

Gemeinsam gegen Food Waste

Sarah Willi | Franziska Ruef | Abteilung Landschaft und Gewässer | 062 835 34 50

Food Waste entsteht, wenn für Menschen produzierte Lebensmittel auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren gehen. In der Schweiz betrifft dies ein Drittel aller Lebensmittel – mit gravierenden Folgen für Umwelt und Klima. Mit dem eigenen Projekt «Aufgabeln!» und mittels finanzieller Unterstützung des Projekts «Verkauf von Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit» trägt der Kanton Aargau dazu bei, praktische Lösungen zur Vermeidung von Food Waste zu schaffen.

Jährlich entstehen in der Schweiz pro Person 330 Kilogramm Food Waste (Beretta und Hellweg, 2019). Als Food Waste gelten alle Esswaren oder Getränke, die entsorgt werden, obwohl sie ess- oder trinkbar sind oder waren. Die Verschwendung von Lebensmitteln führt dazu, dass knappe Ressourcen wie Wasser, Böden und fossile Energieträger unnötig verbraucht und damit die Umwelt sowie das Klima belastet werden. Mit jeder Verarbeitungs- oder Transportstufe erhöht sich die durch Food Waste ausgelöste Umweltbelastung. Da Privathaushalte sich ganz am Ende der Wertschöpfungskette befinden, ver-

ursacht Food Waste auf Haushaltsebene die grösste Umweltbelastung.

Food Waste bis 2030 halbieren – Hebel der Kantone

2022 verabschiedete der Bundesrat den Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung. Dieser hat zum Ziel, Food Waste pro Kopf bis 2030 gegenüber 2017 zu halbieren – ein Ziel, das im Einklang ist mit dem entsprechenden Nachhaltigkeitsziel der UNO-Agenda 2030. Der Aktionsplan richtet sich einerseits an die gesamte Lebensmittelbranche, andererseits an die Kantone und Gemeinden. Die Kantone können zur Sensibilisierung

der Bevölkerung beitragen und ihre Vorbildfunktion wahrnehmen, indem sie beispielsweise die Vermeidung von Food Waste in der öffentlichen Beschaffung verankern. Auch der Kanton Aargau nimmt seine Verantwortung wahr und setzt im Bereich der Sensibilisierung und Verminderung von Food Waste an: 2023 hat die Fachstelle Nachhaltigkeit das Projekt «Aufgabeln!» lanciert. Zusätzlich unterstützt der Kanton das Projekt «Verkauf von Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit» des Vereins foodwaste.ch, das den Fokus auf den Verkauf von Lebensmitteln im Detailhandel und in Hofläden legt.

Citizen Science gegen Food Waste

Das Citizen-Science-Projekt «Aufgabeln!» (www.ag.ch/aufgabeln) hat zum Ziel, in einem partizipativen Ansatz mit der Bevölkerung detaillierte Daten über Food Waste in Haushalten zu sammeln, Ursachen und Massnahmen aufzuzeigen sowie das Bewusstsein der Teilnehmenden zu

*** ALLES WAS ENTSORGT WIRD, OBWOHL ES ESS-/TRINKBAR IST ODER WAR, WIRD ALS FOOD WASTE BEZEICHNET.**

DAS IST KEIN FOOD WASTE

- Nicht essbare Schalen, Fruchtkerne und -steine
- Eierschalen
- Hahnenwasser
- Nicht essbare Rüstabfälle
- Gebrauchter Teebeutel und Kaffeesatz

FOOD WASTE BEISPIELE

- Verdorbene Lebensmittel
- Lebensmittel nach Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum
- Essensreste nach den Mahlzeiten
- Rüstabfälle, die essbar wären
- Entsorgte Getränkereste

Was ist Food Waste und was nicht?

Quelle: BVU, 2024

Nachhaltigkeit



Food Waste im Haushalt belastet die Umwelt am stärksten (38%). Es folgen in abnehmender Reihenfolge Industrie (27%), Gastronomie (14%), Landwirtschaft (13%) und Detailhandel (8%).
Bildquelle: BVU, 2024
Datenquelle: Beretta und Hellweg, 2019

Gründe für Food Waste in der Projektdurchführung 2024 nach prozentalem Anteil an der Gesamtmenge des Food Waste



