

Food Waste Reduction

Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf MHD/VD



Führendes Rezept für Gastronomie und Detailhandel

Moosseedorf, 2022

Transgourmet Schweiz AG – Facts & Figures



#1

im Schweizer Belieferungs- und Abholgrosshandel



1'480

Nettoerlös 2020 in Mio. CHF



100'000

Kunden



1'824

Mitarbeitende



85

Lernende pro Jahr



31

Prodega-Märkte



10

Transgourmet-Regionallager



1

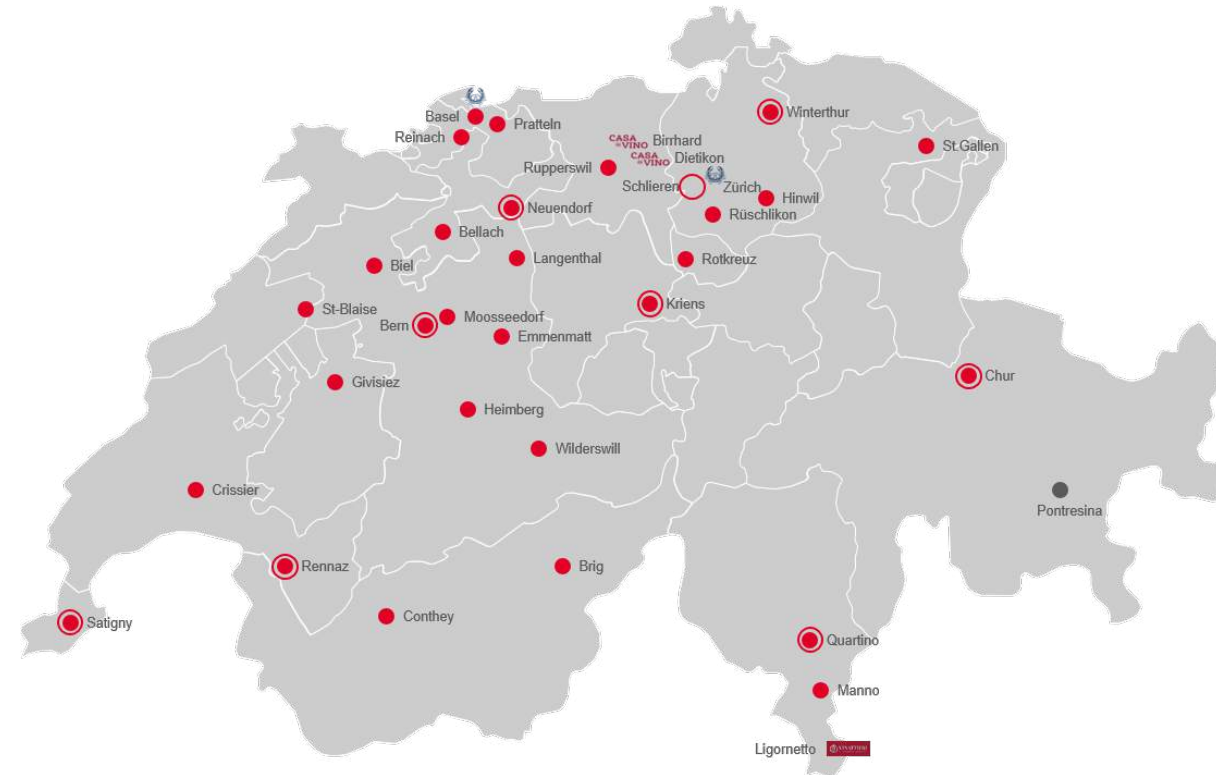
Zentrale Moosseedorf






4

Spezialisten

- Frischeparadies
- Transgourmet Valentin
- Casa del Vino
- Vinattieri



- Prodega
- Transgourmet
- Transgourmet Valentin
-  Casa del Vino
-  Vinattieri
-  Frischeparadies

Nachhaltigkeit bei der Transgourmet – 3 Säulen-Prinzip

Nachhaltige Sortimentsleistungen

- Über 700 Bio Knospe und EU-Bio zertifizierte Produkte
- Mehr als 1'600 ASC- und MSC-zertifizierte-Produkte
- Besondere Anforderungen bei Eigenmarken, z.B. kein Palmöl bei Quality Nuss-Nougat-Creme

Ressourceneffizienz & Klimaschutz

- Recycling: Wertstoffquote 78% bzw. rund 6'000 Tonnen p.a.
- Einsparungen von 36 Tonne Plastik mit bereits umgesetzten und geplanten Massnahmen im Bereich Früchte & Gemüse

