



6. April 2022

Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung

Bericht des Bundesrates
in Erfüllung des Postulates 18.3829 Chevalley
vom 25. September 2018

Inhaltsverzeichnis

1	Ausgangslage: Auftrag und Vorgehen Postulat 18.3829 Chevalley.....	3
2	Lebensmittelverluste im In- und Ausland.....	3
2.1	Definitionen	3
2.2	Ziele und Massnahmen	4
2.3	Mengen und Umweltbelastung	5
2.4	Rechtliche Grundlagen.....	7
2.5	Ökonomische Grundlagen.....	8
2.6	Bisherige Aktivitäten der öffentlichen Hand	8
2.7	Parlamentarische Vorstösse.....	9
3	Analyse: Bisher umgesetzte Massnahmen und deren Wirkung.....	9
3.1	Bisherige Massnahmen reichen nicht aus	9
3.2	Ansatzpunkte für weitere Massnahmen	10
4	Aktionsplan	11
4.1	Einleitung.....	11
4.2	Massnahmen der ersten Phase	11
4.3	Zweite Phase: Mögliche weitergehende Massnahmen	14
5	Indikatoren messen die Lebensmittelverluste	14
6	Fazit und Ausblick	15
	Anhang A: Beispiele bisheriger Massnahmen.....	17
	Anhang B: Beschreibungen der Massnahmen für die erste Phase des Aktionsplans (2022-2025).....	21

1 Ausgangslage: Auftrag und Vorgehen Postulat 18.3829 Chevalley

Der vorliegende Bericht ist die Antwort auf das Postulat Chevalley 18.3829 «Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung». Es wurde am 25.9.2018 von Nationalrätin Isabelle Chevalley eingereicht und am 5.3.2019 vom Nationalrat angenommen.

Der Bundesrat wurde damit beauftragt, einen Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung auszuarbeiten. *«Dieser Plan soll die bereits umgesetzten Massnahmen auflisten und deren Wirkung prüfen. Falls nötig soll er weiterführende Massnahmen zu den verschiedenen Stossrichtungen vorschlagen, damit das Ziel einer Food-Waste-Reduktion von 50 Prozent bis 2030 erreicht werden kann. Weiter wird der Bundesrat beauftragt, dem Parlament einen Index zu präsentieren, mit dem der Rückgang der Verschwendung in den verschiedenen betroffenen Sektoren regelmässig überprüft werden kann.»*

Hintergrund dieses Postulats ist das Ziel 12.3 der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung der UNO. Es verlangt bis 2030, die Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entstehenden Nahrungsmittelverluste entlang der Produktions- und Lieferkette einschliesslich Nachernteverluste zu verringern.

In seiner Stellungnahme vom 21.11.2018 erläuterte der Bundesrat, dass er bereit sei, einen Aktionsplan zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen auszuarbeiten: *«Dieser wird bereits bestehende und gegebenenfalls neue, freiwillige Massnahmen sowie flankierende Massnahmen seitens Bund beinhalten und mit den bestehenden Ressourcen umgesetzt. Voraussichtlich 2024 soll evaluiert werden, ob die Massnahmen des Aktionsplans ausreichen oder ob Anpassungen notwendig sind.»*

Das Bundesamt für Umwelt BAFU erarbeitete die Inhalte mit wissenschaftlicher Unterstützung und der Unterstützung von Bundesamt für Landwirtschaft BLW, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV und dem Staatssekretariat für Wirtschaft SECO. Diese Bundesämter arbeiteten auch zusammen mit je einer Vertretung der Städte und Kantone in einer Begleitgruppe mit. Unternehmen und Verbände aller Stufen der Lebensmittelkette sowie Umwelt-, Konsumenten- und Spendenorganisationen und Experten aus der Forschung wurden im Rahmen von Gesprächen, einem Workshop sowie einer schriftlichen Konsultation einbezogen.

2 Lebensmittelverluste im In- und Ausland

2.1 Definitionen

Lebensmittelverluste entstehen auf allen Stufen entlang der Liefer- bzw. Wertschöpfungsketten von Nahrungsmitteln. In diesem Aktionsplan werden folgende fünf Stufen der Wertschöpfungskette unterschieden:

- Landwirtschaft: Landwirtschaftliche Produktion und Fischerei (Primärproduktion)
- Verarbeitung: Lebensmittelindustrie, Verarbeitungsbetriebe
- Handel: Grosshandel, Einzelhandel
- Gastronomie: Individual- und Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie, Care-Gastronomie
- Haushalte

Die Begriffe Lebensmittelverluste und Lebensmittelabfälle werden synonym verwendet. Sie bezeichnen die für den menschlichen Konsum bestimmten Lebensmittel, welche nicht durch Menschen verzehrt werden.

Bei den Lebensmittelverlusten respektive -abfällen wird unterschieden zwischen vermeidbaren und unvermeidbaren Lebensmittelabfällen:

- **Vermeidbare Verluste/Abfälle** sind essbare Teile von Lebensmittelverlusten, welche nach aktuellem Stand der Technik vermeidbar wären. Zum einen sind das Lebensmittelverluste, welche bei einer optimalen Verteilung von Produzenten/innen zu Konsumenten/innen, bzw. entlang der gesamten Liefer- bzw. Wertschöpfungskette nicht anfallen würden (Verteilverluste). Dazu gehören beispielsweise zu lange oder falsch gelagerte Lebensmittel, Produkte mit abgelaufenem Datum sowie Produktionsüberschüsse. Zum anderen beinhalten sie Lebensmittelverluste, welche aufgrund von individuellen Vorlieben oder Zubereitungsmethoden nicht gegessen werden. Dazu gehören auch Verluste aufgrund von Normen und Grössenvorgaben sowie essbare Nebenprodukte, die in grösseren Mengen anfallen als eine Nachfrage besteht (z.B. Molke oder Kleie).
- **Unvermeidbare Verluste/Abfälle** sind nicht essbare Teile von Lebensmitteln oder solche, die in unserer Kultur von einer überwiegenden Mehrheit nicht als essbar betrachtet werden (z.B. Bananenschalen oder Knochen). Zudem gehören Abfälle dazu, welche nach dem heutigen Stand der Technik nicht vermieden werden können (z.B. Rückstände in Verarbeitungsanlagen).

Als **Lebensmittelverschwendung (umgangssprachlich oft «Food Waste»¹ genannt)** werden die **vermeidbaren Lebensmittelverluste bezeichnet**. Das sind die essbaren Anteile der Lebensmittel, die für den menschlichen Verzehr produziert, aber nicht von Menschen konsumiert werden.

Im vorliegendem Bericht geht es um die Reduktion der vermeidbaren Lebensmittelverluste.

2.2 Ziele und Massnahmen

Im Jahr 2015 hat die Schweiz gemeinsam mit mehr als 190 Staaten die Agenda 2030 der UNO für eine nachhaltige Entwicklung verabschiedet. Im Rahmen des in der Agenda festgehaltenen Nachhaltigkeitsziels 12.3 ist die Schweiz aufgefordert, bis 2030 die Lebensmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entstehenden Nahrungsmittelverluste entlang der Wertschöpfungskette einschliesslich Nachernteverluste zu verringern.² Die UNO hat zwei Indikatoren zur Verfolgung dieses Ziels auf globaler Ebene definiert (food loss and food waste index), für die auch die Schweiz Daten liefern sollte. Im 2021 verabschiedete der Bundesrat die Strategie Nachhaltige Entwicklung 2030 (SNE 2030) und den dazugehörigen Aktionsplan für die Periode 2021-2023. Ein Ziel der SNE 2030 hält fest, die vermeidbaren Lebensmittelverluste pro Kopf im Vergleich zu 2017 zu halbieren. Der Aktionsplan 2021-2023 zur SNE 2030 beinhaltet als Massnahme 1 die Reduktion von Lebensmittelverschwendung.

Der Bundesrat hat am 27. Januar 2021 die langfristige Klimastrategie verabschiedet. Sie zeigt für die Schweiz auf, wie das Ziel von Netto-Null Treibhausgasemissionen bis 2050 erreicht werden kann. Die Reduktion der Lebensmittelverluste entlang der gesamten Wertschöpfungskette ist ein wichtiger Beitrag zur Reduktion der Treibhausgasemissionen im Bereich Land- und Ernährungswirtschaft.³

Die Vermeidung von Lebensmittelverlusten ist ein integraler Bestandteil der 2020 veröffentlichten «Farm to Fork»-Strategie der EU⁴. Diese sieht als Teil des Green Deal verbindliche Massnahmen vor. Ab 2022 werden alle EU-Mitgliedstaaten jährlich der Europäischen Kommission die nationalen Lebensmittelverluste rapportieren. Bis Ende 2023 wird die Europäische Kommission zudem für die EU-Mitgliedstaaten rechtlich bindende Reduktionsziele vorschlagen. Seit 2015 hat die Europäische Kommission im Rah-

¹ Food Waste ist der englische Begriff für Lebensmittelabfälle. Auch im englischen wird unterschieden zwischen «avoidable» und «unavoidable» Food Waste. Umgangssprachlich ist der englische Begriff Food Waste in der Schweiz nicht klar definiert wird aber eher als Synonym für Lebensmittelverschwendung benutzt

² <https://sustainabledevelopment.un.org/sdg12>

³ www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/klima/fachinformationen/emissionsverminderung/verminderungsziele/ziel-2050/klimastrategie-2050.html

⁴ https://ec.europa.eu/food/farm2fork/food-loss-and-waste-prevention_en

men des ersten Aktionsplans für eine Kreislaufwirtschaft bereits Massnahmen zur Reduktion der Lebensmittelabfälle umgesetzt⁵. So wurde 2016 die «EU Platform on Food Losses and Food Waste» gegründet, welche 2019 Empfehlungen für Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen veröffentlichte⁶.

Norwegen und Grossbritannien gelten innerhalb Europa als wichtige Vorreitende bei der Reduktion von Lebensmittelverlusten. Beide haben bereits seit über 10 Jahren freiwillige Vereinbarungen mit Wirtschaftsakteuren abgeschlossen. Sie haben eine Berichterstattung etabliert, welche ein wichtiges Fundament für das Monitoring bildet. Das Monitoring ist Teil des Umsetzungsprozesses und unterstützt die Entwicklung und Priorisierung von Handlungsfeldern innerhalb der Vereinbarungen. Ein weiterer Erfolgsfaktor ist eine Koordinationsstelle, welche die Unternehmen bei den Messungen unterstützt und Best Practices bekannt macht. Mit diesem Vorgehen konnten in Norwegen die Wirtschaftsakteure aus Produktion, Verarbeitung, Gross- und Detailhandel, die die freiwillige Vereinbarung unterzeichneten, die vermeidbaren Verluste zwischen 2010 und 2015 um 14 Prozent und bis 2018 um weitere 12 Prozent reduzieren.⁷ Verschiedene andere europäische Länder wie z.B. Deutschland, Holland und Finnland haben in den letzten Jahren vergleichbare Wege eingeschlagen und einige können erste Erfolge aufzeigen.

In Grossbritannien hat die Organisation WRAP (Waste and Resources Action Programme) mit Unterstützung des Staates die Mengen und Ursachen der Lebensmittelabfälle aus den Haushalten umfassend analysiert. Basierend auf diesen Erkenntnissen wurden Sensibilisierungskampagnen durchgeführt, welche zu deutlichen Reduktionen geführt haben: Die Haushalte reduzierten die vermeidbaren und unvermeidbaren Pro-Kopf-Lebensmittelverluste zwischen 2007 und 2012 um 26 Prozent und zwischen 2012 und 2018 um weitere 8 Prozent.

Frankreich, Spanien und Italien haben auf gesetzlicher Ebene Massnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung ergriffen. Diese zielen unter anderem auf die Steigerung der Spenden von nicht verkauften Lebensmitteln durch Anreize und Verpflichtungen ab. Zahlen belegen, dass diese zu erhöhten Spenden geführt haben.

2.3 Mengen und Umweltbelastung

Rund ein Drittel aller essbaren Anteile von Lebensmitteln geht zwischen Acker und Teller verloren oder wird verschwendet. Gemäss der neusten Studie zur Lebensmittelverschwendung der Schweiz sind dies pro Jahr rund 2.8 Mio. Tonnen Lebensmittel, die aufgrund des Lebensmittelkonsums der Schweiz im In- und Ausland anfallen.⁸ Dies entspricht etwa 330 kg vermeidbarem Lebensmittelabfall pro Person und Jahr. Von den 2.8 Mio. Tonnen fallen rund 360'000 Tonnen Lebensmittelabfälle im Ausland an, und zwar bei der Produktion von Lebensmitteln, die in die Schweiz importiert werden. Zusätzlich fallen in der Schweiz rund 240'000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelverluste bei der Produktion von Lebensmitteln für den Export an. Diese differenzierte Betrachtung ist wichtig, damit nicht ein Anreiz geschaffen wird die Produktion ins Ausland auszulagern.

