



# Food Waste hinnehmen? Nein, aktiv werden!

**Die Herstellung und Bereitstellung von Nahrungsmitteln haben markante Auswirkungen auf Umwelt und Klima. Zu einer nachhaltigen und umweltfreundlichen Ernährung gehört es deshalb auch, Food Waste zu vermeiden. Der Kanton Zürich unterstützt Projekte für die Sensibilisierung in Gemeinden und Quartieren sowie für Private und Detailhändler.**

Simon Schwarzenbach,  
Wissenschaftlicher Mitarbeiter  
Abteilung Abfallwirtschaft und Betriebe  
AWEL  
Baudirektion Kanton Zürich  
Telefon 043 259 32 46  
simon.schwarzenbach@bd.zh.ch  
www.zh.ch/abfall → Abfallvermeidung

## Themenschwerpunkt «Nachhaltige Ernährung»

- «Nachhaltige Ernährung», Seite 5
- «Stimmen aus zwei kantonseigenen Verpflegungsbetrieben», Seite 7
- «Nachhaltiger Networking-Lunch für Gastrobetriebe», Seite 9
- «Teamgeist in der Küche – Umami entdecken», Seite 13
- «Kommentar: Wo soll man denn kochen lernen?», Seite 19

Auswählen, kaufen, aufbewahren, zubereiten – Lebensmittel durchlaufen viele Schritte, bevor sie gegessen werden. Bei jedem davon kann Food Waste entstehen oder aktiv verhindert werden.  
*Quelle: foodwaste.ch*

In der Schweiz verursacht die Ernährung im Durchschnitt fast 30 Prozent der persönlichen Umweltbelastungen. Im Alltag ist sie damit derjenige Konsum- und Produktionsbereich mit der grössten Umweltbelastung, noch vor Wohnen und Mobilität. Bei der Produktion von Lebensmitteln spielen unter anderem der Wasser- und Landverbrauch, der Einsatz von Pestiziden und weitere Schadstoffemissionen (z. B. Nitrat) in der Landwirtschaft eine grosse Rolle. In Bezug auf die Treibhausgasemissionen trägt die Ernährung ungefähr 20 Prozent zu den durch den Konsum verursachten Treibhausgasen bei.

### Verschwendete Lebensmittel

Aktuell wird immer noch rund ein Drittel der produzierten Lebensmittel nie gegessen. Stattdessen gehen sie auf dem Weg vom Feld bis und mit auf die Teller als vermeidbare Lebensmittelverluste (Food Waste) verloren oder werden verschwendet. Das ist störend. Und wenn es darum geht, den ökologischen Fussabdruck zu verringern, ist die Reduktion vermeidbarer Lebensmittelverluste Food Waste ein zentraler Aspekt, der in den Fokus gerückt werden sollte. Denn 25 Prozent der oben erwähnten Umweltbelastungen der Ernährung sind auf Food Waste zurückzuführen – über sämtliche Stufen der Lebensmittelversorgung einschliesslich der Importe. Dabei entstehen etwa 60 Prozent der Umweltbelastungen von Food Waste durch Lebensmittel, die in den Haushalten (38% der Belastung), dem Grosshandel (4% der

Belastung) und Detailhandel (4% der Belastung) sowie der Gastronomie (14% der Belastung) weggeworfen werden (Abbildung Seite 16).

### 600 Franken pro Person und Jahr

Food Waste ist nicht nur nachteilig für die Umwelt, er macht auch ökonomisch wenig Sinn. Der finanzielle Schaden, welcher allein in der Schweizer Landwirtschaft durch vermeidbare Lebensmittel-

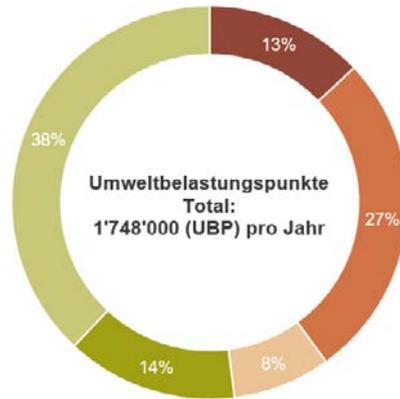
## Bekenntnis zur nachhaltigen Entwicklung

Die Schweiz hat sich zur Agenda 2030 der Vereinten Nationen (UNO) bekannt. Kernbestandteil dieser Agenda sind 17 Ziele für eine nachhaltige Entwicklung, sogenannte Sustainable Development Goals, kurz SDGs. Sie gelten als richtungsgebend, auch für den Kanton Zürich. Das Thema Food Waste und dessen Reduktion wurde im SDG 12 «Verantwortungsvoller Konsum und Produktion» aufgenommen und im Teilerziel SDG 12.3 mit konkreten Vorgaben und Zielen bis 2030 für die Endverbraucher und den Einzelhandel untermauert: «Bis 2030 die weltweiten Lebensmittelabfälle pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Lebensmittelverluste einschliesslich Nacherteverlusten verringern».

**Wo wieviel Food Waste im Kanton Zürich entsteht**



**Wo durch Food Waste welche Umweltbelastung im Kanton Zürich entsteht**



Verursachende und die damit verbundene Umweltbelastung von Food Waste im Kanton Zürich über alle Stufen der Lebensmittelversorgung: Konsumierende und Gastronomie (grün) zusammen verursachen rund ein Drittel (36 %) des Zürcher Food Waste pro Jahr. Dieser Drittel wiederum ist für etwas mehr als die Hälfte der Umweltbelastungen (52%, ausgedrückt in UBP) von Food Waste verantwortlich.  
*Quelle: Kanton Zürich, Umweltbericht 2022, ETH Zürich, 2020*

verluste anfällt, beträgt gemäss Schätzungen des Bundes rund 600 Millionen Franken pro Jahr. Und am Ende der Versorgungskette – in Schweizer Haushalten – belastet Food Waste das Portemonnaie mit durchschnittlich 600 Franken pro Person und Jahr.

**CO<sub>2</sub>-Ausstoss wie 360000 Autos**

Nach Berechnungen der ETH Zürich fallen im Kanton entlang der Versorgungskette (inkl. Importen) jährlich knapp 500000 Tonnen Food Waste an (Grafik oben). Der so verursachte Klimaeffekt beläuft sich auf rund 720000 Tonnen CO<sub>2</sub>-Äquivalente pro Jahr, was dem jährlichen CO<sub>2</sub>-Ausstoss von bis zu 360000 Autos entspricht.

**Food Waste im Kanton Zürich verringern**

Geschätzt könnte von dieser Food-Waste-Menge über die Hälfte vermieden werden. Massnahmen und Aktivitäten, die Food Waste verringern und vermeiden können,

sind im Regierungsratsbeschluss zum kantonalen Leitbild «Nachhaltige Ernährung» enthalten, das 2022 beschlossen wurde (Artikel «Nachhaltige Ernährung», Seite 5).

Die im Leitbild verankerten Leitsätze und Handlungsbereiche des Kantons legen den übergeordneten Grundstein für die einzelnen Massnahmen. Diese fokussieren momentan auf die beiden Schwerpunkte klimaschonende Ernährung und den Umgang mit Food Waste. Sie leisten somit einen Beitrag dazu, das Ernährungssystem klimaschonender zu gestalten und Food Waste zu verringern. Hier sind die Hebel für Veränderungen und Verbesserungen gross.

In Bezug auf Food Waste unterstützt und fördert der Kanton Zürich die Vermeidung von Abfällen aktuell hauptsächlich mit zielgruppenspezifischer Sensibilisierung, Information und Beratung – auch intern für die Mitarbeitenden der Zentralverwaltung. Dazu arbeitet er in konkreten Pro-

jekten mit Gemeinden, Non-Profit-Organisationen wie zum Beispiel foodwaste.ch oder «Madame Frigo» und Branchenzusammenschlüssen wie zum Beispiel United Against Waste zusammen. Oder er bringt sich bei Kampagnen zusammen mit weiteren Akteuren ein.

