



Food Waste Reduktion Schweiz

Empfehlungen für Verarbeitung und Handel

WWF Schweiz und foodwaste.ch

Herausgeber

WWF Schweiz
foodwaste.ch

Datum

Juli 2021

Autorinnen

Dr. Daniela Hoffmann (WWF) und
Dr. Claudio Beretta (foodwaste.ch/ZHAW)

Zitiervorschlag

WWF Schweiz und foodwaste.ch (2021) Food Waste Reduktion Schweiz: Empfehlungen für Verarbeitung und Handel. Zürich

Zusammenfassung

Der Verarbeitung und dem Handel kommt innerhalb der Lebensmittelkette eine Schlüsselrolle zu: Durch ihre Abnahmepolitik, Produktentwicklung, Qualitätsanforderungen und Angebotsgestaltung haben diese Branchen die Möglichkeit, Food Waste über ihr eigenes operatives Geschäft hinaus und über die gesamte Lebensmittelkette hinweg massiv zu reduzieren. Der WWF und foodwaste.ch veröffentlichen Empfehlungen zur Food Waste Reduktion für die Branchen Verarbeitung und Handel in der Schweiz. Die Empfehlungen verteilen sich auf die drei Handlungsachsen (1) Messbarkeit herstellen, (2) Reduktionsziele setzen und (3) wirkungsvolle Massnahmen umsetzen. Mithilfe dieser Empfehlungen soll der Beitrag, den die Branchen Verarbeitung und Handel in den kommenden Jahren für die Food Waste Reduktion in der Schweiz leisten, transparent gemacht werden.

Resumé

Les secteurs de la transformation et du commerce ont un rôle clé à jouer dans la chaîne de production et de consommation des aliments. Par leurs politiques d'acceptation des produits (aspect, taille etc.), le développement des produits, les exigences de qualité et la conception de l'offre, ces secteurs ont la possibilité de réduire de manière significative le gaspillage alimentaire au-delà de leurs propres activités et sur l'ensemble de la chaîne. Le WWF et foodwaste.ch publient des recommandations pour la réduction du gaspillage alimentaire pour les secteurs de la transformation et du commerce en Suisse. Les recommandations sont divisées en trois axes d'action : (1) établir les unités de mesure, (2) fixer des objectifs de réduction et (3) mettre en œuvre des mesures efficaces. Grâce à ces recommandations, la contribution des secteurs de la transformation et du commerce à la réduction du gaspillage alimentaire en Suisse pourra être communiqué de façon transparente.



Food Waste ist ineffizient, teuer und belastet die Umwelt

Food Waste ist ein globales Problem: Die Welternährungsorganisation (FAO) schätzte 2011, dass etwa ein Drittel aller für den menschlichen Verzehr produzierten Lebensmittel verloren geht oder verschwendet wird¹. Aktuelle und umfassende Analysen kommen zu dem Schluss, dass es sogar 40% sind². Ähnliche Grössenordnungen gelten für die Schweiz. Studien zeigen, dass pro Jahr etwa 300 kg Food Waste pro Person anfallen. 160 kg gehen während der Herstellung und Verteilung verloren, 140 kg werden im privaten Konsum zu Hause und in der Gastronomie verschwendet.³



Drei grundsätzliche Probleme von Food Waste:

Food Waste ist eine Verschwendung von Ressourcen (Ackerland, Wasser, Energie, Pestizide, Dünger) und belastet die Umwelt. 25% unseres Ernährungs Fussabdrucks geht auf Rechnung von Food Waste¹¹.

Food Waste ist eine finanzielle Verschwendung: Jeder Schweizer Haushalt wirft pro Jahr Lebensmittel im Wert von rund 600 Franken weg¹¹. Abschreiber im Detailhandel und niederwertige Nutzung von Produktnebenströmen (z.B. Molke als Tierfutter) in der Verarbeitung verursachen Entsorgungskosten und verringern den Ertrag.

Food Waste ist ein ethisches Problem. Einerseits werden jährlich gewaltige Mengen an Lebensmitteln verschwendet, andererseits leiden Menschen an Hunger. Lebensmittelspenden setzen am Ende der Kette an und sind nur ein Tropfen auf den heissen Stein.

Die Schlüsselpositionen von Verarbeitung und Handel

Food Waste entsteht entlang der gesamten Lebensmittelkette. Entscheidungen und Aktivitäten in einem Glied der Kette haben Effekte in vor- und nachgelagerten Sektoren. Verarbeitung und Handel haben über ihre Abnahmepolitik, Produktentwicklung, Qualitätsanforderungen und Angebotsgestaltung die Möglichkeit, Food Waste über die gesamte Lebensmittelkette hinweg massiv zu reduzieren⁴. Sie übernehmen dadurch eine Schlüsselrolle bei der Reduktion von Food Waste und sind ein wichtiger Teil der Lösung.