Der Anteil des Ernährungssystems am Gesamtfussabdruck der Schweiz beträgt rund 28 Prozent⁹. Ein Viertel davon ist auf vermeidbare Lebensmittelverluste zurückzuführen. Die Umsetzung des Halbierungsziels in der Schweiz (siehe 4.1.) würde die Umweltbelastung und die Treibhausgasemissionen der Ernährung um 10-15 Prozent reduzieren. Folgende Tabelle zeigt, wie sich die vermeidbaren Mengen an Lebensmittelverlusten und deren Umweltbelastung im In- und Ausland auf die verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette verteilen:

⁵ https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste_en

⁶ https://ec.europa.eu/food/system/files/2021-05/fs_eu_actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf

⁷ https://www.matvett.no/uploads/documents/OR_32_19-Edible-food-waste-in-Norway-Report-on-key-figures-2015-2018.pdf

⁸ Alle Zahlen in diesem Abschnitt basieren auf der neusten Studie zu Food Waste der ETH Zürich: [Beretta und Hellweg \(2019\), Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial.](#)

⁹ [Umwelt Schweiz 2018, Bericht des Bundesrats.](#)

Sektor	Vermeidbare Menge in Tonnen Frischsubstanz	Umweltbelastung (in UBP) in %
Landwirtschaft	556'000	13%
Verarbeitung	963'000	27%
Gross- und Detailhandel	279'000	8%
Gastronomie	210'000	14%
Haushalte	778'000	38%

Werden Lebensmittel verschwendet, so werden knappe Ressourcen wie Wasser, Böden und fossile Energieträger verbraucht und unnötig mit Emissionen belastet. Die Lebensmittelkategorien mit der grössten Umweltwirkung pro Kilogramm Lebensmittelverlust sind Fleisch, Kaffee- und Kakaobohnen, Butter, Eier, mit dem Flugzeug importierte Produkte sowie Öle und Fette, Fisch und Käse. Auch die Verluste von Früchten, Gemüse und Kartoffeln sowie Broten und Backwaren sind, trotz geringerer Umweltwirkung pro Kilogramm, umweltrelevant, weil sie in grossen Mengen anfallen. Die Umweltauswirkung eines Lebensmittels nimmt zudem mit jeder Verarbeitungs- und/oder Transportstufe zu, da diese Prozesse mit einem Ressourcenverbrauch und entsprechenden Emissionen einhergehen.

Aus der Umweltperspektive lassen sich für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen deshalb zwei Prioritäten definieren: Lebensmittelverluste von tierischen Produkten und Verluste am Ende von Liefer- bzw. Wertschöpfungsketten. In welchen Produktkategorien wie viele vermeidbare Lebensmittelverluste anfallen, ist in Abbildung 1 dargestellt. Abbildung 2 zeigt, mit welchen Umweltbelastungen diese verbunden sind.

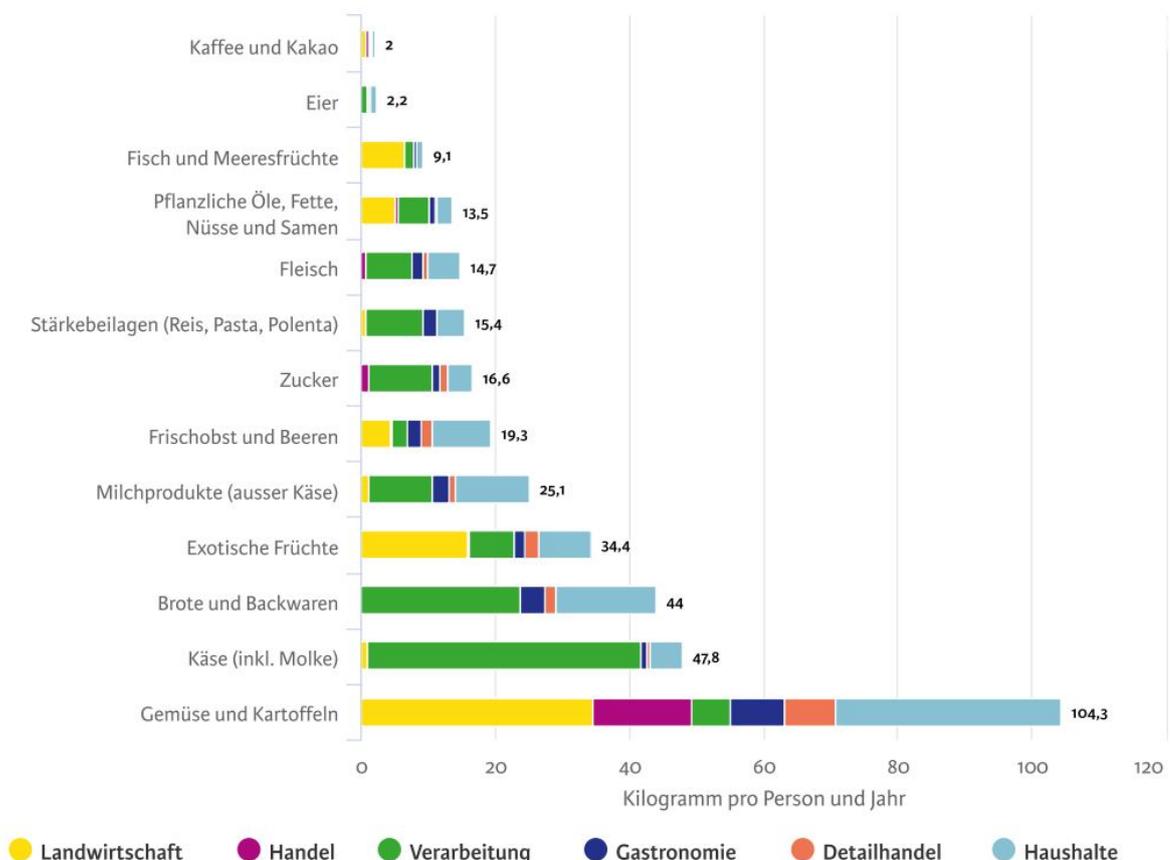


Abbildung 1: Vermeidbare Lebensmittelverluste in Kilogramm pro Person und Jahr, die durch den Schweizer Konsum entlang der gesamten Liefer- bzw. Wertschöpfungskette im In- und Ausland 2017 verursacht wurden (Daten: Beretta und Hellweg, 2019; Darstellung: die Volkswirtschaft)

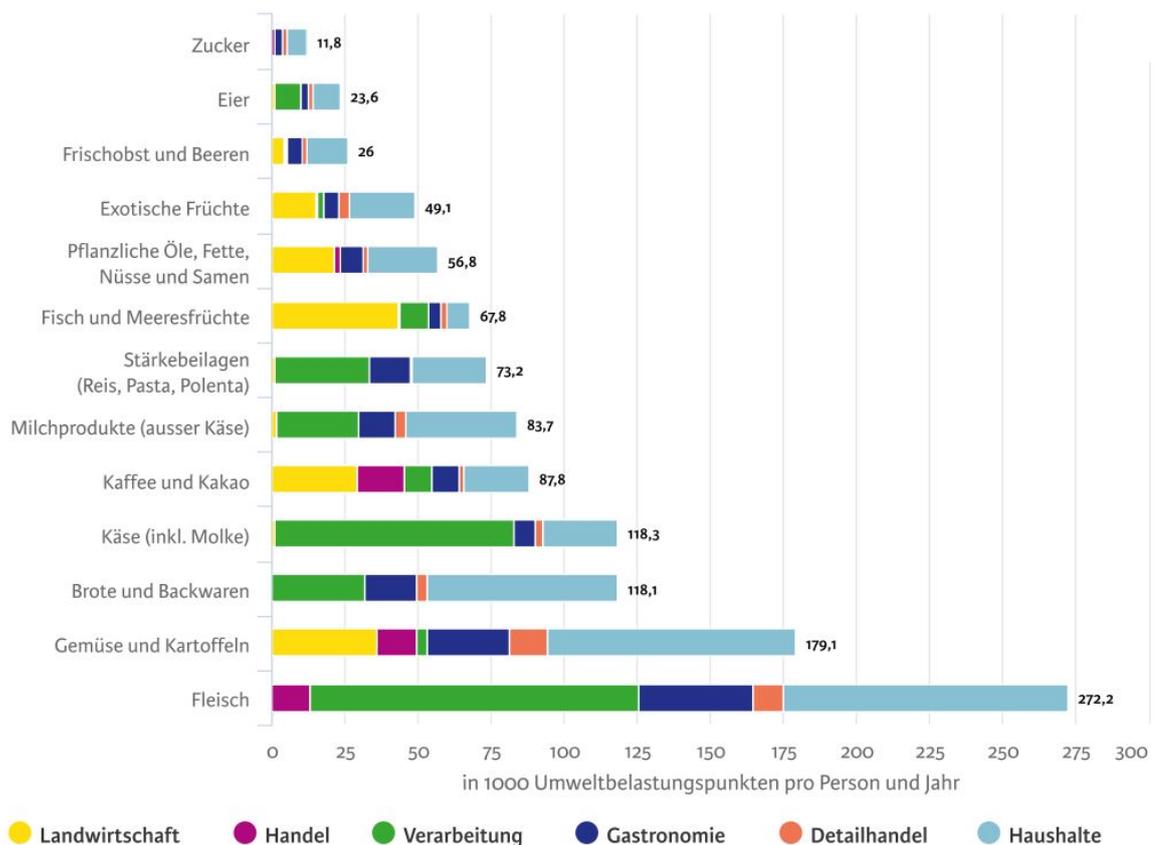


Abbildung 2: Umweltbelastung von vermeidbaren Lebensmittelverlusten in Umweltbelastungspunkten pro Person und Jahr, die durch den Schweizer Konsum entlang der gesamten Liefer- bzw. Wertschöpfungskette im In- und Ausland 2017 verursacht wurden (Daten: Beretta und Hellweg, 2019; Darstellung: die Volkswirtschaft)

2.4 Rechtliche Grundlagen

Gemäss Artikel 104a Buchstabe e der Bundesverfassung (SR 101) schafft der Bund zur Sicherstellung der Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln Voraussetzungen für einen ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln.

Die Reduktion von Abfall ist auf Bundesebene im Umweltschutzgesetz (USG) und in der Abfallverordnung (VVEA) verankert:

- Die gesetzlichen Bestimmungen verpflichten, die Erzeugung von Abfällen soweit wie möglich zu vermeiden (Art 30 Abs. 1 USG, SR 814.01). Das BAFU und die Kantone sollen die Vermeidung von Abfällen mit geeigneten Massnahmen, wie die Sensibilisierung und Information der Bevölkerung und Unternehmen, fördern. Sie arbeiten dabei mit den betroffenen Organisationen der Wirtschaft zusammen (Art. 11 Abs. 1 VVEA, SR 814.600).
- Unternehmen, welche Produkte herstellen, werden angehalten, die Produktionsprozesse nach dem Stand der Technik so auszugestalten, dass möglichst wenig Abfälle anfallen (Art. 11 Abs. 2 VVEA, SR 814.600).
- Durch Artikel 6 VVEA obliegt den Kantonen eine Berichterstattungspflicht zu gewissen Abfallarten, die in ihrem Gebiet entsorgt werden. Diese Berichterstattungspflicht basiert auf Artikel 46 Absatz 2 USG. Danach kann der Bundesrat anordnen, dass Verzeichnisse mit Angaben unter anderem über Abfälle und deren Entsorgung geführt, aufbewahrt und den Behörden auf Verlangen zugestellt werden. Nach Artikel 46 Absatz 1 USG ist zudem jedermann verpflichtet, den Behörden die für den Vollzug erforderlichen Auskünfte zu erteilen, nötigenfalls Abklärungen durchzuführen oder zu dulden.

- Auch weitere gesetzliche Grundlagen auf Bundesebene haben einen Einfluss auf die Lebensmittelverschwendung, allen voran das Lebensmittelgesetz (LMG, SR 817.0), die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02), die Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16) sowie die Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung EDI, HyV, SR 817.024.1).

2.5 Ökonomische Grundlagen

Wenn die Koordination über den Markt nicht zur effizienten Nutzung der Ressourcen führt, liegt ein Marktversagen vor. Der ineffiziente Einsatz wird dadurch verursacht, dass beim Anbau von Lebensmitteln negative Externalitäten unter anderem auf das Klima (z.B. Methanemissionen), die Biodiversität (z.B. erhöhte Stickstoffemissionen) sowie die Gesundheit der Menschen (z.B. Feinstaub) entstehen und diese nicht oder nicht vollständig eingepreist werden. Würden diese internalisiert, wären Lebensmittel teurer. Dadurch hätten die Akteure entlang der Wertschöpfungskette bis hin zu den Konsumentinnen und Konsumenten einen grösseren Anreiz, möglichst wenig Lebensmittelabfälle zu verursachen. Die Einpreisung der externen Kosten wäre eine effiziente Lösung, ist aber bei den Lebensmittelabfällen in der Umsetzung komplex, aufwendig und aktuell nicht mehrheitsfähig. Abfallgebühren stellen sicher, dass die Verursacher für die Kosten der Entsorgung aufkommen, nicht aber für die externen Kosten in den vorgelagerten Lieferketten. Bei Lebensmittelverlusten fallen die Externalitäten in den Lieferketten besonders stark ins Gewicht.

