



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Umwelt, Verkehr, Energie und Kommunikation UVEK

Bundesamt für Umwelt BAFU

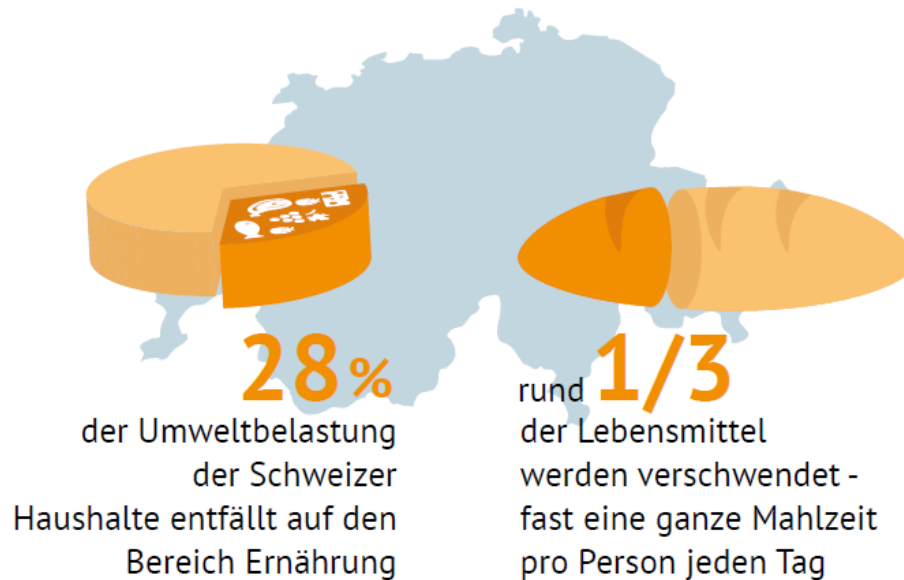


Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung

28.6.2022, Susanne Blank
Abteilungsleiterin Ökonomie und Innovation, Bundesamt für Umwelt



Mengen, Umweltbelastung und Potential



- 2.8 Mio. Tonnen vermeidbare Lebensmittelverluste werden durch den Schweizer Konsum verursacht - rund ein Drittel aller Lebensmittel werden verschwendet
- Eine Halbierung der vermeidbaren Nahrungsmittelverluste bis 2030, könnte die Umweltbelastung der Ernährung um 10-15% reduzieren.



Die Massnahmen der Phase I des Aktionsplans

Massnahme 1: Branchenübergreifende Vereinbarung (BAFU)

Massnahme 8: Monitoring, Pilotprojekte und Vollzugshilfe zu Datenerhebungsmethoden (BAFU)

Massnahme 2: Optimierung entlang der Liefer- und Wertschöpfungskette (Branchen)

Massnahme 9: Vermeidung von Lebensmittelverlusten in der öffentlichen Beschaffung verankern (BAFU)

Massnahme 3: Best Practice in der Gastronomie bekannt machen (Branchen)

Massnahme 10: Verbesserung der Rahmenbedingungen für Lebensmittelspenden (BLV)

Massnahme 4: Überschüsse und Nebenprodukte in Wert setzen (Branchen)

Massnahme 11: Prüfung und Verbesserung der Deklaration von Haltbarkeitsdaten (BLV)

Massnahme 5: Spenden von unverkauften Produkten steigern (Branchen)

Massnahme 12: Koordinations- und Steuergruppe (BAFU) mit Bund, Kantonen und Gemeinden

Massnahme 6: Deklaration der Haltbarkeit verbessern (Branchen)

Massnahme 13: Kompetenzen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Bildung stärken (BAFU)

Massnahme 7: Verpackungen, Packungsgrössen und Verkaufsformen optimieren (Branchen)

Massnahme 14: Information (Öffentliche Hand)



M1: Branchenübergreifende Vereinbarung



- Gültigkeitsdauer: 2022-2031
- Freiwillig
- Unterzeichnende: Verbände und Unternehmen aus Handel, Verarbeitung, Gastronomie, Landwirtschaft sowie UVEK/BAFU
- Halbierung bis 2030