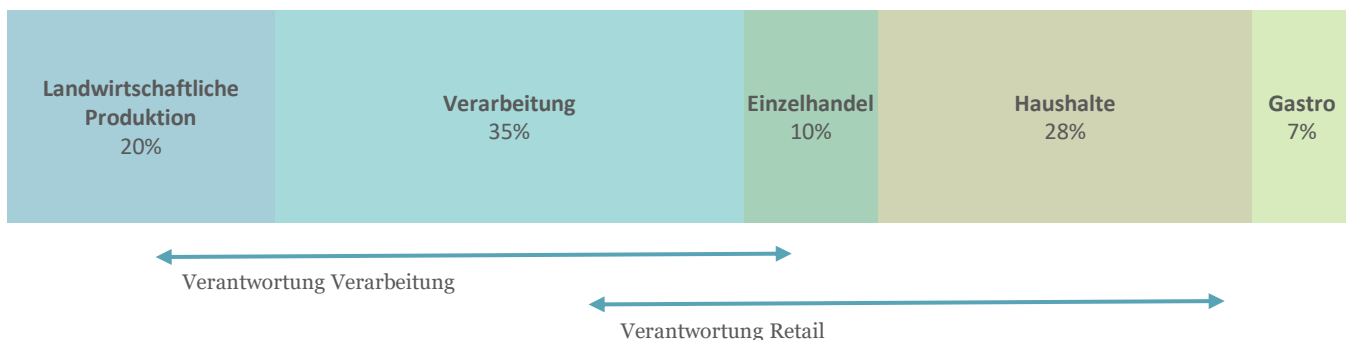


Abbildung 1. Mengenmässiger Anteil Food Waste in % (gesamt 2.8 Mio. t). Source: Beretta & Hellweg, 2019.

In einer Umfrage von Feedback Global bei UK Früchte- und Gemüseproduzenten gaben 80% der befragten Landwirtinnen und Landwirte an, dass die Ausgestaltung der Lieferverträge für Lebensmittelverluste in der Landwirtschaft mitverantwortlich sei. Weiter gaben 60% der Befragten an, dass sie Überproduktion in Kauf nehmen wegen des Drucks, die Anforderungen der Abnehmer erfüllen zu müssen und anderenfalls ihre Verträge aufs Spiel zu setzen. Für die überschüssigen Produkte sei es aber auf Grund fehlender alternativer Absatzkanäle schwierig, Abnehmer zu finden. Zusätzlich entstehe Food Waste wegen der geforderten kosmetischen Standards, wobei die Menge je nach Landwirtschaftsbetrieb auf bis zu 40% der Produktionsmenge geschätzt wird⁵.

Die Gesellschaft erwartet Lösungen

Die Halbierung der Lebensmittelverluste bis 2030 ist erklärtes Ziel der Agenda 2030 der Vereinten Nationen, welche die Schweiz 2015 unterzeichnet hat. Das gesetzte Ziel für Food Waste - Sustainable Development Goal (SDG) 12.3: «Bis 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschliesslich Nachernteverlusten verringern»⁶. Damit ist die Schweiz aufgefordert, bis 2030 Food Waste relevant und nachweislich zu reduzieren. Um dies zu erreichen, sind Massnahmen auf allen Stufen der Lebensmittelkette notwendig.

Auf nationaler, kantonaler und kommunaler Ebene bestehen gesetzliche Grundlagen, Konzepte und Strategien. Nebst den staatlichen Akteuren lancierten in den letzten Jahren Verbände, Stiftungen, private Organisationen und Initiativen Projekte gegen Lebensmittelverschwendung. Eine umfassendere Auflistung wurde in einem **Grundlagendokument** zusammengestellt.

Der Druck aus der Bevölkerung und dem Parlament steigt. Regulative Eingriffe sind unausweichlich, sollten die Wirtschaftsakteure weiterhin keine sinnvollen Ziele kommunizieren und effektive Massnahmen umsetzen. Eine aktuelle Befragung in der Schweiz zeigt: Konsumentinnen und Konsumenten wären sogar bereit, einen Mehrpreis zu bezahlen, wenn entlang der Lebensmittelkette nachweisbar Food Waste reduziert wird⁷. Im Herbst 2021 soll der Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung vom Bundesrat verabschiedet werden. Der Entwurf enthält zahlreiche freiwillige Massnahmen der Branche.