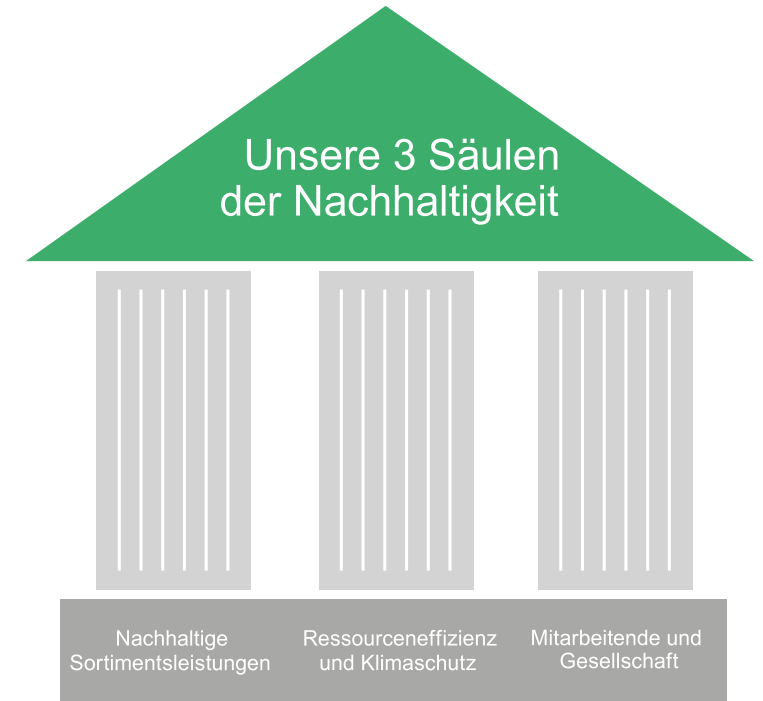
Mitarbeitende & Gesellschaft

- Ausbildung von 85 Lernenden pro Jahr
- Zertifikat «Logib» für Lohngerechtigkeit
- **Gründung und Unterstützung der Vereine «Tischlein deck dich» und «United Against Waste»**

→ **Insgesamt 23 Ziele von 2022-2026 über alle 3 Säulen hinweg (Coop-Gruppe) und weitere interne Ziele**

→ **Ziel Food Waste:** Wir vermeiden Foodwaste und stellen sicher, dass 99.5% der Nahrungsmittel in unseren Foodformaten der menschlichen Ernährung zukommen.

→ **Kennzahlen Food Waste 2021:** Rettung von über 100t Lebensmittel durch Abgabe an soziale Institutionen und Food Waste Quote von ca. 0.4% (am Umsatz gerechnet).



Ausgangslage

- November 2021: Herausgabe Informationsschreiben zur Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des MHDs
- Rahmenbedingungen für mögliche Ausweitung der Abgabe und des Spendens von LM nach Ablauf MHD
- Ziel: Food Waste-Reduktion
 - CH bis 2030: Lebensmittelabfälle halbieren
- Zielgruppe: Betriebe & Organisationen

Grundsätzliches in der Praxis

- Inverkehrbringen von LM nach Ablauf Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) **erlaubt**, sofern
 - Produktqualität und –sicherheit gewährleistet
 - Konsumenten **darüber aktiv informiert** werden (keine Täuschung)
- **!** Neue Abgabegrenzen ersetzen nicht visuelle & (wenn möglich) sensorische Prüfung der Produkte vor Abgabe

Genuss ohne Risiko

Welche Lebensmittel kann ich auch nach Ablauf des Datums sicher genießen?

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum – Vertraue deinen Sinnen: sehen, riechen, schmecken

So viele Tage können korrekt gelagerte Lebensmittel über das jeweilige Haltbarkeitsdatum hinaus konsumiert und abgegeben werden, sofern sie gut aussehen, riechen und schmecken.

+360 Tage Mehl, Teigwaren & Reis, Salz & Gewürze, Essig, Zucker, Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre, Schokolade & Süßwaren, Tee & Kaffee			
+120 Tage Fett/Öl, Ungekühlt lagerbare Getränke, Softdrinks, Mineralwasser, Dosenkonserven Gemüse, Fleisch, Früchte, Gläser in Öl eingelegte Produkte, Trockensuppen & -saucen, Frühstückscerealien, Knäckebrot, Zwieback			
+90 Tage tiefgekühlt Tiefkühlprodukte, Getränke gekühlt, Fruchtsaft, Gemüsesaft		+30 Tage UHT-Milch, Butter, Hartkäse, Salzige Snacks, gebackene Snacks, Cracker, Samen, Nüsse	
+14 Tage Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse, Pökelwaren zum Rohessen, Rohschinken, Salami, Salsiz, Eier gekocht, vorverpackte Backwaren		+6 Tage Eier roh, Pastmilch, Kleingebäck, Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen	

Verbrauchsdatum (tiefgekühlt)

Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis» können bei Eignung (keine sensorischen Veränderungen durchs Tiefkühlen) tiefgekühlt und mit neuer Etikette als Tiefkühlprodukt gekennzeichnet werden.

