



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Projektgruppe Food Waste

**Bundesamt für Landwirtschaft BLW**  
**Bundesamt für Umwelt BAFU**  
**Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV**  
**Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit DEZA**

01.05.2015

---

# Food Waste

## Bilanz Stakeholderdialog 2013 - 2014 und weitere Arbeiten der Projektgruppe Food Waste des Bundes

---

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Zusammenfassung</b> .....	<b>5</b>
<b>2</b>	<b>Ausgangslage</b> .....	<b>7</b>
<b>3</b>	<b>Stakeholderdialog</b> .....	<b>7</b>
<b>3.1</b>	<b>Einzel- und Gruppengespräche</b> .....	<b>7</b>
<b>3.2</b>	<b>Arbeitsgruppen</b> .....	<b>8</b>
<b>3.2.1</b>	<b>Arbeitsgruppe Datierung</b> .....	<b>8</b>
3.2.1.1	Ausgangslage.....	8
3.2.1.2	Ergebnisse.....	8
	<i>Leitfaden zur Datierung von Lebensmitteln</i> .....	8
	<i>Merkblatt Haltbarkeitsdaten – Konsumenteninformation</i> .....	9
	<i>Studie Mindesthaltbarkeitsdaten</i> .....	10
<b>3.2.2</b>	<b>Arbeitsgruppe Hilfsorganisationen</b> .....	<b>10</b>
3.2.2.1	Ausgangslage.....	10
3.2.2.2	Ergebnisse.....	11
	<i>Leitfaden zur Weitergabe von Nahrungsmitteln</i> .....	11
	<i>Web-basierte Lebensmittelspende-Datenbank</i> .....	11
	<i>Steuerliche Abzüge von Spenden</i> .....	12
	<i>LSVA und Mineralölsteuer</i> .....	12
<b>3.2.3</b>	<b>Arbeitsgruppe Bildung, Sensibilisierung, Information</b> .....	<b>13</b>
3.2.3.1	Ausgangslage.....	13
3.2.3.2	Konzept Bildung und Kommunikation.....	14
3.2.3.3	Ausgewählte Ergebnisse Bevölkerungsbefragung zum Thema Food Waste ...	15
<b>3.3</b>	<b>Weiteres Vorgehen im Stakeholderdialog</b> .....	<b>16</b>
<b>4</b>	<b>Weitere Aktivitäten der Projektgruppe Bund</b> .....	<b>18</b>
<b>4.1</b>	<b>Forscherdialog und Verbesserung des Grundlagenwissens</b> .....	<b>18</b>
<b>4.2</b>	<b>Sensibilisierung der Bevölkerung</b> .....	<b>18</b>
<b>5</b>	<b>Food Waste Daten aus der Schweiz</b> .....	<b>20</b>
<b>6</b>	<b>Internationales</b> .....	<b>22</b>
<b>7</b>	<b>Bibliographie</b> .....	<b>24</b>
<b>8</b>	<b>Anhang</b> .....	<b>26</b>
<b>8.1</b>	<b>Leitfaden zur Datierung</b> .....	<b>26</b>
<b>8.2</b>	<b>Leitfaden zur Weitergabe von Lebensmitteln</b> .....	<b>30</b>
<b>8.3</b>	<b>Parlamentarische Vorstösse zum Thema Nahrungsmittelabfälle</b> .....	<b>39</b>
<b>8.4</b>	<b>Übersicht Kommunikationsaktivitäten Bund</b> .....	<b>40</b>
<b>8.5</b>	<b>Wanderausstellung - Broschüren und Plakate</b> .....	<b>41</b>
<b>8.6</b>	<b>Food Waste in der Schweiz – Daten aus Fallstudien</b> .....	<b>42</b>

## Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Drei-Sinne-Prinzip bei Lebensmitteln mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (IGDHS).....	10
Abbildung 2: Einschätzung Lebensmittelabfälle im Haushalt (gfs.bern, 2014) .....	16
Abbildung 3: Mit wie grossem Einsatz muss die Lebensmittelverschwendung angegangen werden? (gfs.bern, 2014) .....	16

## Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Stakeholderdialog - Teilnehmende Arbeitsgruppe Datierung .....	8
Tabelle 2: Stakeholderdialog - Teilnehmende Arbeitsgruppe Hilfsorganisationen .....	11
Tabelle 3: Stakeholderdialog - Teilnehmende Arbeitsgruppe Bildung, Sensibilisierung, Information ..	13
Tabelle 4: Food Waste in der Schweiz - Übersicht .....	20

## Abkürzungsverzeichnis

BAFU	Bundesamt für Umwelt
BFK	Eidgenössisches Büro für Konsumentenfragen
BLW	Bundesamt für Landwirtschaft
BLV	Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
BV	Bundesverfassung
DBG	Bundesgesetz über die direkte Bundessteuer
DEZA	Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit
ESTV	Eidgenössische Steuerverwaltung
EU	Europäische Union
EZV	Eidgenössische Zollverwaltung
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
fial	Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrie
FRC	Fédération Romande des Consommateurs
FUSIONS	Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies
HyV	Hygieneverordnung
IFAD	International Fund for Agricultural Development
IG DHS	Interessengemeinschaft Detailhandel Schweiz
LSVA	Leistungsabhängige Schwerverkehrsabgabe
LKV	Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmittel
MGB	Migros-Genossenschafts-Bund
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
MinöStG	Mineralölsteuergesetz
MWSTG	Mehrwertsteuergesetz
NZZ	Neue Zürcher Zeitung
OECD	Organization for Economic Co-operation and Development
OGG	Ökonomische und Gemeinnützige Gesellschaft des Kantons Bern
PH FHNW	Pädagogische Hochschule der Fachhochschule Nordwestschweiz
PUSCH	Stiftung Praktischer Umweltschutz Schweiz
SBLV	Schweizerischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband
SBV	Schweizer Bauernverband
SGE	Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
SKS	Stiftung für Konsumentenschutz
SVAG	Bundesgesetz über eine leistungsabhängige Schwerverkehrsabgabe
SVAV	Schweizerische Verordnung über eine leistungsabhängige Schwerverkehrsabgabe
UNEP	United Nations Environment Programme
UVEK	Eidgenössisches Departement für Umwelt, Verkehr, Energie und Kommunikation
VKCS	Verband der Kantonschemiker der Schweiz
WFP	United Nations World Food Programme
WWF	World Wide Fund for Nature
ZHAW	Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

# 1 Zusammenfassung

Im Rahmen des **Aktionsplans „Grüne Wirtschaft“** leistet der Bundesrat einen Beitrag zur Reduktion der Nahrungsmittelabfälle (Food Waste) in der Schweiz. Eine Projektgruppe bestehend aus den Bundesämtern für Landwirtschaft (BLW), Umwelt (BAFU), Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) sowie der Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit (DEZA) koordiniert unter der Leitung des BLW seit 2012 entsprechende Arbeiten. Diese umfassen einen Stakeholderdialog, einen Forscherdialog, die Verbesserung des Grundlagenwissens sowie Aktivitäten zur Sensibilisierung der Öffentlichkeit.

Im **Stakeholderdialog** werden zusammen mit den Akteuren der gesamten Lebensmittelkette und der Zivilgesellschaft übergreifende Lösungen für die langfristige Reduktion der Nahrungsmittelabfälle in der Schweiz erarbeitet. Die Lösungssuche findet im Rahmen von drei thematischen Arbeitsgruppen statt („Datierung“, „Hilfsorganisationen“ und „Bildung, Sensibilisierung, Information“). Diese drei Themen waren vorgängig in Einzel- und Gruppengesprächen mit den Akteuren als zentral für die Reduktion von Food Waste identifiziert worden. Während die zwei ersten Gruppen ihre Arbeiten mit konkreten Ergebnissen bereits abschliessen konnten, wird die dritte Arbeitsgruppe auch im Jahr 2015 weitergeführt.

Unter der Leitung des BLV erarbeitete die **Arbeitsgruppe Datierung** zwei Leitfäden: Ein erster Leitfaden basiert auf Vorarbeiten der Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien (fial) und richtet sich an Nahrungsmittelindustrie und Detailhandel. Er stellt eine Auslegehilfe für die entsprechenden gesetzlichen Grundlagen dar und macht für üblicherweise im Kühlregal angebotene Lebensmittel konkrete Empfehlungen für die Wahl der Datierungsart. Diese werden nun von den Akteuren der Lebensmittelindustrie und des Detailhandels umgesetzt. Ein zweiter Leitfaden basiert auf Vorarbeiten der Interessengemeinschaft Detailhandel Schweiz IG DHS und erläutert Konsumentinnen und Konsumenten in einer einfach verständlichen Sprache die verschiedenen Haltbarkeitsdaten. Der Leitfaden, der im Verlauf des Jahres publiziert wird, soll in die Sensibilisierungskampagne einfließen, welche im Rahmen der Arbeitsgruppe „Bildung, Sensibilisierung, Information“ zurzeit entwickelt wird (vgl. weiter unten).

Die **Arbeitsgruppe Hilfsorganisationen** wurde von Foodways Consulting im Auftrag des BLW moderiert und hat sich mit der Frage beschäftigt, wie die Spende von Lebensmitteln an Bedürftige weiter verbessert werden kann. Ein Resultat ist ein Leitfaden zur Weitergabe von Nahrungsmitteln. Darin werden die rechtlichen Bestimmungen zur Weitergabe von Lebensmitteln für die Hilfsorganisationen und für Unternehmen, die Lebensmittel spenden, einfach verständlich zusammengefasst. Um Nahrungsmittelspenden aus der Landwirtschaft, Industrie und dem Grosshandel zu vereinfachen, wurden zudem in der Arbeitsgruppe erste Abklärungen für eine Online-Spendendatenbank gemacht. Die Spendenorganisationen Schweizer Tafel und Partage werden diese Idee nun in einem Pilotprojekt konkretisieren.

Im Rahmen der **Arbeitsgruppe Bildung, Sensibilisierung, Information** haben die interessierten Akteure unter Leitung des BAFU die Eckpfeiler für eine gemeinsame und umfassende Sensibilisierungskampagne definiert. Basis dafür waren umfangreiche Vorarbeiten, welche im Auftrag des BAFU gemacht wurden (Analyse zum Thema Bildung und Food Waste, Grundlagenstudie mit repräsentativer Bevölkerungsbefragung, Konzept für eine umfassende Sensibilisierungskampagne mit den Pfeilern Bildung und Kommunikation).

## Publizierte Ergebnisse aus dem Stakeholderdialog

- ▶ [Leitfaden zur Datierung von Lebensmittel](#) (vgl. Anhang 8.1)
- ▶ [Leitfaden zur Weitergabe von Nahrungsmitteln](#) (vgl. Anhang 8.2)
- ▶ [Bericht gfs.bern „Food Waste: Problem bekannt – aber nicht verankert.“](#)

Im **Forscherdialog** zu Food Waste wurden nach einer Auftaktveranstaltung im Jahr 2012 zwei weitere Workshops durchgeführt. Ziel des Forscherdialogs ist die Vernetzung im Interesse einer Synergiebildung und Vermeidung von Doppelspurigkeiten. Daneben unterstützt der Bund im Hinblick auf eine **Verbesserung des Grundlagenwissens** auch konkrete Forschungsprojekte. Ein Schwerpunkt liegt dabei nach wie vor bei der besseren Erfassung des Ausmasses und der Auswirkungen von Food Waste in der Schweiz.

Die Projektgruppe Bund hat 2013 - 2014 auch die **Sensibilisierung der Öffentlichkeit** auf der Grundlage der für den Welternährungstag 2012 erarbeiteten Materialien (Ausstellung, Broschüre, Websites der Bundesämter) weitergeführt. Die Ausstellung „Lebensmittel wegwerfen. Das ist dumm.“ wurde an 13 weiteren Standorten in allen Landesteilen präsentiert. Bisher wurden über 35'000 Broschüren an interessierte Personen abgegeben. Zudem haben die Ämter auch Initiativen von Organisationen der Zivilgesellschaft finanziell unterstützt. Die geplante Sensibilisierungskampagne wird an die bisherigen Aktivitäten des Bundes und verschiedener Organisationen anknüpfen und auf den gemachten Erfahrungen aufbauen.

## 2 Ausgangslage

Auf Antrag des Departements für Umwelt, Verkehr, Energie und Kommunikation (UVEK) hat der Bundesrat am 8. März 2013 einen Aktionsplan Grüne Wirtschaft verabschiedet (BAFU, 2013b). Dieser umfasst 27 Massnahmen in insgesamt vier Umsetzungsschwerpunkten (Konsum und Produktion; Abfälle und Rohstoffe; übergreifende Instrumente; Ziel, Messung, Information, Berichterstattung). Die Verringerung von Nahrungsmittelabfällen (Food Waste) ist eine Massnahme im Bereich Konsum und Produktion.

### Aktionsplan Grüne Wirtschaft - Massnahme 2: Verringerung Food Waste

Rund ein Drittel der genusstauglichen Lebensmittel geht von der Ernte bis zum Konsum verloren. Massnahmen zur Sensibilisierung der Bevölkerung werden bis 2014 umgesetzt. Bis Mitte 2013 wird der laufende Stakeholderdialog abgeschlossen, der in konkrete Massnahmen der Stakeholder münden soll. Parallel dazu werden die Wissensbasis verbreitert und die gesetzlichen Rahmenbedingungen überprüft (Federführung BLW).

(BAFU, 2013b, S. 33).

Vor dem Hintergrund des bundesrätlichen Aktionsplans zur Grünen Wirtschaft und verschiedener parlamentarischer Vorstösse (siehe Anhang 3) hat sich eine ämterübergreifende Projektgruppe der Bundesverwaltung (BLW, BAFU, BLV, DEZA) unter Leitung des BLW der Thematik angenommen. Die Projektgruppe des Bundes setzt die Massnahme 2 des Aktionsplans Grüne Wirtschaft um und investiert dafür in die Erweiterung des Grundlagenwissens, informiert und sensibilisiert die Bevölkerung und führt einen lösungsorientierten Dialog mit den Marktpartnern und der Zivilgesellschaft.

