

## Medienmitteilung

Bern, 27. Juli 2023

# Verkauf nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums für den Detailhandel ganz einfach

foodwaste.ch stellt dem Detailhandel kostenlos eine «Toolbox» zur Verfügung, mit der diese Lebensmittel bedenkenlos über das Haltbarkeitsdatum anbieten können. Dies ist gemäss Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen unter Einhaltung bestimmter Vorgaben ausdrücklich erlaubt. Die systematische Integration abgelaufener Produkte in das Angebot wird so für alle Läden ab sofort einfach realisierbar.

Viele Detailhändler:innen und Hofladenbesitzer:innen möchten aktiv einen Beitrag zur Reduktion von Food Waste leisten. Nur wissen viele nicht, dass der Verkauf von Lebensmitteln über das Mindesthaltbarkeits- (MHD) und das Verbrauchsdatum (VD) fast immer bedenkenlos möglich und gemäss Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen ausdrücklich erlaubt ist. Den Ladenbesitzer:innen fehlt oftmals Zeit, Geld und vor allem das Wissen, was zu tun ist, um ihre Ware länger rechtskonform verkaufen zu können. Dies hat ein von der Stiftung Mercator finanziertes Vorprojekt von foodwaste.ch an den Tag gebracht.

### «Toolbox» für den Detailhandel

Aus diesen Erkenntnissen heraus hat die Non-Profit-Organisation foodwaste.ch eine «Toolbox» entwickelt, die namentlich den kleineren und mittelgrossen Läden alles Notwendige in die Hand gibt, um den Verkauf über das Haltbarkeitsdatum hinaus so einfach wie möglich zu gestalten. Die Toolbox, die unter <https://foodwaste.ch/detailhandel> kostenlos angeboten wird, besteht aus:

- Merkblatt, wie Fleisch korrekt einzufrieren ist
- Video-Tutorial zum Einfrieren von Fleisch in deutscher Sprache mit französischen Untertiteln
- Gefrieretikette, zweisprachig deutsch und französisch
- Etikette für den Verkauf von Produkten über das Mindesthaltbarkeitsdatum, zweisprachig deutsch und französisch
- Reduktions-Kleber mit verschiedenen Prozentangaben
- Bestellliste für fertige und leere Etiketten bei Lenzlinger SA, Neuchâtel
- Kurzinformation für Kund:innen im Laden (POS)
- Flyer für Kund:Innen mit Platz für Firmenlogo
- Leitfaden und Infoschreiben des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)

((Foto1: Mehl))

Mehl darf vom Detailhandel über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus verkauft werden, weil es bis 360 Tage nach Ablauf noch bedenkenlos konsumierbar ist.

((Foto 2: Fleisch))

Eingepacktes Fleisch kann bis zu 3 Monate länger verkauft werden, wenn es bis zum Verbrauchsdatum fachgerecht eingefroren wurde.



## Detailhandel in der Verantwortung

Die Toolbox soll aber nicht nur helfen, weniger Food Waste in den Läden zu erzeugen. Der Detailhandel hat es auch in der Hand, seine Kundschaft durch ein regelmässiges, transparent angeschriebenes Angebot von abgelaufener aber einwandfreier Ware zu sensibilisieren. Diese Rolle hat Vorbildcharakter und wird dazu führen, dass Konsument:innen auch im eigenen Haushalt vermehrt Produkte zuerst mit ihren Sinnen (Augen, Nase, Mund) prüfen und diese nicht ungeschaut in den Abfall werfen, bloss weil das Haltbarkeitsdatum abgelaufen ist. Diese Wechselwirkung zwischen Detailhandel und Konsument:innen hat grosses Potenzial für einen zunehmend umweltbewussteren und wertschätzenderen Umgang mit den Nahrungsmitteln. Unterstützt werden Konsument:innen auch durch die Infoplattform von foodwaste.ch zur verlängerten Haltbarkeit von Lebensmitteln.

### «Mindestens haltbar bis» heisst nicht «sofort schlecht ab»

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist eine Art Frischegarantie des Herstellers, bis zu dem dieser die Qualität des Lebensmittels wie ab Fabrik verspricht. Dass diese Waren aber auch nachher noch ohne Sicherheitsbedenken konsumiert werden können – je nach Produktkategorie bis zu einem Jahr darüber hinaus –, wissen immer noch viel zu wenige Menschen. Ähnliches gilt für rasch verderbliche Ware: Diese darf nämlich bis zum aufgedruckten Verbrauchsdatum (VD) für drei Monate eingefroren werden. Diese Optionen werden seit 2021 durch zwei im Auftrag des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen erstellten wissenschaftlichen Leitfäden gestützt, an deren Erstellung Claudio Beretta, Food-Waste-Wissenschaftler an der ZHAW und Vereinspräsident von foodwaste.ch massgeblich beteiligt war.

### Riesiges Potenzial für die Umwelt

Im Schnitt geht jedes dritte Lebensmittel zwischen Feld und Teller verloren. Das sind allein in der Schweiz jährlich 2,8 Millionen Tonnen. Food Waste hat weitreichende Auswirkungen auf Klima und Umwelt. Darum gehört die Halbierung der Lebensmittelverschwendung zur Agenda 2030 des Bundes für eine nachhaltige, klimaschonende Entwicklung der Schweiz. Diese Agenda basiert auf den Nachhaltigkeitszielen (SDG), zu deren Umsetzung sich alle UNO-Mitgliedstaaten verpflichtet haben.

#### Rückfragen und Interviews

- **Erika Bauert**, Projektleiterin MHD+, [eb@foodwaste.ch](mailto:eb@foodwaste.ch), 079 482 98 87  
Stefan Bosshardt, Leiter Kommunikation, [sb@foodwaste.ch](mailto:sb@foodwaste.ch), 031 306 17 62
- **Karim Hächler**, Projektleiter Romandie, [kh@foodwaste.ch](mailto:kh@foodwaste.ch), 031 306 17

#### Weitere Infos zur verlängerten Haltbarkeit von Lebensmitteln:

- Spezifische Informationen für den Detailhandel: <https://foodwaste.ch/detailhandel>
- Generelle Informationen: <https://foodwaste.ch/haltbarkeit-lebensmittel/>

**foodwaste.ch** informiert und sensibilisiert seit 2012 in der ganzen Schweiz die Bevölkerung zum Thema Lebensmittelverschwendung mit dem Ziel, Food Waste in der Schweiz bis 2030 zu halbieren und die Wertschätzung gegenüber Nahrungsmitteln zu steigern. Die Non-Profit-Organisation fördert und unterstützt den gesellschaftlichen Dialog unter den Akteur:innen. foodwaste.ch liefert konkrete Lösungen, die zu einer Verminderung von Food Waste in der ganzen Lebensmittelkette führen – beispielsweise mit den Programmen «Foodsaving mit Schulklassen», «Null-Resten-Küche», «Deine Stadt tischt auf», «foodsave-bankette.ch», interaktiven Ausstellungen – und mit den Aktivitäten für eine verlängerte Haltbarkeit von Lebensmitteln.

Weitere Infos: [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch)