



15.10.2014 – 08:30 Uhr

Food Waste: 66 Prozent der Kartoffeln gehen verloren

Zürich (ots) -

Der WWF hat die Verluste bei der Herstellung von verschiedenen Lebensmitteln untersucht. Bei den Kartoffeln schaffen es beispielsweise zwei Drittel nicht bis in unsere Mägen, beim Fleisch ist es ein Fünftel. Eine Mitschuld daran trägt die Schweiz, weil sie im Gegensatz zu anderen Staaten keine Ziele zur Reduktion von Food Waste festgelegt hat. Darum startet der WWF zum morgigen Welternährungstag eine Petition mit dem Ziel, die Lebensmittelverluste bis 2025 um 50 Prozent zu senken.

Morgen ist Welternährungstag und noch immer haben über 800 Millionen Menschen nicht genug zu essen. Neue Analysen kommen zum Schluss, dass auch in der Schweiz zwei von drei Kartoffeln nicht gegessen werden, sondern irgendwo innerhalb der Wertschöpfungskette verloren gehen. Das entspricht rund 303'000 Tonnen Kartoffeln pro Jahr oder 1,2 Milliarden Tellern Rösti. Bei anderen Lebensmitteln sieht die Bilanz ebenfalls schlecht aus. Bei Lagergemüse liegt der Anteil der vermeidbaren Verluste bei 40 Prozent, bei Frischgemüse sind es 34, bei Brot (Weizen) 43 und bei Fleisch 19 Prozent.

Die Zahlen wurden im Auftrag des WWF durch das spezialisierte Büro Foodways Consulting GmbH berechnet. Da in der Schweiz kaum Daten vorhanden waren, musste zum Grossteil auf Studien aus Grossbritannien zurück gegriffen werden. Die Vergleichbarkeit dieser Daten ist gegeben, da in beiden Ländern rund ein Drittel aller Lebensmittel verloren geht. Dazu Jennifer Zimmermann, Verantwortliche Konsum beim WWF Schweiz: «Wichtig wäre, dass solche Daten für die Schweiz erhoben werden. Denn nur wenn wir ganz genau wissen, wo die Verluste anfallen, können diese bekämpft werden.»

Betrachtet man die einzelnen Wertschöpfungsketten ohne den Endverbraucher, zeigt sich, dass die Verluste an verschiedenen Stellen entstehen. Beim Fleisch ist der Food Waste beim Schlachten und in der Verarbeitung am grössten (9 Prozent). Beim Brot sind die Verluste in der Verarbeitung am höchsten (13 Prozent). Beim Gemüse wieder liegt das grösste Sparpotential in der Produktion, wo der Verlust je nach Gemüsesorte von 8 Prozent (Salat) bis zu 32 (!) Prozent betragen kann (Kartoffeln). Hier spielt vor allem die Aussortierung von einwandfrei essbarem, aber ästhetisch nicht perfektem Gemüse eine wichtige Rolle.

Daher ist es umso entscheidender, dass nicht nur die Konsumentinnen und Konsumenten weniger Lebensmittel wegwerfen, sondern auch die gesamte Lebensmittelindustrie vom Bauer bis zum Verkaufsgeschäft Verantwortung übernimmt. Um gemeinsam mit allen relevanten Akteuren griffige Massnahmen zu definieren, fehlt jedoch die Gesetzesgrundlage. Denn die Schweiz hat im Gegensatz zu Staaten wie Deutschland, Frankreich oder Österreich noch immer keine Ziele gegen die Lebensmittelverluste festgelegt. Darum fordert der WWF mit einer Petition auf www.wwf.ch/foodwaste die Politik auf, die Lebensmittelverluste bis 2025 um mindestens 50 Prozent zu senken. Nochmals Jennifer Zimmermann: «Nur wenn sich Produzenten, Verarbeiter und Detailhandel einem gemeinsamen Ziel verpflichtet fühlen, lässt sich das Problem beheben.»

Hier geht's zur Petition: www.wwf.ch/foodwaste

Weitere Informationen:

Die WWF-Studie « Food Waste in einzelnen Produktgruppen» von Foodways Consulting finden Sie hier:

http://assets.wwf.ch/downloads/2014_wwf_bericht_lebensmittelverluste_bei_fleisch_gemuse_und_brot_final.pdf Video:

https://www.youtube.com/watch?v=tggwEq0I6EY&list=UUv_TVt0bw_b7LnMKGaD1Ceg Bilder einer Feldinstallation finden Sie

hier: www.wwf.ch/fotos Bildlegende: Ein Drittel der für den Schweizer Konsum produzierten Lebensmittel geht entlang der ganzen Lebensmittelkette verloren.

Kontakt:

Jennifer Zimmermann, Verantwortliche Konsumarbeit WWF Schweiz,
jennifer.zimmermann@wwf.ch, 079 778 51 01

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100017820/100762926> abgerufen werden.