Die Abfallvermeidung ist im Abfallrecht das oberste Prinzip (siehe Kapitel 2.4 rechtliche Grundlagen). Die grossen Mengen an vermeidbaren Lebensmittelverlusten zeigen jedoch, dass im Lebensmittelbereich die Abfallvermeidung bisher nicht genügend umgesetzt wird.

2.6 Bisherige Aktivitäten der öffentlichen Hand

In der Schweiz wurden seit 2013 im Rahmen des Berichts und Aktionsplans Grüne Wirtschaft diverse Massnahmen und Projekte zur Reduktion von Lebensmittelverlusten realisiert. Der Bund hat unter Federführung des BLW 2013/2014 einen Stakeholderdialog sowie einen Forscherdialog geführt. Arbeitsgruppen erarbeiteten beispielsweise einen Leitfaden für die Datierung von Lebensmitteln sowie einen Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln. Zudem wurde die Wanderausstellung «Lebensmittel wegwerfen. Das ist dumm» an 14 Standorten in allen Landesteilen gezeigt. Das BAFU hat zwischen 2014 und 2019 mit verschiedenen Studien die Lebensmittelverluste auf allen Stufen der Liefer- und Wertschöpfungskette erhoben und die Umweltbelastung der vermeidbaren Lebensmittelverluste, welche entlang dieser Ketten entstehen, sowie das Einsparpotential berechnet¹⁰. Punktuell wurde auch die Entwicklung von Werkzeugen und Projekten unterstützt, wie z.B. Coachingprogramme und Weiterbildungen von United Against Waste, einer Branchenorganisation im Bereich Ausserhauskonsum, sowie verschiedene IT-Applikationen, welche im Rahmen der Umwelttechnologieförderung unterstützt wurden.

Verschiedene Kantone und Städte haben ebenfalls Massnahmen für die Reduktion der Lebensmittelabfälle ergriffen. Sie sind insbesondere im Bereich der Information und Bildung sowie der öffentlichen Beschaffung aktiv.

¹⁰ www.bafu.admin.ch/lebensmittelabfaelle

2.7 Parlamentarische Vorstösse

Das Thema Lebensmittelverschwendung ist seit 2012 immer wieder Gegenstand von parlamentarischen Vorstössen. Folgende zwei Vorstösse werden unter der Federführung des Bundesamtes für Veterinärwesen und Lebensmittelsicherheit (BLV) im Rahmen der Umsetzung des Aktionsplans gegen die Lebensmittelverschwendung bearbeitet, damit die Koordination und Abstimmung mit anderen Massnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung gewährleistet wird.

- **Motion Munz (Motion 19.3112):** Die Motion fordert eine Anpassung des Lebensmittelgesetzes (LMG), sodass geniessbare Lebensmittel bei Ladenschluss an zertifizierte Organisationen oder Einzelpersonen abgegeben werden können. Die Motion wurde von beiden Räten angenommen.
- **Postulat Masshardt (Postulat 19.3483):** Der Bundesrat wird beauftragt zu überprüfen, ob das Mindesthaltbarkeitsdatum bei Lebensmitteln durch ein Verfallsdatum ersetzt werden kann. Das Postulat wurde vom Nationalrat angenommen.

3 Analyse: Bisher umgesetzte Massnahmen und deren Wirkung

Anhang A enthält einen Überblick über die bestehenden Aktivitäten zur Reduktion der Lebensmittelverluste und bietet eine Grundlage, auf der weiterführende Arbeiten aufbauen können. Die bestehenden Aktivitäten wurden hinsichtlich der handelnden Akteure analysiert, bezüglich ihrer Wirkung grob eingeordnet (sofern möglich), und die Umweltpotenziale qualitativ beurteilt.

Die Aktivitäten lassen sich in 3 Stossrichtungen einteilen: Initiativen und Innovationen der Wirtschaft, Massnahmen der öffentlichen Hand sowie Information und Bildung. Basierend auf der Analyse von Massnahmen in der Schweiz und im Ausland lässt sich abschätzen, in welchen Handlungsfeldern noch ungenutzte Umweltpotenziale liegen.

3.1 Bisherige Massnahmen reichen nicht aus

Die Beispiele von Massnahmen aus der Wirtschaft und Zivilgesellschaft sowie von der öffentlichen Hand zeigen, dass das Thema Reduktion der Lebensmittelverluste grundsätzlich auf eine hohe Akzeptanz stösst und dass bereits viele Bemühungen laufen, um die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Obwohl die Wirkung der laufenden Aktivitäten nicht im Einzelnen quantifiziert werden kann, wird klar, dass mit den bestehenden Aktivitäten die Lebensmittelverschwendung bis 2030 nicht halbiert werden kann. Die wichtigsten Gründe dafür sind:

- Die meisten Aktivitäten der Zivilgesellschaft und der Wirtschaft haben eine lokale Wirkung und bewegen sich im Nischenbereich. Die Skalierung von solchen Massnahmen kann zur Reduktion von Lebensmittelverlusten beitragen. Beispiele sind foodsharing, ein Verein deren Mitglieder in Restaurants jeweils nach Schliessung die Reste abholen, oder neue Produkte wie Molke Shakes. Es ist aber nicht zu erwarten, dass die Skalierung von selbst geschieht und es würde mengenmässig für die Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelverluste bis 2030 nicht ausreichen.
- Einzelne grosse Unternehmen haben Massnahmen umgesetzt. Ein Beispiel ist der Verkauf von unförmigem Gemüse. Die Volumina solcher Massnahmen decken aber aktuell nur einen Bruchteil der Menge an Lebensmittelverlusten ab.
- Bei Lebensmittelspenden gibt es eine zwanzigjährige Erfahrung von Organisationen wie Tischlein deck dich, Schweizer Tafel oder Caritas, entsprechend liegen in diesem Bereich gute Datengrundlagen vor. Die Potenziale können, gemäss Auskunft der Spendenorganisationen, primär aufgrund mangelnder finanzieller Ressourcen der Spendenorganisationen für Logistik und Personal aktuell

nicht ausgeschöpft werden. Die rund 10'000 Tonnen gespendeten Lebensmittel im Jahr 2018 entsprechen nur rund 7 Prozent der 138'000 Tonnen vermeidbaren Lebensmittelabfälle, welche im Detailhandel anfallen. Zudem gibt es ein Potenzial für mehr Spenden in der Verarbeitung, im Grosshandel und in der Landwirtschaft.

- Pro Jahr fallen rund 778'000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle bei den Haushalten an, was rund 28 Prozent aller vermeidbaren Verluste oder 38 Prozent der Umweltbelastung entspricht. Die Anreize, möglichst wenig wegzuerwerfen, sind gering. Diese Zielgruppe wurde mit den bisherigen kleinen und punktuellen Aktivitäten noch zu wenig erreicht.

Eine 2020 veröffentlichte repräsentative Umfrage der ETH Zürich¹¹ zeigt, dass die Bevölkerung stärkere und verbindlichere Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen befürwortet. Mehr als die Hälfte ist der Meinung, dass es staatliche Massnahmen braucht. Über 60 Prozent findet, dass Unternehmen, die sich nicht an freiwilligen Massnahmen beteiligen, per Gesetz verpflichtet werden sollen, ihre Lebensmittelabfälle zu verringern.

3.2 Ansatzpunkte für weitere Massnahmen

Weil die bisherigen Aktivitäten für eine Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelverluste bis 2030 nicht ausreichen, hat der Bund Lücken und ökologische Einsparpotenziale identifiziert und Erfolgsfaktoren für staatliches Handeln aus Auslandbeispielen abgeleitet:

- Es bestehen Koordinationsdefizite zwischen der Zivilgesellschaft, Privatwirtschaft und der öffentlichen Hand. Bisher gab es punktuelle Stakeholder-Prozesse, doch es fehlt die stetige Zusammenarbeit für die Reduktion der Lebensmittelabfälle. Durch eine verbesserte Koordination könnten Lerneffekte aus erfolgreichen Nischenaktivitäten für Branchen, Verbände, grosse Unternehmen und die öffentliche Hand genutzt sowie Wissens- und Kompetenzdefizite behoben werden.
- In der Stossrichtung «Initiativen und Innovationen der Wirtschaft» gibt es insgesamt grosse Reduktionspotenziale, welche durch eigenverantwortliche Massnahmen der Wirtschaft und Zivilgesellschaft ausgeschöpft werden können.
- Der Aufbau eines breit akzeptierten und branchenspezifischen Monitorings ist Voraussetzung für die Fortschrittmessung. Zugleich ist das Monitoring ein Mittel, um die Akteure zu sensibilisieren und die wirtschaftlichen und ökologischen Potenziale aufzuzeigen. Es ermöglicht zudem die Anzahl Akteure, die Massnahmen umsetzen, zu erhöhen und mehr Breitenwirkung zu erzielen.
- Bei einigen Massnahmen bestehen Hürden und Zielkonflikte. Beispielsweise steht das Lebensmittelrecht in Zusammenhang mit dem Produktesicherheitsrecht und dem Produkthaftpflichtrecht teilweise im Widerspruch zum Umweltgesetz (z.B. hinderliche Produkthaftpflichtbestimmungen zur Abgabe von überschüssigen Lebensmitteln an Dritte). Damit verbunden sind auch rechtliche Hürden im Bereich der Spenden. In den Stakeholdergesprächen wurden oft auch finanzielle Hürden genannt, um innovative Ideen aus Wirtschaft und Zivilgesellschaft zu realisieren.
- Auf Bundes- und Kantonsebene wurden bisher nur wenige Massnahmen umgesetzt und die Vorbildfunktion der öffentlichen Hand ist noch kaum sichtbar. Städte und Gemeinden sind wichtige Akteure. Sie beauftragen Unternehmen für die Verpflegung in Schulen, Kitas, Spitälern, Alters- und Pflegezentren und Personalrestaurants. Dort können sie neue Massnahmen initiieren sowie die Skalierung bestehender Aktivitäten beschleunigen. Städte und Gemeinden sollten daher verstärkt eingebunden werden, damit das Skalierungspotenzial realisiert werden kann.
- Damit die Lebensmittelabfälle in den Haushalten reduziert werden können, braucht es langfristig ausgerichtete, umfassende und zielgruppenspezifische Bildungs- und Informationsmassnahmen. Diese sollten auch konkrete und einfach umsetzbare Handlungsmassnahmen für Haushalte bekanntmachen.
- Vergleiche mit den erfolgreichen Beispielen aus Norwegen und Grossbritannien zeigen, dass für eine Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle bis 2030 zusätzliche Massnahmen nötig

¹¹ www.istp.ethz.ch/umweltpanel

sind. Zielführend sind insbesondere eine enge Zusammenarbeit der öffentlichen Hand mit den Branchen z.B. im Rahmen von Vereinbarungen und eine Fortschrittsmessung.

4 Aktionsplan

4.1 Einleitung

Der Aktionsplan richtet sich an alle Unternehmen und Organisationen der Lebensmittelwirtschaft entlang der Liefer- bzw. Wertschöpfungsketten sowie an Bund, Kantone und Gemeinden. Mit dem Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung werden drei Ziele verfolgt:

1. Halbierung der Menge an vermeidbaren Lebensmittelverlusten in der Schweiz bis 2030 gegenüber 2017
2. Definition von branchenspezifischen Reduktionszielen gemeinsam mit den Branchen
3. Grösstmögliche Reduktion der Umweltbelastung der vermeidbaren Lebensmittelverluste durch die entsprechende Ausgestaltung und Priorisierung der Massnahmen

Die Ziele 1 und 3 werden mit den Indikatoren gemessen, welche in Kapitel 5 beschrieben sind.

Die drei zentralen Stossrichtungen des Aktionsplans sind: Initiativen und Innovationen der Wirtschaft, Massnahmen der öffentlichen Hand, Information und Bildung.

Die Umsetzung des Aktionsplans erfolgt in zwei Phasen: Phase eins von 2022-2025 und Phase zwei von 2026-2030. In der ersten Phase stehen die freiwilligen, eigenverantwortlichen Massnahmen der Wirtschaft im Zentrum. In der zweiten Phase kann der Bundesrat weiterführende Massnahmen ergreifen, falls dies nötig ist, um die Ziele zu erreichen.

Die Auswirkungen der Massnahmen der ersten Phase auf Wirtschaft und Gesellschaft sowie auf die Umwelt wurden grob beurteilt. Das Vorgehen mit freiwilligen Massnahmen führt bei Unternehmen möglicherweise dazu, dass nur Massnahmen mit einem relativ günstigen Kosten-Nutzen-Verhältnis umgesetzt werden. Allerdings ist zu beachten, dass diese unter dem Vorbehalt weitergehender staatlicher Regulierung umgesetzt werden. Bei den Arbeitnehmenden (Arbeitsplätze, Löhne oder Arbeitsbedingungen) sind kaum und bei den Haushalten sind geringe Auswirkungen zu erwarten. Des Weiteren sind positive Effekte auf die Produktivität und Innovation zu erwarten.

