



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

foodwaste.ch

Tools und Chancen zur Umsetzung von MHD+/VD+

Claudio Beretta, Präsident
cb@foodwaste.ch

Erika Bauert, Projektleiterin MHD+
eb@foodwaste.ch



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

Chancen und Potential DH

über 100'000t Food Waste im Detailhandel...

...mind. ein Drittel wegen abgelaufener Haltbarkeitsdaten



700'000t Food Waste in Haushalten...

...rund 20% wegen abgelaufenen Haltbarkeitsdaten



Foodwaste wegen abgelaufener Haltbarkeitsdaten aus Detailhandel und Haushalten verursacht ca. 400'000 Tonnen CO₂-Ausstoss pro Jahr in der Schweiz.

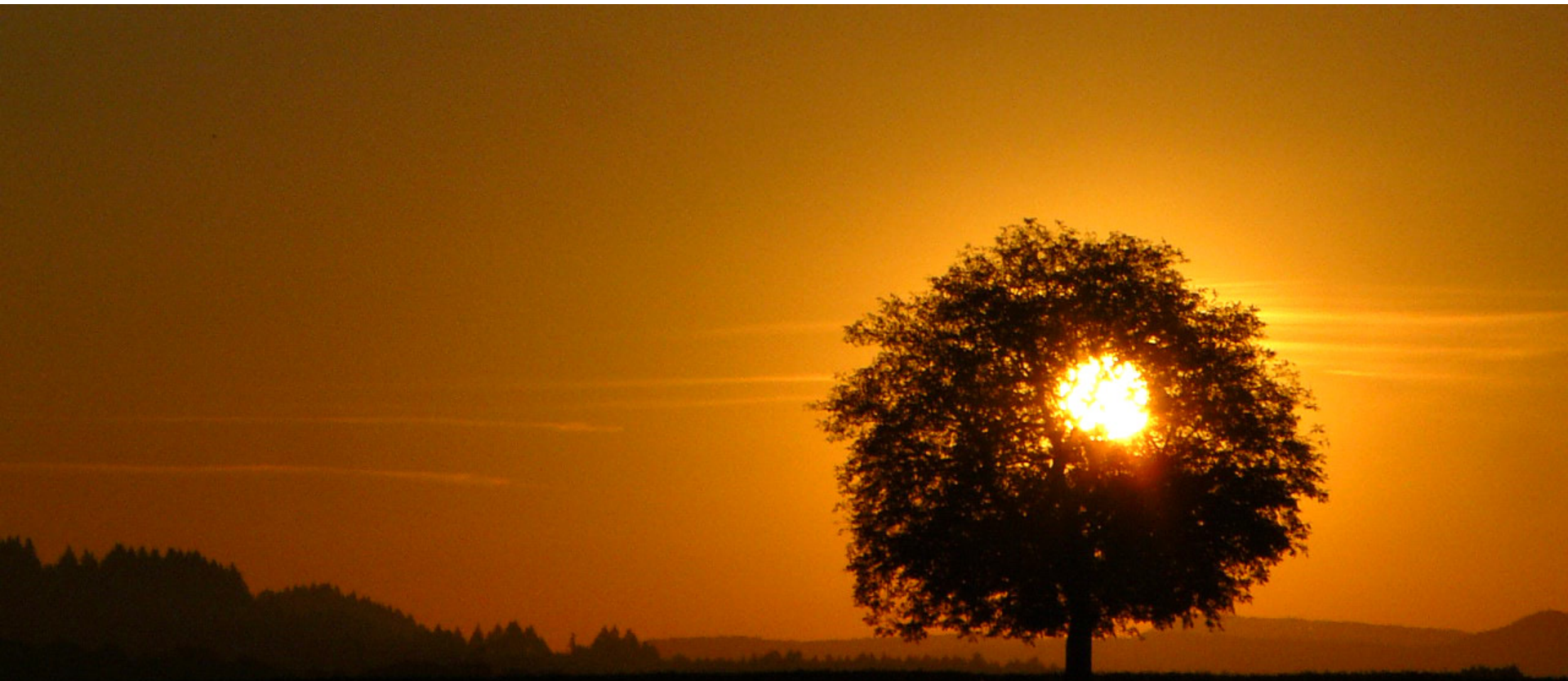
Das entspricht
1.8 Millionen LKW-Fahrten durch den Gotthard (Basel-Chiasso)

