



NACHHALTIGKEIT/ FOOD WASTE

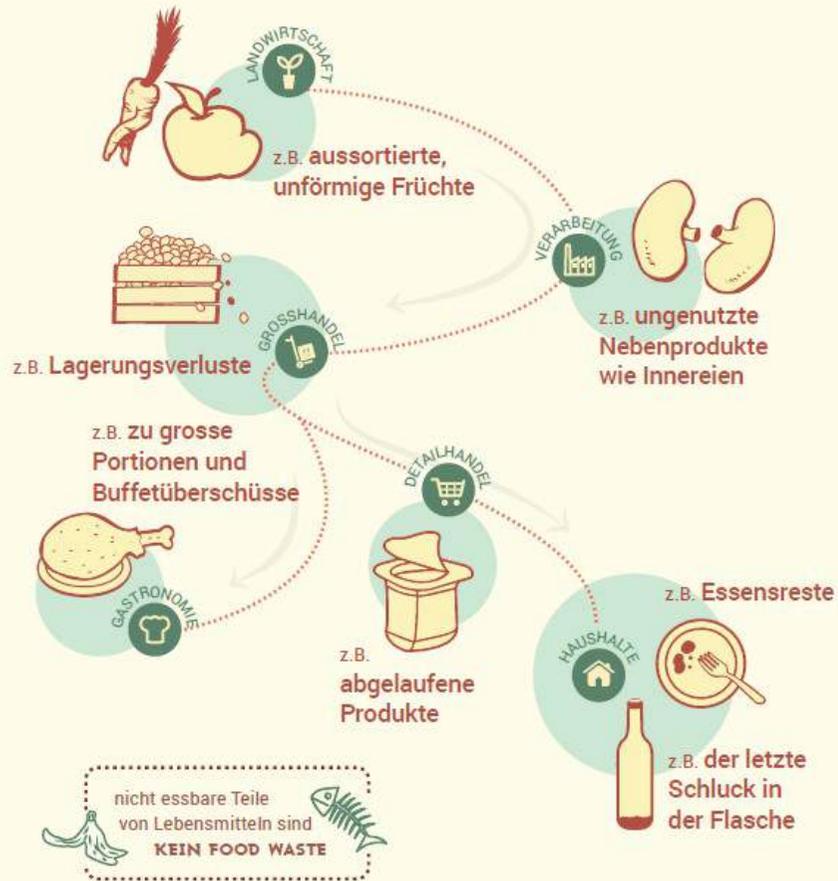
Interview mit
EMMA & SÖHNE
ÄSS-BAR



FOOD WASTE

Was ist FOOD WASTE?

Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert wurden und auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren gehen oder weggeworfen werden, nennt man Food Waste.



QUELLEN: Reducing Global Food Loss and Waste - setting a global action agenda. FAO, 2019
Lebensmittelverluste in der Schweiz - Ausmass und Handlungsoptionen, foodwaste.ch, WWF Schweiz, 2012
COPYRIGHT: foodwaste.ch 2019 GRAFIK: brief.pt

WIE VIEL FOOD WASTE verursacht die Schweiz?



Ein Drittel aller Lebensmittel geht über die ganze Lebensmittelkette verloren.
Das entspricht...

330 kg/Person/Jahr × 8 500 000 EinwohnerInnen =
2 800 000 000 kg



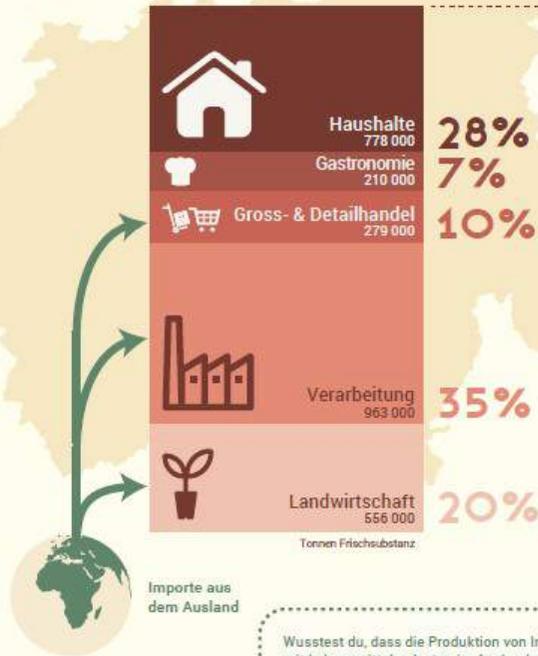
QUELLEN

FOOD WASTE

über alle Stufen der Schweizer Lebensmittelkette

Alle Akteure der Lebensmittelkette verursachen zusammen 2.8 Millionen Tonnen Food Waste.

