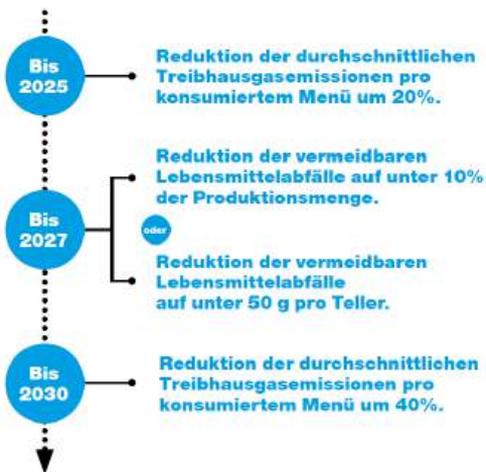
→ Zielgruppe: kantonale Verpflegungsbetriebe

- 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

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:

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



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:

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

Kurzversion «Richtlinie Nachhaltige Gastronomie»



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

Einleitung

Lebensmittel entfalten entlang der Wertschöpfungskette eine starke Wirkung auf Klima und Umwelt. Neben negativen Auswirkungen bei der Lebensmittelproduktion auf die Qualität von Böden, 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 Umweltauswirkungen 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 kantonalen Verpflegungsbetriebe und die vom Kanton Zürich besuchten Gastronomiebetriebe relevant sind,
 – ... die **umsetzbar** sein müssen. Die Betriebe setzen diese im Rahmen ihrer Möglichkeiten um,
 – ... die als **Instrumente** zu verstehen sind und deren Umsetzung freiwillig ist.

Die wirtschaftlichen Gastronomiebetriebe, 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 Vorschläge zur Zielerreichung sowie nützliche Werkzeuge. Um die Ziele erreichen zu können, ist das Zusammenwirken aller gastronomischen Mitarbeitenden gefragt.

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



Handlungsfelder

Gästebereich	Reduktion der Treibhausgasemissionen
Ausreichlich umsetzbar	Reduktion von Lebensmittelabfällen
	Angabehaltung und Menüplanung
	Artenschutz und Biodiversität
	Lebensmittel aus nachhaltiger Produktion
Fachkräfte	Weiterbildung der Mitarbeitenden
	Gleichverteilung
	Saisonaler Einkauf
	Mehrweggedrinking und Mehrwegbehälter
	Entsorgung und Recycling



Die schriftliche Version der Richtlinie sowie weitere nützliche Informationen finden Sie auf 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
- ZUP 109 mit verschiedenen Beiträgen zum Thema Ernährung



Öffne mich!



