



Too Good To Go



# «OFT LÄNGER GUT» INITIATIVE

JENNY BUTTERWECK, Lidl Schweiz  
FABIENNE SALINGER, Too Good To Go Schweiz

Mehr Informationen zur Initiative [hier](#)

DAS MISSVERSTÄNDNIS DER HALTBARKEITSDATEN

# DIE AUSGANGSLAGE



**30%**

der Schweizer\*innen finden es schwierig einzuschätzen, ob ein Lebensmittel sicher zum konsumieren ist

**53%**

der Schweizer\*innen denken, dass ein Lebensmittel mit «zu Verbrauchen bis» Datum auch danach sicher zum konsumieren ist

**32%**

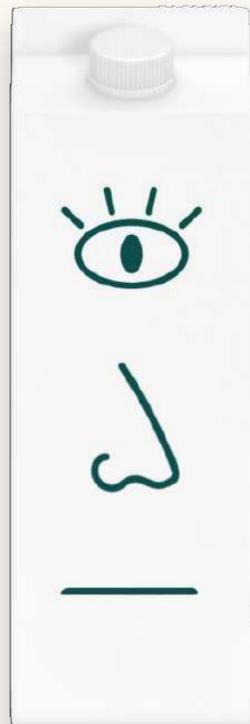
der Schweizer werfen Lebensmittel aufgrund eines abgelaufenen **Mindesthaltbarkeitsdatums** weg



DIE «OFT LÄNGER GUT» INITIATIVE

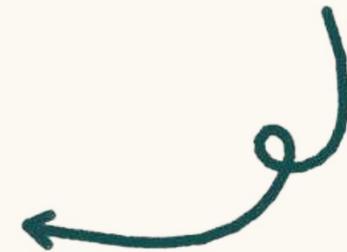
# UNSERE LÖSUNG

**42%** der Schweizer wünschen sich Hinweise auf Verpackungen, welche das MHD erklären



## 3 Schritte zur Prüfung eines Produkts mit MHD:

1. **SCHAUEN**
2. **RIECHEN**
3. **PROBIEREN**



# AKTIONSPLAN DES BUNDESRAATES

6. April 2022

## Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung

Bericht des Bundesrates  
in Erfüllung des Postulates 18.3829 Chevalley  
vom 25. September 2018

**S. 26 / Massnahme 6**  
im [Aktionsplan des Bundesrates](#)

### Massnahme 6: Deklaration der Haltbarkeit verbessern

Ein Teil der Lebensmittelverluste wird durch die Fehlinterpretation des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) verursacht. Das MHD wird umgangssprachlich als «Ablaufdatum» bezeichnet und somit mit dem Verbrauchsdatum verwechselt. Im Rahmen der bestehenden Bestimmungen können Lösungen dazu beitragen, dass das MHD besser verständlich wird oder dass Datierungen, wo möglich, verlängert oder weggelassen werden.

Mit dem verbreiteten Einsatz von Zusatzhinweisen zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf Produkten, wie z.B. die ergänzte Version «mindestens haltbar bis und oft länger gut», können die Konsumierenden darauf aufmerksam gemacht werden, dass Produkte auch nach dem Erreichen des MHDs oft noch geniessbar sind. Einzelne Hersteller und Anbieter haben die Mindesthaltbarkeitsdaten in letzter Zeit bereits überprüft und wo möglich verlängert. Dies soll auf weitere Akteure skaliert werden. Die Datierung soll möglichst einheitlich und konsequent erfolgen. Neue Regelungen und Empfehlungen, wie z.B. diejenigen im Rahmen des Leitfadens des BLV, sollen konsequent umgesetzt und von allen gleich interpretiert werden. Ergänzend soll im Rahmen des Aktionsplans die Information der Konsumierenden fortgesetzt werden, um Fehlinterpretationen des MHD zu reduzieren.