doppelt so viele, wie heute unterwegs sind



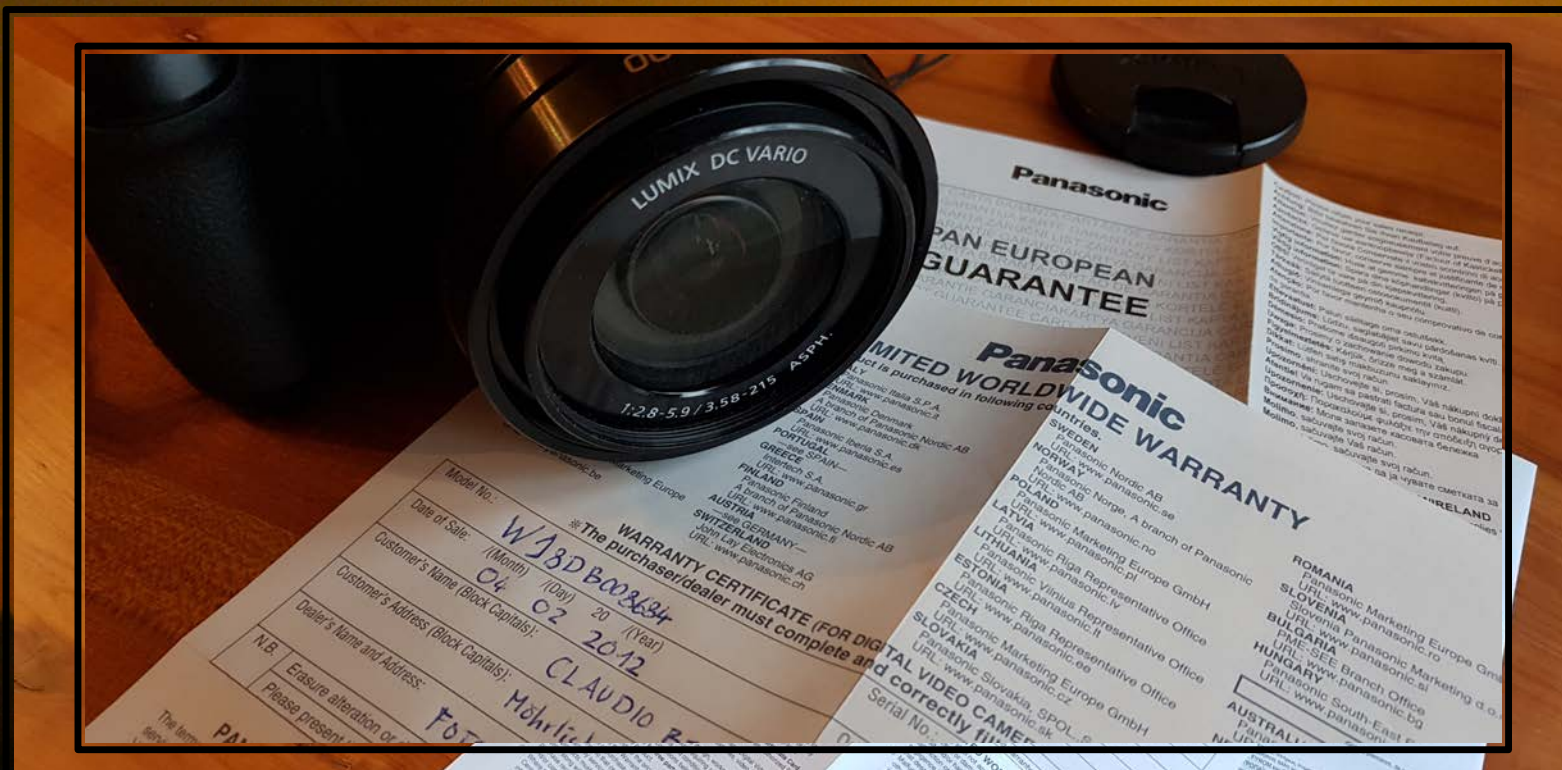
Warum?