+90 Tage, wenn tiefgekühlt

Frischfleisch & Pökelwaren zum Kochen, Kochschinken, Brühwürste, Reibkäse, Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse

Produkte mit Verbrauchsdatum

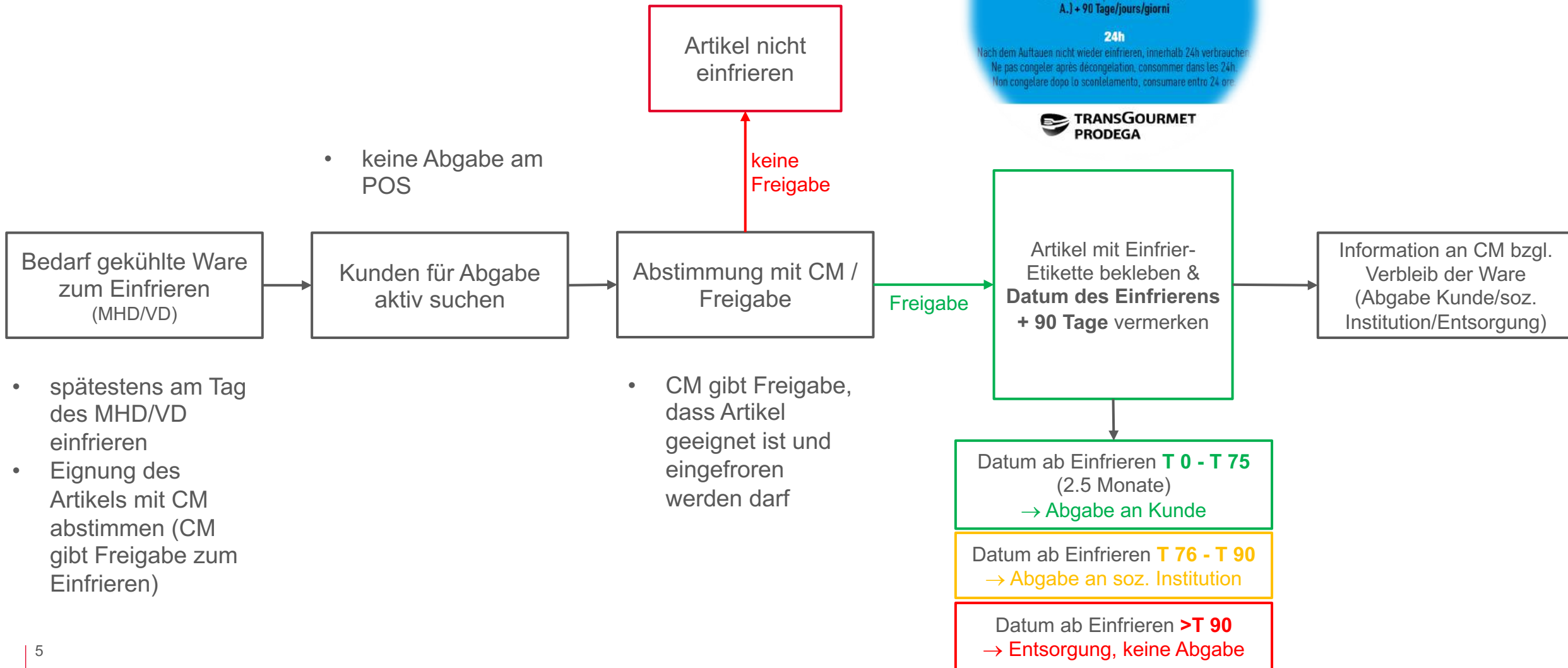
Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis», die sich nicht zum Einfrieren eignen* oder nicht bis zum Verbrauchsdatum tiefgekühlt werden**, müssen nach dem Verbrauchsdatum entsorgt werden.

+0 Tage nicht tiefgekühlt

*z.B. Patisserie, **z.B. unverpacktes Frischfleisch

Konsumentinnen und Konsumenten sind über die Anwendung dieser Abgabepaxis zu informieren, z.B. mit einem gut sichtbaren Tischsteller.

Gelebte Praxis



	Metzgerei	Fisch	Molkerei
<p>Beispiele Artikel geeignet zum Einfrieren</p>			
	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitativ einwandfreies Frischfleisch (Rind, Kalb, Geflügel...) • Wurstwaren (Bratwürste, Cervelat...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Rauchlachs • Frischfisch 	<ul style="list-style-type: none"> • Reibkäse, Hartkäse (ganz, gerieben) • Teige (Kuchen-/Blätterteig) • Mozzarella gerieben • Raclettekäse, frisches Fondue • gefüllte Teigwaren, Pizzas
<p>Beispiele Artikel nicht geeignet zum Einfrieren</p>			
	<ul style="list-style-type: none"> • Überlagertes Frischfleisch • Pasteten, Terrinen • Grillartikel aus bereits einmal gefrorenem Fleisch 	<ul style="list-style-type: none"> • Austern • Muscheln 	<ul style="list-style-type: none"> • Joghurt • Milch • Weichkäse

Vielen Dank!