2025 wird der Bund aktuelle Daten zu den Lebensmittelverlusten auf allen Stufen der Liefer- bzw. Wertschöpfungskette, sprich Landwirtschaft, verarbeitende Industrie, Handel, Gastronomie und Haushalte veröffentlichen und analysieren, ob die Massnahmen des Aktionsplans ausreichen. Sollte sich 2025 zeigen, dass noch nicht genügend Breitenwirkung erzielt wird und die Reduktion der Lebensmittelverluste in der Schweiz nicht schnell genug vorankommt, behält sich der Bundesrat vor, für die zweite Phase (2026-2030) weiterführende Massnahmen zu treffen und Vorgaben zu machen. Damit das Ziel 50 Prozent weniger vermeidbare Lebensmittelverluste bis 2030 erreichbar bleibt, müsste sich 2025 bereits eine Reduktion von rund 25% abzeichnen (Richtwert).

4.2 Massnahmen der ersten Phase

Eine branchenübergreifende Vereinbarung mit stufenspezifischen Reduktionszielen entlang der Liefer- bzw. Wertschöpfungskette, d.h. für den Handel, die Gastronomie, die verarbeitende Industrie und die Landwirtschaft, bildet ein Kernelement des Aktionsplans. In der Vereinbarung wird auch die jährliche Datenerhebung und Berichterstattung aller Unterzeichnenden definiert. Die Vereinbarung soll einen geeigneten Rahmen schaffen, um die Umsetzung der eigenverantwortlichen Massnahmen im Bereich «Initiativen und Innovationen der Wirtschaft» koordiniert anzugehen, Best Practices bekannt zu machen und Fortschritte stufen- und branchenübergreifend anzustreben und zu kommunizieren. Ein wichtiges

Element sind die Fortschrittmessungen: Die Betriebe können Lebensmittelverluste messen, um finanzielle und ökologische Einsparpotenziale zu erkennen, sich Reduktionsziele zu setzen und um wirkungsvolle Massnahmen zu identifizieren.

Im Ausland und in anderen Stakeholder-Prozessen mit der Wirtschaft haben sich die Festlegung von verbindlichen Zielen und eine regelmässige Fortschrittmessung als effizient erwiesen. Ein Beispiel dafür ist die Erklärung von Mailand zur Reduktion des Zuckergehalts in Lebensmitteln¹², die von Seiten Bund vom Vorsteher des Eidgenössischen Departements des Innern EDI unterzeichnet wurde.

Für die erste Phase von 2022 bis 2025 werden insgesamt 14 Massnahmen in den oben erwähnten drei Stossrichtungen vorgeschlagen. Tabelle 1 gibt einen Überblick und in Anhang B sind diese Massnahmen genauer beschrieben. Der Aktionsplan soll die Verantwortung der Unternehmen, Branchen und Verbände entlang der Wertschöpfungskette stärken. Damit dies möglich ist, zeigt der Aktionsplan Lösungsansätze auf, welche die Akteure freiwillig ergreifen und individuell ausgestalten können. Zur Unterstützung soll die öffentliche Hand Massnahmen ergreifen, welche bestehende Hürden und Zielkonflikte abbauen und wie im Postulat 18.3829 Chevalley betont, die Koordination verbessern. Teil davon ist auch ein Monitoring auf nationaler Ebene als Voraussetzung für die Fortschrittmessung sowie die Umsetzung der überwiesenen Mo. Munz 19.3112 zur Verbesserung der gesetzlichen Rahmenbedingungen für Lebensmittelspenden. Die Massnahmen der öffentlichen Hand sollen die Breitenwirkung der Massnahmen der Wirtschaft erhöhen. Um den Fortschritt langfristig sicherzustellen, braucht es eine verbesserte Information und Verbreitung von Handlungswissen für die Haushalte sowie verbesserte Kompetenzen der Berufstätigen. Dazu sind Massnahmen im Bereich Information und Bildung zu ergreifen.

¹² <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/produktzusammensetzung/zuckerreduktion.html>

Tabelle 1: Stossrichtungen und Massnahmen des Aktionsplans, auf welchen Stufen der Lebensmittelkette sie Wirkung entfalten sowie wichtige umsetzende Organisationen.

Massnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung	Landwirtschaft	Verarbeitung	Handel	Gastronomie	Haushalte	Wichtigste umsetzende Organisationen
Initiativen und Innovationen der Wirtschaft						
Branchenübergreifende Vereinbarung						
- Stufenspezifische Datenerhebungsmethoden, Reduktionsziele und Berichterstattungsprozesse definieren						
- Die unterzeichnenden Organisationen ergreifen und koordinieren freiwillig Massnahmen, um die vereinbarten Ziele zu erreichen; treiben Informations- und Bildungsmassnahmen voran	X	X	X	X	X	BAFU mit Unternehmen und Verbänden
Optimierung entlang der Lebensmittelversorgungskette: Normen, Verträge, Handelspraxis, Planung und technische Innovationen						
- Verbesserte Anbauplanung, u.a. mit digitalen Hilfsmitteln	X	X	X	X	(X)	Branchen
- Flexible Aktionsausgestaltung						
- Optimierung der Qualitätsstandards						
Beste Praxis gegen die Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie breit bekannt machen und in möglichst vielen Betrieben einsetzen						
				X		Branchen
Geschäftsmodelle zum Verkauf von Überschüssen und Produkteinnovationen auf Basis von Nebenprodukten wie Molke und Kleie entwickeln und fördern	X	X	X	X		Branchen
Spenden von nicht mehr verkäuflichen Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen steigern	X	X	X	X		Branchen
Deklaration der Haltbarkeit auf Endprodukten verbessern	X	X	X			Branchen
Verpackungen, Packungsgrössen und Verkaufsformen optimieren			X	X	X	Branchen
Massnahmen der öffentlichen Hand						
Monitoring, Unterstützung Pilotprojekte und Vollzugshilfe zu Datenerhebungsmethoden						
- Zwei Erhebungen der gesamten Lebensmittelverluste und der dadurch verursachten Umweltbelastung entlang der Wertschöpfungskette werden 2025 und 2031 durchgeführt und veröffentlicht	X	X	X	X	X	BAFU, BLW mit Branchen
- Pilotprojekte zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten entlang der gesamten Lebensmittelkette werden mit den bestehenden Förderinstrumenten unterstützt						
- Einheitliche Datenerhebungsmethoden falls sinnvoll in einer Vollzugshilfe festhalten						
Vermeidung von Lebensmittelverlusten in der öffentlichen Beschaffung verankern						
- Nachhaltigkeit und Vermeidung von Lebensmittelverlusten stärker in den Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie verankern				X	X	BAFU, BLV, EPA, BBL, Kantone und Gemeinden
- Empfehlungen für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung bekannt machen						
- Information und Monitoring zu Lebensmittelverlusten bei Bundesstellen, z.B. im Rahmen von RUMBA						

Massnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung	Landwirtschaft	Verarbeitung	Handel	Gastronomie	Haushalte	Wichtigste umsetzende Organisationen
Verbesserung der Rahmenbedingungen für Lebensmittelspenden (insbesondere Umsetzung Motion 19.3112 Munz)		X	X	X	X	BLV
Prüfung und Verbesserung der Deklaration der Haltbarkeit (insbesondere Umsetzung Postulat 19.3483 Masshardt)			X		X	BLV
Steuergruppe Lebensmittelverluste etablieren zur Koordination der Umsetzung der Massnahmen	X	X	X	X	X	BAFU (Federführung), BLW, BLV, Vertretung der Kantone und Städte
Bildung und Information						
Kompetenzen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen stärker verankern in:						BAFU, Organisationen der Arbeitswelt, Kantone und Bildungspartner
- Beruflicher Aus- und Weiterbildung	X	X	X	X	X	
- Obligatorischen und allgemeinbildenden Schulen						
- Hochschulen						
Information: Alle Akteure ergreifen geeignete Massnahmen um zu informieren und um effektive Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bekannt zu machen	X	X	X	X	X	Öffentliche Hand, Branchen und Nichtregierungsorganisationen

4.3 Zweite Phase: Mögliche weitergehende Massnahmen

2025 analysiert der Bund, ob die Massnahmen des Aktionsplans ausreichen, um die Ziele im Zeithorizont 2030 zu erreichen. Sollte bis 2025 noch nicht genügend Breitenwirkung erzielt werden und die Reduktion der Lebensmittelverluste in der Schweiz zu langsam vorankommen, behält sich der Bund vor, weiterführende Massnahmen zu treffen oder zu prüfen. Er lanciert dazu bei Bedarf frühzeitig eine Regulierungsfolgenabschätzung. Denkbar wären beispielsweise Vorgaben oder Fördermassnahmen in folgenden Bereichen:

- Der Bundesrat hat die Möglichkeit über eine Anpassung der Abfallverordnung (VVEA) eine Berichterstattung für Unternehmen zu Lebensmittelverlustmengen einzuführen. Es könnte in der Verordnung festgelegt werden, dass gewisse Unternehmen jeweils zu einem definierten Zeitpunkt über die Lebensmittelabfälle berichten. Welche Art der Erhebung und mit welchen Kennzahlen die Berichterstattung sinnvoll und tragbar wäre, gilt es dann zu klären, ebenfalls die Stichprobengrösse und Periodizität.
- Der Bund kann die Einführung branchenspezifischer maximaler Verlustraten prüfen.
- Stärkung der Anreize für Lebensmittelspenden prüfen.

5 Indikatoren messen die Lebensmittelverluste

Der Bund begleitet die Umsetzung des Aktionsplans mit einem Monitoring. Die Resultate der Studie von Beretta und Hellweg (2019) gelten als Referenz für die gesamten Verlustmengen im Jahr 2017. Das Monitoring basiert auf Indikatoren und liefert zur Berechnung der nationalen Indikatoren aggregierbare Daten. Anhand der Indikatoren kann die Entwicklung über die Zeit abgebildet und mit den angestrebten Zielen verglichen werden. Grundsätzlich werden zwei Typen von Indikatoren für Lebensmittelverluste für das Monitoring definiert:

- Die Mengenindikatoren geben die Menge an vermeidbaren Lebensmittelverlusten an, welche im Durchschnitt pro Person und Jahr innerhalb der Schweizer Grenzen anfallen. Sie werden in der folgenden Einheit ausgedrückt: Kilogramm Frischsubstanz pro Person und Jahr.
- Die Umweltindikatoren geben die Umweltbelastung der vermeidbaren Lebensmittelverluste an, welche entlang der Wertschöpfungsketten verursacht werden. Sie berücksichtigen unterschiedliche Lebensmittelkategorien und Entsorgungswege. Umweltindikatoren werden ausgedrückt in Umweltbelastungspunkten (UBP) pro Person und Jahr.

Der Mengenindikator und der Umweltindikator für die vermeidbaren Lebensmittelverluste der gesamten Wertschöpfungskette setzen sich zusammen aus je einem Indikator pro Stufe der Lebensmittelkette. Die Grundlage bilden Messungen der unterzeichnenden Unternehmen der Vereinbarung, die auf Stufen der Liefer- bzw. Wertschöpfungskette geschätzt werden, sowie ergänzende Erhebungen im Auftrag des BAFU. Durch die separate Ausweisung von unvermeidbaren sowie an Tiere verfütterte Lebensmittelverluste ist der Indikator konsistent mit den Anforderungen an die Berichterstattung der Mitgliedstaaten der Europäischen Union.

6 Fazit und Ausblick

Das heutige Ernährungssystem der Schweiz übernutzt die natürlichen Ressourcen und die damit verbundenen Umweltbelastungen überschreiten die Grenzen der Belastbarkeit unseres Planeten. Es besteht national und international Konsens, dass die Reduktion der Lebensmittelverluste eine zentrale Voraussetzung für nachhaltige Ernährungssysteme im nationalen und globalen Kontext ist. In der Agenda 2030 der UNO und der Strategie Nachhaltige Entwicklung 2030 der Schweiz ist deshalb ein Nachhaltigkeitsziel zur Halbierung der Lebensmittelverschwendung enthalten. Für die Erreichung dieses Ziels in der Schweiz ist der Aktionsplan ein wichtiger Meilenstein. Es ist nun wichtig, diesen rasch und umfassend umzusetzen.

In den letzten Jahren sind viele Aktivitäten und Initiativen der Wirtschaft und der Zivilgesellschaft angefallen. Um das Ziel der Halbierung bis 2030 zu erreichen, reichen diese Massnahmen aber nicht aus. Mit dem Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung sollen in der ersten Phase von 2022-2025 Massnahmen in drei Stossrichtungen umgesetzt werden: Initiativen und Innovationen der Wirtschaft, Massnahmen der öffentlichen Hand sowie Information und Bildung. Mit diesem Aktionsplan wird die Eigenverantwortung der Wirtschaft bei der Reduktion der Lebensmittelverschwendung weiter gestärkt und es soll auf bestehenden Initiativen und Erfahrungen aufgebaut werden. Die öffentliche Hand unterstützt und verstärkt mit ihren Massnahmen die Wirkung auf allen Stufen und nimmt ihre Vorbildrolle wahr. Damit wichtige Massnahmen von allen mitgetragen werden, müssen alle Akteure geeignete Informationsmassnahmen ergreifen und das Thema der Lebensmittelverluste in der Bildung noch stärker verankern. Eine Umfrage der ETH Zürich zeigt, dass sich die Bevölkerung wünscht, dass der Staat eine stärkere Rolle wahrnimmt. Diesem Wunsch wird mit dem Aktionsplan Rechnung getragen. Die Eigenverantwortung steht aber weiterhin im Zentrum und wird gestärkt. Sollte diese Strategie nicht zielführend sein, ist der Bund bereit, in einer zweiten Phase weitere Massnahmen zu prüfen und umzusetzen.

