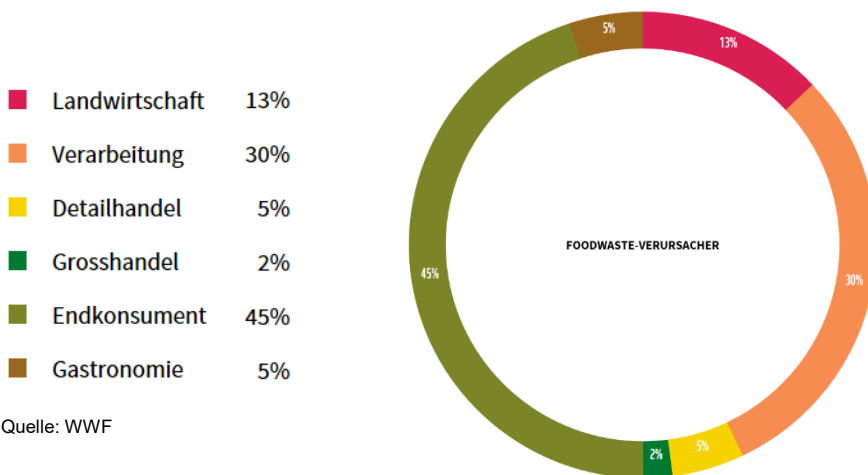


Factsheet

Nahrungsmittelverschwendung

Aktuelle Situation

Nahrungsmittelverschwendung – ins Englische übersetzt Food Waste – steht für das Wegwerfen von Lebensmittel. Es gibt Food Waste auf jeder Stufe der Lebensmittelproduktion und des -konsums: In der Landwirtschaft (aussortierte, unförmige Früchte oder Gemüse), bei der Verarbeitung (Überproduktion), im Grosshandel (Transportverluste), in der Gastronomie (zu grosse Portionen, abgelaufene Rohstoffe), im Detailhandel (abgelaufene Produkte) oder im Haushalt (Tellerreste oder weggeworfenes Essen).¹



Quelle: WWF

Die bedeutendsten Verschwender von Lebensmitteln sind die Endkonsumentinnen und Endkonsumenten: Pro Haushalt werden jeden Tag durchschnittlich 320 Gramm Lebensmittel verschwendet.² Durchschnittlich wirft jeder Schweizer Haushalt pro Jahr Lebensmittel im Wert von 500 bis 1000 Franken weg.³ Zudem führt Food Waste zu einer Vergeudung wichtiger Ressourcen wie Ackerland, Wasser und Energie. Für die Herstellung eines Kilogramms Brot werden beispielsweise folgende Ressourcen benötigt:

- 1600 Liter Wasser
- 174 Stunden Licht
- 1 Quadratmeter Ackerboden
- 600 Gramm CO₂

¹ panissimo | 11. Januar 2019 | Nr. 1

² panissimo | 11. Januar 2019 | Nr. 1

³ WWF, <https://www.wwf.ch/de/unsere-ziele/foodwaste> (zuletzt geöffnet am 15.5.19)

Hierzulande ist Brot ein wertvolles Grundnahrungsmittel und wird von der Bevölkerung – zusammen mit Früchten und Gemüse – am meisten gekauft. In der Schweiz werden durchschnittlich pro Kopf und Jahr rund 51,5 Kilogramm Brot- und Backwaren konsumiert.⁴ Dies entspricht einem jährlichen Gesamtkonsum von etwa 422,3 Mio. Kilogramm.

Auffallend ist, dass 26 % aller Backwaren von den Konsumentinnen und Konsumenten nicht gegessen werden – damit landet also jedes vierte Brot im Abfall. Jährlich werden so in der Schweiz rund 100 Mio. Kilogramm Brot- und Backwaren weggeworfen. Rund 40 % der konsumierten Menge werden bei den gewerblichen Bäckerei- und Konditoreibetrieben eingekauft.

Wo in den Betrieben entsteht ein Überschuss?

Erhebungen in Pilotbetrieben im Jahr 2014 haben gezeigt, dass in deren Wertschöpfungskette die Retouren aus nicht verkauften Waren zwischen 8 und 15 % betragen und in der Produktion und im Lager weitere 2 bis 5 % anfallen.⁵ Von den gesamten Retouren entstehen anteilmässig 71 % aus nicht verkauften Produkten (37 % Brot und Kleinbrote, 19 % Take-Away-Artikel, 15 % Patisserie-Artikel), 23 % aus Produktionsabfällen und 6 % aus Lagerabfällen (abgelaufene Produkte).

Weshalb entsteht der Überschuss?