Anhand der in diesem Dokument festgeschriebenen Empfehlungen wollen der WWF und foodwaste.ch (1) die Voraussetzungen zum Erreichen des Sustainable Development Goals (SDG 12.3) aufzeigen und (2) Fortschritte bei der Bekämpfung von Food Waste in Verarbeitung und Handel für die Bevölkerung nachvollziehbar und sichtbar machen. Mit Erreichen des nächsten Meilensteins (der Verabschiedung des Nationalen Aktionsplans gegen Lebensmittelverschwendung durch den Bundesrat) braucht es eine aufmerksame und öffentliche Begleitung der Umsetzung. Der WWF und foodwaste.ch werden regelmässige Bewertungen zur Umsetzung der Empfehlungen veröffentlichen.

Als Konsumentinnen und Konsumenten müssen wir einen Beitrag gegen Food Waste im eigenen Haushalt leisten; als kritische Öffentlichkeit können wir Unternehmen zusätzlich motivieren, Lebensmittelketten so zu gestalten, dass Food Waste erst gar nicht anfällt, und wo nicht vermeidbar, sinnvoll verwertet wird.



Empfehlungen

1. MESSEN: Messbarkeit herstellen und transparent berichten

Um Food Waste nachweisbar zu reduzieren und ergriffene Massnahmen auf ihre Wirksamkeit zu überprüfen, braucht es ein gemeinsames Verständnis und Mindestanforderungen zu Messung und Reporting entlang der Lebensmittelkette. Aus einem aktuellen Bericht der UNEP⁸ geht hervor, dass die Schweiz derzeit keine Daten in zureichender Qualität erhebt, um die Veränderung von Food Waste bewerten zu können. Verarbeitung und Handel berichten nicht standardisiert und transparent zum anfallenden Food Waste.

Fallbeispiel UK Courtauld Agreement

Das Courtauld Agreement ist eine freiwillige Vereinbarung und bringt Organisationen aus dem gesamten Lebensmittelsystem Grossbritanniens zusammen, um die Produktion und den Konsum von Lebensmitteln und Getränken nachhaltiger zu gestalten. Ein Ziel der Courtauld Agreements ist die Reduktion der Lebensmittel- und Getränkeabfälle um 20% bis 2025. Die vom Detailhändler Tesco freiwillig initiierte Messung von Food Waste über die gesamte Lebensmittelkette zeigt, dass der integrale Ansatz funktioniert⁹.

Was können Verarbeitung und Handel (und deren Branchenverbände) tun:

1. Aktiv Erfahrungen mit Messmethoden und Reporting-Tools teilen.

Erfolgskriterium: Treffen/Workshops/Seminare zu dem Thema finden regelmässig und langfristig statt und ein relevanter Anteil der Akteure (gemessen am Marktanteil) nimmt teil. Es gibt dazu ein Gefäss im Sinne einer kompetenten Koordinationsstelle.

2. Verarbeitung und Handel einigen sich innerhalb der Branche und entlang der Lebensmittelkette auf Transparenz und Reportingregeln.

Erfolgskriterium: Ein Mess- und Reportingstandard wird von den Branchen akzeptiert und eingeführt.

3. Der gewählte Mess- und Reportingstandard ist glaubwürdig und liefert langfristig vergleichbare Daten (Zeitreihen), um die Wirkung von Massnahmen evaluieren zu können.

Erfolgskriterium: Third Party Assurance (unabhängige Prüfung) ist Bestandteil des Standards.

4. Transparente und öffentlich Berichterstattung zu Food Waste.

Erfolgskriterium: Die Branchen/Subbranchen/Unternehmen weisen Food Waste Daten transparent und leicht für die Öffentlichkeit zugänglich aus.

2. ZIELE SETZEN: Klare Ziele setzen, die zu Synergien entlang der Wertschöpfungskette führen

Messbare sektorspezifische Reduktionsziele sind mit sektorübergreifenden Zielen zu verbinden. Es bestehen relevante Wissenslücken über die Zusammenhänge von Food Waste Reduktionsmassnahmen und deren Kaskadeneffekte innerhalb der Lebensmittelkette¹⁰. Um ungewollte, negative Effekte möglichst zu verhindern, ist ein lebensmittelkettenübergreifender Ansatz wichtig.

