

# Konkrete Handlungsfelder und Massnahmen

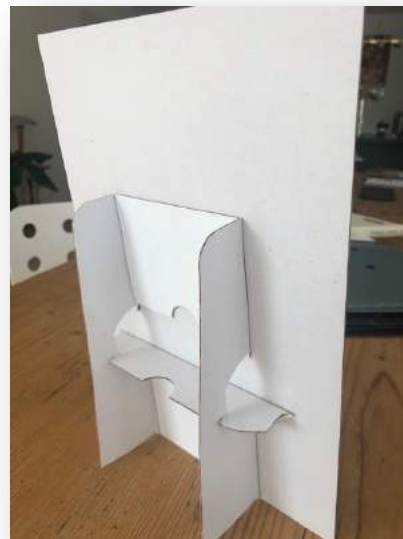
2. Mai 2022 / Alex Stähli



# MHD+: Wie gewährleisten wir die Informationspflicht?



- ✓ Grosse Akzeptanz bei Freiwilligen (bisherige Basis: MHD +6 Tage)
- ✓ *Tischlein deck dich* Abgabestellen: Informationspflicht mit Stellerlösung (D/F/I)



**NEU: Lebensmittel** inkl. den berechneten Haltbarkeitsverlängerungen ins Lagersystem buchen!



# MHD+: Wie ist die Akzeptanz bei den NPO-Kunden?

- ✓ Skepsis und Unsicherheiten trotz Sprachbarrieren überwinden. ([www.tischlein.ch/Lebensmittel\\_spenden](http://www.tischlein.ch/Lebensmittel_spenden))
- ✓ Detailbeschreibung in 8 verschiedenen Sprachen via Smartphone-Kamera zugänglich

**Genuss ohne Risiko**  
Welche Lebensmittel kann ich auch nach Ablauf des Datums sicher genießen?  
Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum – Vertraue deine Sinne: sehen, riechen, schmecken

Da viele Tage können korrigierte Lebensmittellisten über das jeweilige Lebensmittel im Voraus kommuniziert und abgeglichen werden, sofern sie gut aussieht, riecht und schmeckt.

Produktkategorie	Mindesthaltbarkeitsdatum
Mehl & Reis, Salz & Gewürze, Essig, Zucker, Süßholz, Sirup, Honig, Konfitüre, Schokolade & Süßwaren, Tee & Kaffee	+360 Tage
Ungekühlt lagerbare Getreide, Säfte, Saucen, Dosen- Konserven, Gemüse, Fleisch, Fisch, Getrocknete Nüsse & -saucen, Feinbackwaren, Knäckebrot, Zwieback	+120 Tage
Tiefkühlprodukte, Tiefkühlkost, Getränke gekühlt, Frucht-, Gemüse & Obst, SM-Milch, Butter, Hartkäse, Salzte Saucen, gebackene Snacks, Cracker, Saucen, Nüsse	+90 Tage
Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse, Pflanzliche Milch, Rohes Fleisch, Rohes Geflügel, Sahne, Sahne, Eier gekocht, Vorgepackte Backwaren	+30 Tage
Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse, Pflanzliche Milch, Rohes Fleisch, Rohes Geflügel, Sahne, Sahne, Eier gekocht, Vorgepackte Backwaren	+14 Tage
Eier roh, Pasten, Knetgebäck, Wästelgebäck, Kekse, Nudeln	+6 Tage

**Produkte mit Verbrauchsdatum**

Wichtigkeit: Hohes

Produktkategorie	Verbrauchsdatum
Frischfleisch & Pflanzliche Milch, Rohes Fleisch, Rohes Geflügel, Sahne, Sahne	+90 Tage, wenn tiefgekühlt
Frischfleisch & Pflanzliche Milch, Rohes Fleisch, Rohes Geflügel, Sahne, Sahne	+0 Tage nicht tiefgekühlt

Lebensmittel mit Datum zu verbrauchen bzw. können bei Säugung (siehe besonderen Verordnungen durch Tiefkühl) tiefgekühlt und mit neuer Etikette als Tiefkühlprodukt gekennzeichnet werden.