#### Wichtige Akteure

Branchenorganisationen und Unternehmen der verarbeitenden Industrie, Gross- und Detailhandel, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit- und Veterinärwesen BLV

#### Grundlagen

- Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln<sup>18</sup>
- Initiative «oft länger gut» von «Too Good To Go»



# 30 PARTNER MIT DEM GEMEINSAMEN ZIEL: SENSIBILISIERUNG DER KONSUMENT\*INNEN FÜR DIE VERMEIDUNG VON FOOD WASTE

**SOUVENT BON APRÈS  
OFT LÄNGER GUT**

 **OBSERVEZ  
SCHAUEN**

 **SENTEZ  
RIECHEN**

 **GOÛTEZ  
PROBIEREN**

Über 300 Produkte sind bereits  
«**OFT LÄNGER GUT**»

Plus de 300 produits sont déjà  
«**SOUVENT BONS APRÈS**»

**Yummy**





**OFT LÄNGER GUT**  
IST DAS PRODUKT NOCH GUT?

SCHAUEN   RIECHEN   PROBIEREN



3 / 4

**der Befragten folgen dem Vorschlag wenn sie diesen Aufdruck sehen und schauen, riechen, probieren.**



UNSERE INITIATIVE

# FEEDBACK

**DO YOU KNOW THIS LABEL?**

**SOUVENT BON APRÈS  
OFT LÄNGER GUT**

 **OBSERVEZ  
SCHAUEN**

 **SENTEZ  
RIECHEN**

 **GOÛTEZ  
PROBIEREN**

Yes sure 🙌 78%

Hmm no 😞 22%



toogoodtogo.ch Schweiz

 **SCHAUEN**

 **RIECHEN**

 **PROBIEREN**

Gefällt ol.win und 178 weiteren Personen

toogoodtogo.ch Kennst du unsere Initiative «Oft länger gut»?...

Alle 6 Kommentare ansehen

rita\_verdi\_fe Danke, eigentlich super leicht zum Vermerken, danke

**Kommentare**

#nomorewaste #tightfoodwaste #sustainability #switzerland

2 Wo. · Bearbeitet

Heisst ja nicht "tödlich ab", auch die Produkte "verbrauchen bis" sind durchaus darüber hinaus noch geniessbar. Umgekehrt ist es ja auch so dass ich Produkte die definitiv nicht mehr geniessbar sind aber das Datum noch nicht erreicht haben, trotzdem nicht mehr esse. Warum immer nur in eine Richtung denken?

4 Wo. Antworten

, eigentlich super leicht zum Vermerken, danke

4 Wo. Antworten

👍👍

4 Wo. Antworten

Auch "verbrauchen bis" kann man locker 2-3 tage nachher noch essen. Schon durch unterschiede in der Produktion wird das Zeug nie so einheitlich schnell schlecht.

4 Wo. Gefällt 1 Mal Antworten

Ja sicher

4 Wo. Antworten

Leider hat sich in der Schweiz der Begriff „Ablaufdatum“ etabliert. Der suggeriert tatsächlich, dass etwas nicht mehr gut sein soll. Was natürlich nicht stimmt.

4 Wo. Gefällt 1 Mal Antworten





**«OFT LÄNGER GUT»**



UNSER INITIATIVEN-PARTNER

# LIDL SCHWEIZ: UMSETZUNG



## 1) Lizenzvertrag

- Simpler Standardvertrag, den wir anpassen konnten

## 2) Interne Umsetzung

- Integration Verpackungen
  - Bei jeder Verpackungs-Anpassung prüfen wir, ob die Integration des Logos möglich ist > Freigabe durch QS & Lieferanten
  - Logofreiheit
    - Verwenden das Logo dreisprachig
    - Abbildung Icons aufgrund der Platzverhältnisse nicht möglich
- Umsetzung Kommunikationsmassnahmen (intern & extern)



UNSER INITIATIVEN-PARTNER

# LIDL SCHWEIZ: KOMMUNIKATION



## 1) Medien

- Hoher PR-Wert 2021
- Foodwaste interessiert eine breite Öffentlichkeit (NGOs, Politik, Medien, Mitarbeitende)

