

# Genuss ohne Risiko

*neue Möglichkeiten im Umgang mit abgelaufenen Lebensmitteln*

Claudio Beretta, foodwaste.ch  
Alex Stähli, Tischlein deck dich

# 700'000t Food Waste in Haushalten...

...rund 20% wegen abgelaufenen Haltbarkeitsdaten



# etwa 100'000t Food Waste im Detailhandel...

## ...primär wegen abgelaufener Haltbarkeitsdaten



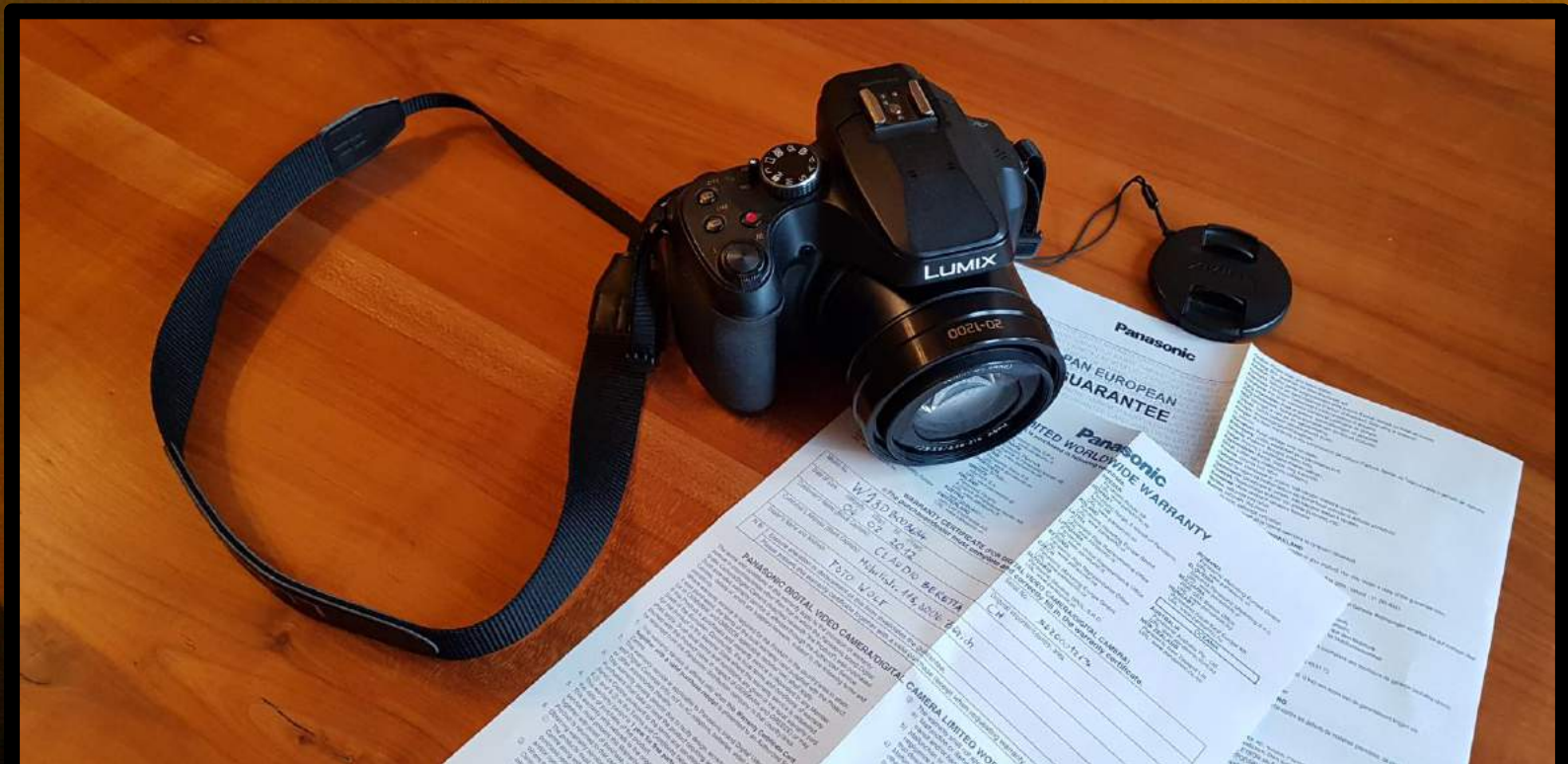
**Warum?**

*eine fundamentale Fehlinterpretation des MHDs*



Warum?

*eine fundamentale Fehlinterpretation des MHDs*



# Warum?

## eine fundamentale Fehlinterpretation des MHDs

Das MHD

✓ ist eine Qualitätsgarantie

✗ und hat nichts mit  
Lebensmittelsicherheit  
zu tun.



# Wir wollen das ändern!

## auf der Suche nach fundierten Lösungen

- 1) Gründung der Arbeitsgruppe FoodSave 2025**  
bestehend aus foodwaste.ch, Tischlein deck dich, ZHAW, Fial, Fenaco
- 2) Forschungsprojekt der ZHAW im Auftrag des BLV**  
zur Erarbeitung eines **Datierungs-** und eines **Abgabefleitfadens**
- 3) Graphische Umsetzung**







# 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 Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus konsumiert und abgegeben werden, sofern sie gut aussehen, riechen und schmecken.

<p><b>+360</b> Tage</p>			
<p><b>+120</b> Tage</p>			
<p><b>+90</b> Tage tiefgekühlt</p>		<p><b>+30</b> Tage</p>	
<p><b>+14</b> Tage</p>		<p><b>+6</b> Tage</p>	

Mindesthaltbarkeitsdatum

Viel Spaß!