Der vorliegende Bericht fasst den Stand der Arbeiten des Bundes im Bereich Food Waste zusammen. Ein Schwerpunkt liegt bei den Resultaten des Stakeholderdialogs 2013-2014 (Kapitel 3). Danach folgt in Kapitel 4 ein Überblick über die weiteren Arbeiten der Projektgruppe: Forscherdialog und Verbesserung des Grundlagenwissens und die Sensibilisierung der Bevölkerung. In Kapitel 5 wird der aktuelle Stand des Wissens zum Ausmass von Food Waste in der Schweiz dargelegt. Kapitel 6 schliesslich gibt einen Überblick über eine Auswahl wichtiger internationaler Aktivitäten im Bereich Food Waste.

## 3 Stakeholderdialog

Nahrungsmittelabfälle fallen auf allen Stufen der Wertschöpfungskette der Nahrungsmittelproduktion und bei den Konsumentinnen und Konsumenten an. Ein Teil der Herausforderungen im Zusammenhang mit der Bekämpfung der Abfälle ist übergreifender Natur. Es ist deshalb notwendig, diese gemeinsam anzugehen. Um zusammen mit wichtigen Akteuren der gesamten Nahrungsmittelkette sowie Konsumenten-, Umwelt-, Hilfs- und Entwicklungsorganisationen Lösungen zu erarbeiten, hat die Projektgruppe der Bundesverwaltung einen Stakeholderdialog initiiert.

In einer ersten Phase fanden mit den wichtigsten Akteuren zwischen Dezember 2012 und März 2013 Einzel- und Gruppengesprächen statt (siehe Kapitel 3.1). In einer zweiten Phase 2014 wurde in drei thematischen Arbeitsgruppen an Lösungen gearbeitet (siehe Kapitel 3.2).

### 3.1 Einzel- und Gruppengespräche

Zwischen Winter 2012 und Frühling 2013 wurden über 20 Einzel-/Gruppengespräche mit wichtigen Akteuren der gesamten Nahrungsmittelkette sowie Konsumenten-, Umwelt- und Entwicklungsorganisationen durchgeführt. Ziel der Gespräche war ein verbessertes Problemverständnis sowie die Ermittlung von Handlungsfeldern.

Die Einzel- und Gruppengespräche zeigten, dass niemand ein Interesse an der Entstehung von Nahrungsmittelabfällen hat. Alle Akteure erachten Nahrungsmittelabfälle als ein relevantes aber auch komplexes Thema, welches alle betrifft: die ganze Ernährungswirtschaft, die Konsumentinnen und Konsumenten und in einem weiteren Sinne die ganze Gesellschaft. Die Gesprächspartner waren grundsätzlich bereit, einen Beitrag zur Reduktion der Nahrungsmittelabfälle zu leisten. Vor dem Hintergrund, dass

viele Nahrungsmittelabfälle nicht aufgrund von Entscheidungen einzelner Stufen anfallen, sondern das Resultat gemeinsamer Entscheidungen bzw. des Konsumverhaltens sind, muss das Problem auch gemeinsam angegangen werden. Ein konstruktiver und lösungsorientierter Dialog zwischen den Akteuren wurde deshalb als ein zentraler Erfolgsfaktor identifiziert, um die Abfälle reduzieren zu können. Die Rolle des Staates sahen die Akteure vor allem darin, dass dieser mit seinen Rahmenbedingungen dafür sorgen sollte, dass möglichst viele Lebensmittel effektiv auch gegessen und – wenn Abfälle anfallen – diese möglichst effizient verwertet werden. Auch waren sich die Teilnehmenden am Dialog einig, dass dem Staat bei der Sensibilisierung der Öffentlichkeit eine wichtige Rolle zukomme.

- Die detaillierten Ergebnisse aus den Einzel- und Gruppengesprächen (respektive schriftlichen Befragungen) wurden in einem Bericht zusammengefasst (BLW, 2013) und können auf der [Website des BLW](#) eingesehen werden.

### 3.2 Arbeitsgruppen

Die Arbeiten der Arbeitsgruppen (Workshophase) starteten am 16. September 2013 mit einem Zusammentreffen aller im Rahmen der ersten Phase involvierten Stakeholder. An dieser Startveranstaltung wurde entschieden, drei Arbeitsgruppen zu übergreifenden Themen einzusetzen; „Datierung“, „Hilfsorganisationen“ und „Bildung, Sensibilisierung, Information“. In diesen Arbeitsgruppen haben die Akteure Lösungsansätze diskutiert und konkrete Massnahmen entwickelt. Branchenbezogene Fragen waren ausgeklammert, wurden und werden diese ja bereits von den einzelnen Firmen bzw. Branchen selbst bearbeitet (z. B. im Bereich Fleisch durch die Nachhaltigkeitsplattform Fleisch von [Proviande](#) oder im Bereich Gastronomie durch die Initiative von [United Against Waste](#)).

#### 3.2.1 Arbeitsgruppe Datierung

##### 3.2.1.1 Ausgangslage

Die Datierung der Lebensmittel und die Kenntnisse der Konsumentinnen und Konsumenten über die unterschiedlichen Daten haben einen Einfluss auf die Lebensmittelverschwendung. Die Arbeitsgruppe „Datierung“ erarbeitete deshalb Empfehlungen und Informationen zur Datierung von Lebensmitteln zuhanden der Industrie, des Detailhandels und der Konsumentinnen und Konsumenten. Geleitet wurde die Arbeitsgruppe Datierung vom BLV.

Tabelle 1: Stakeholderdialog - Teilnehmende Arbeitsgruppe Datierung

Teilnehmer Arbeitsgruppe Datierung
Büro für Konsumentenfragen
Coop Schweiz
Interessengemeinschaft Detailhandel Schweiz IG DHS
Foederation der Schweiz. Nahrungsmittel-Industrien fial
Fédération romande des consommateurs FRC
Migros Genossenschaftsbund
Nestlé Schweiz AG
Schweizer Tafel
Stiftung für Konsumentenschutz
WWF Schweiz

##### 3.2.1.2 Ergebnisse

#### **Leitfaden zur Datierung von Lebensmitteln**

Die Verantwortung für die Festlegung der Datierungsart (Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum) und der konkreten Dauer der Haltbarkeit liegt beim Hersteller. Das Verbrauchsdatum ist nicht für sämtliche kühl gelagerten bzw. kühl zu lagernden Lebensmittel vorgeschrieben, sondern nur für solche,



welche die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können oder für welche eine fixe Kühltemperatur spezialgesetzlich vorgeschrieben ist. In der Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln LKV ([SR 817.022.21](#)) bzw. die Hygieneverordnung HyV ([SR 817.024.1](#)) ist festgelegt, wann zwingend das Verbrauchsdatum anzugeben ist (Art. 12 Abs. 2).

Bei vielen Akteuren bestehen jedoch trotz der klaren gesetzlichen Ausgangslage Unsicherheiten bezüglich der Datierung gewisser Produkte. Von der Industrie werden teilweise auch Produkte, die nicht aus mikrobiologischen Gründen kühl gehalten werden müssen (z.B. Getränke) und bei denen folglich kein Verbrauchsdatum notwendig ist, mit dem Verbrauchsdatum gekennzeichnet. Um die Unsicherheiten bezüglich der erforderlichen Datierungen zu klären, erarbeitete die Arbeitsgruppe Empfehlungen, die den beteiligten Kreisen als Leitfaden für die Auslegung der entsprechenden Bestimmungen der Lebensmittelgesetzgebung dienen sollen. Auf der Grundlage von Vorarbeiten der fial wurden Empfehlungen zuhanden der Hersteller respektive Inverkehrbringer von Lebensmitteln und der Vollzugsbehörden ausgearbeitet. Konkret ging es darum, für die gesetzlichen Bestimmungen in den einschlägigen Verordnungen eine Auslegeordnung zu machen und für üblicherweise im Kühlregal angebotene Lebensmittel konkrete Empfehlungen für die Wahl der Datierungsart („zu verbrauchen bis“ oder „mindestens haltbar bis“) abzugeben. Wird in nicht gesetzlich vorgeschriebenen Fällen auf die Verwendung des Verbrauchsdatums verzichtet, so kann damit ein Beitrag zur Eindämmung der Lebensmittelverschwendung geleistet werden. Im Leitfaden wird zudem empfohlen, auf die gesetzlich nicht definierte Bezeichnung „zu verkaufen bis“ zu verzichten um zu verhindern, dass die Konsumentinnen und Konsumenten diese Angabe mit „zu verbrauchen bis“ verwechseln und damit etwas wegwerfen, das noch geniessbar ist.

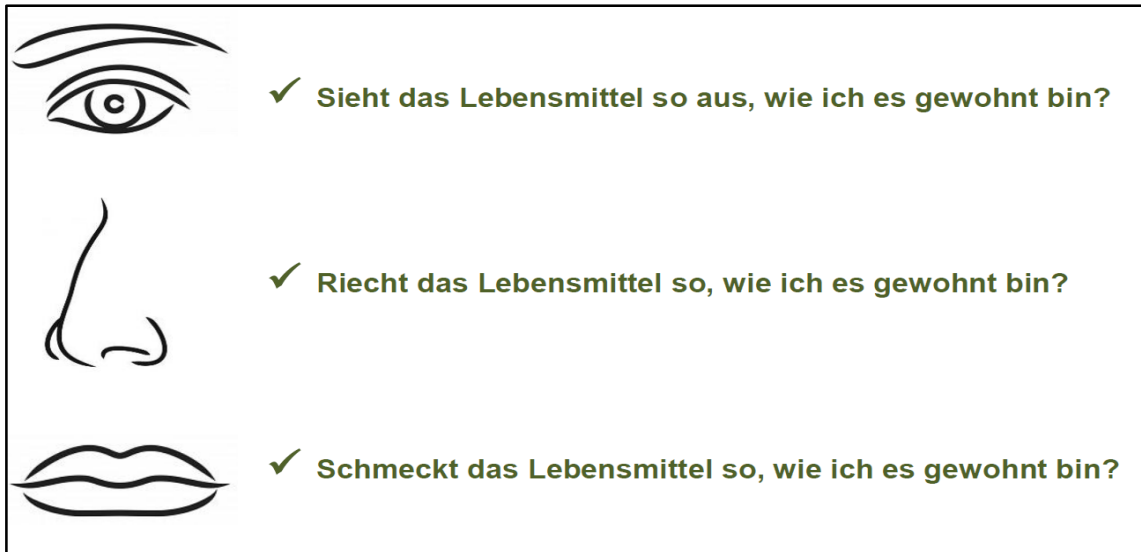
Die Empfehlungen aus dem Leitfaden werden nun in der Nahrungsmittelproduktion schrittweise umgesetzt. Der Leitfaden wurde bereits von verschiedenen Akteuren aufgenommen. Die fial hat ihren Mitgliedern im Rahmen des [fial Letter im Oktober 2014](#) (nur auf Deutsch) den Leitfaden kommuniziert, Agroscope nahm die Publikation im [Leitfaden zur Kennzeichnung von vorverpacktem Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen](#) auf und die ZHAW verwies im [Newsletter vom Juni 2014](#) (nur auf Deutsch) der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht auf den Leitfaden. Die Empfehlungen des Leitfadens werden auch vom Detailhandel bereits umgesetzt. Die Migros wird bei verschiedenen Produkten (z.B. Joghurt, Butter oder Hart- und Halbhartkäse) das Mindesthaltbarkeitsdatum anstelle des Datums „zu verbrauchen bis“ anbringen. Coop wird die Empfehlung des Leitfadens, auf die zusätzliche Bezeichnung „zu verkaufen bis“ zu verzichten, umsetzen und in Zukunft nur noch ein Datum auf Lebensmittelverpackungen anbringen.

- ▶ Der Leitfaden zur Datierung von Lebensmittel ist seit dem 2. Juni 2014 auf der [Internetseite des BLV](#) aufgeschaltet (BLV, 2014). Die Empfehlungen in diesem Leitfaden sind rechtlich nicht verbindlich. Siehe auch Anhang 8.1.
- ▶ Artikel in der NZZ vom 8. Januar 2015 über die Umsetzung des Leitfadens im Detailhandel: <http://www.nzz.ch/wirtschaft/begriffliche-klaerung-soll-konsumenten-auf-den-rechten-weg-bringen-1.18456599> (nur auf Deutsch).

### **Merkblatt Haltbarkeitsdaten – Konsumenteninformation**

Gemäss den Ergebnissen aus der Bevölkerungsbefragung von gfs.bern (2014) kann man davon ausgehen, dass beinahe die Hälfte der Schweizer Einwohner und Einwohnerinnen über 15 Jahren nicht weiss, dass „zu verbrauchen bis“ und „mindestens haltbar bis“ nicht dasselbe bedeutet (weitere Details zur Studie siehe Kapitel 3.2.3.3). Um die Konsumentinnen und Konsumenten besser über die unterschiedliche Bedeutung der Haltbarkeitsdaten „zu verbrauchen bis“ und „mindestens haltbar bis“ aufzuklären, ist von der Arbeitsgruppe, auf der Grundlage von Vorarbeiten der Interessengemeinschaft Detailhandel Schweiz (IG DHS), ein Merkblatt in Ausarbeitung. Nebst einer einfach verständlichen Erklärung der Bedeutung der Haltbarkeitsdaten soll in diesem Merkblatt darauf hingewiesen werden, dass bei Lebensmitteln mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) auch das „Drei-Sinne-Prinzip“ angewendet werden soll (siehe Abbildung 1).

Abbildung 1: Drei-Sinne-Prinzip bei Lebensmitteln mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (IGDHS)



Das Merkblatt soll zudem eine gute Grundlage für weitere Kommunikations- und Bildungsmaßnahmen bilden, welche im Rahmen der Arbeiten der Arbeitsgruppe „Bildung, Sensibilisierung, Information“ lanciert werden sollen (siehe Kapitel 3.2.3).

- Das Merkblatt wird später veröffentlicht.

### **Studie Mindesthaltbarkeitsdaten**

Die von WWF Schweiz eingebrachte Idee, eine Studie zu den unterschiedlichen Mindesthaltbarkeitsdaten von vergleichbaren Lebensmitteln durchzuführen, konnte aus Ressourcengründen seitens BLV nicht weiterverfolgt werden. Die Studie sollte aufzeigen, weshalb bei scheinbar homogenen lang haltbaren Produkten Unterschiede bei der Datierung bestehen.