eine fundamentale Fehlinterpretation des MHDs



Warum?

eine fundamentale Fehlinterpretation des MHDs



Warum?

eine fundamentale Fehlinterpretation des MHDs

Das MHD

✓ ist eine Qualitätsgarantie

✗ und hat nichts mit
Lebensmittelsicherheit
zu tun.



Wir wollen das ändern!

auf der Suche nach fundierten Lösungen

- 1) **Gründung der Arbeitsgruppe FoodSave 2025**
bestehend aus foodwaste.ch, Tischlein deck dich, ZHAW, Fial, Fenaco
- 2) **Forschungsprojekt der ZHAW im Auftrag des BLV**
zur Erarbeitung eines **Datierungs-** und eines **Abgabeleitfadens**
- 3) **Graphische Umsetzung und Toolbox**
 - für **Detailhändler**
 - für **Konsument:innen**



Hart- & Halbhartkäse am Stück – noch gut?







Beurteile das Produkt mit deinen Sinnen:

Einwandfrei:
homogene Textur, aromavoll, geschmackvoll, geruchsvoll

Gut:
eingetrocknet, leicht weiss oder fleckig (kristallisiertes Salz)

Verdorben:
stark verschimmelt

MHD
+30
Tage



Umfrageergebnis bei Detailhändlern

**«Der wichtigste Erfolgsfaktor zur
Umsetzung
ist die Haltung der Geschäftsleitung .»**



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern



Toolbox für den Detailhandel

Die digitale Toolbox

Etiketten für den Verkauf von MHD+ und VD+ Produkten

<p>MHD+ DDM+</p> <p>über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar:</p> <p>peut être consommé au-delà de la date de durabilité minimale :</p> <p>Noch unsicher? Weitere Infos: Pas encore convaincu? Plus d'infos :</p>  	<p>MHD+ DDM+</p> <p>über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar:</p> <p>peut être consommé au-delà de la date de durabilité minimale :</p> <p>Noch unsicher? Weitere Infos: Pas encore convaincu? Plus d'infos :</p>  	<p>MHD+ DDM+</p> <p>über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar:</p> <p>peut être consommé au-delà de la date de durabilité minimale :</p> <p>Noch unsicher? Weitere Infos: Pas encore convaincu? Plus d'infos :</p>  
<p>MHD+ DDM+</p> <p>über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar:</p> <p>peut être consommé au-delà de la date de durabilité minimale :</p> <p>Noch unsicher? Weitere Infos: Pas encore convaincu? Plus d'infos :</p>  	<p>MHD+ DDM+</p> <p>über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar:</p> <p>peut être consommé au-delà de la date de durabilité minimale :</p> <p>Noch unsicher? Weitere Infos: Pas encore convaincu? Plus d'infos :</p>  	<p>MHD+ DDM+</p> <p>über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar:</p> <p>peut être consommé au-delà de la date de durabilité minimale :</p> <p>Noch unsicher? Weitere Infos: Pas encore convaincu? Plus d'infos :</p>  

Eingefroren am:
Congelé le :



A / /

Mindestens haltbar bis:
À consommer de préférence avant le :

A + 90 Tage / jours



Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innert 24 h konsumieren.
Ne pas Recongeler après décongélation et consommer dans les 24 h.