Die EU hat mit der «Farm to Fork»-Strategie im Rahmen des Green Deal einen Weg aufgezeigt, wie sie die Lebensmittelverschwendung bis 2030 reduzieren will. Viele Mitgliedstaaten der EU haben bereits eine nationale Strategie gegen die Lebensmittelverschwendung veröffentlicht. Ab 2022 werden alle EU-Mitgliedstaaten jährlich der Kommission die nationalen Lebensmittelverluste rapportieren und ab 2023 sollen für die EU-Mitgliedstaaten rechtlich bindende Reduktionsziele definiert werden. Der Bund verfolgt die Arbeiten, die im Rahmen dieser Strategie angegangen werden, mit grossem Interesse. Es ist zu erwarten, dass das Thema in Europa wie auch international weiter an Dynamik und Dringlichkeit gewinnt. Dies zeigt auch der Food Systems Summit der UNO, welcher im September 2021 stattfand. Ziel dieses Gipfels war es, das Bewusstsein der zentralen Rolle gesünderer, nachhaltiger und gerechterer Ernährungssysteme zur Erreichung der Ziele der Agenda 2030 zu festigen, und in diesem Kontext neue

Multi-Stakeholder Koalitionen sowie Verpflichtungen seitens der UNO Mitgliedstaaten zu generieren. Die Reduktion der Lebensmittelverschwendung war dabei ein wichtiges Thema und es wurde die «Coalition on Food is Never Waste»¹³ lanciert. Mögliche Synergien, die sich aus den internationalen und europäischen Arbeiten für die Schweiz ergeben, sollen möglichst gut genutzt werden.

Das Ziel, die vermeidbaren Lebensmittelverluste zu halbieren, ist für die Lebensmittelwirtschaft erreichbar. Das zeigen Beispiele anderer Länder. Grossbritannien und Norwegen sind auf gutem Weg, das Halbierungsziel bis 2030 zu erreichen. Sie haben vor einigen Jahren über Vereinbarungen eine strukturierte Zusammenarbeit mit den Akteuren der Wirtschaft etabliert und können auf diesem Weg stetige Reduktionen erzielen. Eine Halbierung der Lebensmittelverschwendung in den Haushalten ist allerdings nur mit umfassenden handlungsorientierten Massnahmen erreichbar, auch das zeigt das Beispiel Grossbritannien. Diese sind mit entsprechenden Kosten verbunden, welche sich allerdings im Verhältnis zum Umweltnutzen und den eingesparten Haushaltsausgaben um ein Vielfaches lohnen können.

Der Bundesrat wird 2025 eine Zwischenbilanz ziehen. Bereits jetzt werden mögliche weitere Massnahmen erarbeitet, sollte sich 2025 abzeichnen, dass das Ziel mit den eigenverantwortlichen Massnahmen nicht erreicht werden kann. Die Ausgestaltung der möglichen Massnahmen für die zweite Phase des Aktionsplans von 2026-2030 ist noch offen.

Für die Umsetzung des Aktionsplans gegen die Lebensmittelverschwendung ist es zentral, dass alle Akteure der Lebensmittelwirtschaft sowie die Organisationen der öffentlichen Hand ihre Verantwortung wahrnehmen. Sie sind aufgefordert, wirkungsvolle und effiziente Massnahmen zu identifizieren und umzusetzen. Die Ursachen der Lebensmittelverschwendung sind komplex. Die Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Akteuren wird deshalb ein wichtiger Erfolgsfaktor sein.

Die branchenübergreifende Vereinbarung mit der Wirtschaft ist ein zentrales Element des Aktionsplans. Der Bund will gemeinsam mit den Branchen klare Reduktionsziele entlang der Liefer- und Wertschöpfungsketten definieren. Im Rahmen seiner Möglichkeiten wird er dazu Pilotprojekte unterstützen und die Arbeiten koordinieren. Die Vereinbarung bietet einen Rahmen für die Zusammenarbeit und soll die Voraussetzungen schaffen, dass wirkungsvolle Massnahmen breit und durch möglichst viele Akteure umgesetzt werden.

¹³<https://foodsystems.community/coalitions/coalition-on-food-is-never-waste/>

Anhang A: Beispiele bisheriger Massnahmen

Beispiele bestehender Initiativen und Innovationen der Wirtschaft geordnet nach Handlungsfeld und deren Beurteilung.

Aktivität	Beispiel	Initiator	aktuelle Reichweite	Umweltpotenzial	Skalierungspotenzial bis 2030
Best Practice in der Gastronomie					
Prognosetool für die Gastronomie	Das Instrument erleichtert die Prognose der Gästezahlen auf der Basis von Kassen- und Wetterdaten sowie früherer Gäste- und Umsatzzahlen. Die verbesserten Prognosen können die Menge an Lebensmittelabfälle verringern.	Startups	gering	gering	hoch
Werkzeuge für Messungen in Gastrobetrieben	In der Gastronomie besteht ein Anreiz mit der Reduktion von Lebensmittelabfällen Kosten einzusparen. Deshalb wurden in diesem Bereich bereits einige Messwerkzeuge und Methoden entwickelt und Erfahrungen gemacht.	Startups, Brancheninitiative	gering	hoch	hoch
Coaching in der Gastronomie	Durch individuelle Dienstleistungsangebote werden in Gastronomieküchen in kurzer Frist hohe Abfallreduktionen erwirkt.	Brancheninitiative	gering	hoch	mittel
Geschäftsmodelle zum Verkauf von Überschüssen und Überproduktionen					
Verkauf Überproduktion aus Gastronomie und Handel	Die digitale Applikation «Too Good To Go» ermöglicht den Verkauf von Überproduktion aus Gastronomie und Handel.	Startups	mittel	mittel	hoch
Verkaufsaktionen landwirtschaftlicher Frischprodukte	Zivilgesellschaftliche Organisationen verkaufen Ernteüberschüsse zu attraktiven Preisen	Zivilgesellschaft	gering	mittel	hoch
Verkauf Überproduktion aus Bäckereien	Die Ässbar betreibt eine Kette von Verkaufsläden, die Brot und Backwaren vom Vortag verkaufen. Die Läden werden in enger Partnerschaft mit Bäckereien betrieben.	Startups	gering	mittel	mittel
Label für unförmige Früchte und Gemüse	Der Detailhändler Coop vermarktet mit dem Label Unique unförmige Früchte und Gemüse.	Grossunternehmen	gering	mittel	mittel
Lebensmittelverluste als strategisches Thema; Corporate Sustainability Responsibility	Insbesondere globale Unternehmen (z. B. IKEA, Metro und Sodexo) nehmen Lebensmittelverluste als priorisiertes Thema in der Nachhaltigkeitsstrategie auf.	Grossunternehmen	gering	hoch	hoch
Produkteinnovation auf Basis von Produkt-Nebenströmen oder aussortierten Produkten					
Nutzung des gesamten Tieres inkl. Nebenprodukten für die Ernährung	Das Projekt Savoir-Faire hat für die Wertschöpfungskette Fleisch Innovationswettbewerbe organisiert, sowie Publikationen zu diesem Thema verfasst. Das Projekt wurde Ende 2019 abgeschlossen.	Brancheninitiative	gering	hoch	gering
Innovationen mit Aktionscharakter	Unternehmen entwickeln einmalige Produkte, die aus einer aktuellen Überproduktion oder Marktlage entstehen, z. B. Biotta und Coop mit Rüeblì.	Grossunternehmen	gering	mittel	mittel

Aktivität	Beispiel	Initiator	aktuelle Reichweite	Umweltpotenzial	Skalierungspotenzial bis 2030
Neue Marken und Produkte	Unternehmen kreieren neue Marken und Produkte, die auf der Nutzung von Nebenprodukten basieren. Bsp.: Das Startup Stadtpilze züchtet Gourmet-Speisepilze auf Basis von Kaffeesatz und vermarktet diese an lokalen Märkten.	Startups	gering	hoch	mittel
Marktplatz für Nebenströme	AgroFoodScout bietet einen Marktplatz für Produkte und Nebenströme aus der Lebensmittel-Branche.	Brancheninitiative	gering	mittel	mittel

Spenden von nicht mehr verkäuflichen Lebensmitteln

Spendenorganisationen für benachteiligte Menschen	Schweizer Tafel, Tischlein deck dich, Partage, Caritas etc. verteilen nicht verkaufte Lebensmittel aus Handel und Verarbeitung an benachteiligte Menschen.	Spendenorganisationen	mittel	hoch	mittel
Online Plattform für die Abwicklung von Spenden per Internet	Schweizer Tafel hat als Resultat der Arbeitsgruppe «Spende» ein Projekt lanciert, um Spenden aus Industrie und Handel online zu ermöglichen. Projektname: FoodBridge	Spendenorganisationen	gering	mittel	gering
Private Spenden- und Sharing-Modelle	Food Sharing ist ein Verein, dessen Mitglieder übrige Lebensmittel aus Gastronomie, Haushalten oder Veranstaltungen an Privatpersonen weitergibt. RestEssBar ist ein loses Netzwerk von Vereinen, die (nicht verarbeitete) Lebensmittel entgegennehmen und in einem eigenen Lokal kühlen und weitergeben.	Zivilgesellschaft, Startups	gering	hoch	gering
Öffentliche Kühlschränke	Das Projekt Madame Frigo etabliert seit 2019 öffentliche Kühlschränke in Stadtquartieren, in denen Lebensmittel hineingestellt und geholt werden können.	Zivilgesellschaft	gering	mittel	gering

Deklaration von Haltbarkeitsdaten auf Endprodukten

Neue Ansätze ohne fixe Datierung	Das Start-up Fresh Index nutzt Daten aus der Kühlkette um die effektive Frische eines Produkts zu kommunizieren. Dies optimiert das Mindesthaltbarkeitsdatum.	Startups	gering	mittel	mittel
«oft länger gut» Zusatz	Lebensmittel-Verarbeiter ergänzen das Mindesthaltbarkeitsdatum mit dem Zusatz 'oft länger gut'.	Grossunternehmen	gering	mittel	hoch

Verpackungen, Packungen und Verkaufsformen

Innovation: Behandlung von Frischprodukten	Technologien, um den Verderb von Frischprodukten zu verlangsamen werden entwickelt und gemeinsam mit Detailhändlern getestet.	Grossunternehmen	gering	gering	mittel
--	---	------------------	--------	--------	--------

Beispiele bestehender Massnahmen der öffentlichen Hand. Diese Massnahmen tragen zur Umsetzung der Aktivitäten in den anderen Handlungsfeldern bei und werden deshalb nicht bezüglich Reichweite, Umweltpotenzial und Skalierungswahrscheinlichkeit bewertet.