## **3.2.2 Arbeitsgruppe Hilfsorganisationen**

### **3.2.2.1 Ausgangslage**

In der Schweiz verteilen verschiedene Organisationen Nahrungsmittel an bedürftige Personen und karitative Einrichtungen. Die grössten Organisationen sind „Tischlein deck dich“, „Caritas“ und die „Schweizer Tafel“. Die Nahrungsmittel werden vom Detailhandel oder von der Nahrungsmittelindustrie gespendet. Der Detailhandel gibt vor allem Nahrungsmittel ab, die kurz vor dem Ablaufdatum stehen. Die Industrie stellt Nahrungsmittel aus Überproduktionen oder Nahrungsmittel, die noch einwandfrei sind, aber z.B. kleinere Verpackungsfehler aufweisen, zur Verfügung. Tischlein deck dich und die Schweizer Tafel erhalten alle Nahrungsmittel als Spende, bei Caritas machen die Nahrungsmittelspenden ca. 35% aus. Die restlichen 65% bezieht Caritas zu Vorzugskonditionen. 2013 wurden alleine von diesen drei grössten Hilfsorganisationen mehr als 12'200 Tonnen Lebensmittel weitergegeben.

Die Lebensmittelspende und der Verkauf zu Vorzugskonditionen funktioniert in der Schweiz heute bereits sehr gut. Die Zusammenarbeit der drei erwähnten Organisationen mit den Spendern aus dem Detailhandel wurde in den letzten Jahren vertieft. Es besteht jedoch noch Potential für weitere Nahrungsmittelspenden. In der Arbeitsgruppe Hilfsorganisationen wurden deshalb verschiedene Massnahmen diskutiert, wie die Spenden von Lebensmitteln weiter optimiert werden können. Als ein zentraler Punkt wurde dabei die teilweise fehlende Kooperation entlang der gesamten Nahrungsmittelkette identifiziert. In verschiedenen Workshops konnte die Zusammenarbeit der Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette intensiviert werden.

Die Workshops der Arbeitsgruppe Hilfsorganisationen wurden von Foodways Consulting im Auftrag des BLW durchgeführt.

Tabelle 2: Stakeholderdialog - Teilnehmende Arbeitsgruppe Hilfsorganisationen

Teilnehmer Arbeitsgruppe Hilfsorganisationen
Caritas Märkte
Fenaco
Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien fial
Verein foodwaste.ch
JOWA AG
Micarna SA
Migros Genossenschaft Zürich
Oekonomische und Gemeinnützige Gesellschaft des Kantons Bern OGG
Schweizer Tafel
Schweizerischer Bauernverband SBV
Swisscofel
Tischlein deck dich
Verband der Kantonschemiker der Schweiz VKCS

### 3.2.2.2 Ergebnisse

#### **Leitfaden zur Weitergabe von Nahrungsmitteln**

In den Diskussionen der Arbeitsgruppe hat sich gezeigt, dass sowohl bei den Spendern als auch bei den Hilfsorganisationen Unsicherheiten bezüglich der Deklaration bzw. Konsumenteninformation bei Nahrungsmittelspenden bestehen. Insbesondere geht es um die Frage, unter welchen Umständen und unter Einhaltung welcher Regeln einwandfreie Lebensmittel, mit lebensmittelrechtlich unbedenklichen Fehlern in der Deklaration (Bsp. Etikette), von Hilfsorganisationen an Bedürftige weitergegeben werden dürfen.

Um den Unsicherheiten zum Thema Weitergabe von Nahrungsmitteln zu begegnen, wurde von einer Untergruppe ein Leitfaden erarbeitet. Ziel des Leitfadens ist es, Informationen und rechtliche Bestimmungen zum Thema Weitergabe von für den menschlichen Verzehr geeigneten, aber nicht marktgängigen Lebensmitteln, zur Verfügung zu stellen. Zielgruppen dieses Leitfadens sind einerseits Unternehmen, die Lebensmittel abgeben und andererseits die empfangenden Hilfsorganisationen.

- Der Leitfaden zur Weitergabe von Lebensmitteln ist seit dem 13.04.2015 auf der [Internetseite der fial](#) aufgeschaltet. Siehe auch Anhang 8.2.

#### **Web-basierte Lebensmittelspende-Datenbank**

Die Zusammenarbeit zwischen Detailhandel und Hilfsorganisationen funktioniert in der Schweiz gut. Im Rahmen der Arbeitsgruppe hat sich jedoch herausgestellt, dass die anderen Akteure der Ernährungswirtschaft weniger gut in diesen Spendenprozess eingebunden sind, da bei ihnen nur sporadisch Lebensmittel, die sich zur Spende eignen, anfallen. Die Abklärungen haben ergeben, dass deshalb für Spenden aus Landwirtschaft, Industrie und Grosshandel die Entwicklung eines Tools sinnvoll sein könnte, welches potentielle sporadische Spender auf eine einfache Art und Weise mit den möglichen Abnehmern (Hilfsorganisationen) zusammenbringt. Die Arbeitsgruppe erarbeitete daraufhin ein erstes Konzept für eine online Spendenplattform für Nahrungsmittel.

Die Schweizer Tafel will nun basierend auf diesen Vorarbeiten und gemeinsam mit Partage (Hilfsorganisation, die in der Romandie aktiv ist), ein Pilotprojekt für eine solche Spendenplattform realisieren. Erste Abklärungen dazu wurden bereits gemacht. Die Pilotplattform soll eine Auswahl von Spendern von Partage umfassen. Das Pilotprojekt erlaubt es, viele Diskussionspunkte und Fragen (z.B. bezüglich der Bedürfnisse der Industrie, Verteilung und Logistik) praxisnah zu testen. Caritas-Markt, Tischlein deck dich und Industrievertreter werden beratend in das Projekt eingebunden und über Meilensteine

informiert. Nach der Evaluation des Pilotprojekts soll die Datenbank für Lebensmittelspenden in gemeinsamer Absprache zwischen Hilfsorganisationen und Industrie gesamtschweizerisch geöffnet werden. Alle Akteure der Arbeitsgruppe unterstützen dieses Vorgehen.

### **Steuerliche Abzüge von Spenden**

Mit dem Ziel, dass in der Schweiz in Zukunft noch mehr Unternehmen motiviert werden können, überschüssige Nahrungsmittel zu spenden, wurde in der Arbeitsgruppe auch die steuerliche Abzugsfähigkeit von Lebensmittelspenden thematisiert.

Die Fragen bezüglich Behandlung der Spenden im Rahmen der Mehrwertsteuer und der steuerlichen Abzugsfähigkeit der Lebensmittelspenden von der Gewinnsteuer wurden von Vertretern der Arbeitsgruppe mit der Eidgenössischen Steuerverwaltung ESTV diskutiert.

#### Mehrwertsteuerrechtliche Betrachtung

Eine Spende (und damit auch eine Lebensmittelspende) gilt als freiwillige Zuwendung an eine nicht eng verbundene Person, ohne dass hierfür eine Gegenleistung im mehrwertsteuerlichen Sinn erwartet wird (unentgeltliche Abgabe). Die neutrale, einmalige oder mehrmalige Erwähnung des Spenders in einer Publikation des Empfängers, selbst wenn dabei der Name, die Firma oder dessen Logo verwendet wird, gilt nicht als Gegenleistung (Art. 1 Ziff. 2 lit. a MWSTG; Art. 3 lit. a MWSTG ([SR 641.20](#)); Art. 3 lit. i MWSTG). Die unentgeltliche Abgabe anstatt der Vernichtung der Lebensmittel berechtigt den Spender im Umfang seiner unternehmerischen Tätigkeit zum Vorsteuerabzug (Art. 28 Abs. 1 MWSTG). Es ist jedoch darauf zu achten, dass die unentgeltliche Abgabe dokumentiert sein muss (Nachvollziehbarkeit, welche Lebensmittel in welcher Menge an wen abgegeben worden sind).

#### Gewinnsteuerrechtliche Betrachtung

Freiwillige Leistungen können im Rahmen der Gewinnsteuer gemäss Art. 59 Abs. 1 lit. c DBG ([SR 642.11](#)) vom steuerbaren Reingewinn in Abzug gebracht werden. Die Bewertung der Leistung bei der Entnahme bzw. Spende (Verkaufspreis oder in der Buchhaltung aktivierte Herstellungskosten) spielt gemäss der Auskunft der ESTV keine Rolle. Falls der Verkaufspreis als Spende in Abzug gebracht wird, würde die Steuerverwaltung einen hypothetischen Gewinn als Differenz zwischen den aktivierten Anschaffungs- respektive Herstellungskosten und dem Entnahmewert aufrechnen, womit der Abzug steuerlich wieder neutralisiert würde. Dies bedeutet, dass Lebensmittelspenden die Gewinnsteuer nicht reduzieren, sondern letztlich der Abschreibung im Falle der Vernichtung der Lebensmittel gleichgestellt sind.

### **LSVA und Mineralölsteuer**

Der Transport der Lebensmittel von den Spendern zu den Verteilzentren und Märkten/Abgabeorten stellt für die Hilfsorganisationen in der Schweiz eine grosse Herausforderung dar. Die Transportfahrten sind für die Organisationen eine finanzielle Belastung. Tischlein deck dich ist zum Beispiel mit 17 und die Schweizer Tafel mit 34 Kühlfahrzeugen unterwegs. Beide Organisationen werden von den Spendern zum Teil auch direkt beliefert oder vergeben für grössere Lieferungen Aufträge an externe Transportunternehmen. Die 23 Caritas Märkte in der Schweiz werden von externen Transportunternehmen oder von den Nahrungsmittelspendern direkt beliefert.

Untersucht wurde deshalb, welche Möglichkeiten bestehen, die Kosten der eigenen Fahrten aber auch jener, die von Fremdfahrzeugen durchgeführt werden, zu senken. Es wurden dabei zwei Massnahmen genauer betrachtet: eine mögliche Befreiung der Transporte von der leistungsabhängigen Schwerverkehrsabgabe (LSVA) und eine Reduktion bzw. Rückerstattung der Mineralölsteuer für diese Fahrten.

Das Bundesamt für Landwirtschaft hat im Auftrag der Arbeitsgruppe deshalb mit der Eidgenössischen Zollverwaltung EZV die zwei Möglichkeiten für eine finanzielle Entlastung der Lebensmitteltransporte abgeklärt.

Die LSVA ist im Bundesgesetz über eine leistungsabhängige Schwerverkehrsabgabe SVAG ([SR 641.81](#)) sowie in der dazugehörigen Verordnung über eine leistungsabhängige Schwerverkehrsabgabe, SVAV ([SR 641.811](#)) verankert. Die LSVA ist eine vom Fahrzeug und den gefahrenen Kilometern abhängige Abgabe. Fahrzeuge, die ausschliesslich für gemeinnützige nicht kommerzielle Fahrten verwendet werden, können auf Antrag von der LSVA befreit werden, wenn sie auf Hilfsorganisationen zugelassen sind. Gemäss der Oberzolldirektion (Abteilung LSVA) ist jedoch für Mischtransporte von Nahrungsmittelspenden, die nicht ausschliesslich von gemeinnützigen Organisationen durchgeführt werden, keine Befreiung der LSVA vorgesehen, da bei der LSVA die Art des Transportguts grundsätzlich unberücksichtigt bleibt und ein bestimmtes Fahrzeug nicht mehreren Abgabesätzen gleichzeitig unterliegen kann.

Nach Art. 18 Abs. 3 MinöStG ([SR 641.61](#)) kann das Eidgenössische Finanzdepartement die Rückerstattung der Mineralölsteuer zulassen, wenn dafür eine wirtschaftliche Notwendigkeit nachgewiesen wird und die Ware zu einem im allgemeinen Interesse liegenden Zweck verwendet worden ist. Mit anderen Worten kann mit Art. 18 Abs. 3 MinöStG grundsätzlich eine neue Steuerbegünstigung erschaffen werden. Gemäss Oberzolldirektion (Abteilung Mineralölsteuer, Zollbegünstigungen, Ausfuhrbeiträge) gibt es aber dennoch keine Möglichkeit, den Hilfsorganisationen die Mineralölsteuer und/oder den Mineralölsteuerzuschlag zurückzuerstatten. Gemäss Art. 164 BV Abs. 1 seien alle wichtigen rechtssetzenden Bestimmungen auf Gesetzesebene zu erlassen. Dazu gehöre insbesondere der Kreis der Abgabepflichtigen (Buchstabe d). Damit gehören auch Ausnahmen von der Abgabepflicht grundsätzlich ins Gesetz. Für die Rückerstattung der Mineralölsteuer für Hilfsorganisationen würde es folglich einer Änderung von Art. 18 des Mineralölsteuergesetzes bedürfen.

### 3.2.3 Arbeitsgruppe Bildung, Sensibilisierung, Information

#### 3.2.3.1 Ausgangslage

Die Konsumentinnen und Konsumenten sind für einen grossen Teil der gesamthaft anfallenden Nahrungsmittelabfälle verantwortlich (siehe auch Kapitel 5). Aus den Einzel- und Gruppengesprächen mit den Stakeholdern ist zudem klar hervorgegangen, dass dem Staat eine Verantwortung im Bereich der Information und der Sensibilisierung der Bevölkerung zugesprochen wird. Das wichtigste Instrument des Bundes zur Sensibilisierung der Öffentlichkeit war bislang eine Wanderausstellung mit dem Titel „Lebensmittel wegwerfen. Das ist dumm.“ sowie die Förderung privater Informationskampagnen (siehe Kapitel 4.2). Um die bisherigen Sensibilisierungsmassnahmen zu vertiefen, wird im Rahmen der Arbeitsgruppe Bildung, Sensibilisierung, Information eine umfassende Sensibilisierungskampagne erarbeitet.