Lebensmittel mit Datum zu verbrauchen bzw. die sich nicht zum Einfrieren eignen\* oder nicht bis zum Verbrauchsdatum tiefgekühlt werden\*\*, müssen nach dem Verbrauchdatum entsorgt werden.

\*z.B. Patisserie  
\*\*z.B. unverpacktes Pflanzfleisch

Konsumenten und Konsumentinnen sind über die Anwendung dieser Abgabegruppen zu informieren, z.B. mit einem gut sichtbaren Hinweisschild.

Gemeinsam gegen Foodwaste:

foodwastebach, zhaw, Schweizer Tafel, TISCHLEIN DECK DICH

**TISCHLEIN DECK DICH**  
Lebensmittelrettung – Lebensmittelhilfe

INFORMATIONEN ZUR VERLÄNGERTEN HALTBARKEIT

INFOFLYER MHD+ IN DIVERSEN SPRACHVERSIONEN

DE, FR, IT, EN, TK, AR, SQ, HR

**تتعدى 30 يوماً**  
تتعدى 120 يوماً  
تتعدى 360 يوماً

**تتعدى 14 يوماً**  
تتعدى 6 أيام  
تتعدى 90 يوماً

**استمتع بدون مخاطر**

**بالإضافة إلى كم يوماً آخر؟**

**يتعدى 0 يوماً**

**تاريخ انتهاء الصلاحية**

# Auch der Detailhandel kann seine Kunden informieren:



## Genuss ohne Risiko

Wie lange können Lebensmittel nach Ablauf des Datums noch bedenkenlos genossen werden?



**frisch und fründlich** **Volg**

### Bei Produkten mit Mindesthaltbarkeitsdatum: Vertraue deinen Sinnen

So beurteilst du, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist:



**sehen**  
Schau dein Produkt an, um zu überprüfen, ob es sich optisch verändert hat: auffällig veränderte Farbe, Schimmel, schleimig, Fäden ziehend, matt, flockig, Insekten, Maden, Gespinste etc.



**riechen**  
Riech an Produkte, um herauszufinden, ob es keinen Fehlgeruch aufweist, wie z. B. muffig, faulig, ranzig, schwefelig, streng, stechend, alkoholig, etc.



**schmecken**  
sofern keine optischen oder geruchlichen Veränderungen vorliegen, iss ein wenig vom Produkt, um zu prüfen, ob der Geschmack nicht verändert ist. Bei Geschmacksabweichungen, z. B. sauer, bitter, prickelnd oder anderen ungewohnten (vom üblichen Geschmack abweichenden) Geschmacksnoten, sollte das Lebensmittel nicht mehr gegessen werden.

**Datierung**

Lebensmittel sind entweder mit einem Verbrauchs- oder einem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen.

**Zu verbrauchen bis:**  
Leicht verderbliche Lebensmittel sind mit einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet und sollten innert gekühlt gelagert werden. Bewahrt man diese Produkte tiefgekühlt auf, sind sie sogar weitere 30 Tage problemlos genießbar. Dazu eignen sich Lebensmittel, die sich durch das Tiefkühlen sensorisch nicht verändern, etwa Frischfleisch, Beilägen oder Erzeugnisse aus Fisch und Meeresfrüchten. Eignet sich ein Produkt nicht zum Tiefkühlen (zum Beispiel Patisserie oder unverpacktes Frischfleisch), sollte es nach dem Verbrauchsdatum entsorgt werden.

**Mindestens haltbar bis:**  
Lebensmittel mit Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) sind über das angegebene Datum hinaus haltbar. Das MHD gibt lediglich an, bis zu welchem Zeitpunkt ein Produkt in Bezug auf Geruch, Farbe oder Konsistenz qualitativ einwandfrei ist, beurteilt aber nicht die Lebensmittelsicherheit. Bei korrekter Lagerung lassen sich diese Lebensmittel auch nach überschrittenem MHD bedenkenlos genießen. Um ganz sicherzugehen, empfehlen wir, vor dem Genuss das Aussehen, den Geschmack und den Geruch zu testen.