Aktivität	Beispiel	Initiator
Kohärenz und Koordination zwischen den verschiedenen Politikfeldern		
Leitfaden für die Lebensmittelspende	In einer Arbeitsgruppe unter Federführung des BLW wurde ein Leitfaden für die Lebensmittelspende erarbeitet und von FIAL und swisscofel publiziert.	Bund
Leitfaden zur Datierung von Lebensmitteln	Das BLV hat in Zusammenarbeit mit Verarbeitungsunternehmen einen Leitfaden zur eindeutigen Erklärung der Datierungspraxis erarbeitet.	Bund
Vorbildfunktion der öffentlichen Hand		
Ziele und Massnahmen in Kantonalen und Städtischen Strategien	Kantone und Städte setzen sich politisch abgestützte Ziele im Bereich der nachhaltigen Ernährung allgemein oder der Abfallreduktion spezifisch (z.B. Stadt Zürich Reduktion von ca. 85g/Teller im Jahr 2019 auf <50g/Teller im Jahr 2030, Ziel entspricht Food Waste < 10% der Produktionsmenge).	Städte, Kantone
Skalierungsprojekte in Städten und Gemeinden	Einzelne Städte und Gemeinden versuchen in der Gemeinschaftsgastronomie mit gutem Beispiel voranzugehen und Lebensmittelverluste zu reduzieren (z.B. Basel Stadt bietet vergünstigtes Coaching Programm für Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie)	Städte, Gemeinden
Unterstützung von Aktivitäten der Wirtschaft und Zivilgesellschaft		
Grundlagenstudien zur Situationsanalyse	Diverse Grundlagenstudien des BAFU und BLW www.bafu.admin.ch/lebensmittelabfaelle	Bund
Stakeholder-Prozess, -Plattformen, Tagungen	Stakeholderdialog 2013 -2015 unter der Leitung des BLW mit anderen Bundesämtern und Branchen. Unterstützung Food Waste Forum 2013 und 2014.	Bund mit Branchen
Finanzielle Unterstützung von Projekten	Verschiedene Projekte wurden durch das BLW, BAFU und BLV ideell und finanziell unterstützt (z.B. Waste Tracker App, Savoir Faire, Eatable).	Bund
Forschungsprogramme / -projekte	Im Rahmen des Nationalen Forschungsprogramms 69 zum Thema «Nachhaltige Ernährung» gab es einzelne Projekte zu Lebensmittelverlusten, z.B. Strategien gegen Nahrungsmittelverluste: eine Studie zu Kartoffeln (Mack et. al., 2017)	Schweizerischer Nationalfonds SNF

Beispiele bestehender Aktivitäten im Bereich Information und Bildung

Aktivität	Beispiel	Initiator	aktuelle Reichweite	Umweltpotenzial	Skalierungspotenzial bis 2030
Kompetenzen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Bildungssystem (ohne Berufsbildung)					
Food Waste im Lehrplan 21	Das Thema Food Waste ist im Lehrplan 21 verankert, nicht aber im Plan d'études romand.	Bildungsorganisationen	mittel	hoch	hoch
Koch-, Sachbücher und Lehrmittel	Verlage publizieren laufend neue Koch- und Sachbücher zum Thema Food Waste und restenlos Kochen, einzelne Bildungsorganisationen haben das Thema aufgenommen.	Bildungsorganisationen, Verlage	gering	hoch	hoch
Kompetenzen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Berufsbildung					
Food Waste in Bildungserlassen	In einzelnen Berufen z.B. Koch/in, Bäcker/in oder im Nachdiplomstudium dipl. Hotelmanager/in ist das Thema Food Waste in den Bildungserlassen integriert.	OdAs, Bund, Kantone, Berufsfachschulen	gering	hoch	hoch
Umsetzungsdokumente in der Berufsbildung	Es gibt erste Umsetzungsdokumente zum Thema Food Waste für Berufsschulen, überbetriebliche Angebote und betriebsinterne Weiterbildung	OdAs, Berufsfachschulen	gering	hoch	hoch
Information					
Informationsinitiative	Nationale Initiative «Save Food, Fight Waste» bündelt seit 2019 über 70 Partner aus unterschiedlichen Branchen, um Privatpersonen über die Thematik zu informieren	Grossunternehmen, Startups, Öffentliche Hand	gering	hoch	hoch
Wanderausstellungen	Wanderausstellung «Lebensmittel wegwerfen. Das ist dumm» von BLW, BAFU, BLV und DEZA wurde 2012-2014 in 14 Städten der Schweiz gezeigt, parallel dazu wurden 35'000 Broschüren abgegeben. «Food Waste – die Ausstellung» vom Verein foodwaste.ch wurde bei 25 Messen und Gemeinden vom Bund unterstützt.	Bund, Städte, Gemeinden	gering	mittel	hoch
Kleinkampagnen und Veranstaltungen	Einzelne NGOs, Städte oder Unternehmen kommunizieren dieses Thema aktiv mit eigenen Materialien und veranstalten lokale Events. Z.B. Fédération Romande des Consommateurs FRC	Zivilgesellschaft, Städte, Unternehmen	gering	mittel	hoch

Anhang B: Beschreibungen der Massnahmen für die erste Phase des Aktionsplans (2022-2025)

Massnahme 1: Branchenübergreifende Vereinbarung

<p>Unternehmen und Verbände der verschiedenen Stufen der Lebensmittelkette schliessen mit dem Bund eine branchenübergreifende Vereinbarung zur Reduktion der vermeidbaren Lebensmittelverluste ab. Diese beinhaltet das übergeordnete Ziel der Halbierung, die wichtigsten Massnahmen sowie das weitere Vorgehen. Anschliessend definiert der Bund gemeinsam mit den Branchen stufenspezifische und überprüfbare Reduktionsziele, Erhebungsmethoden und Berichterstattungsprozesse. Die unterzeichnenden Organisationen ergreifen und koordinieren Massnahmen, um die vereinbarten Ziele zu erreichen. Sie erstatten jährlich Bericht gemäss den definierten Datenerhebungsmethoden.</p> <p>Die Vereinbarung schafft einen geeigneten Rahmen, um eigenverantwortliche Massnahmen im Bereich «Initiativen und Innovationen der Wirtschaft» koordiniert umzusetzen, Best Practices bekannt zu machen und Fortschritte stufenübergreifend anzustreben und zu kommunizieren.</p>	
<p>Meilensteine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2022: Unterzeichnung der branchenübergreifenden Vereinbarung • 2022: Erarbeitung von Datenerhebungsmethoden, Berichterstattungsprozessen und stufenspezifischen Reduktionszielen in Arbeitsgruppen • 2023-2025: Jährliche Berichterstattung und Kommunikation der Fortschritte
<p>Wichtige Akteure</p>	<p>Bundesamt für Umwelt BAFU (Federführung), Unternehmen und Verbände der Lebensmittelwirtschaft, United Against Waste (UAW)</p>
<p>Grundlagen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Art. 41a USG zu Branchenvereinbarungen • Definitionen und Erhebungen von Beretta und Hellweg (2019) • Datenerhebungskonzept für Lebensmittelverluste (Beretta, 2022) • ähnliche Vereinbarungen in verschiedenen europäischen Ländern (darunter Deutschland, Norwegen und Holland)

Massnahme 2: Optimierung entlang der Liefer- und Wertschöpfungskette: Normen, Verträge, Handelspraxis, Planung und technische Innovationen

Viele Elemente entlang der Lebensmittelversorgungskette beeinflussen die Entstehung von Abfällen oder Nebenprodukten. Dazu gehören u.a. die Handelsusancen (Normen, Branchenstandards etc.), Vertragsklauseln mit Landwirten und Verarbeitern beispielsweise bezüglich den Liefermengen sowie Anforderungen an Lieferfristen und Haltbarkeitsdaten. Weiter können die Prozesse sowie die Berücksichtigung von Angebot und Nachfrage bei der Planung optimiert werden.

Es ist anzustreben, dass im Detailhandel vermehrt 2. Klass- oder 2. Grösse-Produkte verkauft werden. Kundinnen und Kunden müssen auch für die Problematik der strengen Normen und damit verbundenen Auswirkungen sensibilisiert werden. Das hat während der ersten Covid-19-Welle im Frühling 2020 gut funktioniert. Es hat sich gezeigt, dass Kundinnen und Kunden auch grössere und kleinere Gemüse und Früchte kaufen.

Mit optimierter Planung und dem Einsatz von digitalen Hilfsmitteln können Lebensmittelverluste vermieden werden. Digitale Werkzeuge können bei der Planung helfen, das Angebot besser auf die Nachfrage abzustimmen. Auch im Bereich der Haltbarkeit könnten neue Technologien genutzt werden: Beispielsweise intelligente Etiketten für Verpackungen, welche auf eine pH-Veränderung in Lebensmitteln reagieren. Der Trend zu Smart- und Precision-Farming in der Landwirtschaft bringt weitere Potenziale mit sich, um Lebensmittelverluste zu reduzieren.

Beteiligte Organisationen	Branchenorganisationen und Unternehmen der Landwirtschaft, verarbeitenden Industrie, des Gross- und Detailhandels, der Gastronomie
Grundlagen	<ul style="list-style-type: none"> • Synthese des Nationalen Forschungsprogramms NFP 69 «Gesunde Ernährung und nachhaltige Lebensmittelproduktion» • NFP-Projekt «Nano-Konservierung» • Schweizerische Qualitätsbestimmungen für Gemüse und Kartoffeln • Normen und Vorschriften für Früchte

Massnahme 3: Best Practice in der Gastronomie bekannt machen

Die Gastronomiebranche hat einen direkten Kostenanreiz, Lebensmittelverluste zu reduzieren. Bereits heute gibt es zahlreiche Best Practice Beispiele, und die Brancheninitiative United Against Waste (UAW) bearbeitet und koordiniert seit mehreren Jahren Massnahmen gegen Food Waste. In der Gastronomiebranche steht deshalb die Skalierung von Best Practice im Vordergrund.

Die bisherigen Erfahrungen zeigen, dass mit einem branchenspezifischen Beratungsangebot die Reduktion von Lebensmittelabfällen praxisnah und zielführend angegangen werden kann:

Messen und analysieren von Lebensmittelabfällen, Coaching zum Konzipieren und Implementieren von zielgerichteten Massnahmen, Strategie-Workshops zur Erarbeitung längerfristiger Ziele und Massnahmen sowie Team-Workshops zur Sensibilisierung der Mitarbeitenden sind Beispiele von Beratungsdienstleistungen, die intensiviert und weiterentwickelt werden sollen.

Datenerhebungen sind dabei von grosser Bedeutung: In der Gastronomie gibt es verschiedene Anbieter von Messinstrumenten und es existiert mit der «Waste Tracker App» auch ein kostenloses Werkzeug. Wo gute Datengrundlagen bestehen, können gezielte Massnahmen ergriffen werden und es können Anreizsysteme zur Reduktion der Lebensmittelabfälle entwickelt werden, beispielsweise Benchmarks oder Labels.

Wichtige Akteure	Branchenorganisationen und Unternehmen der Gastronomie und Hotellerie
Grundlagen	<ul style="list-style-type: none">• United Against Waste: Fallbeispiele, Weiterbildungs- und Coaching-Angebote, Waste Tracker App, Food Save App, Gästeinformation zu Nachschlag• www.hotellerie-benchmark.ch

Massnahme 4: Überschüsse und Nebenprodukte in Wert setzen

Überproduktionen fallen auf allen Stufen der Lebensmittelkette an. Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln entstehen auch Produkte, die nicht dem gewünschten Standard entsprechen oder Nebenströme als Resultat eines Verarbeitungsprozesses darstellen. Diese Überschüsse, aussortierten Produkte und Nebenströme sollen möglichst hochwertig genutzt werden mit dem Ziel, diese, wenn immer möglich, direkt für den menschlichen Konsum zu nutzen oder sonst zu neuen Lebensmitteln weiter zu verarbeiten. Die ökologisch besonders gewichtigen Bereiche sind Molke, Mühlen- und Schlachtnebenprodukte. Weiter erwähnenswert sind die Produktkategorien Gemüse, Brot und Öl.

Die Lösungsansätze sollen dazu beitragen, bestehende Geschäftsmodelle zu skalieren und neue Geschäftsmöglichkeiten an geeigneten Stellen entlang der Lebensmittelversorgungskette entstehen zu lassen. Dazu gehören beispielsweise:

- sogenannte Rettermärkte, welche in Deutschland von Detailhändlern organisiert werden
- Backwaren vom Vortag zu reduziertem Preis anbieten oder an Projekte zum Verkauf weitergeben
- Fabrikläden zum Verkauf von Überschüssen oder Fehlchargen ohne Sicherheitsrisiko
- vermehrte Direktvermarktung und regionale Verkaufsstrukturen der Landwirtschaft
- stärkere Vernetzung zwischen Gastronomie und Landwirtschaft zum Verkauf von Überproduktion oder nicht den Ansprüchen des Handels entsprechenden Gemüsen und Früchten
- Aktionen des Detailhandels wieder vermehrt kurzfristig auf witterungsbedingte Überproduktionen oder Qualitätsmängel ausrichten
- aus Überschüssen Suppen, Bouillons, Konfitüren, Säfte und andere Produkte herstellen und vermarkten
- Produktinnovation auf Basis von Nebenprodukten wie beispielsweise Zuckerersatz auf Basis von Birtreber (Rückstände, die bei der Bierherstellung anfallen)

Wichtige Akteure	Branchenorganisationen und Unternehmen der Landwirtschaft, verarbeitenden Industrie, des Gross- und Detailhandels, Forschung
Grundlagen	<ul style="list-style-type: none"> • Datenbank der Zusammensetzung von Lebensmittelverlustströmen, Food Waste Explorer: www.foodwasteexplorer.eu • Tabellenkalkulationsprogramm für die Valorisierung, FORKLIFT (FOod side flow Recovery LIFe cycle Tool): Bewertung der Klimaauswirkungen und der Kosten der Nutzung von Nebenströmen von Lebensmitteln¹⁴ • Verein Mehr als zwei (2019): Recherche: Wer verwertet in der Schweiz Lebensmittelüberschüsse?¹⁵ • NFP 69 zu Direktvermarktung

¹⁴ <https://eu-refresh.org/forklift.html>

¹⁵ <https://mehralszwei.ch/projekte/ueberschuss-verwerten/#Ergebnisse>

Massnahme 5: Spenden von unverkauften Produkten steigern

Lebensmittelspenden leisten einen Beitrag zur Reduktion von sozialen Notlagen und tragen gleichzeitig zur Reduktion der Lebensmittelverluste bei. Spenden überschüssiger Lebensmittel haben in der Schweiz in den letzten Jahren stark zugenommen. Trotzdem ist das Potenzial im Gross- und Detailhandel, in der Industrie und der Landwirtschaft nach wie vor sehr gross.

