

Lebensmittelverschwendung belastet die Umwelt stark

Seit der Verordnung über die Vermeidung und die Entsorgung von Abfällen (VVEA) haben die Gemeinden den gesetzlichen Auftrag, sich für die Abfallvermeidung zu engagieren. Die Stiftung Pusch hilft ihnen mit Rat und Tat.



Lebensmittel sind sehr aufwendig in der Produktion und deshalb ein wertvolles Gut, das nicht im Müll landen sollte.

Bild: Pixabay

Die Schweiz hat das grosse Privileg, qualitativ hochwertige Lebensmittel in Hülle und Fülle zur Verfügung zu haben. Die Kehrseite: Viel zu oft werden Lebensmittel nicht gegessen, weil sie vermeintlich nicht perfekt sind. Sei es, weil sie aufgrund ihrer Unförmigkeit oder natürlicher Schönheitsfehler gar nicht erst verkauft werden (können), oder aber, weil ein Lebensmittel im Haushalt älter wird, den Reiz verliert und daher im Kehricht landet. Jährlich fallen so in der Schweiz 2,8 Millionen Tonnen Food Waste an. Das entspricht 4,5-mal dem Gewicht der Schweizer Bevölkerung.

Gravierende Folgen

Diese Verschwendung belastet nicht nur das Portemonnaie, sondern auch die Umwelt. Denn mit den Lebensmitteln verschwenden wir auch sämtliche kostbaren Ressourcen, die für Produktion und Distribution verwendet wurden: Damit sind Land, Wasser und Energie genauso gemeint wie Düngemittel, Pestizide und Verpackungsmaterial.

Food Waste ist nicht nur moralisch verwerflich, sondern belastet auch Klima und Gewässer unnötig. Tiere müssen vergeblich ihr Leben lassen, und der nutzlose Verbrauch von Landwirtschafts-

land führt zu unnötigem Druck auf natürliche Ökosysteme, die für den Erhalt der Artenvielfalt wichtig sind. Insgesamt schadet die Lebensmittelverschwendung in der Schweiz der Umwelt gleich stark wie 50 Prozent des motorisierten Individualverkehrs. Durch eine Halbierung von Food Waste liesse sich die ernährungsbedingte Umweltbelastung um 10 bis 15 Prozent senken. Das wäre ein wesentlicher Beitrag zu einem zukunftsfähigen, ressourceneffizienten und klimafreundlichen Lebensstil.

Gemäss Berechnungen des Bundesamts für Umwelt (BAFU) entsteht ein grosser Teil der vermeidbaren Abfälle in Haushalten. Pro Person und Jahr gehen hier rund 90 Kilo Lebensmittel verloren. Mit 38 Prozent belasten diese Lebensmittelabfälle die Umwelt deutlich am stärksten. An zweiter Stelle steht die Verarbeitungsindustrie (27 Prozent), gefolgt von der Gastronomie (14 Prozent) und dem Gross- und Detailhandel (8 Prozent). Die landwirtschaftliche Produktion von Nahrungsmitteln, die ganz am Anfang der Kette steht, macht 13 Prozent der Umweltbelastung aus, wobei diese grösstenteils im Ausland anfällt.

Wichtig ist, dass Lebensmittel auch als solche verwendet werden. Denn eine kürzlich im Auftrag des BAFU publizierte ETH-Studie kommt zum Schluss, dass eine optimierte Verwertung von Lebensmittelabfall in der Biogasanlage oder als Tierfutter nur einen Bruchteil der Umweltwirkung der Vermeidung von Lebensmittelverlusten entfalten kann. Betrachtet man aber die Verwertungszahlen genauer, fällt auf, dass heute nur 0,62 Prozent der Lebensmittelabfälle gespendet und so weiter als Lebensmittel verwendet werden, während knapp die Hälfte zu Dünger und Bodenverbesserer oder Biogas verwertet werden. 31 Prozent werden zu Tierfutter, und weitere 21 Prozent landen in der Kehrichtverbrennung.

Um das zu ändern, braucht es viel Engagement aller Akteure entlang der Lebensmittelkette – inklusive der Konsumentinnen und Konsumenten. Im Vordergrund stehen die optimierte Pla-

nung, ein gutes Vorratsmanagement, die konsequente Verwertung von Resten und die vermehrte Verwendung zweitklassiger, trotz Schönheitsfehlern einwandfreier Produkte.