<https://foodwaste.ch/haltbarkeit-lebensmittel/infos-fuer-den-detailhandel/>

Für Mitarbeitende: Merkblatt und Video "Fleisch einfrieren"

Merkblatt für den Detailhandel Fleisch einfrieren

Abgepacktes Frischfleisch darf gemäss «Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln» bis spätestens am Tag des Verbrauchsdatums fachgerecht eingefroren werden. So gefroren, darf das Fleisch bis 90 Tage nach dem Einfrierdatum mit entsprechender Etikette verkauft werden. Wenn entsprechende Haltbarkeitstests vorliegen, sind auch mehr als 90 Tage möglich.



+90 Tage
wenn eingefroren

- 

1 Verbrauchdatum auf Originalverpackung kontrollieren

Falls das Verbrauchsdatum in der Vergangenheit liegt, muss das Fleisch entsorgt werden. Produkte können bis und mit dem Tag ihres Verbrauchsdatums eingefroren werden.
- 

2 Originalverpackung kontrollieren

Die Verpackung muss einwandfrei und luftdicht sein. Die luftdichte Verpackung sorgt dafür, dass kein Gefrierbrand entsteht.
- 

3 Gefrieretikette auf das Produkt kleben

Das bisherige Datum darf nicht mehr sichtbar sein, sodass keine Unklarheiten bezüglich der Haltbarkeit bestehen. Andere obligatorische Angaben dürfen nicht überklebt werden. Download Gefrieretikette über QR-Code rechts unten. Zusätzlich ist auch eine eigene Etikette, die die entsprechenden Anforderungen erfüllt.
- 

4 Bei A auf der Etikette das heutige Datum eintragen

Das Datum besteht - in dieser Reihenfolge - aus der Angabe des Tages, des Monats und des Jahres.
- 

5 Nach Bedarf einen Sticker zur Preisreduktion aufkleben

Download Sticker-Vorlage bei foodwaste.ch über QR-Code rechts unten.
- 

6 Einfrieren bei mindestens minus 18°C

Um Gefrierbrand zu verhindern, soll das Fleisch so schnell wie möglich durchfrieren. Das Fleisch sollte bis zum Kern noch vor Mitternacht (am Tag des Verbrauchsdatums) tiefgefroren sein. Einfrieren und lagern bei -18°C.
- 

7 Zum Verkauf anbieten

Ergänzende Informationen für KonsumentInnen am PoS oder über andere Kanäle kommunizieren: «Das Fleisch nach Möglichkeit im Kühlschrank auftauen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und **innert 24 Stunden** zubereiten und (durchgegart) konsumieren.»
- 

8 Entsorgung, falls nach 90 Tagen im Tiefkühler nicht verkauft

Sollte das Produkt im Verlaufe der 90 Tage im Tiefkühler nicht verkauft worden sein, muss das Produkt entsorgt und darf nicht mehr verkauft werden.



Umsetzungspartner:



Fljer für KonsumentInnen und rechtliche Vorgaben in der Toolbox



Video Tutorial is coming soon !



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern



Information für Kund:innen

Gratis Sensibilisierungskampagne

Lebensmittel länger geniessen ohne Risiko

Wie Sie Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und Verbrauchsdatum (VD) hinaus verwenden.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum werden nur schwer zu verderben. Sie können bei richtiger Lagerung bedenkenlos auch nach Ablauf des Datums geniessen werden, wenn Ihre Sinne (Auge, Nase, Mund) dafür sind. Wie lange mindestens, erfahren Sie hier.



 <p>Mehl, Teigwaren & Reis</p>	 <p>Salz & Gewürze, Essig</p>	 <p>Zucker, Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre</p>	 <p>Schokolade & Süswaren</p>	 <p>Tee & Kaffee</p>	+360 Tage	
 <p>Fett/Öl</p>	 <p>Dosenkonserven, Gemüse, Fleisch, Früchte</p>	 <p>Frühstückscreolen, Knäckebrot, Zwieback</p>	+120 Tage			
 <p>Tiefkühlprodukte</p>	 <p>Getränke gekühlt, Fruchtsaft, Gemüsesaft</p>	 <p>UHT-Milch, Butter, Hartkäse</p>	 <p>Snacks, gebackene Snacks, Gutzli, Biskuits, Samen, Nüsse</p>	+90 Tage		
 <p>Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse</p>	 <p>Pökelwaren zum Rohessen, Rohschinken, Salami, Salz</p>	 <p>Eier gekocht, vorverpackte Backwaren</p>	 <p>Eier roh, Postmilch</p>	 <p>Kleingebäck, Konfekt, Kuchen</p>	+6 Tage	