Tabelle 3: Stakeholderdialog - Teilnehmende Arbeitsgruppe Bildung, Sensibilisierung, Information

Teilnehmer Arbeitsgruppe Bildung, Sensibilisierung, Information
Agridea
Bio Suisse
Compass Group (Schweiz) AG
Coop
education21
Eidgenössisches Büro für Konsumentenfragen BFK
Fachkommission Hauswirtschaftslehrpersonen
Fédération romande des consommateurs FRC
Verein foodwaste.ch
GastroSuisse
Hotellerie Suisse
Inforama
Kanton Luzern (Umwelt und Energie)
Kanton Zürich (Baudirektion Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft)
Konsumentenforum Kf

## Food Waste

Manor AG
Migros-Genossenschafts-Bund MGB
Nestlé Schweiz AG
PH FHNW
Proviande
Stiftung für Konsumentenschutz SKS
Stiftung Praktischer Umweltschutz Schweiz PUSCH
Schweiz. Bäuerinnen- und Landfrauenverband SBLV
Schweizerischer Bauernverband SBV
Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE
Slow Food CH
Stiftung für Konsumentenschutz
SV Group
Swisspatat
Unilever Schweiz GmbH
WWF Schweiz

### 3.2.3.2 Konzept Bildung und Kommunikation

Um die Diskussionen in dieser Arbeitsgruppe auf eine fundierte Basis zu stellen, hat das BAFU ein Konzept für eine Sensibilisierungskampagne in Auftrag gegeben. Parallel dazu wurde in einer ersten Phase im Auftrag des BAFU eine repräsentative Bevölkerungsbefragung zum Thema Umgang mit Lebensmitteln durch gfs.bern durchgeführt. Ziel der Befragung war es, eine gute Grundlage für die Erstellung des Konzepts zu erhalten. Das Konzept fokussiert auf die beiden wichtigen Bereiche Bildung und Kommunikation und soll bereits bestehende Angebote sinnvoll ergänzen und ein gemeinsames Dach ermöglichen. Im Konzept wurden unter anderem die Hauptbotschaften für das Handlungsfeld identifiziert, Ansätze zu deren Vermittlung erarbeitet sowie Überlegungen zur möglichen Umsetzung angestellt. Die Massnahmen im Bereich Kommunikation sollen sich in erster Linie an Konsumentinnen und Konsumenten, aber auch an Akteure aus der Wertschöpfungskette richten. Das Konzept Bildung und Kommunikation (cR Kommunikation AG & Green Jobs Bernhard GmbH, 2014) schlägt vor, dass sich der Bund zusammen mit den interessierten Akteuren u.a. auf eine Dachmarke und einen Kampagnenslogan einigt. Die Dachmarke und der Slogan sollen eine erkennbare Klammer um alle Massnahmen über den gesamten Kampagnenzeitraum bilden.

Nebst den Massnahmen im Bereich Kommunikation werden im Konzeptentwurf auch verschiedene Massnahmen für den Bildungsbereich vorgeschlagen, die in einem separaten Bericht erarbeitet wurden (Bernhard & Zurbrügg, 2014).

**Empfehlungen für Massnahmen im Bereich Bildung:**

- Das Thema Food Waste sollte (besser) in der Allgemeinbildung verankert werden (Bsp. Lehrpläne und Lehrmittel).
- Das Thema Food Waste sollte (besser) in der Berufsbildung (berufskundliche Bildung) entlang der Wertschöpfungskette des Ernährungssystems verankert werden (Bsp. Lernziele, Schlüsselkompetenzen und konkrete Arbeitsinstrumente).
- Die berufliche Weiterbildung im Bereich Food Waste sollte verstärkt werden (u.a. durch brancheninterne Weiterbildungen).
- Bildungsmassnahmen zur Verringerung von Food Waste sind eine gemeinsame Aufgabe von Bund, Kantonen, Organisationen der Arbeitswelt, Bildungsanbietern, Lehrkräften und Lernenden auf allen Bildungsstufen und sollten deshalb in enger Zusammenarbeit entwickelt werden.
- Eine Kerngruppe aus Vertretern von Stakeholdern aus allen Bildungsbereichen sollte die Planung und Umsetzung der Massnahmen begleiten.
- Die Umsetzung der Bildungsmassnahmen sollte durch ein Monitoring (inkl. Beratung und Qualitätsentwicklung) begleitet werden.

(Bernhard & Zurbrügg, 2014)

Der Entwurf des Konzepts wurde den Akteuren im Sommer zur Konsultation zugestellt. Die Ergebnisse der Konsultation und die mögliche Umsetzung der Kampagne wurden mit den Stakeholdern im November 2014 an einem Workshop erstmals diskutiert. Die Akteure waren sich einig, dass Massnahmen im Bereich formale und non-formale Bildung ein wichtiger Pfeiler der Sensibilisierungskampagne sein sollen und in ihrem eigenen Rhythmus angegangen werden sollen (d.h. zum Teil mit einem längeren Zeithorizont versehen sein sollen als die Massnahmen im Bereich Kommunikation). Ein mehrsprachiger Claim oder ein Motto soll emotional ansprechend sein und sowohl die Komponenten „Verschwendung“ als auch „Wertschätzung“ von Lebensmitteln berücksichtigen.

Vorgesehen ist eine gemeinsame Sensibilisierungskampagne von Bund und Akteuren im Bereich Kommunikation und Bildung mit einer Laufdauer von drei Jahren. Die Kampagne soll bestehende Initiativen und Projekte einbinden, um die Gesamtwirkung zu optimieren.

### **3.2.3.3 Ausgewählte Ergebnisse Bevölkerungsbefragung zum Thema Food Waste**

Die Hauptzielgruppe der Massnahmen im Bereich Sensibilisierung und Kommunikation sind die schweizerischen Konsumentinnen und Konsumenten. Da bislang über deren Einstellung und Verhalten in Bezug auf Nahrungsmittelabfälle nur sehr wenig Wissen vorhanden war, wurde eine Bevölkerungsbefragung durchgeführt. Im Auftrag des BAFU befragte gfs.bern im Frühling 2014 1017 Einwohner und Einwohnerinnen ab 15 Jahren aus der ganzen Schweiz (gfs.bern, 2014). Die Ergebnisse der repräsentativen Befragung dienen insbesondere als Grundlage für die Erarbeitung der Bildungs- und Kommunikationsmassnahmen des Konzepts für die Kampagne.

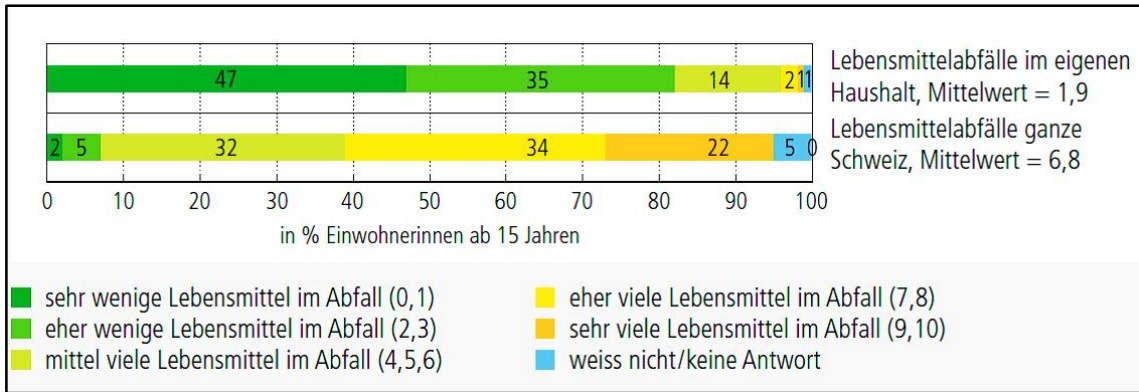
Die wichtigsten Resultate aus der Befragung werden im Folgenden kurz zusammengefasst:

#### **Lebensmittelabfälle in der Eigenwahrnehmung hauptsächlich ein Problem der Anderen**

Nahrungsmittelabfälle sind in der Eigenwahrnehmung hauptsächlich ein Problem der Anderen. Selbst gehen die Befragten davon aus, dass bei ihnen nur wenige Lebensmittel im Abfall landen, während man mit Blick auf die Schweiz als Ganzes von einem relativ hohen Anteil an Food Waste ausgeht (siehe Abbildung 2).

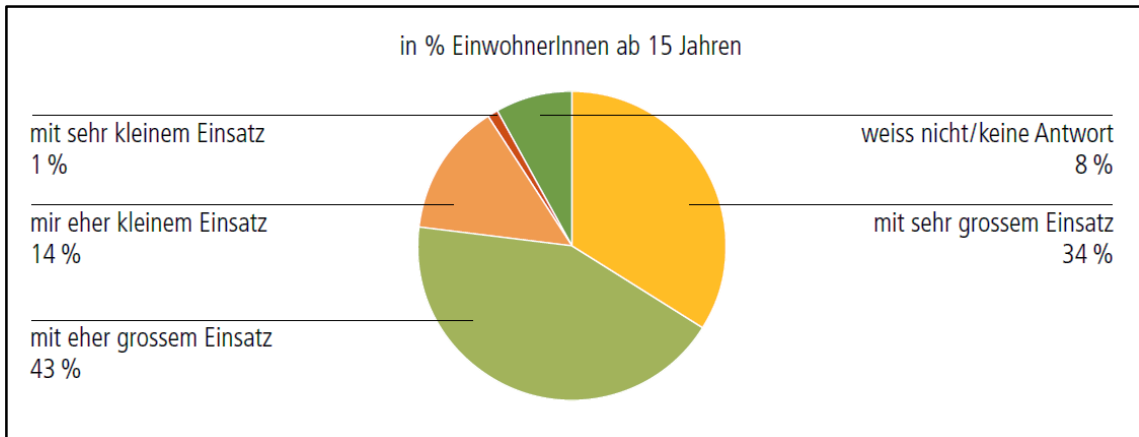


Abbildung 2: Einschätzung Lebensmittelabfälle im Haushalt (gfs.bern, 2014)



Aktuell hat rund die Hälfte der Schweizer Bevölkerung ab 15 Jahren in letzter Zeit das Thema Lebensmittelverschwendung wahrgenommen. Rund zwei Drittel aller Befragten fühlen sich bezüglich Lebensmittelverschwendung gut informiert, während 37 Prozent angeben eher schlecht oder sehr schlecht informiert zu sein. Ein Grossteil der Befragten ist der Meinung, dass die Lebensmittelverschwendung ein Problem ist, um das man sich mit grossem Einsatz kümmern muss (siehe Abbildung 3).

Abbildung 3: Mit wie grossem Einsatz muss die Lebensmittelverschwendung angegangen werden? (gfs.bern, 2014)



**Wissen in Bezug auf Haltbarkeitsdaten und Lagerung zum Teil lückenhaft**

Die Schweizer Einwohner und Einwohnerinnen ab 15 Jahren äussern mehrheitlich eine mehr oder weniger stark ausgeprägte individuelle Sicherheit, was die Lagerung von Frischprodukten betrifft. Junge Personen fühlen sich jedoch unsicherer. Bei der Beurteilung der Haltbarkeit von Nahrungsmitteln stützen sich die Konsumentinnen und Konsumenten mehrheitlich auf das Aussehen und das Haltbarkeitsdatum, während der Geruch und der Geschmack minderheitlich berücksichtigt werden. Die Kenntnisse bezüglich der verschiedenen Bezeichnungen der Haltbarkeitsdaten auf Lebensmitteln sind lückenhaft. So finden sich einerseits bei der Bezeichnung „zu verbrauchen bis“ Personen, die diese hauptsächlich als Richtwert verstehen. Andererseits gibt es Personen, welche die Bezeichnung „mindestens haltbar“ als strikte Grenze sehen. In beiden Fällen sind diese Gruppen nicht mehrheitlich, sie zeigen aber auf, dass gerade in dieser Frage Unsicherheit besteht.

- Der Bericht mit den detaillierten Befragungsergebnissen ist auf der Website des BAFU einsehbar: <http://www.bafu.admin.ch/wirtschaft/11350/index.html?lang=de> (nur auf Deutsch).

**3.3 Weiteres Vorgehen im Stakeholderdialog**

Die Arbeiten in den Arbeitsgruppen Hilfsorganisationen und Datierung konnten abgeschlossen werden. Als Resultate liegen Abklärungsergebnisse, Leitfäden und ein konkretes Projekt vor, das nun von den interessierten Akteuren vertieft wird (Web-basierte Lebensmittelspende-Datenbank). Die Arbeitsgruppe



## **Food Waste**

Bildung, Sensibilisierung, Information ist im November 2014 erstmals zusammengekommen, um eine Sensibilisierungskampagne und das weitere Vorgehen zu diskutieren. Die Arbeiten werden unter Leitung des BAFU in enger Zusammenarbeit mit dem BLW fortgesetzt, bis konkrete Massnahmen umsetzungsreif sind.

Im Rahmen des Aktionsplans Grüne Wirtschaft wird von der Projektgruppe Food Waste des Bundes Ende 2015 zuhanden des Bundesrats eine Bilanz zu den bisherigen Aktivitäten im Bereich Nahrungsmittelabfälle gezogen.

## 4 Weitere Aktivitäten der Projektgruppe Bund

Nebst dem Stakeholderdialog (siehe Kapitel 3) hat die ämterübergreifende Projektgruppe Food Waste der Bundesverwaltung in den Jahren 2013 - 2014 noch zwei weitere Aufgaben wahrgenommen: die Verbesserung des Grundlagenwissens und die Sensibilisierung der Öffentlichkeit.

### 4.1 Forscherdialog und Verbesserung des Grundlagenwissens

Für eine sachliche Diskussion sind solide Grundlagen wichtig. Der Forschung kommt dabei eine wichtige Rolle zu. Sie muss das Wissen über Nahrungsmittelabfälle verbessern und mittels technischer Innovationen Lösungen zur Abfallvermeidung und für eine bessere Verwertung liefern. Um einen Beitrag zur Schliessung der vorhandenen Wissenslücken zu leisten, fördert die Projektgruppe Bund den Austausch zwischen den Forschenden im Rahmen eines Forscherdialogs. Ziel des Forscherdialogs ist das Ausschöpfen von Synergien und das Vermeiden von Doppelspurigkeiten aufgrund einer besseren Vernetzung der Forschenden. In einer ersten Dialogrunde im Jahr 2012 wurden die wichtigsten anstehenden Forschungsfragen ermittelt und priorisiert. An einem zweiten Treffen 2013 wurde der im Rahmen des Stakeholderdialogs ermittelte Forschungsbedarf mit den Forschenden diskutiert. Eine dritte Dialogrunde mit Forscherinnen und Forschern hat Ende Januar 2015 in Bern stattgefunden.