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



①

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

②

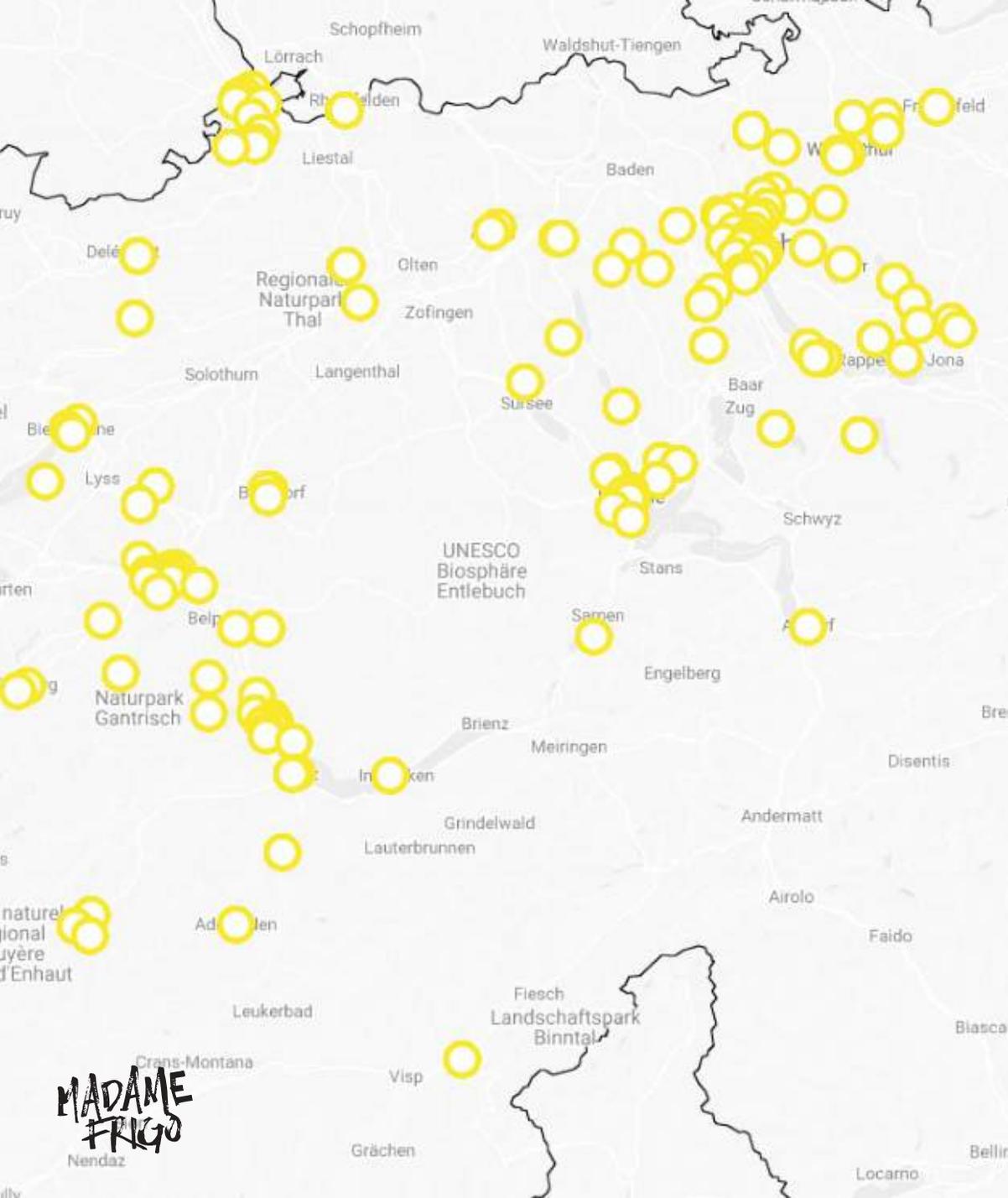
Folgende Lebensmittel sind im Kühlschrank erlaubt: Obst, Gemüse und Brot. Zusätzlich auch verschlossene Produkte, die das Mindesthaltbarkeitsdatum, nicht aber das Verbrauchsdatum überschritten haben.

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.



1

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

2

Für jedes Kilo geretteter Lebensmittel werden im Durchschnitt 5 kg CO₂ eingespart.