Mindesthaltbarkeitsdatum

Vertrauen Sie Ihren Sinnen: sehen, riechen, schmecken

<p>Verbrauchsdatum (eingefroren)</p> <p>+90 Tage wenn eingefroren</p> <p>Tiefkühlfähige Frischprodukte mit Verbrauchsdatum sind leicht verderblich. Sie sollten bis zum aufgedruckten Datum konsumiert oder eingefroren werden. Dies gilt auch für den Detailhandel, sofern die Produkte neu etikettiert und datiert worden sind.</p>   	<p>Produkte mit Verbrauchsdatum, die nicht eingefroren werden können oder bis zu diesem Datum nicht eingefroren werden", sind nach Ablauf zu entsorgen.</p> <p>+0 Tage wenn nicht eingefroren</p> <p>*z.B. Patisserie</p> <p>*z.B. unverpacktes Frischfleisch</p>
---	---

Verbrauchsdatum




Partner der OGG Bern

Lebensmittel und Family Management
LSP Kultur & Lebensmittel- und Ernährungswissen

Wohr unsicher?
Weitere Infos:



<p>+90 Tage</p> <p>Tiefkühlfähige Frischprodukte mit Verbrauchsdatum</p> <p>Bestimmte Lebensmittel mit Verbrauchsdatum (VD) können bis spätestens zum Erreichen des VD eingefroren werden. Sie müssen im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb von 24 Stunden konsumiert werden. Nach dem Einfrieren dürfen Sie nicht wieder eingefroren werden.</p> <p>Auch Beinfrieren dieser Produkte ist möglich und im 80°-Kühler oder im 80°-Kühlschrank oder Gefrierfach, sofern diese nicht oder kaum benutzt werden, ist es möglich.</p>   	<p>Länger geniessen geht ganz einfach!</p> <p>Fast alle verpackten Lebensmittel sind entweder mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) oder einem Verbrauchsdatum (VD) versehen. Sie können bedenkenlos noch deutlich länger konsumieren. Anstatt die unten umfassenen Lebensmittel zu entsorgen, können Sie sie weiter verwenden.</p> <p>Mindestens halbierte Dosis wenn diese nicht oder kaum benutzt werden</p> <p>+zu verbrauchen bis... wenn diese nicht oder kaum benutzt werden</p>	<p>Lebensmittel länger geniessen ohne Risiko</p> <p>Wie Sie Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und Verbrauchsdatum (VD) hinaus verwenden.</p> <p>Bin ich noch gut? Öffne mich und finde es raus.</p> 
<p>Produkte mit Verbrauchsdatum</p> <p>+0 Tage wenn nicht eingefroren</p> <p>Lebensmittel mit Datum ab abgelaufen sind, die sich nicht zum Einfrieren eignen oder nicht bis zum Verbrauchsdatum eingefroren werden können, müssen nach dem Verbrauchsdatum entsorgt werden.</p> <p>Produkte mit einem Verbrauchsdatum sind nicht mehr sicher zu konsumieren, wenn sie nicht gefroren werden, wenn sie nicht bis zum Verbrauchsdatum konsumiert werden.</p> <p>z.B. Patisserie oder unverpacktes Frischfleisch</p> <p>Reibkäse Tiefkühlprodukte www.foodwaste.ch</p>	<p>Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)</p> <p>Dieser Wert ist kein Verfallsdatum. Er gibt an, bis wann ein Produkt bei richtiger Lagerung gegessen werden kann. Nach dem MHD können Lebensmittel noch gegessen werden, wenn sie nicht verderben. Sie sind noch genießbar, wenn sie nicht verderben. Sie sind noch genießbar, wenn sie nicht verderben. Sie sind noch genießbar, wenn sie nicht verderben.</p> <p>Das Verbrauchsdatum (VD)</p> <p>Dieser Wert ist kein Verfallsdatum. Er gibt an, bis wann ein Produkt bei richtiger Lagerung gegessen werden kann. Nach dem VD können Lebensmittel noch gegessen werden, wenn sie nicht verderben. Sie sind noch genießbar, wenn sie nicht verderben. Sie sind noch genießbar, wenn sie nicht verderben.</p> <p>Neck anreichert? weitere Infos</p> 	<p>Logo</p> 