- Indikatoren definieren und Erhebungsmethoden zur Messung der Lebensmittelverluste entwickeln
- Sektorspezifische Ziele erarbeiten
- Sektorspezifische sowie branchenübergreifende Massnahmen umsetzen



M1: Vereinbarung – Stand der Arbeiten

- Arbeitsgruppe Verarbeitung: Datenerhebungs- und Berichterstattungsmethoden vorläufig verabschiedet,
- Arbeitsgruppe Handel: Datenerhebungs- und Berichterstattungsmethoden vorläufig verabschiedet,
- Arbeitsgruppe Gastronomie: Datenerhebungs- und Berichterstattungsmethoden vorläufig verabschiedet, erste Version eines «Starter Kits» für die Messung steht
- In allen Branchen wird auch über die umgesetzten Massnahmen berichtet

Spezifische Datenerhebungs- und Berichterstattungsverfahren sind in jeder Arbeitsgruppe in Form von Leitfäden und Erhebungsformularen erstellt, welche die branchenübergreifende Vereinbarung zur Reduktion der Lebensmittelverluste ergänzen.



M9: Öffentliche Beschaffung



- Neues Verpflegungskonzept des Bundes
- Bereitstellung von Grundlagendokumenten und Entscheidungshilfen – Kapitel 2 der «Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung»
- Ab Sommer 2023: Anwendung des Leitfadens Gastronomie zur Messung und Berichterstattung der Lebensmittelverluste in der Bundesverwaltung
- Ziel: Anwendung des Leitfadens möglichst auch auf Ebene der Kantone und Gemeinden (Verpflegungsdienstleister von Behörden, Spitälern / Gefängnissen / Schulverpflegung, Kitas, ...)
→ Koordination z. B. über Steuergruppe (M12)



M10: Verbesserung Rahmenbedingungen für Lebensmittelspenden

- Neuer [Spendenleitfaden](#) erstellt durch die ZHAW im Auftrag des BLV
 - Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) können **NACH** Ablauf des MHD noch abgegeben werden (z. B. Reis +360 Tage, Butter +30 Tage)
 - Gewisse Produkte mit Verbrauchsdatum (VD) wie z. B. Fleisch können vor Ablauf eingefroren dann noch während 90 Tagen abgegeben werden
 - Insbesondere – aber nicht nur – relevant für Spenden
- Vereinfachungen für Spendenorganisationen vorgesehen in der laufenden Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts
 - Z. B. Vereinfachte Allergenkennzeichnung bei Brot und Backwaren



M13: Bildung

- Gap Analyse Aus- und Weiterbildung in «Food Waste-relevanten» Berufen
- Verankerung des Thema Food Waste in Lehrmitteln (aktuell auf Gymnasialstufe)





M14: Information

- Es existieren dank der Kampagnen Save Food Fight Waste (www.savefood.ch) sehr breit abgestützte Hauptbotschaften
- Ansatzpunkt: Gleiches Thema durch verschiedene Akteure während 6 Monaten bearbeiten
- Handlungsorientierte Massnahmen am point of sale → Unterzeichnende der branchenübergreifenden Vereinbarung haben sich zu Sensibilisierungsmassnahmen verpflichtet
- Synergien nutzen mit Aktivitäten der Kantone und Gemeinden → z. B. Informationswebseite MHD+ initiiert durch Kanton Luzern