Im Rahmen der Umsetzung der Motion Munz¹⁶ schafft der Bundesrat eine rechtliche Grundlage für das erleichterte Abgeben von Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen (vgl. Massnahme 10). Der bestehende rechtliche Rahmen bietet aber bereits den nötigen Handlungsspielraum, um Spenden signifikant zu steigern. Eine der wichtigsten Grundlagen der Lebensmittelspende sind gut funktionierende Partnerschaften. Wenn Unternehmen und Branchenorganisationen Lebensmittelspenden vermehrt in ihre Logistikabläufe integrieren, werden zukünftig weniger Lebensmittel entsorgt. Auch Gemeinden und Städte können oft als Vernetzerinnen fungieren.

Wichtige Akteure	<p>Branchenorganisationen und Unternehmen der Landwirtschaft, verarbeitenden Industrie, Gross- und Detailhandel</p> <p>Gemeinnützige Spendenorganisationen wie Schweizer Tafel, Tischlein deck dich, Caritas, Partage und andere</p> <p>Zivilgesellschaftliche Organisationen, die Resten abholen oder öffentliche Kühlschränke betreiben</p> <p>Städte und Gemeinden</p>
Grundlagen	<ul style="list-style-type: none">• Informationsschreiben des BLV «<i>Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD)</i>»¹⁷

¹⁶ <https://www.parlament.ch/de/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaefft?AffairId=20193112>

¹⁷ [https://www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben-neu/informationsschreiben-2021-9-mhd.pdf.download.pdf/d_informationsschreiben_2021_9_Abgabe_von_Lebensmittel_nach_Ablauf_des_Mindesthaltbarkeitsdatums_\(MHD\).pdf](https://www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben-neu/informationsschreiben-2021-9-mhd.pdf.download.pdf/d_informationsschreiben_2021_9_Abgabe_von_Lebensmittel_nach_Ablauf_des_Mindesthaltbarkeitsdatums_(MHD).pdf)

Massnahme 6: Deklaration der Haltbarkeit verbessern

Ein Teil der Lebensmittelverluste wird durch die Fehlinterpretation des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) verursacht. Das MHD wird umgangssprachlich als «Ablaufdatum» bezeichnet und somit mit dem Verbrauchsdatum verwechselt. Im Rahmen der bestehenden Bestimmungen können Lösungen dazu beitragen, dass das MHD besser verständlich wird oder dass Datierungen, wo möglich, verlängert oder weggelassen werden.

Mit dem verbreiteten Einsatz von Zusatzhinweisen zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf Produkten, wie z.B. die ergänzte Version «mindestens haltbar bis und oft länger gut», können die Konsumierenden darauf aufmerksam gemacht werden, dass Produkte auch nach dem Erreichen des MHDs oft noch geniessbar sind. Einzelne Hersteller und Anbieter haben die Mindesthaltbarkeitsdaten in letzter Zeit bereits überprüft und wo möglich verlängert. Dies soll auf weitere Akteure skaliert werden. Die Datierung soll möglichst einheitlich und konsequent erfolgen. Neue Regelungen und Empfehlungen, wie z.B. diejenigen im Rahmen des Leitfadens des BLV, sollen konsequent umgesetzt und von allen gleich interpretiert werden. Ergänzend soll im Rahmen des Aktionsplans die Information der Konsumierenden fortgesetzt werden, um Fehlinterpretationen des MHD zu reduzieren.

Wichtige Akteure	Branchenorganisationen und Unternehmen der verarbeitenden Industrie, Gross- und Detailhandel, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit- und Veterinärwesen BLV
Grundlagen	<ul style="list-style-type: none">• Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln¹⁸• Initiative «oft länger gut» von «Too Good To Go»

¹⁸ [G. Spielmann-Prada et al. \(2021\): Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln – rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit. Wissenschaftlicher Schlussbericht, November 2021, ZHAW Wädenswil.](#)

Massnahme 7: Verpackungen, Packungsgrößen und Verkaufsformen optimieren

Bei der Optimierung von Verpackungen und Packungsgrößen ist es wichtig, dass nicht nur die Ökobilanz der Verpackung optimiert wird, sondern die Ökobilanz des gesamten Produktes. Primär gilt es zu verhindern, dass Produkte verderben und Lebensmittelabfall anfällt.

Innovation und Forschung in neue Verpackungslösungen sowie Verkaufsformen und Packungsdesign haben das Potenzial, die Qualität, Frische und Sicherheit von Lebensmitteln zu verbessern, und insbesondere eine Verlängerung der Haltbarkeitsdauer zu ermöglichen. Zudem können «smarte Verpackungen» wie z.B. temperaturempfindliche Sensoren (z.B. Haltbarkeitsindikatoren) den Konsumierenden Hinweise zur Haltbarkeit des Produktes geben. Verpackungs- und Portionsgrößen können teilweise noch besser auf unterschiedliche Lebensstile und Haushaltsbedürfnisse abgestimmt werden oder Einwegverpackungen können ganz weggelassen werden. Es gibt Handlungsmöglichkeiten auf verschiedenen Stufen der Liefer- und Wertschöpfungskette: Mengenrabatte («2 für 1» etc.) sollen bei schnell verderblichen Produkten überprüft und möglichst durch den entsprechenden Rabatt auf das einzelne Produkt ersetzt werden. Ansätze, um den Verderb von Frischprodukten zu verlangsamen, können ebenfalls zum Einsatz kommen. Beispielsweise entwickelt und testet die Empa zusammen mit Lidl Schweiz eine Cellulose-Schutzschicht für Früchte und Gemüse.

Weiter können auf der Verpackung oder im Laden beispielsweise mit QR-Codes ergänzende Informationen für Konsumierende zu Produktmerkmalen, Lagerung, Zubereitung oder die sichere Handhabung von Lebensmitteln bereitgestellt werden.

Wichtige Akteure	Branchenorganisationen und Unternehmen der Landwirtschaft, verarbeitenden Industrie, Gross- und Detailhandel, Forschung
Grundlagen	<ul style="list-style-type: none"> • Postulatsbericht «Kunststoffe in der Umwelt» in Erfüllung der Postulate Thorens Goumaz (18.3196), Munz (18.3496), Flach (19.3818) und CVP-Fraktion (19.4355) [in Erarbeitung] • Lebensmittel – Verpackungen – Nachhaltigkeit: Ein Leitfaden für Verpackungshersteller, Lebensmittelverarbeiter, Handel, Politik & NGOs.¹⁹

¹⁹ https://boku.ac.at/fileadmin/data/H03000/H81000/H81300/upload-files/Forschung/Lebensmittel/Leitfaden_StopWaste_A4_final_web.pdf

Massnahme 8: Monitoring, Pilotprojekte und Vollzugshilfe zu Datenerhebungsmethoden

Erhebungen der Mengen und der Art von Lebensmittelabfällen sind eine wichtige Grundlage, um effektive Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu identifizieren. Sie zeigen die Fortschritte, das Ausmass der mengenmässigen und der finanziellen Verluste sowie die Auswirkungen auf die Umwelt. Damit erhöhen sie die Wahrscheinlichkeit, dass in den verschiedenen Bereichen Massnahmen beschlossen werden.

Der Bund stellt sicher, dass **2025 und 2031 eine Erhebung der Lebensmittelverluste** und der dadurch verursachten Umweltbelastung entlang der Wertschöpfungskette im Vergleich zum Referenzjahr 2017 vorliegt. Dazu werden die bestehenden Daten aus der Vereinbarung und aus Pilotprojekten verwendet, und wo nötig werden Lücken mit zusätzlichen Erhebungen gefüllt.

Mit **Pilotprojekten**, die von der öffentlichen Hand unterstützt oder direkt vom Bund in Auftrag gegeben werden, werden wichtige Grundlagen erarbeitet. Die Ziele der Pilotprojekte sind:

- In allen Branchen der Lebensmittelwirtschaft bestehen akzeptierte, standardisierte Datenerhebungsmethoden für Lebensmittelverluste.
- Wo sinnvoll stehen zusätzlich praxisnahe Werkzeuge zur Verfügung mit denen die Daten möglichst einfach erhoben, ausgewertet und für das nationale Monitoring übermittelt werden können.
- Projekte zur Verminderung von Lebensmittelabfällen, die gleichzeitig eine signifikante Reduktion der Umweltbelastung ermöglichen, werden entwickelt, im Rahmen eines Pilotprojektes getestet, im Erfolgsfall bekannt gemacht und breit umgesetzt.

Die Datenerhebungsmethoden werden im Rahmen der branchenübergreifenden Vereinbarung für die Berichterstattung genutzt.

Die finanzielle Unterstützung von Pilotprojekten erfolgt im Rahmen bestehender Förderinstrumente des BAFU, BLW, Innosuisse und allenfalls weiteren Bundesämtern, Kantonen und Gemeinden.

Die entwickelten stufenspezifischen Datenerhebungsmethoden sollen bis spätestens 2024 in einer **Vollzugshilfe** unter dem Dach der Abfallverordnung (VVEA) festgehalten werden. Die Vollzugshilfe wird gemeinsam mit Akteuren der betroffenen Branchen erarbeitet. Ziel ist, dass möglichst viele Unternehmen einheitlich nach standardisierten Messmethoden messen und Bericht erstatten.

Meilensteine	<ul style="list-style-type: none"> • Laufend: Unterstützung von Pilotprojekten zu Datenerhebungsmethoden und Reduktionsmassnahmen • 2024: Vollzugshilfe zur Abfallverordnung (VVEA) mit stufenspezifische Datenerhebungsmethoden • 2025 und 2031: Bericht zu den Fortschritten basierend auf den neusten Daten
Wichtige Akteure	Bundesamt für Umwelt BAFU (Federführung), Bundesamt für Landwirtschaft BLW, Branchenorganisationen und Unternehmen, Kantone und Städte
Grundlagen	<ul style="list-style-type: none"> • Abfallverordnung (VVEA) • Umwelttechnologieförderung des BAFU • Förderung von Qualität und Nachhaltigkeit in der Land- und Ernährungswirtschaft (QuNaV) des BLW • Daten des Referenzjahrs 2017 von Beretta und Hellweg (2019) • Datenerhebungskonzept für Lebensmittelverluste (Beretta, 2022)

Massnahme 9: Vermeidung von Lebensmittelverlusten in der öffentlichen Beschaffung verankern

Die öffentliche Hand beschafft Lebensmittel und Verpflegungsdienstleistungen zum Beispiel für Alters- und Pflegezentren, Tagesschulen oder Personalrestaurants. Die Vermeidung von Lebensmittelverlusten muss dabei berücksichtigt werden, wodurch die öffentliche Hand ihre Vorbildfunktion wahrnimmt und zur Verbreitung der guten Beispiele beiträgt.

Die Fachstelle ökologische öffentliche Beschaffung des BAFU hat Ende 2020 **Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung**²⁰ publiziert. Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist darin ein wichtiges Thema. So sollen die Betreiber von Verpflegungsstätten jährlich über eine definierte Zeit den Anfall an Lebensmittelabfällen messen und darüber Bericht erstatten. Die Fachstelle unterstützt gemäss ihrem Auftrag die Beschaffungsstellen des Bundes bei der Umsetzung der Empfehlungen und macht sie auch bei den Beschaffenden der Kantone, Städte und Gemeinden bekannt.

Bei der Überarbeitung der Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie berücksichtigt das BLV diese Beschaffungsempfehlungen bei ökologischen Themen als wichtige Grundlage. Für die Unterstützung der Umsetzung der Qualitätsstandards wird ein Selbstevaluationsinstrument entwickelt, das auch das Thema Lebensmittelverluste berücksichtigen soll.

Der Bund nutzt zudem weitere Möglichkeiten, Mitarbeitende zum Thema Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren und deren Eigeninitiative zu fördern, z. B. im Rahmen des Ressourcen- und Umweltmanagement der Bundesverwaltung (RUMBA).

<p>Meilensteine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Laufend: Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung bei Kantonen und Gemeinden bekannt machen • 2023: Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist in den Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie integriert • 2024: Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist in das Selbstevaluationsinstrument integriert
<p>Wichtige Akteure</p>	<p>Bundesamt für Umwelt BAFU (Federführung), Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV, Eidgenössisches Personalamt EPA, Armasuisse, Kantone und Gemeinden</p>
<p>Grundlagen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung • Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie (in Überarbeitung)²¹ • Strategien von Städten wie z.B. Strategie nachhaltige Ernährung der Stadt Zürich

²⁰ www.woeb.swiss/dokumente/empfehlungen-fuer-die-nachhaltige-oeffentliche-beschaffung-im-bereich-ernaehrung-74

²¹ www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/gemeinschaftsgastronomie/qualitaetsstandards.html

Massnahme 10: Verbesserung der Rahmenbedingungen für Lebensmittelspenden (Umsetzung Motion 19.3112 Munz)

Das Lebensmittelrecht in Zusammenhang mit dem Produktesicherheitsrecht und dem Produkthaftpflichtrecht lassen kaum Spielraum, um Lebensmittel über das Verbrauchsdatum hinaus in Verkehr zu bringen, auch nicht gratis. Denn auch wer unentgeltlich Lebensmittel abgibt, muss die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen einhalten. Die Haftung ergibt sich nach Art. 45 OR für unbehandelte Lebensmittel und nach Produkthaftpflichtgesetz für behandelte Lebensmittel. Abgelaufene Lebensmittel wegzuwerfen ist daher der sicherste Weg, eine Produkthaftpflichtklage mit potenziell bedeutenden Folgen zu vermeiden. Die rechtlichen Hürden gelten als wesentlicher Grund dafür, dass im Detailhandel bis anhin nur ungefähr 7 Prozent der nicht verkauften Produkte gespendet werden.

