

Argumentarium

Food Waste

Was ist Food Waste?

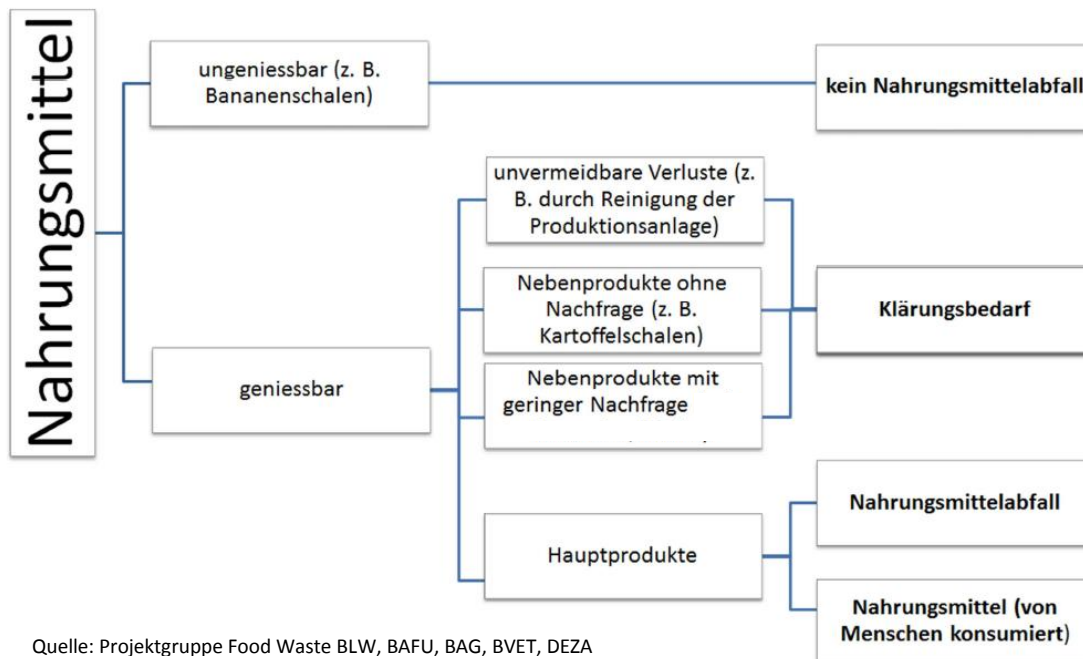
Unter dem Begriff Food Waste verstehen wir sowohl die Verluste von Lebensmitteln auf Stufe Produktion, Lagerung, Verarbeitung und Handel, wie auch Verluste oder Verschwendung von Lebensmitteln auf Stufe Gastronomie und Konsumenten.

Rund die Hälfte aller Lebensmittelabfälle fallen in der Schweiz am Ende der Wertschöpfungskette an. Diese Abfälle sind hauptsächlich auf den unsachgemässen Umgang mit Lebensmitteln (Verderb) zurückzuführen und aufgrund zu umfangreicher Einkäufe oder zu grosser Mahlzeit-Rationen.

Food Waste ist in erster Linie ein Phänomen in den Industriestaaten. Die Ausgaben für Lebensmittel beträgt in der Schweiz weniger als 10 Prozent der Haushaltsbudgets. Weltweit wird fast nirgendwo so wenig für die Ernährung ausgegeben. Dies hat einen wesentlichen Einfluss auf Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln.

Detailhandel und Handel richten ihr Angebot einerseits nach der Nachfrage des Marktes aus, andererseits auch an das erhältliche Angebot. In der landwirtschaftlichen Produktion können witterungsbedingt Verluste entstehen. Auch Pflanzenkrankheiten und eine suboptimale Anbauplanung haben einen Einfluss. Auf den nachgelagerten Stufen können Verluste entstehen während der Lagerung, durch Verderb, durch ungenaue Einkaufsdisposition oder aufgrund nicht vorhersehbarer Nachfrageschwankungen auf dem Markt.