2.8
Millionen Tonnen



Wusstest du, dass die Produktion von Importprodukten mit Lebensmittelverlusten im Ausland verbunden ist? Diese Verluste werden dem Schweizer Konsum angerechnet, weil sie durch unsere hohen ästhetischen Anforderungen mitverursacht werden (z.B. zu kleine Mandarinen).

Wodurch wird Food Waste VERURSACHT?

während der **PRODUKTION** und **VERMARKTUNG**



Aussehen, Normierung und Qualitäts-Ansprüche



Unfälle, menschliches Fehlverhalten oder Logistikstörungen



zu grosse Portionen in der Gastronomie



Verschwendung essbarer Nebenprodukte

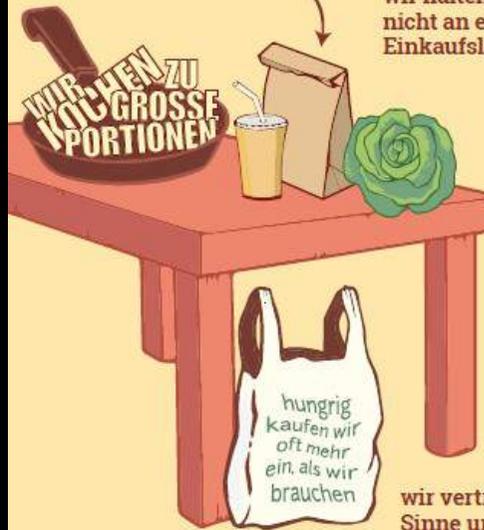


schwankende Ernteerträge

zu **HAUSE**

wir gehen einkaufen, bevor der Kühlschrank leer ist

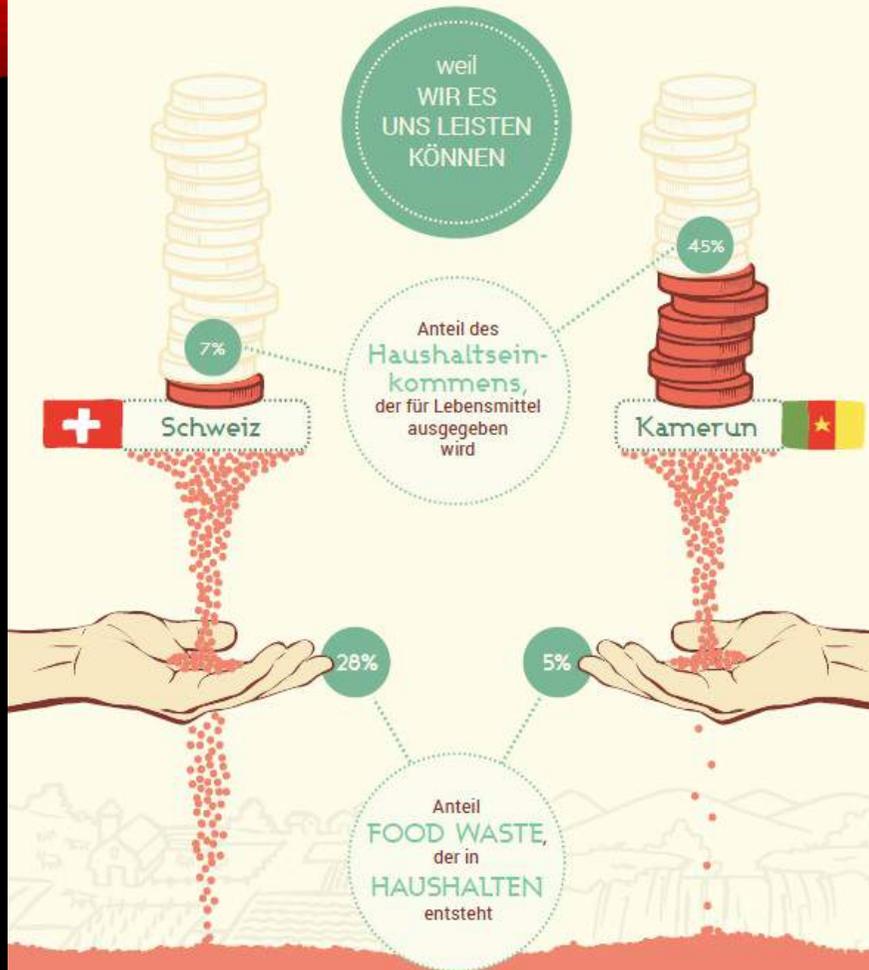
wir halten uns nicht an eine Einkaufsliste



wir vertrauen nicht auf unsere Sinne und halten uns nur an die Mindesthaltbarkeitsdaten



WIESO werfen wir Lebensmittel weg?



QUELLEN: Global Food Losses and Food Wastes – extent causes and prevention, FAO, 2011 / Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial, BAFU, 2019.
WWF Schweiz, 2013 / Statista® Schweiz: Haushaltseinkommen und -ausgaben 2011, Bundesamt für Statistik, Schweizerische Eidgenossenschaft / USDA, Economic Research Service
COPYRIGHT: foodwaste.ch 2014 GRAFIK: brief.at

FOOD WASTE im Haushaltsbudget



QUELLEN: Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial, BAFU, 2019, Grafik: R. Ryser.

Wir KONSUMENTEN haben es in der Hand

Durch gezielten Einkauf, bewussten Konsum und konstruktives Feedback zeigen wir unsere Vorlieben beim Essen auf und lassen uns weniger bevormunden.

8 Millionen
Menschen können etwas ändern...



...wenn wir:

- auch unförmigem Obst und Gemüse, Brot vom Vortag und weniger edlen Fleischstücken eine Chance geben
- Feedback geben
- im Restaurant kleinere Portionen bestellen, Reste einpacken lassen
- regionale Produkte mit kurzen Transportwegen vorziehen
- saisonal einkaufen und Lagerverluste vermeiden

Mit unserem Verhalten unterstützen wir alle Akteure, weniger Lebensmittel zu verschwenden.



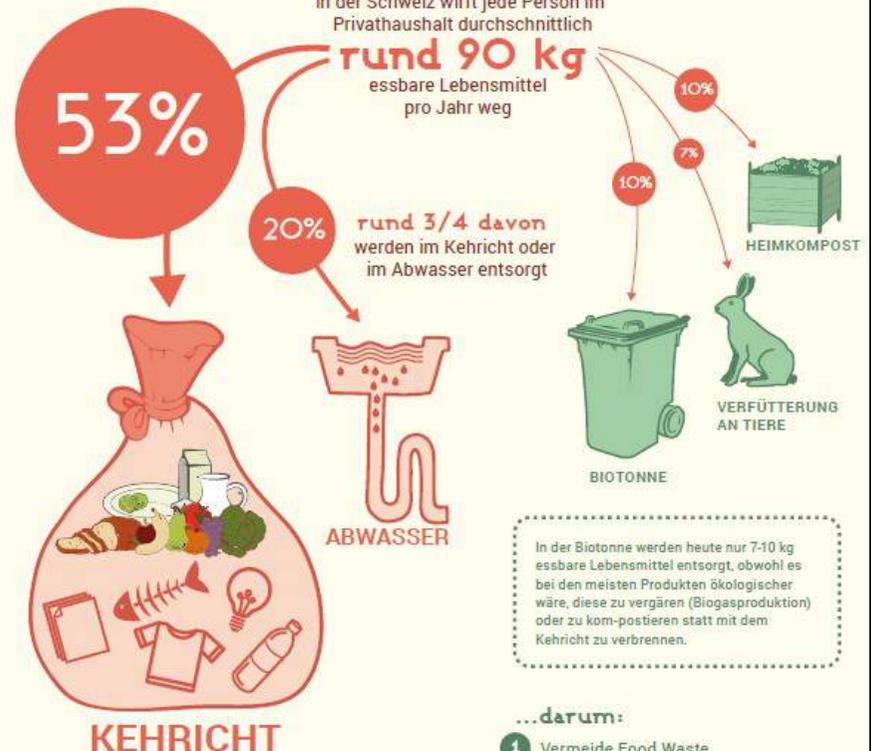
QUELLEN: Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial. BAFU, 2019.