Der Bundesrat wird im Rahmen der Motion 19.3112 Munz «*Food Waste. Stopp der Lebensmittelverschwendung*» eine rechtliche Grundlage für das erleichterte Abgeben von Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen schaffen, um dadurch die Lebensmittelverschwendung weiter zu bekämpfen. Die Umsetzung erfolgt im Rahmen des Aktionsplans.

Im November 2021 hat das BLV ein Informationsschreiben «*Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD)*» veröffentlicht, um den bestehenden gesetzlichen Spielraum noch klarer aufzuzeigen. Ergänzend dazu haben Tischlein deck dich und foodwaste.ch einen grafisch aufbereiteten Leitfaden veröffentlicht. Dieser zeigt, welche Lebensmittel wie lange nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums abgegeben werden dürfen.

Meilensteine	<ul style="list-style-type: none"> • 2021-2025: Bekanntmachung und Umsetzung des Informationsschreibens und des grafisch aufbereiteten Leitfadens • 2026: Falls nötig, Anpassung der gesetzlichen Bestimmungen
Wichtige Akteure	Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV (Federführung), Spendenorganisationen, Unternehmen und Branchenorganisationen, Bundesamt für Umwelt BAFU
Grundlagen	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagenberichte und Leitfäden der ZHAW²² • Informationsschreiben des BLV «<i>Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD)</i>»²³ • Grafisch aufbereiteter Leitfaden von Tischlein deck dich und Foodwaste.ch²⁴

²² G. Spielmann-Prada et al. (2021): Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln – rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit. Wissenschaftlicher Schlussbericht, November 2021, ZHAW Wädenswil.

C. Beretta et al. (2021): Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln – rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit. Wissenschaftlicher Schlussbericht, November 2021, ZHAW Wädenswil.

²³ [https://www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben-neu/informationsschreiben-2021-9-mhd.pdf.download.pdf/d_informationsschreiben_2021_9_Abgabe_von_Lebensmittel_nach_Ablauf_des_Mindesthaltbarkeitsdatums_\(MHD\).pdf](https://www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben-neu/informationsschreiben-2021-9-mhd.pdf.download.pdf/d_informationsschreiben_2021_9_Abgabe_von_Lebensmittel_nach_Ablauf_des_Mindesthaltbarkeitsdatums_(MHD).pdf)

²⁴ www.tischlein.ch/haltbarkeit > «Infoblatt MHD+: Genuss ohne Risiko»

Massnahme 11: Prüfung und Verbesserung der Deklaration von Haltbarkeitsdaten (Umsetzung Postulat 19.3483 Masshardt)

Eine Studie im Auftrag der Europäischen Kommission kam 2018 zum Schluss, dass bis zu 10 Prozent der Lebensmittelabfälle im Zusammenhang mit der Datierung von Lebensmitteln stehen. Die falsche Interpretation von Datierungskennzeichnungen durch Konsumierende kann zu Lebensmittelabfall in den Haushalten führen. Die Anwendung der Datierung durch die Lebensmittelindustrie und den Handel für das Supply Chain Management kann die Mengen an Lebensmittelverlusten ebenfalls beeinflussen.

Mit der Annahme des Po. 19.3483 Masshardt wurde der Bundesrat beauftragt zu prüfen, ob das Mindesthaltbarkeitsdatum bei Lebensmitteln durch ein Verfallsdatum ersetzt werden kann. Die Deklaration der Haltbarkeit ist in der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) und der Hygieneverordnung (HyV) geregelt. Die LIV schreibt vor, dass Lebensmittel grundsätzlich mit einem Haltbarkeitsdatum versehen werden müssen. Zudem bezeichnet sie, welche Lebensmittel von diesem Obligatorium ausgenommen sind. Sie legen zudem fest, wann zwingend das Verbrauchsdatum anzugeben ist (Art. 13 Abs. 2 LIV).

Es ist zu prüfen, ob bei gewissen Lebensmitteln, welche mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum angeschrieben sind, die Deklaration überhaupt notwendig ist oder ob die Mindesthaltbarkeitsdatum-Fristen allenfalls angepasst werden könnten. Wegen der engen Anbindung an die EU-Lebensmittelgesetzgebung müsste eine allfällige, angepasste Lösung auch mit der EU kompatibel sein. Dabei ist zu beachten, dass im Rahmen der «Farm to Fork»-Strategie der Europäischen Kommission bis 2022 vorgesehen ist, eine Revision der Europäischen Regeln zur Datierung von Lebensmitteln vorzuschlagen.

Meilensteine	<ul style="list-style-type: none"> • 2023: Prüfen rechtlicher Grundlagen
Wichtige Akteure	Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV (Federführung), Bundesamt für Umwelt BAFU, Unternehmen und Branchenorganisationen
Grundlagen	<ul style="list-style-type: none"> • Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) • Hygieneverordnung (HyV) • Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln²⁵ • «Farm to Fork»-Strategie²⁶

²⁵ [G. Spielmann-Prada et al. \(2021\): Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln – rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit. Wissenschaftlicher Schlussbericht, November 2021, ZHAW Wädenswil](#)

²⁶ https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf

Massnahme 12: Steuergruppe Lebensmittelverluste

Die Zuständigkeiten beim Thema Lebensmittel bei der öffentlichen Hand sind auf verschiedene Bundesämter verteilt. Auf Bundesebene bestimmen insbesondere die Politiken in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Umwelt und Landwirtschaft die Rahmenbedingungen. Das Bundesamt für Umwelt BAFU, das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV und das Bundesamt für Landwirtschaft BLW sowie die Kantone, Städte und Gemeinden spielen eine wichtige Rolle.

Für ein effizientes Vorgehen ist es zentral, dass die Umsetzung des Aktionsplans gut zwischen den Ämtern und auf den verschiedenen staatlichen Ebenen abgestimmt ist und die identifizierten Zielkonflikte zwischen den Sektoralpolitiken bzw. Hürden für die Reduktion der Lebensmittelverschwendung abgebaut werden.

Die Koordination für die Umsetzung des Aktionsplans gegen die Lebensmittelverschwendung ist grundsätzlich Aufgabe des BAFU. Eine «Steuergruppe Lebensmittelverluste» soll eine stetige und koordinierende Zusammenarbeit seitens der öffentlichen Hand sicherstellen.

Beteiligte Organisationen	Bundesamt für Umwelt BAFU (Koordination), Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV, Bundesamt für Landwirtschaft BLW, Kantone, Gemeinden
----------------------------------	---

Massnahme 13: Kompetenzen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Bildung stärken

Berufliche Aus- und Weiterbildung

Die Integration von Kompetenzen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten in die Bildungsgrundlagen der betroffenen Berufe bietet einen wirksamen Hebel, um Berufsleute in den entsprechenden Branchen zu verantwortungsvollem Handeln zu befähigen.

Bereits heute nutzt das BAFU die Möglichkeit, bei Berufsentwicklungen in der beruflichen Grund- und höheren Berufsbildung relevante Kompetenzen zum Schutz und zur nachhaltigen Nutzung von natürlichen Ressourcen sowie zur nachhaltigen und effizienten Energienutzung vorzuschlagen. In einzelnen Berufsbildern wurde die Thematik der Lebensmittelverluste bereits integriert. Im Rahmen des Aktionsplans werden weitere Bildungserlasse in der beruflichen Grundbildung (BGB) und der höheren Berufsbildung (HBB) zum Thema Lebensmittelverluste bzw. nachhaltige Ernährung nach Möglichkeit ergänzt. Das ist primär Aufgabe der Trägerorganisationen.

Ergänzend dazu strebt das BAFU eine Zusammenarbeit mit den Organisationen der Arbeitswelt (OdAs) an, um die Konsistenz der Bildungsunterlagen im Bereich des Schutzes und der nachhaltigen Nutzung von natürlichen Ressourcen sowie der nachhaltigen Energienutzung sicherzustellen. Das BAFU unterstützt die Trägerschaften, zusammen mit entsprechenden Bildungspartnern, Unterrichtsmaterialien für die berufliche Grundbildung zu er- oder überarbeiten, damit die in den Bildungsplänen gesetzten Themen auch Eingang in den Unterricht finden. Ausserdem soll die Lebensmittelverlust-Thematik in die vorbereitenden Kurse, die Berufsprüfungen, die Höheren Fachprüfungen und die Kurse der Höheren Fachschulen der entsprechenden Berufsabschlüsse aufgenommen werden. Grosse Potenziale bestehen auch noch beim Bekanntmachen von geeigneten Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen in der betrieblichen Weiterbildung oder der Entwicklung von Angeboten in der berufsorientierten Weiterbildung.

Obligatorische und allgemeinbildende Schulen sowie Hochschulen

In der obligatorischen Volksschule (Primarstufe, Sekundarstufe I) und in den allgemeinbildenden Schulen (Sekundarstufe II) kann das Thema Lebensmittelverluste noch stärker verankert und behandelt werden. Die Hauptverantwortung liegt bei der öffentlichen Hand, primär den Kantonen, welche die Lehrpläne erlassen. Die eigentliche Zielgruppe von Massnahmen sind Lehrpersonen und Schulleitende. Ziel ist, dass die Thematik im Unterricht aufgenommen wird respektive, dass sich die ganze Schule dem Thema widmet, z.B. im Zusammenhang mit der Mittagsverpflegung.

Im deutschschweizerischen Lehrplan 21 der obligatorischen Volksschule ist die Lebensmittelverschwendung bereits verankert. Im Westschweizer Plan d'études romand findet sich die Verringerung von Lebensmittelverlusten nicht explizit. Damit das Thema einfacher in den Unterricht integriert werden kann, sollen wo nötig weitere Lernmedien entwickelt werden, z.B. über [éducation21](http://www.education21.ch)²⁷. Zudem sollen Weiterbildungsangebote für Lehrpersonen aufgebaut werden.

Im Rahmen der institutionellen Akkreditierung und unter Achtung der Forschungs- und Lehrfreiheit sind die Hochschulen dazu verpflichtet, ihre Aufgaben im Einklang mit einer wirtschaftlich, sozial und ökologisch nachhaltigen Entwicklung zu erfüllen.

Meilensteine

- Laufend: Weiterbildung von Lehrpersonen
- Laufend: Verankerung der Food Waste-Thematik in der Berufs- und Weiterbildung
- Laufend: Verankerung der Food Waste-Thematik bei Hochschulen

Wichtige Akteure	Bundesamt für Umwelt BAFU, Kantone, Organisationen der Arbeitswelt OdA, Branchenorganisationen, Education 21, Bildungsinstitutionen
Grundlagen	<ul style="list-style-type: none"> • Bestehende Lehrmittel und Angebote • Weiterbildung für Hauswirtschaftspersonen von Pusch • Analyse zu Bildungsangeboten des Kanton Zürich²⁸

Massnahme 14: Information

<p>Ein wesentlicher Teil der Lebensmittelverluste fällt bei den Haushalten an. Information und handlungsorientierte Massnahmen sollen dazu beitragen, dass die Menschen die Auswirkungen von Lebensmittelverlusten kennen und Handlungsempfehlungen für die Reduktion der eigenen Lebensmittelabfälle erhalten. Diese Massnahme muss langfristig ausgestaltet werden: Erfahrungen aus anderen Bereichen wie z.B. der Abfalltrennung zeigen, dass es Zeit braucht, bis die Information alle Zielgruppen erreicht und in konkrete Handlungen mündet. Informationen und handlungsorientierte Massnahmen sind beispielsweise zu den Themen Einkaufsplanung, Lagerung von Lebensmitteln, Verwertung von Resten sowie der Interpretation von Haltbarkeitsdaten wichtig.</p>	
Meilensteine	<ul style="list-style-type: none"> • Laufend: Information zu den Themen Einkaufsplanung, Lagerung von Lebensmitteln, Verwertung von Resten sowie der Interpretation von Haltbarkeitsdaten in allen Landesteilen
Wichtige Akteure	Bundesamt für Umwelt BAFU (Federführend), Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV, Bundesamt für Landwirtschaft BLW, Kantone und Gemeinden, Umwelt- und Konsumentenorganisationen, Branchenorganisationen und Unternehmen
Grundlagen	<ul style="list-style-type: none"> • Initiative «Save Food, Fight Waste»²⁹ • «Food Waste – die Ausstellung» von foodwaste.ch • Werkzeugkastenumwelt.ch • Materialien und Aktivitäten von Gemeinden, Konsumenten- und Umweltorganisationen • App «MySwissFoodPyramid»

²⁸ https://www.zh.ch/content/dam/zhweb/bilder-dokumente/themen/umwelt-tiere/klima/massnahmenplaene/bericht_unterrichtsmaterialien_klimaschonende_ernaehrung.pdf

²⁹ www.savefood.ch