Um einen weiteren Beitrag zur Verbesserung des Grundlagenwissens zu leisten, unterstützen das BLW und das BAFU zudem die Dissertation von Claudio Beretta an der ETH Zürich mit dem Arbeitstitel „Umweltwirkungen und Vermeidungsstrategien von Lebensmittelverlusten in der Schweiz“. Mit diesem Projekt soll die bisherige, vorwiegend massenbasierte Betrachtung der Lebensmittelverluste in der Schweiz mit einer ökologischen Sichtweise ergänzt werden. Basierend auf der Analyse der Umwelteinwirkungen der Produktion und Entsorgung von Nahrungsmittelabfällen werden dann konkrete Strategien und Massnahmen zur Verringerung dieser Umwelteinwirkungen abgeleitet.

Weil das Interesse Studierender am Thema ausserordentlich gross ist und bei studentischen Arbeiten auch ein grosses Synergiepotenzial besteht, hat das BLW den Verein foodwaste.ch beauftragt, jungen Forschenden als erste Anlaufstelle zur Verfügung zu stehen.

Für eine Übersicht zum Stand des Wissens bezüglich Ausmass von Food Waste in der Schweiz siehe Kapitel 5.

### 4.2 Sensibilisierung der Bevölkerung

Aus dem Stakeholderdialog ist klar hervorgegangen, dass dem Staat eine Verantwortung im Bereich der Information und der Sensibilisierung der Bevölkerung zugesprochen wird. Das wichtigste Instrument des Bundes zur Sensibilisierung der Öffentlichkeit war bislang eine Wanderausstellung mit dem Titel „Lebensmittel wegwerfen. Das ist dumm.“. Diese Ausstellung wurde für den Welternährungstag 2012 in Bern konzipiert. Aufgrund des grossen Erfolges wurde sie 2013 und 2014 an 13 weiteren Standorten in allen Landesteilen präsentiert.

Ein weiteres Kommunikationsinstrument ist die Broschüre „Zahlen, Fakten Tipps“, welche an interessierte Personen wie etwa Lehrkräfte abgegeben wird. Bislang wurden ca. 23'000 deutsche, 12'000 französische und 1'000 italienische Broschüren verteilt. Die Ausstellungsplakate konnten von interessierten Personen auch als A0-Plakate oder als Druckvorlage bezogen werden und fanden insbesondere bei Schulen grossen Anklang (über 30 Schulen aus der gesamten Schweiz). Eine Übersicht über die Ausstellungsstandorte und die abgegebenen Ausstellungsmaterialien ist in Anhang 8.5 zu finden.



## Food Waste

Als Anschluss an die Wanderausstellung unterstützte der Bund eine Ausstellung des Vereins foodwaste.ch zum Thema Nahrungsmittelabfälle, welche an der Olma 2014 präsentiert wurde und auch im Jahr 2015 an verschiedenen Messen und Events einem breiten Publikum zugänglich gemacht wird.

Neben den beiden Wanderausstellungen hat der Bund zudem in den letzten zwei Jahren weitere Massnahmen zur Sensibilisierung der Öffentlichkeit gefördert. Unter anderem übernahm die Projektgruppe Bund in den Jahren 2013 und 2014 das Patronat für die vom Verein foodwaste.ch organisierte nationale Tagung zum Thema Food Waste.

Eine Übersicht über die Kommunikationsaktivitäten des Bundes (eigene Massnahmen und unterstützte Projekte) ist in Anhang 8.4 zu finden.

Im Rahmen des Stakeholderdialogs sollen die Anstrengungen des Bundes zur Information und Sensibilisierung der Bevölkerung in Zukunft, zusammen mit den Akteuren der gesamten Wertschöpfungskette, fortgeführt werden (siehe dazu Kapitel 3.2.3). Die Erfahrungen aus den bisherigen Projekten werden in die Umsetzung der Sensibilisierungskampagne der Arbeitsgruppe „Bildung, Sensibilisierung, Information“ einfließen und wo möglich soll auch an bereits bestehende Initiativen und Projekte angeknüpft werden.

- ▶ Bilder, Broschüren und Plakate der Wanderausstellung „Lebensmittel wegwerfen. Das ist dumm.“: <http://www.blw.admin.ch/dienstleistungen/00020/01495/index.html?lang=de>.
- ▶ Mehr Informationen zur Ausstellung von foodwaste.ch: <http://foodwaste.ch/projekte/food-waste-die-ausstellung/> (nur auf Deutsch).
- ▶ Mehr Informationen über die Food Waste Tagungen 2013 und 2014: <http://foodwaste.ch/projekte/food-waste-forum/> (nur auf Deutsch).

## 5 Food Waste Daten aus der Schweiz

Laut einer Studie der Food and Agriculture Organization FAO (Gustavsson, Cederberg, Sonesson, Otterdijk, & Meybeck, 2011) geht weltweit ein Drittel aller für den menschlichen Konsum produzierten Nahrungsmittel verloren oder wird weggeworfen. Zwei Studien schätzen, dass auch in der Schweiz ungefähr ein Drittel der produzierten Nahrungsmittel nicht gegessen werden (Almeida, 2011) / (Beretta, Stoessel, Bauer, & Hellweg, 2013).

Gemäss den Resultaten aus der Studie „Erhebung der Kehrichtsackuntersuchung 2012“ (BAFU, 2013a) landen in der Schweiz pro Person und Jahr mehr als 30 Kilogramm Nahrungsmittel im Abfall. Hochgerechnet auf die ganze Schweiz sind dies 251'000 Tonnen, davon 15'000 Tonnen Fleisch und Fisch.

Der Bericht des BAFU (2014) in Erfüllung des Postulats Chevalley 12.3907 kommt zum Schluss, dass im Detailhandel ungefähr 100'280 Tonnen Lebensmittelabfälle pro Jahr anfallen, ca. 95% davon wären vermeidbar. In der Gastronomie fallen pro Jahr ungefähr 289'650 Tonnen Lebensmittelabfälle an, wovon ca. 2/3 vermeidbar wären.

Die wichtigsten Daten aus der Schweiz werden in der Tabelle 4 zusammengefasst. Die Ergebnisse aus den drei repräsentativen Untersuchungen (hellgrün hinterlegt) zeigen, dass die Hochrechnungen von Beretta et al. (2013) für die Stufe Konsum und Gross- und Detailhandel höher sind als die repräsentativen Ergebnisse. Besonders deutlich ist die Differenz beim Konsum. Da die Kehrichtsackuntersuchung nicht alle Nahrungsmittelabfälle der Haushalte erfasst (Abfälle, die privat kompostiert oder andersweitig entsorgt werden oder in die Grünabfuhr gegeben werden), dürften sich die Daten des BAFU (20kg + 33.5 kg = 53.5 kg) jenen von Beretta et al. (130 kg) jedoch noch annähern.

Tabelle 4: Food Waste in der Schweiz - Übersicht

Quelle	Stufe I: Landwirtschaftl. Produktion	Stufe II: Nach-Ernte und Lagerung	Stufe III: Verarbeitung	Stufe IV: Gross- und Detailhandel	Stufe V: Konsum	Total
(Almeida, 2011)	65 kg/Kopf/Jahr	21 kg/Kopf/Jahr	178 kg/Kopf/Jahr			264 kg/Kopf/Jahr
(Beretta, Stoessel, Bauer, & Hellweg, 2013)	57 kg/Kopf/Jahr	12 kg/Kopf/Jahr	84 kg/Kopf/Jahr	17 kg/Kopf/Jahr	130 kg/Kopf/Jahr	299 kg/Kopf/Jahr
(Baier & Reinhard, 2007)	-	-	-	-	20 kg/Kopf/Jahr Grossküchen	unvollständig
(BAFU, 2013a) Kehricht	-	-	-	-	33.5 kg/Kopf/Jahr Haushalte	unvollständig
(BAFU, 2014) Bericht Postulat Chevalley	-	-	-	12 kg/Kopf/Jahr Detailhandel	20 kg/Kopf/Jahr Grossküchen	unvollständig

## Food Waste

Repräsentative Untersuchungen für die Stufen I-III liegen für die Schweiz bislang nicht vor. Verschiedene Fallstudien beleuchten aber die Verluste in den Wertschöpfungsketten von einzelnen Produkten (siehe Anhang 8.6).

- ▶ Food Waste Studie der FAO 2011: <http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e.pdf> (nur Englisch und Französisch).
- ▶ BAFU Erhebung der Kehrichtsackzusammensetzung 2012: <http://www.bafu.admin.ch/abfall/02202/12658/index.html?lang=de&msg-id=51815>.
- ▶ Bericht in Erfüllung des Postulates 12.3907 von Isabelle Chevalley vom 28.9.2012: <http://www.bafu.admin.ch/dokumentation/medieninformation/00962/index.html?lang=de&msg-id=55296>.

## 6 Internationales

Nahrungsmittelabfälle werden auch von internationalen Organisationen intensiv thematisiert. Food Loss and Waste ist eine der Prioritäten des FAO-Arbeitsprogramms 2014-2017. Die FAO startete in Zusammenarbeit mit der Messe Düsseldorf GmbH die Initiative SAVE FOOD. SAVE FOOD will den Dialog zwischen der Industrie, der Forschung, der Politik und der Zivilgesellschaft fördern und die Stakeholder regelmässig zusammenbringen. Gemeinsam mit dem United Nations Environment Programme UNEP wurde unter dem Banner der SAVE FOOD-Initiative 2013 die Kampagne Think.Eat.Save lanciert. Think.Eat.Save ist in erster Linie eine Sensibilisierungskampagne, die Konsumentinnen und Konsumenten Tipps zur Vermeidung von Abfällen gibt. Im Rahmen der Think.Eat.Save-Kampagne wurde ein Leitfaden zur Vermeidung und Reduzierung der Nahrungsmittelabfälle entwickelt (UNEP, 2014). Von der FAO (2013) wurde ein Toolkit mit ähnlichen Inhalten wie jenen des Leitfadens der UNEP herausgegeben. Das Toolkit soll sowohl von staatlichen wie auch privaten Akteuren genutzt werden können. Die Wanderausstellung des Bundes wird im Toolkit als „Best Practice“ im Bereich der Informationsprogramme für Konsumentinnen und Konsumenten erwähnt.

- ▶ Mehr Informationen über die SAVE FOOD Initiative: <http://www.save-food.org/>.
- ▶ Mehr Informationen über die Kampagne Think.Eat.Save: <http://thinkeatsave.org/>.

Die Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung OECD (Bagherzadeh, Inamura, & Jeong, 2014) hat sich zum Ziel gesetzt, vergleichbare Daten zu Nahrungsmittelabfällen aus den Mitgliedsstaaten zu sammeln und die Initiativen der jeweiligen Regierungen zu analysieren. Daraus werden anschliessend Politikempfehlungen abgeleitet.

- ▶ OECD Studie 2014: [Food Waste Along the Food Chain](#).

Auch in der EU ist die Reduzierung der Nahrungsmittelabfälle ein wichtiges Thema. Seit 2012 läuft das Projekt Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies FUSIONS. FUSIONS bringt Akteure der Wirtschaft, Forschung und Zivilgesellschaft aus europäischen Ländern im Rahmen einer Multi-Stakeholder-Plattform zusammen. Das übergeordnete Ziel dieses Projektes ist die Harmonisierung des Monitorings von Nahrungsmittelabfällen, die Umsetzung von innovativen Massnahmen zur optimierten Nutzung von Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette und die Entwicklung von Leitfäden für eine gemeinsame Nahrungsmittelabfallpolitik innerhalb der EU. Bis 2016 sollen das Potenzial gesellschaftlicher Innovation analysiert und einheitliche Standards für ein Monitoring der Nahrungsmittelabfälle sowie Richtlinien für eine gemeinsame Politik der EU-Staaten entwickelt werden. Im Juni 2014 wurde im Rahmen des FUSIONS-Projekts ein neuer Definitionsvorschlag für Food Waste publiziert. Als Food Waste gelten demnach alle essbaren und nicht essbaren Lebensmittel, welche aus der Wertschöpfungskette entfernt werden. Lebensmittel, welche an Tiere verfüttert werden, zählen nach dieser Definition nicht mehr zu Food Waste (FUSIONS, 2014). Der Schweizer Verein foodwaste.ch ist Mitglied des FUSIONS-Projekts und berichtet der Projektgruppe Bund und den Forschenden am Forscherdialog (siehe Kapitel 4.1) regelmässig über die laufenden Arbeiten.

- ▶ Mehr Informationen über das EU-Projekt FUSIONS: <http://www.eu-fusions.org/>.

Die Schweiz engagiert sich im Rahmen der FAO/UNEP und der OECD für die Reduktion der Nahrungsmittelabfälle und beteiligt sich aktiv an den oben erwähnten Projekten. Die DEZA unterstützt zudem im Rahmen der Entwicklungszusammenarbeit die Reduktion von Vor- und Nachernteverlusten mit verschiedenen Ansätzen und finanziert seit Ende 2013 ein diesbezügliches gemeinsames Projekt von FAO, IFAD und WFP. Ergänzend dazu wurden 2013 von DEZA und BLW kreative Lösungen zur Reduktion von Food Waste und Food Loss in Industrie- und Entwicklungsländern von jungen Studierenden im Rahmen eines Ideenwettbewerbs prämiert.

## Food Waste

- ▶ Mehr Informationen über die Projekte zur Vermeidung der Nachernteverluste der DEZA: [http://www.sdc-foodsecurity.ch/en/Home/Focus\\_areas/Post\\_harvest](http://www.sdc-foodsecurity.ch/en/Home/Focus_areas/Post_harvest).
- ▶ Mehr Informationen über das gemeinsame Projekt DEZA/FAO/IFAD/WFP: [https://www.eda.admin.ch/deza/de/home/aktivitaeten\\_projekte/projekte.html/projects/SDC/en/2012/7F08501/phase1](https://www.eda.admin.ch/deza/de/home/aktivitaeten_projekte/projekte.html/projects/SDC/en/2012/7F08501/phase1).
- ▶ Mehr Informationen über den Wettbewerb „Our common food“: <http://competition.ourcommon-food.ch/>.