WO ENTSORGEN wir unseren Food Waste?



in der Schweiz wirft jede Person im Privathaushalt durchschnittlich

rund 90 kg
essbare Lebensmittel pro Jahr weg



In der Biotonne werden heute nur 7-10 kg essbare Lebensmittel entsorgt, obwohl es bei den meisten Produkten ökologischer wäre, diese zu vergären (Biogasproduktion) oder zu kom-postieren statt mit dem Kehricht zu verbrennen.

- ...darum:
- 1 Vermeide Food Waste.
 - 2 Wenn doch etwas anfällt, füttere deine Haustiere, kompostiere oder entsorge es in der Biotonne.
 - 3 Meide Kehricht und Abwasser.

Über die Hälfte der essbaren Lebensmittelabfälle wird im Kehricht entsorgt, obwohl die Verbrennung von Nährstoffen nicht sinnvoll ist und Produkte mit hohem Wassergehalt die Energieausbeute der Kehrichtverbrennungsanlagen verschlechtern.

QUELLEN: Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial. BAFU, 2019.

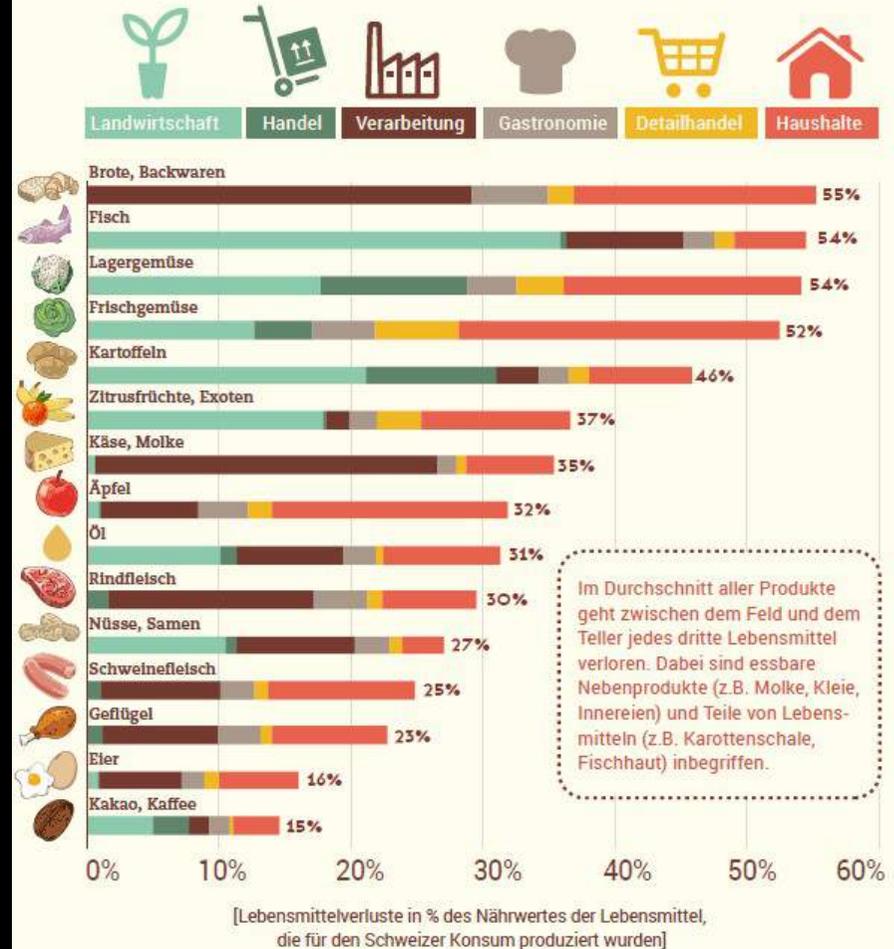
WO ENTSTEHT der Food Waste, der die **UMWELT** am meisten belastet?