Als Hauptverursacher fallen folgende Punkte ins Gewicht:

- Hohe Sortimentsbreite bis Ladenschluss
- Kundenerwartungen und Einkaufsgewohnheiten
- Verlorengegangene Wertschätzung zum Lebensmittel von Seite des Kunden⁶

Die Zeiten des geregelten Arbeitsalltags sind vorbei, es entstehen neue Arbeitsformen, der Tagesablauf wird flexibler und die Essgewohnheiten ändern sich. Damit wird das Verhalten der Kundschaft weniger vorhersehbar. Gleichzeitig erwarten die Kundinnen und Kunden auch am späten Nachmittag noch ein umfassendes Sortiment und frische Produkte. Ist dies nicht der Fall, droht die Gefahr, dass die Kundinnen und Kunden zur Konkurrenz übergehen. Die Ansprüche an die Bäckerei-Confiserie-Betriebe sind daher hoch, und es wird viel Flexibilität gefordert.⁷

Engagement auf Verbandsebene

Dem Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) und seinen Mitgliedern ist die Reduktion von vermeidbaren Lebensmittelabfällen ein grosses Anliegen. Der Einsatz gegen Food Waste erhöht nicht nur die Effizienz und Erträge, sondern ist auch ein wichtiger ökologischer und sozialer Beitrag der Branche und wirkt sich damit positiv auf das Image der gewerblichen Betriebe aus. Entsprechend setzt sich der SBC für die Vermeidung von Food Waste ein und informiert über seine diversen Kommunikationsmittel seine Mitglieder regelmässig über Massnahmen, die gegen die Lebensmittelverschwendung ergriffen werden können. Diese sollen weiterhin auf Freiwilligkeit

⁴ United Against Waste, <http://www.united-against-waste.ch/area/backereigewerbe/> (zuletzt geöffnet am 15.5.19)

⁵ United Against Waste, <http://www.united-against-waste.ch/area/backereigewerbe/> (zuletzt geöffnet am 15.5.19)

⁶ United Against Waste, <http://www.united-against-waste.ch/area/backereigewerbe/> (zuletzt geöffnet am 15.5.19)

⁷ panissimo | 11. Januar 2019 | Nr. 1

beruhen, um die Unternehmen nicht durch unnötige Bürokratie und Regulierung zusätzlich zu belasten.

Der SBC ist Mitglied der Initiative «United Against Waste» (UAW).⁸ Gemeinsam mit deren Mitgliedern entwickelt der Verein UAW praxistaugliche Lösungen, um dem Food Waste vorzubeugen.

Mögliche Massnahmen auf Ebene Betrieb

Für Bäckereien-Confiserien empfehlen sich folgende Massnahmen, um gegen die Lebensmittelverschwendung anzugehen:

- Schulung und Sensibilisierung der Mitarbeitenden im Verkauf (z. B. Richemont-Jahresthemenkurse)
- Kunden informieren und sensibilisieren (z. B. Flyer, Brotsack, Aktionen gegen Food Waste, Kochbuch über Verwertung von Brotreste von Richemont)
- Definition eines kleinen «Muss»-Sortiments bis Ladenschluss
- Verkleinerung des Standardsortiments gemäss den Bedürfnissen des Kundenstamms sowie Variationen im Sortiment (Standardangebot mit variierenden Produkten ergänzen)
- Berücksichtigung von Hilfsorganisationen
- Erfassung der Lebensmittelverschwendung (Gratisdienstleistung von «United Against Waste»)
- Ausbau der Statistiken zur Verbesserung der Produktionsplanung

Falls Lebensmittel trotz allen Anstrengungen übrigbleiben, empfiehlt der SBC folgende fünf Weiterverwendungsmöglichkeiten:⁹

- **Altes Brot für die Herstellung von Brotteigen verwenden:** Überschüssiges Brot kann als Bestandteil von Rezepturen verwendet werden.
- **Weitergabe an Dritte:** Die Kooperation mit gemeinnützigen Organisationen (z. B. «Tischlein deck dich», Caritas) oder über die Initiative «foodsharing» ist eine wirksame und soziale Massnahme gegen Food Waste. Die Zusammenarbeit mit innovativen KMU wie die «Äss-Bar», die mittlerweile an über zehn Standorten in der Schweiz vertreten ist, bietet eine weitere Alternative: In Zusammenarbeit mit verschiedenen Bäckereien-Confiserien werden in den Verkaufsstellen Backwaren und Patisserie vom Vortag zu einem stark vergünstigten Preis weiterverkauft.
- **Verkauf im eigenen Laden:** Die beiden Berner Familienunternehmen Reinhard AG und Beck Glatz Confiseur AG verkaufen die Backwaren vom Vortag unter dem Titel «am 2. Tag, die 2. Chance, für 2 Franken», die Merz AG Bäckerei-Konditorei aus Luzern unter dem Titel «Merz vom Vortag».
- **Verarbeitung zu Tierfutter:** Nach Vermeidung und Weitergabe an Dritte ist die ökologisch sinnvollste Verwertung von überschüssigem Brot die Weiterverarbeitung zu Tierfutter.
- **Energetische Wiederverwendung:** Bäckereien, die feine Backwaren (z. B. Torten, Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen) und Snacks herstellen, können diese Nahrungsmittel zur Erzeugung von Biogas einsetzen.