## 7 Bibliographie

- Almeida, J. (2011). *Food Losses and Food Waste: A Quantitative Assessment for Switzerland*. Universität Basel: Masterarbeit, nicht publiziert.
- BAFU. (2013a). *Erhebung der Kehrlichzusammensetzung 2012*. Bern: Bundesamt für Umwelt.
- BAFU. (2013b). *Grüne Wirtschaft: Berichterstattung und Aktionsplan*. Bern: Bericht an den Bundesrat. Bundesamt für Umwelt.
- BAFU. (2014). *Nahrungsmittelverluste im Detailhandel und in der Gastronomie in der Schweiz - Bericht in Erfüllung des Postulates 12.3907 von Isabelle Chevalley*. Vom Bundesrat am 19.11.2014 gutgeheissen.
- BAFU. (2014). *Nahrungsmittelverluste im Detailhandel und in der Gastronomie in der Schweiz - Bericht in Erfüllung des Postulates 12.3907 von Isabelle Chevalley*. . Vom Bundesrat am 19.11.2014 gutgeheissen.
- Bagherzadeh, M., Inamura, M., & Jeong, H. (2014). *Food Waste Along the Food Chain*. OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers, No. 71, OECD Publishing.
- Baier, U., & Reinhard, B. (2007). *Bewirtschaftung organischer Abfälle aus Grossküchen im Kanton Aargau*. HSW Hochschule Wädenswil und Kanton Aargau.
- Beretta, C., Stoessel, F., Bauer, U., & Hellweg, S. (2013). Quantifying food losses and the potential for reduction in Switzerland. *Waste Management* 33(3), S. 764-773.
- Bernhard, U., & Zurbrugg, S. (2014). *Bildung und Food Waste. Analysen und Empfehlungen für das Schweizer Bildungssystem*. Green Jobs Bernhard GmbH: Bericht im Auftrag des Bundesamt für Umwelt.
- Bieri, S. (2012). *Food Waste in der Schweiz, untersucht anhand der Wertschöpfungskette Fleisch*. Masterarbeit HAFL - Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften Bern, nicht publiziert.
- BLV. (2014). *Leitfaden Dateierung von Lebensmitteln (Food Waste)*. Bern: Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen.
- BLW. (2013). *Food Waste - Stakeholderdialog: Auswertungsbericht Einzel-/Gruppengespräche*. Bern: Bundesamt für Landwirtschaft.
- Chew, R. (2013). *Nahrungsmittelverluste in der Landwirtschaft*. Masterarbeit ETH Zürich, nicht publiziert.
- cR Kommunikation AG, & Green Jobs Bernhard GmbH. (2014). *Gesamtkonzept "Bildung und Kommunikation" im Rahmen der Massnahme Foodwaste - Konzeptentwurf*. 6. August. 2014.
- FAO. (2011). *Global Food Losses and Food Waste*. Food and Agriculture Organization of the United Nations FAO, Rom.: Ed. Gustavson, J., Cederberg, C. Sonesson, U., Otterdijk R.v. and Meybeck A.
- FAO. (2013). *Toolkit - Reducing the Food Wastage Footprint*.
- FUSIONS. (2014). *FUSIONS Definitional Framework for Food Waste*. Full Report, 3 July 2014.
- gfs.bern. (2014). *Wirkungsmessung Kommunikation "Food Waste" April/Mai 2014*. Im Auftrag des Bundesamt für Umwelt (BAFU): Online: <http://www.bafu.admin.ch/wirtschaft/11350/index.html?lang=de>.
- gfs.bern. (2014). *Wirkungsmessung Kommunikation "Food Waste" April/Mai 2014*. Im Auftrag des Bundesamt für Umwelt (BAFU).
- Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., Otterdijk, R., & Meybeck, A. (2011). *Global Food Losses and Food Waste*. Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO.
- Jäger, H. (2014). *Lebensmittelverluste vom Fled bis in den Einkaufswagen - Vermeidungsstrategien, deren Kosten und Nutzen am Beispiel von Kartoffeln und weiteren Produkten*. Masterarbeit HAFL - Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften Bern, nicht publiziert.
- Paganini, F. (2014). *Nahrungsmittelverluste in der Wertschöpfungskette von Brotweizen in der Schweiz*. Bachelorarbeit ETH Zürich, nicht publiziert.
- Reuge, S. (2012). *Getreide-, Mehl und Brotabfälle entlang der (Brot-)Wertschöpfungskette und deren Auswirkungen auf die Umwelt*. Bachelorarbeit Berner Fachhochschule, nicht publiziert.
- UNEP. (2014). *Prevention and reduction of food and drink waste in businesses and households - Guidance for governments, local authorities, businesses and other organisations*. Version 1.0.



## Food Waste

- UNEP. (2014). *Prevention and reduction of food and drink waste in businesses and households. Guidance for governments, local authorities, business and other organisations, Version 1.0.* United Nations Environmental Programme .
- WWF. (2014). *Lebensmittelverluste bei Fleisch, Gemüse und Brot - Schätzungen und Handlungsansätze für die Schweiz.* Bericht im Auftrag des WWF Schweiz.

## 8 Anhang

### 8.1 Leitfaden zur Datierung

# Leitfaden

## Datierung von Lebensmitteln (Food Waste)

### Inhaltsverzeichnis

LEITFADEN ZUR DATIERUNG VON LEBENSMITTELN .....	1
1. Vorbemerkung .....	1
2. Art der Datierung.....	2
2.1. Keine Datierung notwendig.....	2
2.2. Verbrauchsdatum.....	2
2.3. Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) .....	2
2.4. Zu verkaufen bis.....	2
3. Wahl der Datierungsart.....	3

## Leitfaden zur Datierung von Lebensmitteln

**Die Datierung der Lebensmittel hat einen Einfluss auf die Lebensmittelverschwendung. Um sie zu minimieren, ist es von Vorteil, die Datierungsangaben zu kennen und die Möglichkeiten, die sie bieten, auszuschöpfen.**

### 1. Vorbemerkungen

Dieser Leitfaden richtet sich an die Hersteller und Inverkehrbringer von Lebensmitteln sowie an die Vollzugsbehörden. Er ist rechtlich nicht verbindlich.

Die Verantwortung für die Festlegung der Datierungsart (Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum) und der konkreten Dauer der Haltbarkeit liegt beim Hersteller. Die Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV; SR 817.022.21) bzw. die Hygieneverordnung des EDI (HyV; SR 817.024.1) legen aber fest, wann zwingend das Verbrauchsdatum anzugeben ist ( Art. 12 Abs. 2 LKV).

Die vorliegenden Empfehlungen sollen den beteiligten Kreisen als Leitfaden für die Auslegung dieser Verordnungen dienen. Wird in nicht gesetzlich vorgeschriebenen Fällen auf die Verwendung des Verbrauchsdatums verzichtet, so kann damit ein Beitrag zur Eindämmung der Lebensmittelverschwendung (Food Waste) geleistet werden.

### 2. Art der Datierung

## 2.1. Keine Datierung notwendig

Lebensmittel, welche oft nur kurz haltbar sind wie z.B. frisches Obst, Gemüse und Brot oder solche, die sehr lange haltbar sind wie z. B. alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozent, Kaugummi, Essig, Salz und Zuckerarten in fester Form, benötigen keine Angabe der Datierung (Art. 13 LKV). Es liegt in der Verantwortung der Konsumentinnen und Konsumenten, zu entscheiden, bis wann sie das Lebensmittel geniessen wollen.

## 2.2. Verbrauchsdatum

Das Verbrauchsdatum ist das Datum, bis zu welchem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist. Nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr als solches an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden (Art. 11 Abs. 2 LKV).

Lebensmittel, welche kühl gelagert werden müssen, weil sie die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, sind mit dem Verbrauchsdatum auszuzeichnen (Art. 12 LKV in Verbindung mit Art. 25 HyV). Dasselbe gilt für Lebensmittel, die aufgrund spezifischer Hygienevorschriften der HyV gekühlt zu lagern sind (Art. 12 LKV in Verbindung mit dem 5. Kapitel HyV).

Beim Verbrauchsdatum geht es somit um Fragen der Lebensmittelsicherheit. Der Hersteller gibt mit der Angabe des Verbrauchsdatums die Garantie, dass bei Einhaltung der Kühlkette das entsprechende Produkt bis zu diesem Datum risikolos konsumiert werden kann. Der Verzehr verdorbener Lebensmittel dieser Kategorie kann erhebliche gesundheitliche Probleme nach sich ziehen. Für den Laien ist es teils schwierig zu erkennen, ob ein solches Produkt ohne Gefahr verzehrbar ist, wenn der Verderb je nach Produkt weder optisch, noch geruchlich oder geschmacklich festzustellen ist. Die Konsumation ist daher nach Ablauf des Verbrauchsdatums grundsätzlich zu unterlassen; die Lebensmittelsicherheit ist höher zu gewichten, als die damit potentiell einhergehende Lebensmittelverschwendung.

## 2.3. Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Alle Produkte, für die kein Verbrauchsdatum vorgeschrieben ist, und die nicht von einer Angabe der Datierung ausgenommen sind (vgl. Ziffer 2.1 hiervor), sind mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum („mindestens haltbar bis ...“) zu kennzeichnen (Art. 12 LKV).

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält (Art. 11 LKV). Bis zu diesem Zeitpunkt garantiert der Hersteller somit den Erhalt der vollumfänglichen Qualität (Geruch, Geschmack, Farbe, Konsistenz, etc.) des Produktes.

Beim Mindesthaltbarkeitsdatum geht es somit vor allem um Qualitätsaspekte. Der Verzehr eines Lebensmittels ist somit auch einige Zeit nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums nach wie vor risikolos, sofern das Produkt geruchlich, visuell und geschmacklich in Ordnung scheint.

## 2.4. Zu verkaufen bis

Die Angabe „zu verkaufen bis“ ist keine gesetzlich geregelte Angabe und sollte möglichst vermieden werden. Es besteht die Gefahr, dass die Konsumentinnen und Konsumenten diese Angabe mit „zu verbrauchen bis“ verwechseln und damit etwas wegwerfen, das noch geniessbar ist.

## 3. Wahl der Datierungsart

Im Handel werden auch Produkte, die nicht aus mikrobiologischen Gründen kühl gehalten werden müssen (z.B. Getränke) und bei denen folglich kein Verbrauchsdatum notwendig ist, mit dem Verbrauchsdatum gekennzeichnet. Auch ist das Verbrauchsdatum nicht für sämtliche kühl gelagerten bzw. kühl zu lagernden Lebensmittel vorgeschrieben, sondern nur für solche, welche die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können oder für welche eine fixe Kühltemperatur spezialgesetzlich vorgeschrieben ist (vgl. oben).

Bei den üblicherweise im Kühlregal angebotenen Lebensmitteln empfehlen wir die nachfolgende Datierungsart. Dabei ist allerdings zu beachten, dass die Aufzählung nicht abschliessend ist, dass je nach Rezeptur und Herstellungstechnologie bzw. Risikoeinschätzung des Herstellers eine abweichende Datierungsart als in der Tabelle aufgeführt, gewählt werden muss (siehe Erläuterungen), und dass teilweise Abweichungen aufgrund des Cassis de Dijon-Prinzips möglich sind.

Produktgruppe	Verbrauchsdatum	MHD
---------------	-----------------	-----

<b>Fleischwaren</b>		
Frischfleisch	X <sup>1</sup>	
Brühwurstwaren ganz u. geschnitten Aufschnitt, Wienerli, Bratwurst past. etc.	X <sup>1</sup>	
Kochwurst ganz u. geschnitten Terrinen, Pasteten etc.	X <sup>1</sup>	
Nicht ausgereifte Rohwurst (Mettwurst, Teewurst, Saucisson etc.)	X <sup>2</sup>	X <sup>2</sup>
Dauerfleischwaren ganz und geschnitten (Rohwurst gereift, Salami, Landjäger, Rohschinken, Bündnerfleisch etc.)		X
geräuchte Rohpökelfwaren (Rippli, Schinkli, Kochspeck)		X
In der Packung pasteurisierte Pökelfwaren (Quick-Produkte)	X <sup>2</sup>	X <sup>2</sup>

<b>Milchprodukte</b>		
Past. Milch, past. Rahm, Milchgetränke pasteurisiert	X	
Weichkäse, Frischkäse	X	
UHT-Milch, UHT-Milchgetränke, UHT-Rahm		X
Desserts	X <sup>2</sup>	X <sup>2</sup>
Joghurt, Quark		X
Butter, Margarine		X
Halbhart-, Hart- und Extrahart-Käse, Schmelzkäse		X
Reibkäse, Fondue		X

<b>Eier</b>		
Eier		X

<b>Convenience Produkte (mit Ausnahme der Tagesproduktion) und Saucen</b>		
Sandwiches, belegte Brötli	X	
Frischteigwaren gefüllt und ungefüllt	X	
Frisch-Pizzen etc.	X	
Fertig-Menüs frisch und pasteurisiert	X	
Saucen pasteurisiert mit pH-Wert über 4.3	X <sup>2</sup>	X <sup>2</sup>
Saucen und Suppen past. mit pH-Wert kleiner 4.3		X
Patisseriewaren	X	
Salate fertig zubereitet	X	

<b>Früchte, Fruchtsaft, Gemüse</b>		
Salate geschnitten im Beutel	X	
Sprossen	X	

**Food Waste**

Nichtpasteurisierte, genussfertige Obst- und Gemüsesäfte	X	
Antipasti in Öl		X
Fruchtsaft, Fruchtnektar past.		X

<b>Hefe und Teige</b>		
Hefe		X
Frisch-Teige, Kuchenteige		X

Erläuterungen:

<sup>1</sup> Verbrauchsdatum gemäss Artikel 12 Absatz 2 LKV

<sup>2</sup> Bei diesen Waren kann keine allgemeingültige Empfehlung zur Datierungsart gemacht werden. Die Wahl von Verbrauchs- oder MHD-Datierung hängt von der konkreten Rezeptur und dem Herstellverfahren bzw. dem damit verbundenen Haltbarkeits-Risiko ab. Dabei ist im Zweifel die Datierung mit dem Verbrauchsdatum zu bevorzugen.

## 8.2 Leitfaden zur Weitergabe von Lebensmitteln

# Leitfaden für potenzielle Lebensmittelspender aus Grosshandel und Industrie: Handhabung und Anforderungen

### Herausgeber:

FIAL, Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien und  
SWISSCOFEL, Verband des Schweizer Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels

### Autoren:

Mitglieder der temporären Arbeitsgruppe „Food-Waste - Zusammenarbeit mit Hilfswerken“ des Bundes

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) sowie der Verband der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) unterstützen diesen Leitfaden.