Herzlichen Dank





Reservefolien



Rollen der Unternehmen

«Die unterzeichnenden Unternehmen

- Erarbeiten sektorspezifische Ziele, Datenerhebungs- und Berichterstattungsmethoden:
 - a) Arbeitsgruppen pro Sektor machen eine Auslegeordnung über bereits erhobene Zahlen.
 - b) Arbeitsgruppen pro Sektor erarbeiten sektorspezifische Erhebungsmethoden und Prozesse für die Berichterstattung. Existierende, unternehmensspezifische Methoden werden dabei als Basis miteinbezogen.
 - c) Jeder Sektor erarbeitet gemeinsam mit dem BAFU sektorspezifische Ziele und Zwischenziele. Sie werden als Anhang zu dieser Vereinbarung vereinbart.
- Erstellen dem BAFU für die Jahre 2022 bis 2030 mittels der definierten Erhebungs- und Berichterstattungsmethodik jährlich über die Mengen an Lebensmittelverlusten, die getroffenen Massnahmen sowie deren grob geschätzte Wirkung Bericht. Die Berichterstattung findet jeweils im ersten Quartal eines Jahres für das abgelaufene Jahr statt.
- Ermutigen weitere Unternehmen, die branchenübergreifende Vereinbarung und die sektorspezifischen Ziele zu unterzeichnen.
- Erarbeiten, koordinieren und setzen Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten im eigenen Verantwortungsbereich, aber auch branchenspezifische und branchenübergreifende Massnahmen um.
- Treiben Massnahmen in den Bereichen Produkteinnovation, Prozessoptimierung, Normen und Vertragsbestimmungen, Spenden und Sensibilisierung von Mitarbeitenden und Konsumierenden voran.
- Tragen zum Abbau von Regelungshemmnissen und Zielkonflikten bei, die aktuell zu vermeidbaren Lebensmittelverlusten führen, indem sie sich aktiv an der Erarbeitung von konkreten Vorschlägen beteiligen.»



Rollen der Verbände

«Die unterzeichnenden Verbände:

- Informieren ihre Mitglieder über diese Vereinbarung und empfehlen diese zu unterzeichnen oder sich mindestens an der Berichterstattung zu beteiligen.
- Integrieren das Thema umfassend in die Aus- und Weiterbildung (Bildungsgrundlagen und Umsetzungsdokumente berufliche Grund- und höhere Berufsbildung, berufsorientierte Weiterbildung für Fachkräfte und Auszubildende).
- Unterstützen, initiieren und tragen Projekte und Veranstaltungen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten mit.
- Unterstützen ihre Mitglieder in der Entwicklung und Umsetzung der Datenerhebung und Berichterstattung.
- Erstellen dem BAFU jährlich über die getroffenen Massnahmen und deren grob geschätzte Wirkung Bericht.
- Tragen zum Abbau von Regelungshemmnissen und Zielkonflikten bei, die aktuell zu vermeidbaren Lebensmittelverlusten führen, indem sie sich aktiv an der Erarbeitung von konkreten Vorschlägen beteiligen.»