<p>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum</p> <p>+360 Tage</p> <p>Mehl, Teigwaren, Reis, Getreide, Salz, Gewürze, Essig, Öl, Zucker, Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre, Schokolade und Süswaren, Tee, Kaffee, Frischfleisch & Pökelwaren zum Kochen, Kochschinken, Brodwürste, Reibkäse, Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse, Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse, Pökelwaren zum Rohessen, Rohschinken, Salami, Salz, Eier gekocht, vorverpackte Backwaren, Eier roh, Postmilch, Kleingebäck, Konfekt, Kuchen.</p>	<p>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum</p> <p>+120 Tage</p> <p>Ungekühlt lagerbare Getränke, Softdrink, Mineralwasser, Dosenkonserven, Gemüse, Fleisch, Früchte, Frühstückscreolen, Knäckebrot, Zwieback, Snacks, gebackene Snacks, Gutzli, Biskuits, Samen, Nüsse.</p>	<p>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum</p> <p>+30 Tage</p> <p>Getränke gekühlt, Fruchtsaft, Gemüsesaft, UHT-Milch, Butter, Hartkäse, Snacks, gebackene Snacks, Gutzli, Biskuits, Samen, Nüsse, Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse, Pökelwaren zum Rohessen, Rohschinken, Salami, Salz, Eier gekocht, vorverpackte Backwaren, Eier roh, Postmilch, Kleingebäck, Konfekt, Kuchen.</p>
<p>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum</p> <p>+90 Tage</p> <p>Tiefkühlprodukte, Getränke gekühlt, Fruchtsaft, Gemüsesaft, UHT-Milch, Butter, Hartkäse, Snacks, gebackene Snacks, Gutzli, Biskuits, Samen, Nüsse, Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse, Pökelwaren zum Rohessen, Rohschinken, Salami, Salz, Eier gekocht, vorverpackte Backwaren, Eier roh, Postmilch, Kleingebäck, Konfekt, Kuchen.</p>	<p>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum</p> <p>+6 Tage</p> <p>Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse, Pökelwaren zum Rohessen, Rohschinken, Salami, Salz, Eier gekocht, vorverpackte Backwaren, Eier roh, Postmilch, Kleingebäck, Konfekt, Kuchen.</p>	<p>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum</p> <p>+14 Tage</p> <p>Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse, Pökelwaren zum Rohessen, Rohschinken, Salami, Salz, Eier gekocht, vorverpackte Backwaren, Eier roh, Postmilch, Kleingebäck, Konfekt, Kuchen.</p>

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

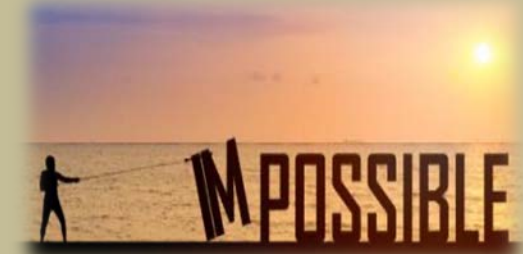


Verdorben:

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

Gemeinsam schaffen wir es!

Kennen Sie eine einfachere Massnahme,
um 400'000 t CO₂ pro Jahr in der Schweiz einzusparen?





foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

Ihre Meinung interessiert uns:

«Wie kann MHD+/VD+ Verkauf zum Standard in allen Läden werden? Was hilft? Was fehlt?»



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

Vielen Dank für Ihr Interesse