Engagierte Gemeinden sind gefragt

Auch Kantone, Städte und Gemeinden sind eine wichtige Grösse, um Food Waste zu bekämpfen. Mit der Verordnung über die Vermeidung und die Entsorgung von Abfällen (VVEA) von 2016 haben sie den gesetzlichen Auftrag erhalten, sich für die Abfallvermeidung zu engagieren. Dabei gibt es für Gemeinden viele Möglichkeiten, sich für weniger Lebensmittelverschwendung stark zu machen. Sie können:

- via Abfallkalender und weitere Kommunikationskanäle die Bevölkerung auf die Problematik aufmerksam machen und Tipps zur Vermeidung und richtigen Entsorgung von Food Waste geben,
- Räumlichkeiten und Infrastruktur für Lebensmittelhilfe und Food-Sharing-Initiativen aus der Bevölkerung zur Verfügung stellen,
- Akteure der Lebensmittelkette (wie Landwirte, Metzger, Bäcker, Restaurateure, Lebensmittelhändler) an einen Tisch bringen und gemeinsam Lösungen suchen,
- Anforderungen zur Vermeidung von Food Waste an Caterer der gemeindeeigenen Verpflegungsstätten (Kitas, Mittagstische, Kantinen) oder Veranstalter von öffentlichen Events stellen,
- Food Waste in der Schule zum Thema machen, zum Beispiel im Fach Wirtschaft, Arbeit, Haushalt oder mit dem

Fachbeiträge und Toolbox für Gemeinden

Die kommende Ausgabe 3/2020 der Pusch-Fachzeitschrift «Thema Umwelt» befasst sich mit Food Waste. Wer sich vertieft damit auseinandersetzen möchte, kann das Einzelheft oder ein Abo der viermal jährlich erscheinenden Zeitschrift hier bestellen: www.pusch.ch/thema-umwelt. Zudem stellt Pusch ab November 2020 eine Food-Waste-Toolbox mit weiteren Massnahmen und Checklisten auf der Website zur Verfügung. Sie unterstützt Gemeinden dabei, sich engagiert für die Reduktion der Lebensmittelverschwendung einzusetzen. www.pusch.ch

Abfall- und Konsumunterricht von Pusch,

- öffentliche Sensibilisierungsaktivitäten wie Kochevents und Bankette initiieren oder unterstützen,
- über den Abfallzweckverband oder direkt Partner der Kampagne «Save food, fight waste.» werden und die Kommunikationsangebote zur Sensibilisierung der Bevölkerung nutzen (siehe Box).

*Jennifer Zimmermann
Leiterin Gemeindeangebote und
Erwachsenenbildung, Stiftung Pusch –
Praktischer Umweltschutz*

Sensibilisierungskampagne «Save food, fight waste.»

Die schweizweite und mehrjährige Initiative «Save food, fight waste.», die Pusch Ende November 2019 initiierte, vermittelt Konsumentinnen und Konsumenten Tipps und Tricks zur Vermeidung von Food Waste. Zu den heute über 80 Partnern zählen 3 Bundesämter, 23 Kantone, 11 Gemeinden und Abfallzweckverbände, verschiedene Interessengemeinschaften von Konsumenten, Bauern und Detailhandel sowie zahlreiche Unternehmen und Food-Save-Initiativen. Sie engagieren sich mit verschiedenen Massnahmen für die Vermeidung von Food Waste und sensibilisieren die Öffentlichkeit für die Problematik. Mehr dazu unter: www.savefood.ch

Anzeige

Die Graffitischutz- Spezialisten

www.desax.ch

DESAX AG
Ernetschwilerstr. 25
8737 Gommiswald
T 055 285 30 85

DESAX AG
Felsenastr. 17
3004 Bern
T 031 552 04 55

DESAX SA
Ch. des Larges-Pièces 4
1024 Ecublens
T 021 635 95 55

Graffitischutz
Betonschutz
Desax-Betonskosmetik
Betongestaltung
Betonreinigung


DESAX
Schöne Betonflächen