Etwa die Hälfte der Umweltbelastungen von Food Waste in der Schweiz entsteht durch die Lebensmittel, die wir in Haushalten und Gastronomie wegwerfen, die andere Hälfte durch Verluste zwischen dem Feld und dem Einkaufswagen.



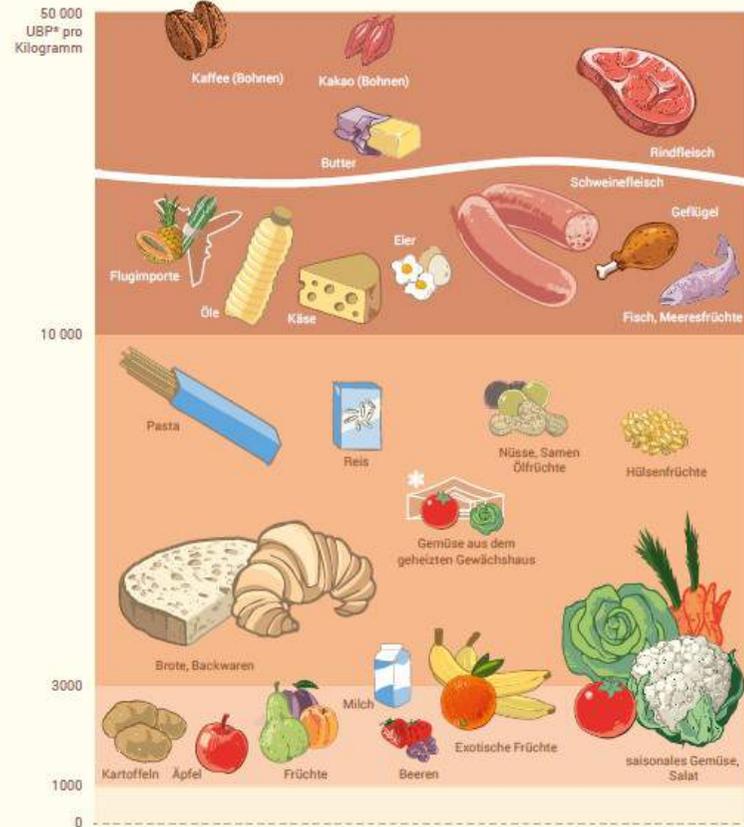
*Die Hälfte aller Autofahrten (motorisierter Individualverkehr) in der Schweiz entspricht 75 Milliarden Kilometern pro Jahr (fast 2 Millionen Erdumrundungen) und verursacht rund 10 Billionen UBPs (Umweltbelastungspunkte). UBPs sind ein Mass für die Gesamtumweltbelastung. Sie berücksichtigen 26 Typen von Emissionen (z.B. CO₂, Pflanzenschutzmittel), den Verbrauch von 8 Ressourcen (z.B. Land, Wasser) sowie den Anfall von Sonderabfällen.

FOOD WASTE in % der produzierten Lebensmittel



Welche Art von Food Waste BELASTET DIE UMWELT am meisten?

Umweltbelastung durch Food Waste im Haushalt und in der Gastronomie. Grosse Symbole weisen darauf hin, dass wir bei diesen Produktkategorien viel verschwenden. Je weiter oben in der Tabelle ein Produkt steht, desto grösser die Umweltrelevanz und desto wichtiger ist es folglich, sorgsam damit umzugehen.