Rolle des Bundesamts für Umwelt

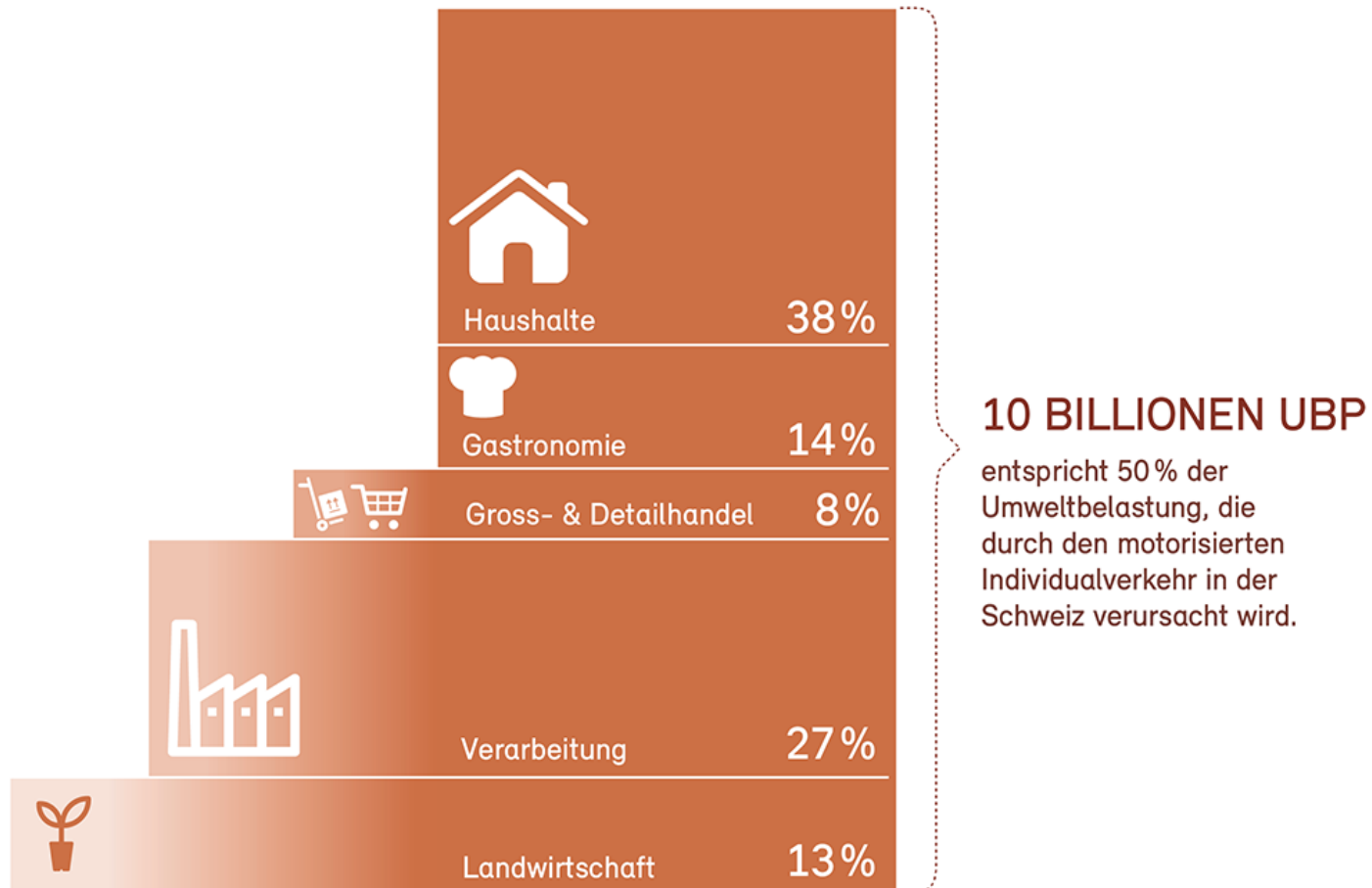
«Das **Bundesamt für Umwelt BAFU**

- Koordiniert die Arbeitsgruppen für die Erarbeitung der Erhebungsmethoden, Berichterstattungsprozesse und Reduktionsziele.
- Unterstützt im Rahmen seiner gesetzlichen Möglichkeiten Pilotprojekte für Reduktionsmassnahmen.
- Stellt sicher, dass ein einheitlicher methodischer Rahmen zur Erfassung und Analyse der Lebensmittelverluste für das nationale Monitoring besteht (gemäss Aktionsplan).
- Veröffentlicht einen Zwischenbericht 2025 und einen Schlussbericht 2031 zu den in der Schweiz verursachten Lebensmittelverlusten und der dadurch verursachten Umweltwirkung. Dazu werden bestehende Daten der Unterzeichnenden und weiterer Akteure berücksichtigt und wo nötig Lücken mit zusätzlichen Erhebungen ergänzt.
- Erarbeitet Studien zu den Mengen von Lebensmittelverlusten in Privathaushalten
- Informiert die Bevölkerung über Massnahmen zur Reduktion der vermeidbaren Lebensmittelverluste in den Haushalten, gemäss Art. 10e Abs. 3 USG.
- Trägt zum Abbau von Regelungshemmnissen und Zielkonflikten bei, die aktuell zu vermeidbaren Lebensmittelverlusten führen, indem es sich aktiv an der Erarbeitung von konkreten Vorschlägen beteiligt.»