## Inhaltsverzeichnis

## Seite

<b>1. Ausgangslage</b> .....	<b>2</b>
<b>2. Allgemeine Vorbemerkungen zum Gebrauch des Leitfadens</b> .....	<b>2</b>
<b>3. Gesetzliche Grundlagen</b> .....	<b>2</b>
<b>4. Qualitätsanforderungen an gespendete Lebensmittel</b> .....	<b>3</b>
<b>4.1 Positivliste Produkte</b> .....	<b>3</b>
<b>4.2 Negativliste Produkte</b> .....	<b>4</b>
<b>4.3 Negativliste Produktmängel</b> .....	<b>4</b>
<b>4.4 Notwendige Begleitinformationen</b> .....	<b>4</b>
<b>4.5 Hinweise zur Auszeichnung gespendeter Lebensmittel (siehe auch Kap. 5         FAQ)</b> .....	<b>5</b>
<b>5. Häufigste Fragen und Antworten (FAQ)</b> .....	<b>6</b>
<b>6. Formular: Verbindliches Angebot einer Lebensmittelspende (per Mail oder Fax).</b> ...	<b>8</b>

## 1. Ausgangslage

Im Rahmen des Food-Waste Stakeholderdialoges der Bundesämter wurde die Arbeitsgruppe Hilfsorganisationen ins Leben gerufen.

Die Arbeitsgruppe, getragen durch das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW), hat sich mit Fragen beschäftigt, wie die Spende von Lebensmitteln weiter optimiert werden kann. Ein Ergebnis ist die vorliegende Orientierungshilfe, die es potenziellen Lebensmittelspendern ermöglichen soll, rasch die wichtigsten Anforderungen an Lebensmittelspenden kennen zu lernen.

Dadurch sollen einerseits gesetzeskonforme, aber nach den aufgedruckten Mindesthaltbarkeitsdaten nicht mehr verkäufliche Lebensmittel einer schnellen Konsumation zugeführt und deren Vernichtung verhindert werden. Andererseits sollen damit karitative Organisationen respektive deren Begünstigte unterstützt werden.

## 2. Allgemeine Vorbemerkungen zum Gebrauch des Leitfadens

Dieser Leitfaden richtet sich an Hersteller und Inverkehrbringer von Lebensmitteln, welche zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung (Food Waste) gespendet werden. Für den Detailhandel besteht eine spezifische Vereinbarung (Mitglieder der IG DHS).

Der Leitfaden ist rechtlich nicht verbindlich und entbindet weder die Lebensmittelspender noch die Hilfswerke von ihrer Sorgfaltspflicht und der Selbstverantwortung gemäss der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung.

Der Vollzug der lebensmittelrechtlichen Aspekte liegt bei den kantonalen Behörden. Diese prüfen stichprobenweise und beurteilen die Konformität und Lebensmittelsicherheit anhand einer konkreten Einzelfallbewertung. Die Vollzugsbehörden unterstützen die Handhabung von Lebensmittelspenden nach diesem Leitfaden. Bei Unsicherheiten und Fragen wird empfohlen, sich direkt an den Kantonschemiker zu wenden. Dieser Leitfaden soll:

- Die wichtigsten Anforderungen an gespendete Lebensmittel zusammenfassen
- Die allgemeine Lebensmittelsicherheit gespendeter Lebensmittel sicherstellen
- Die Rollen und Verantwortlichkeiten zwischen Spender und Abnehmer klären
- Wichtige Produkteinformationen im Umgang mit Hilfswerken definieren
- Aufzeigen, welche administrativen Erleichterungen bei der Produkteauszeichnung und Produktpreisung am Abgabepunkt als tolerierbar angesehen werden können
- Die häufigsten Fragen zum Spendenmarkt beantworten
- Potenzielle Lebensmittelanbieter aus Industrie und Grosshandel zur Spende motivieren

## 3. Gesetzliche Grundlagen

Auch Lebensmittelspenden unterliegen der allgemeinen Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung und müssen qualitativ und hygienisch einwandfrei sein. Sie dürfen zu keinerlei Risiken bezüglich Lebensmittelsicherheit führen und dürfen den Endverbraucher und Konsumenten nicht täuschen. Die Grundlagen sind, u.a. folgende:

- SR 817.02, Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV): <http://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20050153/index.html>
- SR 817.022.21, Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV): <http://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20050161/index.html>
- SR 817.021.23, Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV) <http://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/19950193/index.html>
- SR 817.024.1, Hygieneverordnung (HyV) <http://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20050160/index.html>

## 4. Qualitätsanforderungen an gespendete Lebensmittel

Grundsätzlich dürfen nur Lebensmittel gespendet werden, welche aus Sicht der Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Sensorik einwandfrei und ohne Risiko sind.

Typische geeignete Lebensmittelposten sind z.B. (*Aufzählung nicht abschliessend*):

### 4.1 Positivliste Produkte

- Reguläre Lebensmittel mit zu kurzem Mindesthaltbarkeitsdatum für eine reguläre Logistik
- Überbestände aus saisonalen Sortimenten oder Aktionen
- Artikel aus Sortimentsauslistungen oder Überbeständen
- Produkte mit leichten Mängeln in Aussehen, Form, Farbe oder Textur
- Produkte mit Verpackungsfehlern oder Falschetikettierungen
- Produkte mit leichten Schäden an der Verpackung ohne Qualitätsbeeinträchtigung

Nahrungsmittel	Verpackungsart	Lagerzustand	Nicht annehmbar
Früchte (ganz/ungeschnitten)	offen oder vorverpackt	möglichst kühl	angefault, verschimmelt, krank, mit Insektenbefall, unreif, mit Fremdgeschmack oder Spritzfleckchen
Gemüse (ganz/ungeschnitten)	offen oder vorverpackt	möglichst kühl, Raumtemperatur oder Temperatur gemäss Etikette	angefault, verschimmelt, krank, mit Insektenbefall, unreif, mit Fremdgeschmack oder Spritzfleckchen.
Frischbrot	offen und vorverpackt	kühl, trocken	hart, zerbröckelt, verschimmelt
Backwaren, haltbare Brote, Toast, ungekühlt haltbare Kuchen / Gebäck, Frischbackartikel ungekühlt	offen und vorverpackt	trockener Bereich oder gekühlt gemäss produktspezifischer Kennzeichnung	defekte Packungen, zerbröckelt, verschimmelt
Milchprodukte / Käse / Eier / Teig / Frischbackartikel gekühlt	vorverpackt	gekühlt gemäss produktspezifischer Kennzeichnung Eier auch ungekühlt	defekte Packungen, sensorisch nicht mehr einwandfreie Produkte
Fleisch- und Wurstwaren und Fischprodukte	vorverpackt	gekühlt gemäss produktspezifischer Kennzeichnung	defekte Packungen, sensorisch nicht mehr einwandfreie Produkte
übrige leicht verderbliche Frischprodukte, Frischconvenience	vorverpackt	gekühlt gemäss produktspezifischer Kennzeichnung	defekte Packungen, sensorisch nicht mehr einwandfreie Produkte
ungekühlt haltbare Grundnahrungsmittel (z.B. Konserven, Kochzutaten, Beilagen, Süswaren) und alkoholfreie Getränke	vorverpackt	Raumtemperatur	geöffnete, beschädigte oder geblähte Verpackung, sensorisch nicht mehr einwandfreie Produkte
Tiefkühlprodukte	vorverpackt	tiefgekühlt -18°C	aufgetaute, geöffnete und defekte Packungen, sensorisch



			nicht mehr einwandfreie Produkte oder Gefrierbrand
--	--	--	--

Aus Gründen der Lebensmittelsicherheit und Gesetzeskonformität dürfen folgende Produkte oder Lebensmittel mit folgenden Produktabweichungen NICHT gespendet werden:

#### 4.2 Negativliste Produkte

- Produkte mit rohen, nicht erhitzten Eiern
- Tagesfrische, offene, unverpackte, nicht deklarierte Patisserie- oder Traiteurartikel (belegte Brötchen mit Fleisch, Fisch, Wurst, Eier, Käse, Gemüse)
- Offenes, unverpacktes, nicht deklariertes Frisch-, Geflügelfleisch, Frischfisch
- Verpacktes, deklariertes Hackfleisch (Lagerung/Transport bei <+2°C / Ausnahme: im konkreten Einzelfall nach Rücksprache mit den Hilfswerken)
- Genussmittel (Tabak, Raucherwaren, Wein, Alkoholika)
- Medikamente

#### 4.3 Negativliste Produktmängel

- Abgelaufene Verbrauchsfrist „zu verbrauchen bis...“-Datum
- Überschrittenes Mindesthaltbarkeitsdatum von über 6 Tagen; „mindestens haltbar bis...“ (Ausnahmeregelungen siehe Punkte 4.5. und 5.)
- Produkte mit deutlichen sensorischen Mängeln (Geruch/Geschmack/etc)
- Produkte mit mikrobiologischen Mängeln oder die andere gesetzlich festgelegte Toleranz- oder Grenzwerte überschreiten
- Produkte mit offenen, defekten Produktverpackungen; ungenügendem Produkteschutz
- Konsumententäuschende Artikel ohne Korrektur-Informationen

#### 4.4 Notwendige Begleitinformationen

Lebensmittelspender müssen die Hilfswerke mit den folgenden Informationen versorgen:

Grunddaten zum Spender
Firma
Adresse, Ort
Ansprechperson, Kontaktdaten
Tel-Nr., E-Mail

Angaben zu Transport/Logistik
Abhol- und Lieferangaben (Ort, Zeit)
Abholung erforderlich oder Eigenlieferung
Abholadresse, Abholrampe
Kontaktperson Logistik
Öffnungszeiten Rampe

Angaben zum Lebensmittel
Grund der Spende
Produktbezeichnung
Verpackungsart (inkl. Zusatz Deklarationen)
Lager- / Transporttemperaturen
Anzahl Verkaufseinheiten
Einzelgewicht VE
Gesamtgewicht / Palettenanzahl
Datierung / Haltbarkeitsverlängerung JA/NEIN
Gebindeart / Retourgebinde

Sonstiges
Besondere Beilagen: z.B. Zusatzdeklarationen
Schriftliche MHD-Verlängerung des Herstellers
Zusatz-Etiketten für den Verkaufspunkt
weitere Begleitinformationen

#### 4.5 Hinweise zur Auszeichnung gespendeter Lebensmittel (siehe auch Kap. 5 FAQ)

Lebensmittel mit fehlerhafter oder unvollständiger Kennzeichnung können trotzdem gespendet werden, ohne dass diese umgepackt werden müssen, wenn die folgenden Bedingungen eingehalten werden:

- Der Kennzeichnungsfehler hat keinen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit, wie z. B. fehlende Angabe der Allergene
- Falsche Angaben oder vom Gesetz abweichende Auszeichnungsinformationen werden am Abgabepunkt in schriftlicher Form (z.B. als Zusatz-Etiketten oder Begleitschreiben) dem Empfänger gut sichtbar zugänglich gemacht  
(z.B: veränderte Mischungsverhältnisse, Nichteinhaltung von %-Mengenangaben, abweichende Nährwertangaben, fehlende Zutaten etc.)
- Produkte mit einer abgelaufenen Datierung des Mindesthaltbarkeitsdatums dürfen höchstens noch 6 Tage über die angegebene Datierung von den Hilfswerken an die Empfänger abgegeben werden
- Datumsüberschreitungen von mehr als 6 Tagen des „Mindesthaltbarkeitsdatums“ erfordern eine schriftliche Erklärung des Herstellers des Lebensmittels oder des Inverkehrbringers. Diese Bestätigung mit dem verlängerten Datum muss dem Empfänger am Abgabepunkt gut sichtbar zugänglich gemacht werden (z.B. bei Datumsverlängerung von TK-Produkten, Hartwaren oder Vollkonserven). Bei Unsicherheiten wird empfohlen, sich an den Kantonschemiker zu wenden.
- Die Abgabe von Lebensmitteln in der Original-Verpackung von Grossverteilern, Markenartikeln oder Eigenmarken sowie von mit besonderen Labeln ausgezeichneten Produkten (z.B. Bio) stellt grundsätzlich keinen Hinderungsgrund für Produktespenden dar. Gewisse Detailhändler sehen in der Abgabe ihrer Produkte einen guten Beitrag zum positiven Image ihrer Firma. Es wird jedoch empfohlen, mit dem Detailhändler oder Marken- resp. Labeleigner Rücksprache zu nehmen und deren Einverständnis in geeigneter Form zu klären (z.B. in Form von Zusammenarbeits-, Abnahmeverträgen, Pauschalerklärungen, Einzelfallanfragen, etc.)

## 5. Häufigste Fragen und Antworten (FAQ)

Der folgende Frage-Antwort-Katalog bezieht sich ausschliesslich auf Lebensmittel, welche mit einem „**mindestens haltbar bis...**“ (MHD) datiert sind. Produkte, für welche ein „zu verbrauchen bis...“ vorgeschrieben/vorgesehen ist oder der Kategorie „sehr leicht verderbliche Lebensmittel“ angehört, dürfen bei abgelaufenem Datum nicht mehr abgegeben werden.