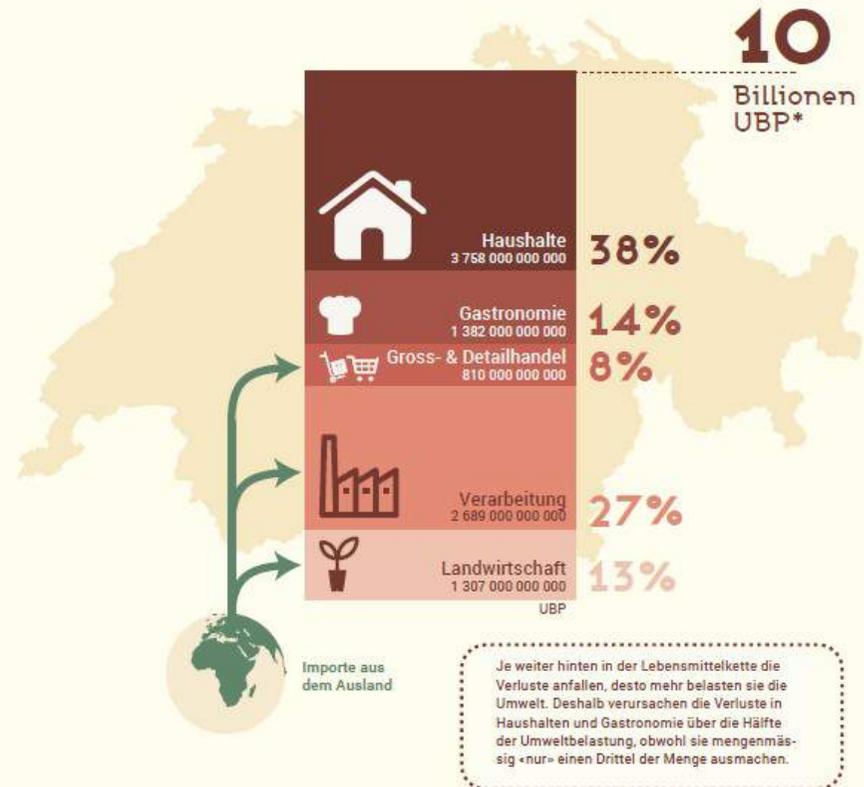


*Umweltbelastungspunkte (UBPs) sind ein Mass für die Gesamtweltbelastung. Sie berücksichtigen 26 Typen von Emissionen (z.B. CO₂, Pflanzenschutzmittel), den Verbrauch von 8 Ressourcen (z.B. Land, Wasser) sowie den Anfall von Sonderabfällen.

QUELLEN: Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial. BAFU, 2019. Grafik: R. Ryser.

UMWELTBELASTUNG von FOOD WASTE, verursacht durch den Schweizer Konsum

Mit 25% des gesamten Ernährungsfussabdrucks belastet Food Waste die Umwelt stark.