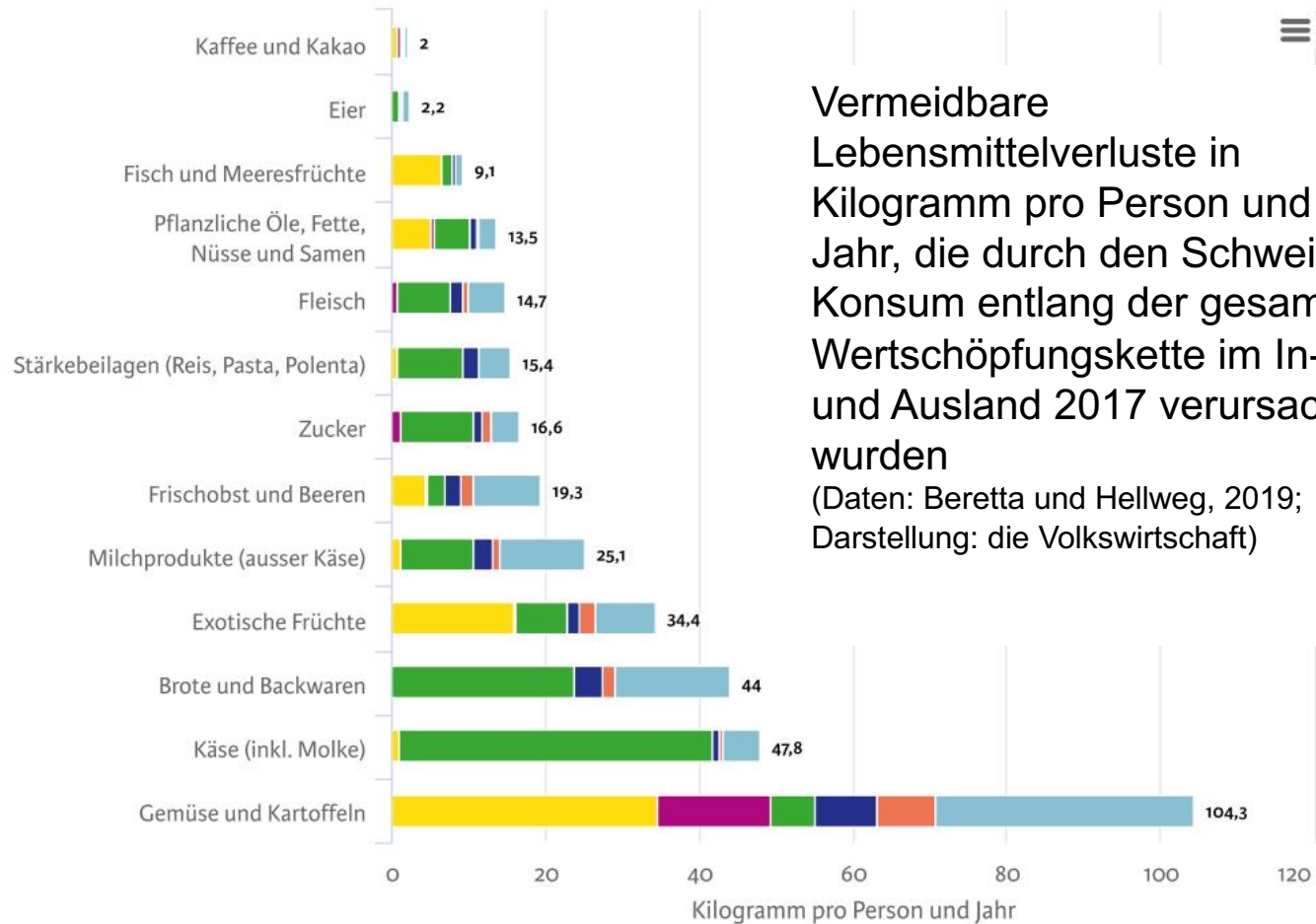
Umweltbelastung der vermeidbaren Lebensmittelverluste der Schweiz

Auf jeder Stufe der Lebensmittelkette fallen Lebensmittelverluste an, welche die Umwelt zusätzlich belasten.





Vermeidbare Lebensmittelverluste pro Produktkategorie (kg pro Person und Jahr)



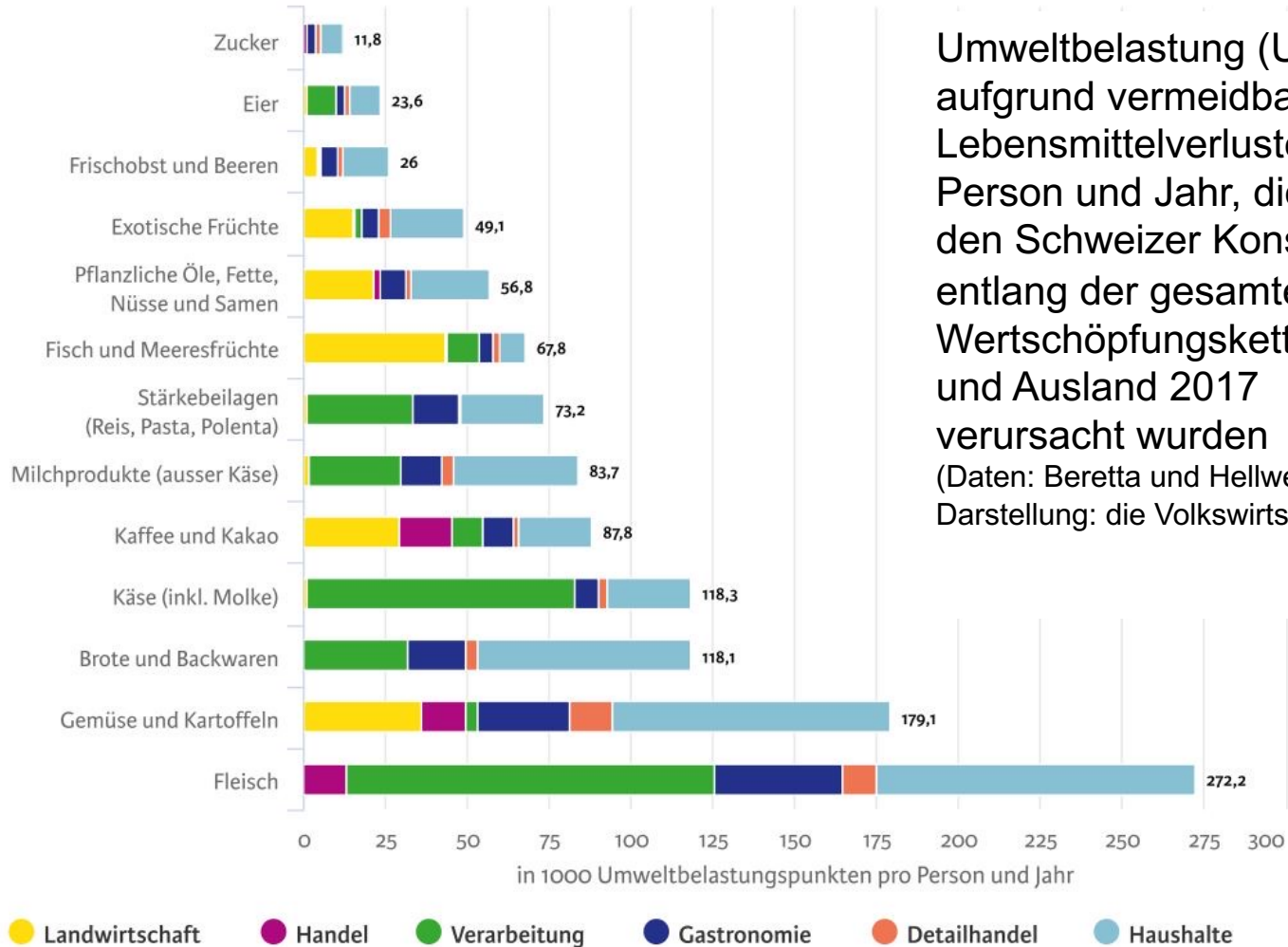
Vermeidbare Lebensmittelverluste in Kilogramm pro Person und Jahr, die durch den Schweizer Konsum entlang der gesamten Wertschöpfungskette im In- und Ausland 2017 verursacht wurden

(Daten: Beretta und Hellweg, 2019; Darstellung: die Volkswirtschaft)

Landwirtschaft Handel Verarbeitung Gastronomie Detailhandel Haushalte



Umweltbelastung vermeidbarer Lebensmittelverluste (UBP pro Person und Jahr)



Umweltbelastung (UBP) aufgrund vermeidbarer Lebensmittelverluste pro Person und Jahr, die durch den Schweizer Konsum entlang der gesamten Wertschöpfungskette im In- und Ausland 2017 verursacht wurden
(Daten: Beretta und Hellweg, 2019; Darstellung: die Volkswirtschaft)