Nr.	Frage	Antwort / Interpretation	Gesetzl. Grundlage / Referenz
1a	Dürfen vorverpackte Lebensmittel mit abgelaufenem <u>Verbrauchsdatum</u> („zu verbrauchen bis...“) an Konsumenten abgegeben werden?	Nein, eine Abgabe bei Produkten mit Verbrauchsdatum ist explizit verboten.	LKV, Art. 11
1b	Dürfen vorverpackte Lebensmittel mit abgelaufenem <u>Mindesthaltbarkeitsdatum</u> (MDH) („mindestens haltbar bis...“) an Konsumenten abgegeben werden?	Ja, sofern die Hilfsorganisation vom Hersteller der Ware mittels einer schriftlichen Haltbarkeitsverlängerung darüber in Kenntnis gesetzt wird, wie lange das Produkt noch über das aufgedruckte MHD konsumiert werden kann.	LKV, Art. 11 LGV, Art. 26 LGV, Art 50 (Rückverfolgbarkeit)
2	Wie lange dürfen MHD überschritten werden und trotzdem an den Konsumenten abgegeben werden?	Für Hilfsorganisationen besteht der Konsens mit dem Vollzug, dass Lebensmittel ohne schriftliche Haltbarkeitsverlängerung bis maximal 6 Tage nach Ablauf des MHD abgegeben werden dürfen, unabhängig von der Produktkategorie.	keine Erwähnung im LM-Recht CH, aber anerkannter Konsens mit dem Vollzug
3	Dürfen lang haltbare Produkte wie z.B. TK-Produkte oder Konserven auch mit längerem Zusatzdatum als 6 Tage gekennzeichnet werden?	Ja, aber nur unter der Bedingung, dass eine schriftliche Haltbarkeitsverlängerung des Herstellers oder Inverkehrbringers vorliegt und dieser in Selbstverantwortung eine entsprechende, risikobasierte Verlängerung geprüft hat und vorschlägt.	keine Erwähnung im LM-Recht CH
4	Muss eine solche schriftliche Haltbarkeitsverlängerung auch dem Konsumenten zugänglich gemacht werden?	Nein, das Hilfswerk muss nur das verlängerte Enddatum schriftlich kommunizieren. Es liegt aber in der Verantwortung der Hilfswerke, dieses Schreiben auf Verlangen der Behörden oder auf Nachfrage von Konsumenten, vorweisen zu können.	LGV, Art 50 (Rückverfolgbarkeit) LKV, Art. 36 (Betrifft Offenverkauf)
5	Kann der Hersteller solche Haltbarkeitsverlängerungen pauschal für bestimmte Produktgruppen abgeben (z.B. + 3 Monate für Konserven)?	Nein, es ist immer eine Einzelfallbewertung mit dem konkreten Produkt und Datum vorzunehmen (es ist ein Unterschied, ob eine 5-jährige Ananas-Konserve oder eine 1-jährige Raviolikonserve verlängert wird).	

Nr.	Frage	Antwort / Interpretation	Gesetzl. Grundlage / Referenz
6	<p>Dürfen Produkte mit gesundheitlich unbedenklichen Auszeichnungsfehlern abgegeben werden? D.h. wenn der Inhalt z.B. den folgende Angaben nicht entspricht:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• das Mischverhältnis von Komponenten</li> <li>• die deklarierten QUID-% Angabe</li> <li>• die deklarierte Abfüllmenge (g/ml)</li> <li>• die Nährwertangaben</li> <li>• das Produktionsland</li> </ul>	<p>Ja, es gilt der gleiche Grundsatz wie bei der Verlängerung des MHD. Wenn die Abweichung korrekt mit einer schriftlichen Zusatzdeklaration am Produkt oder am Verkaufspunkt versehen wird, ist das grundsätzlich zulässig.</p>	
7	<p>Dürfen vorverpackte Lebensmittel in ganz neutraler Verpackung (z.B. Produkte neutral verpackt aus Versuchs- oder 0-Serien) abgegeben werden, wenn alle gesetzlichen Informationen dem Hilfswerk in den Geschäftspapieren abgegeben werden?</p>	<p>Ja, aber in diesem Fall muss das Hilfswerk die kompletten obligatorischen Deklarationsangaben in schriftlicher Form (z.B: Beilageblatt, Zusatz-etikette) mit jeder Abgabereinheit (Beutel, Flasche) dem Konsumenten abgeben.</p>	<p>LKV, Art.37 (Betrifft Halbfabrikate)</p>
8	<p>Wie werden Rezepturabweichungen/fehlerhafte Deklarationen, die Allergene betreffen, gehandhabt?</p>	<p>Da Allergene gesundheitsgefährdend sind, wird empfohlen, dies einer genauen Einzelfallbeurteilung zu unterziehen. Wenn die Abweichung korrekt mit einer schriftlichen Zusatzdeklaration auf dem Produkt selber korrigiert wird, ist das grundsätzlich zulässig. Eine blosse Richtigstellung am Verkaufspunkt reicht aufgrund der Gesundheitsgefährdung nicht.</p>	<p>LGV, Art 50 (Rückverfolgbarkeit) LKV, Art. 36 (Betrifft Offenverkauf)</p>

## 6. Verbindliches Angebot einer Lebensmittelspende (per Mail oder Fax)

VON Spender:		AN Hilfswerk: <i>(gewünschtes Hilfswerk bitte ankreuzen)</i> :		übliche Spendeart:
Firma		<input type="checkbox"/> Tischlein deck dich	Fax: 052 / 557 95 05 oder <a href="mailto:info@tischlein.ch">info@tischlein.ch</a>	Grossmengen mind. 2 Paletten, oder Mengen über ca. 800 kg
Adresse, PLZ, Ort		<input type="checkbox"/> Schweizer Tafel	Fax: 071 / 222 56 06 oder <a href="mailto:susanne.lendenmann@schweizertafel.ch">susanne.lendenmann@schweizertafel.ch</a>	Detailhandel / Kleinmengen
Ansprechperson		<input type="checkbox"/> Caritas Markt AG	Fax: 041 / 289 13 14 oder <a href="mailto:caritas.wa@caritas-markt.ch">caritas.wa@caritas-markt.ch</a>	Mindestpreis oder Gratisabgabe
Tel-Nr.		<input type="checkbox"/>		
E-Mail		<input type="checkbox"/>		
Angebot gültig bis		<input type="checkbox"/> Angebot an alle	Zuteilung unter den Hilfswerken frei	

Angaben zur Transport/Logistik	
Abholort- und Zeit	
Abholung erforderlich oder Eigenlieferung	<input type="checkbox"/> Abholen <input type="checkbox"/> Eigenlieferung
Kontaktperson Logistik	
Öffnungszeiten Rampe	
Gestaffelte Abholung möglich	<input type="checkbox"/> ja, mindestens ..... Paletten <input type="checkbox"/> nein

Abholadressen	
Strasse / Nr.	
Zusatz:	
PLZ / Ort	
Abholrampe Nr.	
Bemerkungen	

Angaben zum Lebensmittel	
Produktbezeichnung	
Gesamtgewicht oder Palettenanzahl	
Grund der Spende	
Verpackungsart (inkl. Zusatz Deklarationen)	
Lager- / Transporttemperaturen	<input type="checkbox"/> bei Raumtemperatur <input type="checkbox"/> gekühlt (idealerweise bei °C) <input type="checkbox"/> Tiefgekühlt bei mind. -18°C
Anzahl Verkaufseinheiten	
Einzelgewicht VE	
Datierung	<b>Ablaufdatum:</b> MHD-Verlängerung: <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja <i>(schriftliche Bestätigung liegt bei)</i>
Gebindeart / Retourgebinde	
<b>Sonstiges</b> <i>(Bemerkungen, besondere Beilagen, Zusatzdeklaration, Haltbarbestätigung, etc...)</i>	



### Unverbindliches Beispiel einer schriftlichen Haltbarkeitsverlängerung:

#### **Bestätigung für geprüfte Haltbarkeitsverlängerung**

Die Firma MUSTER AG bestätigt, dass der folgende Artikel trotz abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum weiter für die Abgabe an Konsumenten geeignet ist. Geringfügige Qualitätseinbussen wie z.B. Farbveränderungen, Texturabweichungen, oder xy sind denkbar, aber unbedenklich.

Produktname:	Musterprodukt
Einheit:	Umkarton mit 12 x 300 g Beuteln
Art-Nr.:	9999
Warenlos(e):	L:999-C-999
Datiertes MHD:	30.06.2014
Totale Menge:	xy kg

Obiges Produkt wurde nach einer zusätzlichen Qualitätsprüfung als einwandfrei eingestuft und kann somit bedenkenlos um

**xy Monate über das aufgedruckte Haltbarkeitsdatum, d.h. bis 30.xy.2014**

abgegeben und konsumiert werden. Diese Bestätigung gilt nur für die oben angegebenen Identifikationsmerkmale (Produkt / Artikel-Nr. / Warenlos / Menge).

Mit freundlichen Grüßen

**Muster AG**

### 8.3 Parlamentarische Vorstösse zum Thema Nahrungsmittelabfälle

Vorstoss	Eingereicht von	Datum	Titel	Stand der Beratungen
<a href="#">Interpellation 12.3085</a>	Chevalley Isabelle, GLP	07.03.2012	Lebensmittelverschwendung	Erledigt
<a href="#">Interpellation 12.3300</a>	Moser Tiana Angelina, GLP	16.03.2012	Vermeidung von Lebensmittelabfall	Erledigt
<a href="#">Interpellation 12.3853</a>	John-Calame Francine, Grüne	27.09.2012	Nahrungsmittelkrise und explodierende Preise	Erledigt
<a href="#">Postulat 12.3907</a>	Chevalley Isabelle, GLP	28.09.2012	Ein Mittel gegen die Lebensmittelverschwendung	Angenommen, <a href="#">Bericht BAFU</a>
<a href="#">Interpellation 13.3541</a>	Glanzmann-Hunkeler Ida, CVP	20.06.2013	Überschüssige Lebensmittel für wohltätige Zwecke	Erledigt
<a href="#">Motion 14.3175</a>	Hausammann Markus, SVP	20.03.2014	Reduktion der Lebensmittelverluste	Im Rat noch nicht behandelt
<a href="#">Postulat 14.3603</a>	Trede Aline, Grüne	20.06.2014	Foodwaste eindämmen	Im Rat noch nicht behandelt

## 8.4 Übersicht Kommunikationsaktivitäten Bund

### Bundeseigene Aktivitäten:

2012				2013				2014 - 2015				2016 - 2018			
Weiternährungstag 2012 und Wanderausstellung: „Lebensmittel wegwerfen. Das ist dumm.“				Wanderausstellung: „Lebensmittel wegwerfen. Das ist dumm.“											
Plakate (A0) und Broschüren „Lebensmittel wegwerfen. Das ist dumm.“ für Schulen, Organisationen und Firmen															
				Weiternährungstag 2013 und Wettbewerb our common food											
Website BLW: Nahrungsmittelabfälle															
Erarbeitung und Planung Konzept Bildung und Kommunikation (cRKommunikation AG / greenjobs.ch / AG Bildung, Sensibilisierung, Information)								Massnahmen im Rahmen des Konzepts Bildung und Kommunikation							

### Unterstützung privater Aktivitäten:

2013				2014				2015					
Web-Kampagne Konsumentenorganisationen & Wettbewerb													
Konsumenteninformationen (Merkblätter, Rezepte..) SGE & foodwaste.ch													
Entwicklung erlebbarer Lerninhalte durch foodwaste.ch				Olma				Eco.fes- tival Basel		LUGA		Zü- rich	



## 8.5 Wanderausstellung - Broschüren und Plakate

### Ausstellungsstationen Wanderausstellung

Ort	Partner	Datum
Bern, Waisenhausplatz	CNS-FAO	18./19.10.2012
Basel, NATUR-Messe		28.2. – 3.3.2013
Bern, Eröffnung KVA Forsthaus West	Entsorgung + Recycling Stadt Bern	23.3.2013
RhEMA, Rheintalmesse, Altstätten		26.4 – 5.5. 2013
Oerlikon	Konsumentenforum	31.5.2013
Genève	UNEP, FRC, service cantonal du développement durable	5.6.2013
Ecole d'agriculture Châteauneuf/Sion		14. – 16.6.2013
Lausanne	FRC	27./28.6.2013
Lugano	ACSI	19./20.9.2013

### Grössere Ausstellungen anschliessend an die Wanderausstellung

Ort	Aussteller	Datum
Le Concours suisse des produits du terroir, Delémont	Fédération Romande des Consommateurs FRC	28./29.9.2013
Le Salon des Goûts & Terroir, Bulle	Fédération Romande des Consommateurs FRC	27.11 – 1.12.2013
Slow Food Market, Zürich	Slow Food	8. – 10.11.2013
Zollikofen	Inforama Rütli, Workshop Lehrerweiterbildung	7. 05. 2014
Spreitenbach	Umwelt Arena Spreitenbach	04.04.- 29.06.2014

### Verteilte Broschüren "Zahlen, Fakten, Tipps" und Ausstellungsplakate (A0-Format)

Ausstellungsmaterialien	Geschätzte Anzahl
Broschüre „Zahlen Fakten, Tipps“ A6-Format Für Schulen, Firmen, Organisationen und Anlässe	ca. 23'000 d, 12'000 f, 1000, i
Ausstellungsplakate (Set à 10 Plakate) Format A0 Für Schulen und Anlässe	ca. 25d, 7 f
Ausstellungsplakate (Set è 10 Plakate) Druckvorlage Für Schulen, Firmen, Organisationen und Anlässe	Ca. 10

## 8.6 Food Waste in der Schweiz – Daten aus Fallstudien

In der untenstehenden Tabelle werden einige Fallstudien über die Menge der Nahrungsmittelabfälle in der Schweiz aufgeführt. Diese Daten sind nicht repräsentativ für die jeweilige Stufe, sie geben aber Hinweise, in welchem Ausmass Nahrungsmittel in der Schweiz verloren gehen oder weggeworfen werden.

Produktgruppe	Stufe I: Landwirt- schaftl. Pro- duktion	Stufe II: Nach-Ernte und Lage- rung	Stufe III: Verarbei- tung		Stufe IV: Gross- und Detail- handel	Stufe V: Konsum	Total
<b>Fleisch</b> (Bieri, 2012) <sup>1</sup>	1.54%	-	2.41%		4.00%	5.9%	-
<b>Brot (Mehl)</b> (Almeida, 2011) <sup>1</sup>	1.5%	4%	4%		5%	26.6%	36.7%
<b>Brot</b> (Reuge, 2012) <sup>1</sup>	1.5%	2.4%	2.31%		4.75%	20%	-
<b>Brotweizen</b> (Paganini, 2014) <sup>1</sup>	1.5%	11.1%	19.1%	2.3%	4.3%	29.7%	-
<b>Kopfsalat kon- ventionell/bio</b> (Chew, 2013) <sup>2</sup>	25 / 15 %	-	-		-	-	-
<b>Karotten kon- ventionell/bio</b> (Chew, 2013) <sup>2</sup>	25 / 20 %	-	-		-	-	-
<b>Zwiebeln kon- ventionell/bio</b> (Chew, 2013) <sup>2</sup>	9 / 14 %	-	-		-	-	-
<b>Kartoffeln</b> (Jäger, 2014) <sup>1</sup>	9-15%	18-20% (Speisekartoffeln) ~51% (Veredelungskartoffeln)			~5%	-	-

<sup>1</sup> Mengenmässige Verluste pro Stufe (in %)

<sup>2</sup> Ernteverluste in Prozent des gesamten Anbaus.