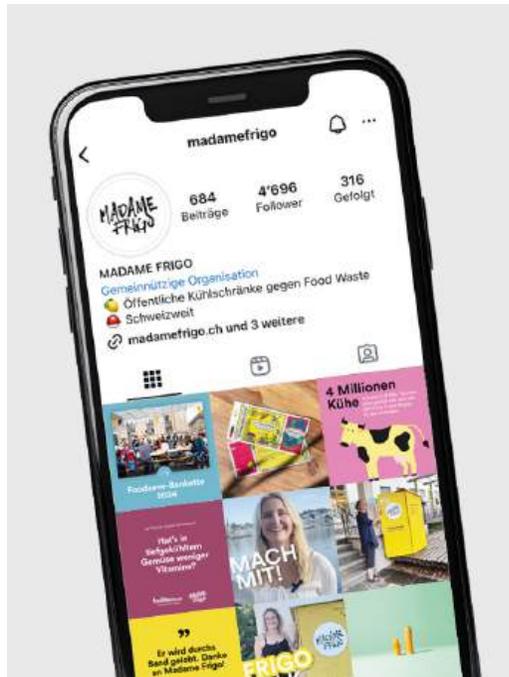
3

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
überschnittener Daten

30'000 Tonnen Lebensmittel pro Jahr

20% des Food Waste
aufgrund Missinterpretation
der Haltbarkeitsdaten

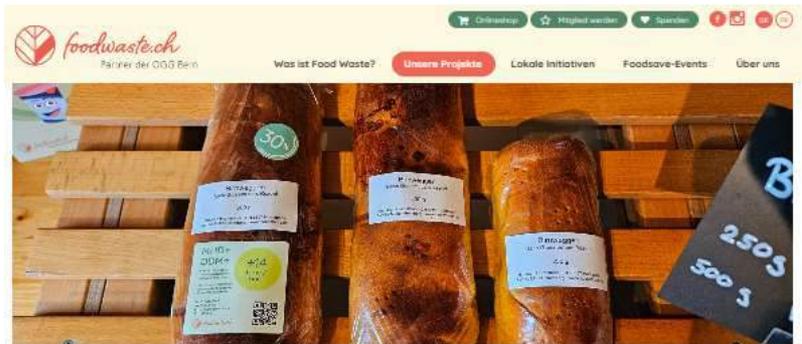
Projektkonzept



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



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 Lebensmitteläden 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/letailhandel>

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 alles 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»
- Brotkrumen, Linsen & Kochen
- Zeit, Hygiene und weitere Lebensmittel
- Lebensmittel ohne Etikettierung
- Lebensmittel mit Zerkleinerung (A-Z)
- Genuss & Wohlfühlen
- Für den Schulkantinenbereich
- Detailhandel und Hofläden

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

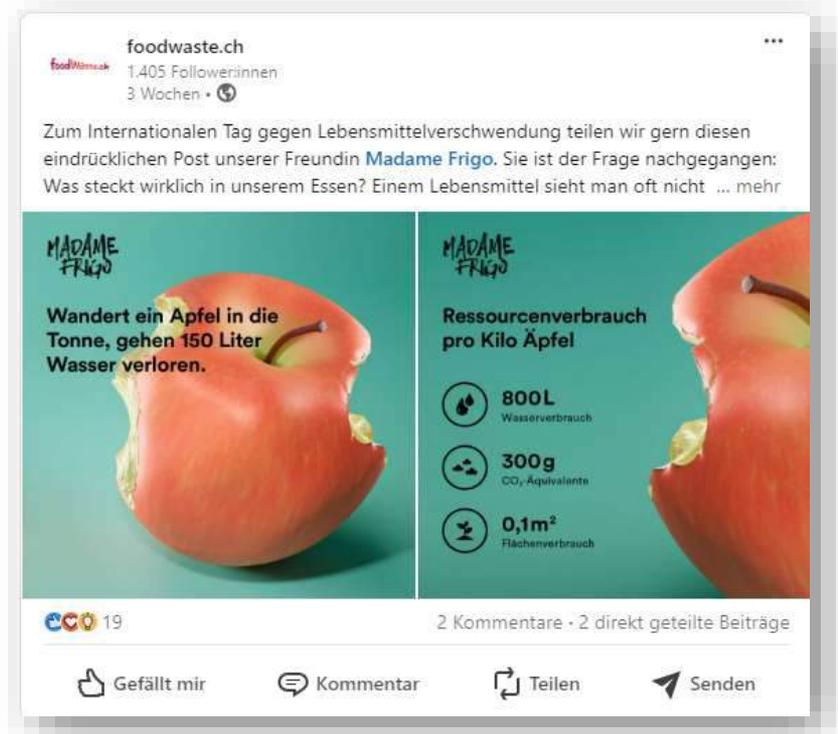
Social media

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](#)

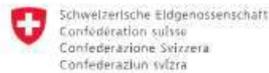


Anhang

Beteiligte Kantone und Stiftungen

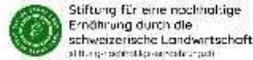
Unsere Projektpartner:innen

Dank ihrer Unterstützung können wir das Projekt realisieren.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

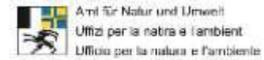
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV
Office fédéral de la sécurité alimentaire et
des affaires vétérinaires DSAV
Ufficio federale della sicurezza alimentare e
di veterinaria USAV



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



Kanton Bern
Canton de Berne



Beteiligte Verbände