Abb. 1: Klassifizierung von Nahrungsmittelabfällen



Quelle: Projektgruppe Food Waste BLW, BAFU, BAG, BVET, DEZA

Was passiert mit diesen Verlusten?

Anders als z.B. beim Getreide, handelt es sich bei den meisten Gemüsearten um leicht verderbliche Lebensmittel, welche zeitlich nur sehr begrenzt gelagert werden können. Das Verkaufsfenster ist dadurch sehr klein.

Unwetter, Pflanzenkrankheiten und Schädlinge haben das Potential ganze Gemüsefelder zu vernichten. In solchen Fällen werden die Pflanzen eingepflügt, die Nährstoffe so dem Boden zurückgegeben. Viele Produzenten verkaufen Produkte, welche noch geniessbar, aber nicht für den Verkauf im Detailhandel geeignet sind, in ihren Hofläden.

Ist auch dies nicht möglich, werden sie als Futter, in der Biogasanlage oder auf dem Kompost weiterverwertet. Nichts wird einfach „weggeworfen“. Dasselbe gilt für die Verarbeitung und den Gross- und Detailhandel.

Abb. 2: Verwertungstabelle



Qualitätsbestimmungen für Gemüse

Die Qualitätsbestimmungen werden von der Branche gemeinsam erarbeitet und getragen. Beteiligt sind die Produktion, der Grosshandel, die Verarbeitung und der Detailhandel. Sie sind keine gesetzliche Vorschrift sondern dienen der Branche als Richtlinie für die Produktion und vereinfachen den Anbau, die Lagerung und den Handel. Abweichungen können unter den Partnern vereinbart werden. Der Grossteil des in der Schweiz angebauten Gemüses entspricht den jeweiligen Qualitätsnormen. Äussere Merkmale sind oft auch Indiz für die innere Qualität und Reife. Hagelschäden führen zu Fäulnis oder überreife Produkte zu einer stark verkürzten Haltbarkeit.

Die von der Branche festgelegten Qualitätsnormen tragen zum heute geltenden ausgezeichneten guten Image von Schweizer Gemüse bei. VSGP und SWISSCOFEL gehen davon aus, dass eine generelle Lockerung der Qualitätsnormen den guten Ruf der Schweizer Produkte gefährden könnte.

Die Branche nimmt jedoch die Diskussion um Food Waste zum Anlass, die seit 2003 geltenden Qualitätsbestimmungen zu überprüfen und wo möglich und nötig auf den 1.1.2015 anzupassen.

Weitere Lösungsansätze zur Reduktion von Lebensmittelverlusten

Die Qualitätsnormen sind nur ein Aspekt in der Diskussion um Food Waste. VSGP und SWISSCOFEL streben dauerhafte Lösungen im Sinne der Branche an. Wir schlagen folgende Massnahmen vor:

- Optimierung der partnerschaftlichen Zusammenarbeit und des Informationsaustausches zwischen Produktion, Handel, Verarbeitern und Detailhandel bei der Anbauplanung, Aktionengestaltung und Qualitätsnormen;
- Eine flexiblere Planung von Aktionen im Detailhandel in Absprache mit dem Lieferanten, um möglichst rasch auf witterungsbedingten Überproduktion oder Qualitätsmängel reagieren zu können;
- Marktgerechte Preise, welche der aktuellen Situation von Angebot und Nachfrage kurzfristig gerecht werden;

- Gute Aus-und Weiterbildung zur Förderung des professionellen Gemüsebaus und des Handels.
- Förderung von Forschung und Beratung zur Verbesserung von Anbaustrategien, zur Minimierung von Verlusten vom Feld bis in den Detailhandel.

Weiteren Handlungsbedarf sehen wir zusätzlich auf folgenden Ebenen:

- Wertschätzung der Lebensmittel fördern und kommunizieren
- Konsumenten zu einem bewussten Konsum sensibilisieren und ausbilden
- Aufklärung an Schulen zum Umgang mit Lebensmitteln und Resteverwertung
- Eine ethisch vertretbare und sinnvolle Verwertung von Lebensmittelabfällen fördern und unterstützen.

24.11.2014