Bern, 11. Juni 2019 (Version 1)

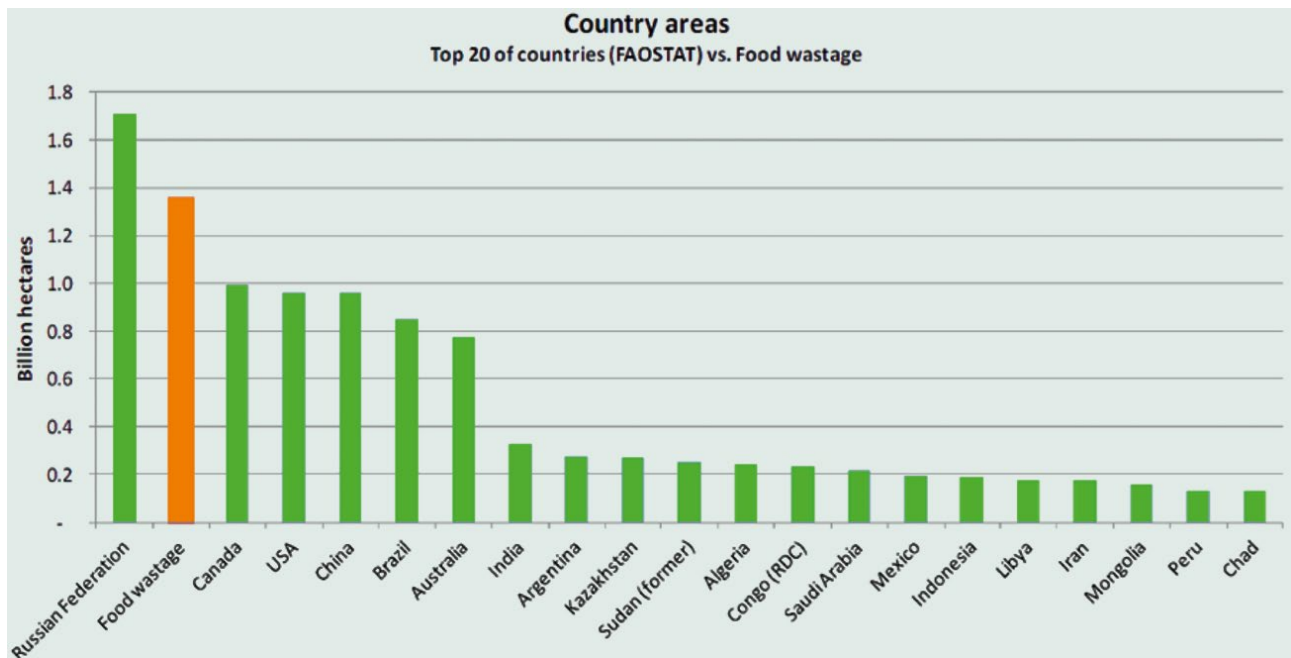
⁸ United against waste, <https://www.united-against-waste.de/index.php> (zuletzt geöffnet am 15.5.19)

⁹ panissimo | 11. Januar 2019 | Nr. 1; Grundlage: WWF Deutschland, Studie September 2018

Anhang

Ausmass der Lebensmittelverschwendung in Hektar und im Vergleich mit den landwirtschaftlichen Flächengrössen ausgewählter Staaten (in Milliarden Hektar)

Ein Drittel aller Lebensmittel wird weltweit weggeworfen. Das entspricht etwa 1,4 Mrd. Tonnen jährlich. Da all diese Lebensmittel angebaut, gezüchtet, geerntet, transportiert, gelagert und zubereitet werden müssen, führt Food Waste zu einer Verschwendung von natürlichen Ressourcen. Umgerechnet entsprechen die 1,4 Milliarden Tonnen 28 % der landwirtschaftlichen Fläche, die der Weltbevölkerung zur Verfügung stehen.¹⁰



¹⁰ WWF Deutschland, <https://mobil.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Zugut-fuer-die-Tonne-Hintergrundpapier-20190319.pdf> (zuletzt geöffnet am 15.5.19)