Fallbeispiel Norwegen Matvett:

Im Juni 2017 startete «Matvett» als Vereinbarung zwischen 42 Unternehmen aus der Lebensmittelkette (Lebensmittelhersteller, Einzelhändler, Supermärkte und Catering-Anbieter) und der norwegischen Regierung. Ziel dieser Vereinbarung zwischen Staat und Unternehmen ist es, die Lebensmittelabfälle in Norwegen bis 2030 zu halbieren. Die Vereinbarung ist freiwillig aber für die Vertragsparteien verbindlich.

Was können Verarbeitung und Handel tun:

1. Auf Unternehmensebene Ziele für den direkt zurechenbaren Food Waste setzen.

Erfolgskriterium: Ein relevanter Anteil der Akteure (gemessen am Marktanteil) hat Ziele zur Reduktion des Food Waste für das operative Geschäft bestimmt und veröffentlicht.

2. Ziele innerhalb der Branche vereinbaren.

Erfolgskriterium: Die Branchen und Subbranchen haben Ziele veröffentlicht.

3. Für aus Umweltsicht besonders relevante Produktlinien und Kategorien (z.B. Fleisch und Milch) Food Waste Reduktionsziele entlang der gesamten Lebensmittelkette festlegen.

Erfolgskriterium: Für jene Produkte und Produktkategorien, die gesamthaft den Grossteil der Umweltbelastung des Food Waste in der Schweiz ausmachen¹¹, sind ambitionierte Reduktionsziele gesetzt.

3. UMSETZEN: Wirkungsvolle Massnahmen innerhalb der Lebensmittelkette umsetzen

Um bis 2030 den Food Waste relevant und SDG-konform zu reduzieren, besteht akuter Handlungsbedarf. Viele mögliche Massnahmen sind bekannt und müssen verstärkt, vergrössert oder von zusätzlichen Akteuren umgesetzt werden. Andere Massnahmen werden noch entwickelt, getestet und auf ihre Wirksamkeit evaluiert. Technologische, organisatorische und Marketing-Innovationen tragen dazu bei, Food Waste entlang der gesamten Lebensmittelkette zu reduzieren¹². Um Ressourcen und Synergien innerhalb der Branchen und entlang der Lebensmittelkette zu nutzen, braucht es Zusammenarbeit und Transparenz.

Fallbeispiel UK: integrale Food Waste Reduktion über die gesamte Lebensmittelkette

Im Vereinigten Königreich wurde 2015 ein einheitliches Logo (ein kleiner blauer Kühlschrank) eingeführt, um Konsumentinnen und Konsumenten die beste Lagerbedingung für Frischprodukte zu vermitteln. 2019 wurde das Logo auf 15% der relevanten Produkte verwendet¹. Dies ist eine Massnahme, um unter anderem den lebensmittelkettenübergreifenden Food Waste bei Gemüse zu verringern¹. Sie wird ergänzt mit anderen Massnahmen, die beispielsweise Verluste im Anbau analysieren oder Prozesse zur Anpassung von Qualitätsanforderungen etablieren.

Auch Digitalisierungskonzepte können bei der Umsetzung massgeblich helfen, Lösungen umzusetzen und den Aufwand für Firmen im Zusammenhang mit einer nachhaltigen Produktionsweise zu reduzieren, z.B. indem sie mittels Datenkorrelation Vorhersagemodelle über Absatzmengen ermöglichen

Was können Verarbeitung und Handel tun:

1. Auf Unternehmensebene Massnahmenpläne oder Roadmaps für den Food Waste im operativen Geschäft erstellen und umsetzen.

Erfolgskriterien: Ein relevanter Anteil der Akteure (gemessen am Marktanteil) hat (1) Massnahmenpläne veröffentlicht und (2) setzt die Massnahmen nachweislich um.

2. Innerhalb der Branche Massnahmenpläne entwickeln und umsetzen.

Erfolgskriterien: Die Branchen und Subbranchen haben (1) Massnahmenpläne veröffentlicht und (2) setzen die Massnahmen nachweislich um.

3. Für aus Umweltsicht besonders relevante Produktlinien und Kategorien (z.B. Fleisch und Milch) integrale Projekte entwickeln und umsetzen.

Erfolgskriterium: Für jene Produkte und Produktkategorien, die gesamthaft den Grossteil der Umweltbelastung des Food Waste in der Schweiz ausmachen¹¹, sind Projekte wirkungsvoll umgesetzt (-> Wirkung wird mittels Messung nachweisbar)

4. Wirkung auf vorgelagerte Stufen berücksichtigen.

Erfolgskriterium: Die Beschaffung inkl. Lieferverträgen wird regelmässig bezüglich der Möglichkeiten untersucht und optimiert, Food Waste in den vorgelagerten Stufen zu vermeiden.