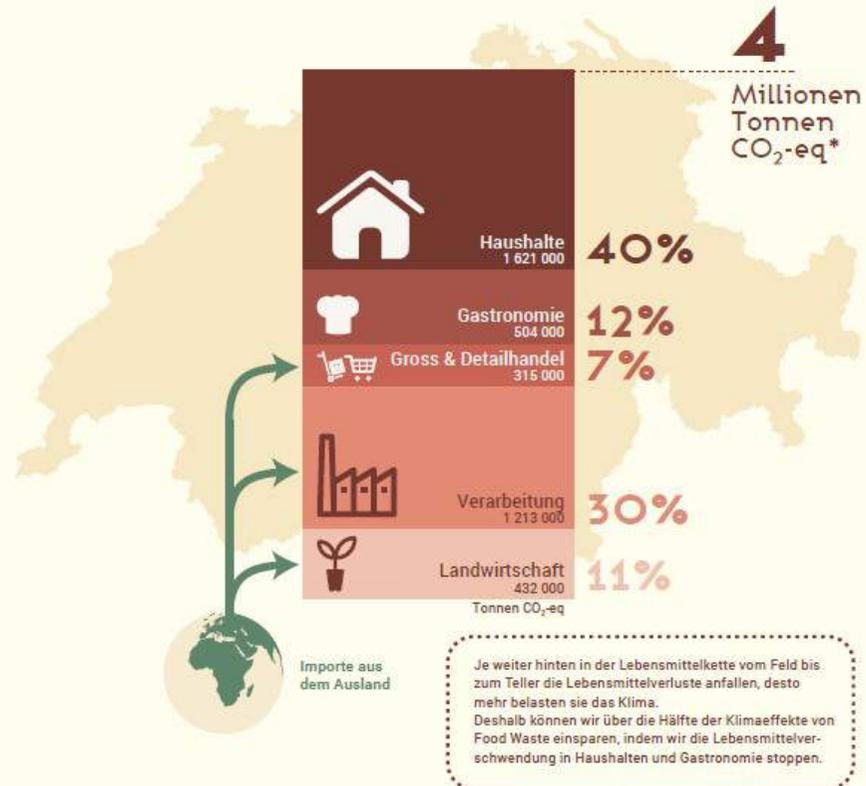


*Umweltbelastungspunkte (UBPs) sind ein Mass für die Gesamtweltbelastung. Sie berücksichtigen 26 Typen von Emissionen (z.B. CO₂, Pflanzenschutzmittel), den Verbrauch von 8 Ressourcen (z.B. Land, Wasser) sowie den Anfall von Sonderabfällen.

QUELLEN: Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial. BAFU, 2019. Grafik: R. Ryser.

KLIMAEFFEKTE von FOOD WASTE, verursacht durch den Schweizer Konsum

Schweizer Food Waste vermeiden wäre so klimawirksam, wie 1–2 Millionen Autos aus dem Verkehr zu nehmen (39% der Flotte). Lebensmittel retten ist aber einfacher.



*CO₂-eq (CO₂-Äquivalente) sind ein Mass dafür, wie stark das Klima erwärmt wird (Treibhauseffekt).

QUELLEN: Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial. BAFU, 2019. Grafik: R. Ryser.

EMMA & SÖHNE



















ÄSS-BAR

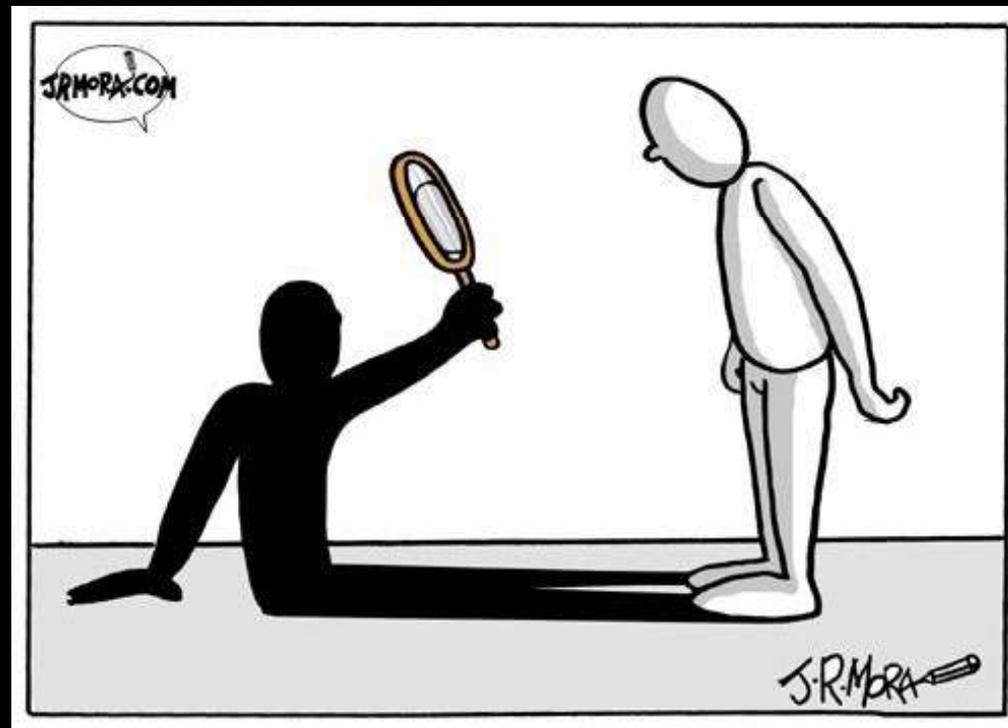








REFLEXION





QUIZ 1

- Wie Food-Waste verursacht die Schweiz

?

QUIZ 2

- Wie heissen die Geschäftsführer von Emma&Söhne

?

QUIZ 3

- Wo und Wann hat alles bei Äss Bar angefangen

?