Am meisten Lebensmittel wurden weggeworfen, weil sie unappetitlich oder verdorben waren.
Quelle: BVU, 2024

schärfen. Die Projekt-Methodik wurde in Zusammenarbeit mit der auf Citizen Science spezialisierten catta GmbH entwickelt. Nach einer erfolgreichen Pilotdurchführung mit 35 Haushalten in den Gemeinden Rheinfelden und Wallbach 2023 wurde das Projekt 2024 ein zweites Mal in einem grösseren Rahmen durchgeführt – aus den Gemeinden Spreitenbach, Killwangen, Oberrohrdorf, Rothrist

und Zofingen erfassten insgesamt 57 Haushalte mit 164 Personen akribisch ihren Food Waste während 14 Tagen. Ausgerüstet mit einer Küchenwaage dokumentierten die Teilnehmenden bei jedem Lebensmittelverlust das Gewicht, den Grund der Entsorgung und den Entsorgungsort in einer Web-Applikation oder einem analogen Tagebuch.

In beiden Durchführungen wurden am häufigsten Gemüse und Früchte weggeworfen, besonders Karotten endeten oft im Kompost. Die meistgenannten Gründe für Food Waste waren unappetitliches Aussehen der Lebensmittel, Verdorbenheit oder dass zu viel gekocht wurde.

Im Rahmen einer Schlussveranstaltung diskutierten die Teilnehmenden über die gewonnenen Erfahrungen und entwickelten gemeinsam Lösungsstrategien. Die diskutierten Ansätze flossen in einen Leitfaden für Food Waste ein, der öffentlich zugänglich ist.

Die teilnehmenden Haushalte in beiden Projektdurchführungen generierten weniger Food Waste als der Schweizer Durchschnitt von 90 Kilogramm pro Person und Jahr. Rechnet man die während der Messphase produzierten Lebensmittelabfälle auf ein Jahr hoch, warf eine Person in der Durchführung 2023 durchschnittlich 26,6 Kilogramm Lebensmittel weg – 2024 waren es mit 16 Kilogramm noch weniger. Dies deutet darauf hin, dass viele Teilnehmende bereits für das Thema Food Waste sensibilisiert waren, was sich auch am Austausch in den Schlussveranstaltungen zeigte. Dennoch berichteten viele Personen am Ende des Projektes, dass sie sich der Problematik noch verstärkter bewusst wurden und sich zusätzliches Wissen angeeignet hätten, womit sie Food Waste den Kampf ansagen können. Zudem tauschten sich viele Teilnehmende mit ihrem Umfeld über ihre aus dem Projekt gewonnenen Erfahrungen aus, wodurch der Sensibilisierungsradius zusätzlich vergrössert wurde.

Viele Teilnehmende berichteten von ihrer Überraschung ob der Menge an Food Waste, die sie verursachten – dies regte zum Handeln an. «Das Messen von Food Waste hat eine direkte Verhaltensänderung zur Folge», berichtete eine Teilnehmerin an der Schlussveranstaltung. Diverse Strategien zur Vermeidung von Food Waste wurden durch das Projekt neu oder verstärkt genutzt. Dazu zählten das bewusste Planen von Einkauf und Kochen, korrekte Lagerung, kreative Resteverwertung und der Einbe-

Citizen Science

Citizen Science ist eine Methode, die es Citizen Scientists und Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern ermöglicht, zusammenzuarbeiten und Wissen zu gewinnen. Mit Citizen Scientists sind Personen gemeint, die nicht an einer Forschungsinstitution angestellt sind und freiwillig an einem Projekt mitarbeiten.

zug der Gemeinschaft, um Lebensmittel vor dem Wegwerfen zu bewahren. Ein weiterer Tipp, der an einer Schlussveranstaltung geteilt wurde: Das Mindesthaltbarkeitsdatum sollte «nicht allzu ernst» genommen werden. Zwar ist bei gewissen Lebensmitteln Vorsicht geboten, andere kann man jedoch mit Einhaltung einiger Faustregeln auch nach Ablauf des Datums noch geniessen.

Verlängerter Genuss, weniger Verschwendung

Wird das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels überschritten, wird es in den meisten Läden aus dem Verkauf genommen – auch in Haushalten landen viele Produkte mit abgelaufenem Datum im Abfall. Je nach Produktgruppe können Lebensmittel jedoch bedenkenlos 6 bis 360 Tage über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus konsumiert werden. Folglich ist das Wissen über Spielräume im Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum ein wichti-



Foto: Kanton Aargau

An der Schlussveranstaltung der Projektdurchführung 2023 tauschen sich Teilnehmende und Fachleute angeregt aus.

ger Faktor beim Thema Food Waste, was auch im Projekt «Aufgaben!» zur Sprache kam. Aus diesem Grund unterstützt der Kanton Aargau das Projekt «Verkauf von Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit» von foodwaste.ch.

Food Waste:

Eine Gemeinschaftsaufgabe

Der Kanton Aargau kann mit der Durchführung oder Unterstützung von Projekten wie «Aufgaben!» oder «Verkauf von Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit» zur Sensibilisierung der Bevölkerung und zur Entwicklung von praktischen Lösungen beitragen. Trotz der Vielzahl an kreativen Projekten, Ideen und Ansätzen ist das Halbierungsziel des Bundes noch in weiter Ferne. In allen Bereichen der Wertschöpfungskette gibt es noch viel Potenzial, Food Waste zu reduzieren, denn alleine zwischen Feld und Verkauf entstehen rund 48 Prozent (Landwirtschaft, Industrie, Detailhandel) der durch Food Waste verursachten Umweltbelastung in der Schweiz. So braucht es das Engagement und den Einbezug aller Akteure, um das Ziel des Bundes zu erreichen, Food Waste bis 2030 zu halbieren.

Projekt «Verkauf von Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit»

Das Projekt wurde 2023 von der Non-Profit-Organisation foodwaste.ch ins Leben gerufen. Als rechtliche Grundlage für den Verkauf nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums dienen zwei Leitfäden, die 2021 durch die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) entwickelt wurden. Läden wie Metzgereien, Bäckereien, Hofläden, Kioske, Detailhändler, Drogerien, Getränkehändler und Molkereien/Käsereien können dadurch ihren Food Waste sowie die damit einhergehende Umweltbelastung reduzieren und gleichzeitig Geld sparen.



Damit auch kleine Geschäfte die Massnahmen einfach umsetzen können, stellt foodwaste.ch eine digitale Toolbox zur Verfügung. Darin enthalten sind Etiketten, Checklisten, ein Tutorial und Konsumenteninformationen.

Auch der Aargau ist dabei

Im Jahr 2024 konnten im Rahmen des Projektes rund eine Million Etiketten an 550 teilnehmende Verkaufsstellen abgegeben werden. Im Kanton Aargau haben 17 Läden den Verkauf von Produkten mit verlängerter Haltbarkeit eingeführt. Auch die Supermärkte der Schnellmann SPAR AG, die sich im Kanton Aargau und Grossraum Zürich befinden, machen mit. Hansruedi Schnellmann, der die Verkaufsstellen führt, hat mit dem Projekt bereits gute Erfahrungen gemacht: «Es hilft, die Kosten zu reduzieren.» Eine Herausforderung war es laut Schnellmann zu Beginn, die Kundinnen und Kunden über das Projekt zu informieren und auch die Infoplakate gut sichtbar zu platzieren. «Die Kunden sind aber nun sehr glücklich, dass wir hier auch Waren mit verlängerter Haltbarkeit verkaufen.»

FOOD WASTE* IM GRIFF



* ALLES WAS ENTSORGT WIRD, OBWOHL ES ESS-/TRINKBAR IST ODER WAR, WIRD ALS FOOD WASTE BEZEICHNET.



ICH HABE HUNGER



IN HAUSHALTEN VERURSACHTER FOOD WASTE BELASTET DIE UMWELT MIT DEM GRÖSSTEN ANTEIL.



38%
27%
14%
13%
8%

WENIGER FOOD WASTE IST GUT FÜR KLIMA UND PORTEMONNAIE



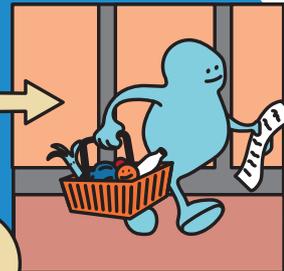
1. EINKAUFEN

HUNGRIG EINKAUFEN?



SCHREIB BESSER VORHER EINE LISTE...

...UND KAUF NUR, WAS DU BRAUCHST



2. LAGERN

MHD ÜBERSCHRITTEN?



RICHTIGE LAGERUNG VERLÄNGERT DIE HALTBARKEIT



NUTZE DAS GEFRIERFACH

REGELMÄSSIGE KÜHLSCHRANK-KONTROLLE

HALLO! HIER BIN ICH!



3. KOCHEN



IST DAS NICHT ZU VIEL?

GUT VERSCHLOSSEN IN DEN KÜHLSCHRANK...



4. RESTEN VERWERTEN

WIR HABEN GENUG

RESTEN?

AUS RESTEN KANN VIEL NEUES ENTSTEHEN!



UNGENIESSBAR?

UNGENIESSBARES FACHGERECHT ENTSORGEN



JEDER BEITRAG ZÄHLT!



Quelle: BVU, 2024