<p>Möglichkeit: Einfrieren</p>		<p><b>Produkte mit Verbrauchsdatum</b></p>	
Verbrauchsdatum (tiefgekühlt)	<p>Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis» können bei Eignung (keine sensorischen Veränderungen durchs Tiefkühlen) tiefgekühlt und mit neuer Etikette als Tiefkühlprodukt gekennzeichnet werden.</p> <p><b>+90</b> Tage, wenn tiefgekühlt</p> <p><b>Frischfleisch &amp; Pökelfleisch zum Kochen</b>, Kochschinken, Brühwürste</p> <p><b>Reibkäse</b></p> <p><b>Fisch- &amp; Meeresfrüchte-Erzeugnisse</b></p>	Verbrauchsdatum	<p>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.</p> <p><b>+0</b> Tage nicht tiefgekühlt</p> <p>*z.B. Patisserie</p> <p>**z.B. unverpacktes Frischfleisch</p>

Herausgeber: GfK/Steck AG/AG

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

Gemeinsam gegen Foodwaste:



# Orientierungshilfe MHD +



Mehl



Teigwaren  
& Reis



Salz &  
Gewürze,  
Essig



Zucker  
Süsstoffe, Sirup,  
Honig, Konfitüre



Schokolade  
& Süßwaren



Tee & Kaffee

**+360**  
Tage



Fett/öl

Ungekühlt  
lagerbare  
Getränke

Softdrinks,  
Mineralwasser



Dosen-  
konserven

Gemüse, Fleisch, Früchte  
Gläser in Öl eingelegte Produkte  
Trockensuppen & -saucen



Frühstückscerealien,  
Knäckebrot, Zwieback

**+120**  
Tage



Tiefkühl-  
produkte

**+90**  
Tage  
tiefgekühlt



Getränke gekühlt  
Fruchtsaft, Gemüsesaft



UHT-Milch,  
Butter, Hartkäse



Salzige Snacks  
gebackene Snacks, Cracker,  
Samen, Nüsse

**+30**  
Tage



Quark, Joghurt,  
Frischkäse,  
Weichkäse



Pökelwaren zum  
Rohessen Rohschinken,  
Salami, Salsiz



Eier  
gekocht



vorverpackte  
Backwaren

**+14**  
Tage



Eier roh



Past-  
milch



Kleingebäck  
Blätterteiggebäck,  
Konfekt, Kuchen

**+6**  
Tage

Mindesthaltbarkeitsdatum

# Orientierungshilfe MHD +



Mehl



Teigwaren  
& Reis



Salz &  
Gewürze,  
Essig



Zucker  
Süsstoffe, Sirup,  
Honig, Konfitüre



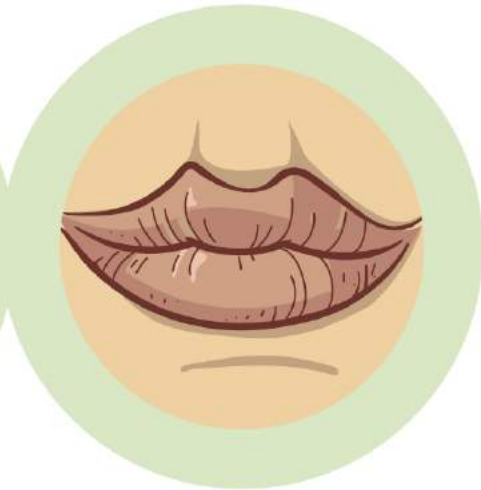
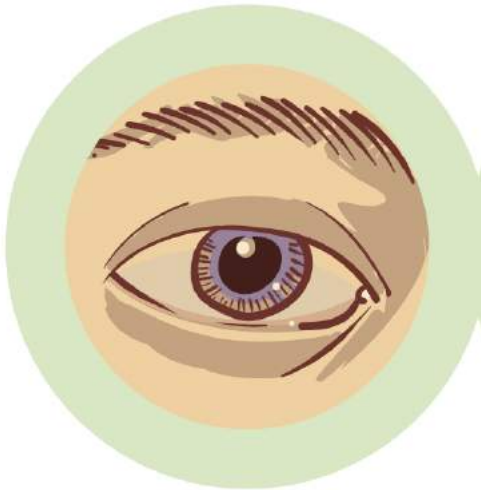
Schokolade  
& Süßwaren



Tee & Kaffee

+360  
Tage

Essen oder nicht? Am Schluss zählen die Sinne:



Fett/Öl



Tiefkühl-  
produkte



Quark, Joghurt,  
Frischkäse,  
Weichkäse



Pökelwaren zum  
Rohessen Rohschinken,  
Salami, Salsiz



Eier  
gekocht



vorverpackte  
Backwaren

+14  
Tage



Eier roh



Past-  
milch



Kleingebäck  
Blätterteiggebäck,  
Konfekt, Kuchen

+6  
Tage

Mindesthaltbarkeitsdatum

# Verbrauchsdatum: dank Tiefkühlen + 90 Tage



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**

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. **Pâtisserie**



\*\*z.B. **unverpacktes Frischfleisch**

Verbrauchsdatum

## Etikette für tiefkühlfähige Frischprodukte bis zum Verbrauchsdatum



-18° C

Tiefgekühlt am:/Congelé le:/  
Congelato il:

A.)



Mindestens haltbar bis :  
À consommer de préférence avant le:  
Da consumarsi preferibilmente entro:

A.) + **90** Tage / jours / giorni

**24h**

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innert 24h konsumieren.  
Ne pas congeler après décongélation et consommer dans les 24h.  
Non congelare dopo lo scongelamento e consumare entro 24 ore.