**«Save Food, Fight Waste» und «Aus Liebe zum Essen»**

2019 bis 2022 beteiligte sich der Kanton Zürich substantziell an der sehr breit abgestützten und von rund 70 Partnern gemeinsam getragenen nationalen Informations- und Sensibilisierungskampagne «Save Food, Fight Waste» und konnte diese auch selbst zur Kommunikation nutzen (www.savefood.ch). 2023 und 2024 stand die Wanderausstellung von foodwaste.ch «Aus Liebe zum Essen» mit praktischen Tipps für den täglichen Umgang mit Lebensmitteln und gegen Lebensmittelverschwendung im Fokus (Foto links).

**Wanderausstellung auf Tournée in Gemeinden ...**

Diese wurde von Ende August bis Mitte Dezember 2023 durch den Kanton gemietet und zusammen mit foodwaste.ch auf eine kantonale Tournée geschickt. Interessierte Gemeinden konnten sich melden. Der Deal: Gemeinden, die die Ausstellung im Rahmen dieser Tournée wahlweise für eine oder zwei Wochen buchten, um sie für den Einsatz mit ihren Schulen und der breiten Bevölkerung zu nutzen, mussten nur 40 Prozent der Gesamtkosten tragen (Miete, Transport, Auf- und Abbau, Koordination und inhaltliche Unterstützung vor Ort durch Personal von foodwaste.ch).

Das Zeitfenster im Jahr 2023 war schnell ausgebucht. Darum wurde das Angebot



Für eine Informations- und Sensibilisierungskampagne unterstützte der Kanton Zürich in den Jahren 2023 und 2024 die Wanderausstellung «Aus Liebe zum Essen» von foodwaste.ch auf der Reise in interessierte Gemeinden (hier in Winterthur).  
*Quelle: Sue Bär*



Best-Practice-Beispiel: Die SPAR-Lebensmittelläden von Schnellmann haben in allen Filialen das MHD+-Projekt von foodwaste.ch zur Markierung der längeren Haltbarkeit eingeführt und haben bereits gute Erfahrungen damit gemacht.  
Quelle: foodwaste.ch

für vier weitere Gemeinden ins laufende Jahr (2024) erweitert. Folgende Gemeinden respektive Städte waren bei dieser Tournée dabei. 2024: Winterthur, Wallisellen, Illnau-Effretikon, Männedorf. 2023: Uster, Bassersdorf, Wetzikon, Volketswil, Hinwil, Egg, Zell ZH, Dietlikon, Maur, Embrach und Oetwil am See. Auch die Bau- und Verkehrsdepartement des Kantons Zürich nutzte die Ausstellung eine Woche lang zur Sensibilisierung der Mitarbeitenden der Zentralverwaltung.

### ... für Schulklassen und Private

In allen Ortschaften stand die Ausstellung sowohl für Einzelpersonen wie auch für Schulklassen zum Besuch offen. Betreut wurde sie jeweils von Fachpersonen von foodwaste.ch. Angemeldete Schulklassen wurden mit einer Führung durch die Ausstellung begleitet. Insgesamt haben an den elf Standorten im Jahr 2023 rund 2500 Schülerinnen und Schüler sowie rund 500 weitere Einzelpersonen die Ausstellung besucht. Das Angebot wurde durchwegs als positiv, sinnvoll, interaktiv und lehrreich bewertet.

Die Ausstellungstournée stiess bei Medienschaffenden (v.a. lokale und regionale Medien) zudem auf grosses Interesse. So erschienen regelmässig kurze Beiträge in verschiedenen Zeitungen und Zeitschriften im Kanton Zürich. Die Ausstellung «Aus Liebe zum Essen» kann auch weiterhin – unabhängig vom Kanton Zürich – unter [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch) gebucht werden.

### Food-Save-Projekt im Detailhandel ...

Seit 2021 erlaubt das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) den Verkauf von Lebensmitteln mit

verlängerter Haltbarkeit und regelt dies in zwei Leitfäden. Die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) entwickelte diese Leitfäden im Auftrag des BLV.

Läden wie Metzgereien, Bäckereien, Hofläden, Kioske, Detailhändler, Drogerien, Getränkehändler und Molkereien/Käseereien erhalten dadurch die Möglichkeit, Lebensmittelprodukte über das auf den Produkten vermerkte Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) hinaus zu verkaufen. Dadurch können sie einen wichtigen Beitrag zur Verminderung von Food Waste und somit der Umweltbelastung leisten und dabei erst noch Geld sparen. Geschätzt wird, dass nur schon im kleinen und mittelgrossen Detailhandel dadurch schweizweit zwischen 20 000 und 30 000 Tonnen Food Waste pro Jahr vermieden werden könnten.

Genau dort setzt das Projekt «Verkauf von Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit» (MHD+ im Detailhandel) von foodwaste.ch an, welches der Kanton Zürich inklusive 2024 für drei Jahre unterstützt (Foto oben und Seite 18). Er finanziert kostenlose Starter-Sets im Wert von 200 Franken für kleine bis mittlere Detailhändler, Hofläden etc. im Kanton Zürich. Die Sets umfassen Klebeetiketten für die Produkte, Infomaterial zur Umsetzung für Detailhändler und Merkblätter für ihre Kundschaft etc. Über [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch) können diese bezogen werden.

### ... für mehr Vertrauen in Produkte mit langer Haltbarkeit

Die Materialien in den Starter-Sets wurden in Zusammenarbeit mit dem BLV und dem Verband der Kantonschemiker entwickelt. Das dreijährige Projekt wird zu-

dem vom Bund, diversen Kantonen und Stiftungen getragen. Dabei geht es darum, einen neuen Standard zu etablieren. Zudem sollen Vertrauen aufgebaut und die Wertschätzung vergrössert werden gegenüber Produkten, die das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) überschritten haben, aber noch einwandfrei konsumierbar bzw. geniessbar sind.

Anders als das Verbrauchsdatum (VD) macht das MHD keine Aussage zur Lebensmittelsicherheit. Denn mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) werden Produkte gekennzeichnet, die nur schwer verderben. Diese Produkte sind auch nach Ablauf des MHD je nach Produktgruppe bedenkenlos 6 bis 360 Tage darüber hinaus konsumierbar – solange

### Handlungsempfehlungen: Wie man Food Waste im Haushalt vermeidet

- Sich informieren zu Möglichkeiten, Food Waste zu verringern oder zu vermeiden (z.B. bei [www.savefood.ch](http://www.savefood.ch) oder [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch))
- Clever einkaufen – nur so viel wie nötig ist und auch zeitnah verwertet wird
- Lebensmittel optimal lagern – Übersicht bewahren und bei Bedarf kühlen
- Haltbarkeitsdaten richtig deuten und alle Sinne dazu einsetzen. Denn Mindesthaltbarkeits- (MHD) und Verbrauchsdatum (VD) sind nicht das Gleiche. Informieren!
- Kreativ kochen und alles «restenlos» verwerten
- Die Freude am Essen teilen – gemeinsam kochen und geniessen



Die offizielle Etikette aus dem Projekt MHD+ auf der Milchpackung in der Mitte markiert, dass die Milch völlig unproblematisch 30 Tage über ihr Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) hinaus getrunken werden kann.

Foto- und Bezugsquelle: [www.foodwaste.ch/detailhandel](http://www.foodwaste.ch/detailhandel)



Lebensmittel verschenken – das geht mit den öffentlichen Quartier-Kühlschränken vom Projekt «Madame Frigo» und vermindert Food Waste. Um den Unterhalt kümmern sich Freiwillige nach festgelegten Vorgaben.

Quelle: Madame Frigo

sie gut aussehen, riechen und schmecken. Sich auf seine Sinne zu verlassen, muss für Konsumenten und Konsumentinnen wieder alltäglich werden.

### Detailhandel übernimmt Vorbildfunktion

Läden übernehmen mit dem Projekt «MHD+ im Detailhandel» und dem damit verbundenen Verkauf von Lebensmitteln 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.