Auf der Rückseite informieren die grünen Kästchen, wie viele Tage über das MHD hinaus man einzelne Produktgruppen aufbewahren kann. Dazu gibt es Tipps zur optimalen Lagerung der Lebensmittel. Die Angaben basieren auf einem wissenschaftlichen Grundlagenbericht der ZHAW.

**Kontakt**

**TISCHLEIN DECK DICH**  
Lebensmittelrettung

Tischlein deck dich  
Rudolf-Diesel-Strasse 25  
8204 Winterthur  
T 052 324 44 88  
info@tischlein.ch  
www.tischlein.ch

Mehr Infos:  


**foodwaste.ch**  
Partner der GGG Bern

foodwaste.ch  
Wyleringstrasse 36  
3014 Bern  
T 031 306 17 60  
info@foodwaste.ch  
www.foodwaste.ch

Mehr Infos:  


**Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum +360 Tage**

**Mehl**  
Dunkel, trocken bei Zimmertemperatur lagern. Gut verschlossene Behälter verwenden.

**Teigwaren und Reis**  
Ungekocht dunkel, trocken, luftdicht verschlossen im Kühlschrank ca. 1 bis 2 Tage haltbar. Gekocht portionsweise einfrieren.

**Salz, Gewürze, Essig**  
Dunkel, trocken und verschlossen lagern.

**Schokolade und Süßigkeiten**  
Dunkel, trocken und verschlossen bei Zimmertemperatur lagern. Weniger aromatisch, aber nicht verderben. Bei Aromaverlust z. B. auch zum Backen verwenden. Wichtig: Der weisse Belag ist kein Schimmel.

**Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum +120 Tage**

**Frühstückscerealien, Knäckebrot, Zwieback**  
Trocken und luftdicht verschlossen lagern.

**Ungekühlt lagerbare Getränke**  
Softdrinks, Mineralwasser kühl oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und lichtgeschützt lagern. Geöffnet: im Kühlschrank lagern und innert wenigen Tagen zu verbrauchen.

**Dosenkonserven (Gemüse, Fleisch, Früchte)**  
Gläser (in Öl eingelegte Produkte) trocken und lichtgeschützt lagern. Dosenkonserven bzw. Gläser müssen nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank gelagert und innert weniger Tagen gegessen werden.

**Fett, Öl**  
Dunkel, bei Zimmertemperatur lagern.

**Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum +30 Tage**

**Getränke gekühlt**  
Fruchtsaft, Gemüsesaft immer gekühlt lagern.

**Salzige Snacks**  
getrocknete Snacks, Kekse, Biskuits, Samen, Nüsse trocken und dunkel lagern. In geschlossenen Behälter aufbewahren.

**UHT-Milch, Butter, Hartkäse**  
Verschlossen im Kühlschrank lagern. UHT-Milch kann vor dem Öffnen bei Zimmertemperatur gelagert werden; muss aber nach dem Öffnen unbedingt kühl gelagert und innert wenigen Tagen genossen werden.

**Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum +90 Tage**

**Tiefkühlprodukte**  
Wenn zu blass und fad, für Suppen und Saucen verwenden. Verschlossen lagern. Nach dem Auftauen sind Reste der Produkte unbedingt im Kühlschrank zu lagern und müssen innert 1 bis 2 Tagen gegessen werden.

**Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum +6 Tage**

**Kleingebäck**  
Blätterteiggebäck, Knäckebrot, Bienen  
Lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur lagern.

**Pastmilch**  
Ungeöffnet und kühl lagern. Nach dem Öffnen innert 2 bis 3 Tagen verbrauchen.

**Eier, roh**  
kühl lagern.

**Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum +14 Tage**

**Quark, Joghurts, Frisch- & Weichkäse**  
Käse hält am Stück länger als in Scheiben.

**Pökelwaren zum Rohessen**  
Rohschinken, Salami, Salzig Salami und geräucherter Schinken am Stück mehrere Wochen haltbar. Im Ganzen länger haltbar als in Scheiben geschnitten.

