

27.07.2021 – 09:55 Uhr

WWF und foodwaste.ch: Empfehlungen zur Reduktion von Food Waste in den Sektoren Verarbeitung und Handel



WWF und foodwaste.ch: Empfehlungen zur Reduktion von Food Waste in den Sektoren Verarbeitung und Handel

Verarbeitung und Handel haben eine Schlüsselposition in der Lebensmittelkette. Zusammen sind sie für 35 Prozent der Lebensmittelverluste in der Schweiz verantwortlich. [\[1\]](#) Ihr Engagement in Sachen Food Waste entscheidet über den Erfolg der Schweiz bei der Bekämpfung von Food Waste. WWF und foodwaste.ch veröffentlichen Empfehlungen, wie Verarbeitung und Handel dieser Rolle noch stärker gerecht werden können.

Bis 2030 will die Schweiz ihren Food Waste halbieren. Wird das Ziel erreicht, sparen wir jährlich etwa zwei Millionen Tonnen CO₂-Emissionen und tragen dazu bei, die Klimakrise zu mindern. Wir reduzieren den Biodiversitätsverlust sowie Land- und Wasserverbrauch, sparen Geld und Ressourcen und verbessern die Effizienz des Ernährungssystems.

Es ist ungewiss, ob wir dieses Ziel erreichen. Laut dem Bundesamt für Umwelt BAFU gehen jährlich 963'000 Tonnen Food Waste auf das Konto der Lebensmittelverarbeitung und 279'000 Tonnen auf jenes des Gross- und Detailhandels. Diese Zahlen sind Schätzungen für den direkt anfallenden Food Waste und lassen allen Food Waste ausser Acht, der in vor- und nachgelagerten Bereichen der Lebensmittelkette indirekt durch Verarbeitung und Handel beeinflusst wird. Daten zu Food Waste aus den Branchen sind nur in unzureichender Qualität vorhanden. Wirkungsvolle Projekte, die sich integral über die Lebensmittelkette erstrecken, sind selten. Kaum ein Unternehmen hat messbare Reduktionsziele veröffentlicht oder misst den Erfolg von Massnahmen transparent. «Verarbeitung und Handel haben eine grosse Verantwortung, auch für Food Waste, der nicht direkt bei Ihnen anfällt», sagt Claudio Beretta, Präsident von foodwaste.ch. Denn durch ihre Abnahmepolitik, Produktentwicklung, Qualitätsanforderungen und Angebotsgestaltung haben Verarbeitung und Handel die Möglichkeit, Food Waste über ihr eigenes operatives Geschäft hinaus und über die gesamte Lebensmittelkette hinweg massiv zu reduzieren. «Wir wissen, dass Projekte, die mehrere Glieder der Lebensmittelkette beteiligen, besonders wirkungsvoll sein können», sagt Daniela Hoffmann, Expertin beim WWF Schweiz für die Lebensmittelbranche. «Niemand wirft gerne Lebensmittel weg. Wir müssen ein System schaffen, das Food Waste auf allen Ebenen reduziert.»

Die Empfehlungen verteilen sich auf drei Handlungsachsen:

1. **Messbarkeit herstellen**, z.B. können sich Verarbeitung und Handel innerhalb der Branche und entlang der Lebensmittelkette auf Transparenz und Reporting-Regeln einigen
2. **Food Waste-Reduktionsziele setzen**, besonders für diejenigen Produktlinien und Kategorien, welche die Umwelt am meisten belasten (wie z.B. Fleisch und Milch).
3. **Wirkungsvolle Massnahmen umsetzen**, z.B. durch Entwicklung und Umsetzung integraler Projekte zur Vermeidung von Food Waste über die gesamte Lebensmittelkette

Mithilfe dieser Empfehlungen kann der Beitrag, den die Branchen Verarbeitung und Handel in den kommenden Jahren für die Food Waste Reduktion in der Schweiz leisten, transparent gemacht werden.

Mehr Informationen: Die Empfehlungen zur Reduktion von Food Waste für Verarbeiter und Handel finden Sie auf den Websites des [WWF Schweiz](http://www.wwf.ch) und von foodwaste.ch.

Kontakt:

Daniela Hoffmann, Expertin Lebensmittelbranche beim WWF Schweiz, daniela.hoffmann@wwf.ch, 044 297 21 72

Claudio Beretta, Food Waste Experte ZHAW und Präsident foodwaste.ch, cb@foodwaste.ch, 058 934 56 66

[1] <https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/abfall/abfallwegweiser-a-z/biogene-abfaelle/abfallarten/lebensmittelabfaelle.html>

Stefan Bosshardt

Stv. Geschäftsführer, Leiter Kommunikation

+41 (0)31 306 17 62

sb@foodwaste.ch

foodwaste.ch

NEUE Adresse: Wylerringstrasse 36, CH-3014 Bern, www.foodwaste.ch

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100054062/100874884> abgerufen werden.