Die Vorbildfunktion des Detailhandels kann zudem eine positive, Food Waste verringernde Wirkung auf die Haushalte entfalten. Sehen die Konsumentinnen und Konsumenten im Laden, dass beispielsweise Mehl nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums 360 Tage länger verkauft und konsumiert werden darf, werden sie das ablaufende Mehl zu Hause auch länger verwenden. Denn geschätzte 20 Prozent des Food Waste in den Schweizer Haushalten fallen wegen Fehlinterpretationen der Haltbarkeitsdaten an. Das ergibt jährlich geschätzte 150 000 Tonnen Lebensmittelabfälle.

### Madame Frigo für Quartiere

Das Projekt des gemeinnützigen Vereins Madame Frigo indes kümmert sich darum, öffentliche Quartier-Kühlschränke zu etablieren, die von freiwilligen Helferinnen und Helfern nach genauen Vorgaben und Nutzungsbestimmungen des Vereins betreut werden. So können überschüssige Lebensmittel in Quartieren geteilt wer-

den, bevor sie zu Abfall werden (Foto oben rechts).

Diese Kühlschränke stehen inzwischen an über 140 Standorten in der Schweiz, 44 davon im Kanton Zürich. Damit werden gemäss Schätzungen von Madame Frigo bereits rund 80 Tonnen Food Waste pro Jahr vermieden.

Madame Frigo stellt mit den öffentlichen Quartier-Kühlschränken seit 2018 eine praktische Sofortmassnahme zum Tauschen übriggebliebener Lebensmittel im lokalen Umfeld bereit. Gleichzeitig sensibilisiert das Projekt die Bevölkerung mit verschiedenen Anlässen für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln.

### Weitere 20 Standorte im Kanton Zürich

Für eine erste Aufbauphase im Kanton Zürich wurde Madame Frigo bis 2023 unter anderem vom Migros-Pionierfonds und vom Gemeinnützigen Fonds («Lottieriefonds») des Kantons Zürich unterstützt. Die aktuellen Entwicklungen und monatlichen Anfragen für zusätzliche Standorte, die das Angebot weiter bekanntmachen, etablieren und ausweiten, machen weitere Partner und finanzielle Unterstützung notwendig. Die Abfall- und Ressourcenwirtschaft des Kantons Zürich unterstützt das Projekt deshalb noch einmal für drei Jahre.

Der Verein geht davon aus, dass bis Ende 2026 weitere 20 Standorte im Kanton umgesetzt werden können, bei gleichzeitiger Verbesserung der Standortwartung und einer professionalisierten Freiwilligenbetreuung. Die Gruppe des Freiwilligennetzwerks wird mit dem geplanten Zuwachs an Standorten zudem auf rund 300 Freiwillige im Kanton Zürich anwachsen.

## Sensibilisierung und Information

Der Kanton Zürich unterstützt Projekte und Plattformen zur Sensibilisierung und Information von Konsumentinnen und Konsumenten (nicht abschliessend):

- Save Food, Fight Waste: [www.savefood.ch](http://www.savefood.ch)
- Länger geniessen ohne Risiko: [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch) → Haltbarkeit
- Verschiedene Projekte unter: [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch) → Projekte
  - Wanderausstellung «Aus Liebe zum Essen»
  - Null-Reste-Küche
  - Organisiere dein eigenes Foodsave-Bankett
- Madame Frigo – und die öffentlichen Kühlschränke: [www.madamefrigo.ch](http://www.madamefrigo.ch)
- Backwaren – frisch von gestern: [www.aess-bar.ch](http://www.aess-bar.ch)
- Ressourceneffizienz & Food Save Management: [www.foodways.ch](http://www.foodways.ch)
- Food Save Management für Hotellerie & Gastronomie: [www.united-against-waste.ch](http://www.united-against-waste.ch)
- [www.zhaw.ch](http://www.zhaw.ch), Leitfäden des BLV zur Reduktion von Lebensmittelverlusten ...
  - ... bei der Datierung von Lebensmitteln
  - ... bei der Abgabe von Lebensmitteln