5. Wirkung auf nachgelagerte Stufen berücksichtigen.

Erfolgskriterium: Die Angebotsgestaltung, die Kommunikation und das Marketing werden regelmässig bezüglich der Möglichkeiten untersucht und optimiert, Konsumenten am Point of Sale zu einem Food Waste-freien Verhalten zu animieren.

6. Relevante und betroffene Stakeholder (Produzenten und Produzentinnen, Konsumentinnen und Konsumenten, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter...) in Entwicklung und Umsetzung einbinden. Dazu gibt es eine gut vernetzte, themenspezifische und fachlich kompetente Koordinationsstelle.

Erfolgskriterium: Stakeholder werden systematisch befragt und angehört.

7. Erfolgskontrolle für Massnahmen zur Vermeidung von Food Waste bei Konsumenten.

Erfolgskriterium: Die Branchen machen die Wirkung von Massnahmen gegenüber Konsumenten (Sensibilisierung, Marketing, Nudging, Angebotsgestaltung...) durch Indikatoren sichtbar (z.B. Umfragen).

Begriffsverwendung:

Food Waste wird hier analog zum Begriff vermeidbare *Lebensmittelverluste* (Beretta & Hellweg, 2019) verwendet¹: «Essbare Teile von Lebensmittelverlusten, welche nach aktuellem Stand der Technik vermeidbar wären». Im Gegensatz zur UNO und der FAO wird hier also nicht unterschieden zwischen Food Loss und Food Waste, weil es keine eindeutige Abgrenzung zwischen den beiden Begriffen gibt¹. <http://www.fao.org/sustainable-development-goals/indicators/12.3.1/en/>

Lebensmittelkette «System, durch welches Lebensmittel vom Produzenten bis zum Endkonsumenten fließen. Das System besteht aus den Stufen Landwirtschaftliche Produktion und Fischerei, Verarbeitung, Gross- und Detailhandel, Gastronomie und private Haushalte».

¹ FAO. 2019. The State of Food and Agriculture 2019. Moving forward on food loss and waste reduction. Rome.

² WWF UK (2021). Driven to Waste: The Global Impact of Food Loss and Waste on Farms. Woking

³ Kanton Zürich, Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft/AWEL (2014). Food Waste: Mengenströme pro Person und Jahr in der Schweiz.

⁴ Ghosh R., Eriksson M., (2019) Food waste due to retail power in supply chains: Evidence from Sweden, Global Food Security, Volume 20, Pages 1-8,

⁵ Feedback (2018) https://feedbackglobal.org/wp-content/uploads/2018/08/Farm_waste_report_.pdf

⁶ <https://www.eda.admin.ch/agenda2030/de/home/agenda-2030/die-17-ziele-fuer-eine-nachhaltige-entwicklung/ziel-12-fuer-nachhaltige-konsum-und-produktionsmuster-sorgen.html>,

⁷ Rudolph, L.; Fesenfeld, L.; Quoß, F.; Weil, L.; Wäger, P.; Bruker, J.; Walder, C.; Wehrli, S.; Bernauer, T. (2020); Schweizer Umweltpanel: Lebensmittelabfälle; ETH Zürich.

⁸ United Nations Environment Programme (2021). Food Waste Index Report 2021. Nairobi.

⁹ Feedback (2018) https://feedbackglobal.org/wp-content/uploads/2018/06/Supermarket-scorecard_136_fv-1.pdf

¹⁰ Andrea Cattaneo, Marco V. Sánchez, Máximo Torero, Rob Vos, (2021) Reducing food loss and waste: Five challenges for policy and research, Food Policy, Volume 98,

¹¹ C. Beretta & S. Hellweg (2019): Lebensmittelverluste in der Schweiz: Mengen und Umweltbelastung. Wissenschaftlicher Schlussbericht, Oktober 2019. ETH Zürich. www.bafu.admin.ch/lebensmittelabfaelle

¹² Lusine Aramyan, Matthew Grainger, Katja Logatcheva, Simone Piras, Marco Setti,

Gavin Stewart and Matteo Vittuari (2020) Food waste reduction in supply chains through innovations: a review; Measuring Business Excellence; <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/MBE-11-2019-0105/full/html#sec017>

**Unser Ziel**

Gemeinsam schützen wir die Umwelt und gestalten eine lebenswerte Zukunft für nachkommende Generationen.

WWF Schweiz

Hohlstrasse 110

Postfach

8010 Zürich

Tel.: +41 (0) 44 297 21 21

wwf.ch/kontakt

Spenden: PC 80-470-3

wwf.ch/spenden