**Eier, gekocht**  
kühl lagern.

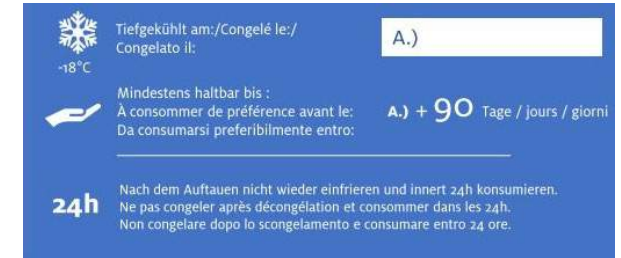
**Vorverpackte Backwaren**  
Lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur im Brotkasten lagern (Schutz vor Austrocknung). Luftdicht verpacktes Brot (d.h. in Hartkibeben) wird weich und kann so leicht verschimmeln.

Beispiel am POS bei Volg



# Tiefkühlen von „zu-verbrauchen-bis...“-Produkten

Eine Massnahme mit vielen Optionen!



**Stufe Hersteller:** Anpassung des bisherigen Spendeprozesses mit neuen Optionen

## 1. Grossmengen ab Hersteller

Produktespender kann Grossmengen an VD-Produkten tiefkühlen und neu labeln = Spende als TK-Produkt.

## 2. Kleinstmengen ab Hersteller


Produktespender kann Kleinstmengen tiefkühlen, neu labeln und lagern!  
= Abholung als TK-Sammelspende z.B. 1x pro Woche oder Monat


## 3. Lebensmittelhilfen

Kann VD-Produkte selbst tiefkühlen und neu labeln.



# Tiefkühlen von „zu-verbrauchen-bis...“-Produkten

 Tiefgekühlt am:/Congelé le:/  
Congelato il:    
-18°C

 Mindestens haltbar bis :  Tage / jours / giorni  
À consommer de préférence avant le:  
Da consumarsi preferibilmente entro:

**24h** Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innert 24h konsumieren.  
Ne pas congeler après décongélation et consommer dans les 24h.  
Non congelare dopo lo scongelamento e consumare entro 24 ore.

## Stufe Detailhandel: Tiefkühlfähigkeit & Spendeprozess

1. Tiefkühlen + neu etikettieren von VD-Produkten im Laden am Data
2. Vordruck einer TK-Etikette inkl. Freifläche für TK-Data.
3. Tägliche, separate Lagerung in TK-Zelle (IFCO-Gebinde; speziell markiert)
4. Abholung durch Lebensmittelhilfe (auch wenn nur 1x pro Woche)
5. Lebensmittelhilfen müssen TK-Fähigkeit aufrüsten (Kompressor)



Pilotversuch bei grösserer Filiale an 2 Tagen:  
9 kg abgepacktes Fleisch; Nov 2021

## Die Fünfer-Regel: Einfach und pragmatisch

1. Setzen Sie das **MHD+ A4-Blatt zur aktiven Information und Sensibilisierung** ein.  
Platzieren Sie dieses prominent und vor Ort (POS, Kasse, Abgabestelle, Anschlagbrett)
2. Informieren Sie alle Stakeholder:
  - Produktespender
  - Freiwillige
  - Mitarbeitende (z.B. Beilage Lohnzahlung)
  - Kundinnen / Kunden
3. Nutzen Sie aktiv das **Tiefkühlen bei VD-Produkten am Data!**  
Bei Unsicherheiten fokussieren Sie sich vorerst auf **verpacktes Frischfleisch** bis Sie mehr Klarheit haben.
4. **Erneuern und** Standardisieren Sie Ihren neuen Spendenprozess.
5. **Fangen Sie damit noch heute an!**