## 2) Social Media

- Gute Performance → überwiegend positiv (kontroverse Diskussionen sind normal)



# PRESSEMITTEILUNGEN



## Hältst du dich ans Mindesthaltbarkeitsdatum?

- Ja, bei mir landet alles im Müll, nach Ablauf. 8%
- Ich orientiere mich daran, aber ich werfe nicht gleich alles weg. 28%
- Nein, ich verlasse mich auf meine Sinne, um zu wissen, ob etwas noch gut ist. 63%
- Ich google immer zuerst, ob ich die Ware noch essen kann. 1%

11064 VOTES

FREITAG, 25. MÄRZ 2022 / 20MINUTEN.CH

### 10 Wirtschaft

## So lange sind Joghurt, Milch und Cola wirklich haltbar

**Lagerung ist entscheidend**  
Joghurt ist nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch mindestens 14 Tage genießbar. Dafür sollte das Joghurt im Kühlschrank, idealerweise im zweitobersten Fach, gelagert werden. Schlecht ist Joghurt, wenn es Schimmel hat, sauer schmeckt oder die Verpackung aufgebläht ist.

**ZÜRICH.** Viele Lebensmittel sind nach Ablauf der Mindesthaltbarkeit noch genießbar. 20 Minuten zeigt auf.

Rund 2.8 Millionen Tonnen Lebensmittel landen laut Bundesamt für Umwelt (Bafu) jedes Jahr im Müll. Dabei landen etwa zehn Prozent der Esswaren im Abfall, weil die Leute den Unterschied zwischen den Haltbarkeitsdaten nicht kennen. Darum hat Lidl rund 50 Produkte mit dem Logo «Oft länger gut» beschriftet. Der Discounter arbeitet mit dem Unternehmen Too Good to Go zusammen. Das Ziel: alle Lebensmittel mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) mit dem Label zu versehen. Auch Aldi Suisse setzt auf einen ähnlichen Hinweis. Coop und Migros verzichten zurzeit auf ein solches Logo.

«Haltbarkeitsdaten werden direkt von den Lebensmittelproduzenten bestimmt», sagt Giovanna Spielmann-Prada, Lebensmittel-Mikrobiologin an der ZHAW, zu 20 Minuten. «Wie das Datum bestimmt wird, liegt in der Verantwortung der Produzenten.» Doch wie werden die Haltbarkeitsdaten eigentlich unterschieden? Einerseits gibts das Verbrauchsdatum: Lebensmittel können bis zu diesem Datum konsumiert werden. Danach kann es gesundheitsgefährdend sein. Weiter gibts das Mindesthaltbarkeitsdatum: Das Datum ist eine Schätzung des Herstellers, bis wann das Produkt seine spezifische Qualität behält. Wenn das Datum abgelaufen ist, kann man es noch essen, auch wenn es etwas von seinem Geschmack oder seiner Textur verloren haben kann. Und dann ist da noch das Verkaufsdatum: Es zeigt, bis zu welchem Datum ein Händler seine Produkte verkaufen will. Es liegt vor dem Verbrauchsdatum oder Mindesthaltbarkeitsdatum und hat nichts mit dem Ablauf des Produkts zu tun. BARBARA SCHERER

**Nach Ablauf entsorgen**  
Unverpacktes Frischfleisch, das über ein Verbrauchsdatum verfügt, ist nicht zum Einfrieren geeignet. Es muss nach Ablauf des Datums entsorgt werden. Danach kann es gesundheitsgefährdend sein. Schlechtes Fleisch erkennt man etwa an Schleim oder wenn der Geruch untypisch ist.

**Mit Kochen 14 Tage mehr**  
Rohe Eier können bis zu sechs Tage nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verzehrt werden. Schlechte Eier erkennt man daran, dass sie faul riechen oder nach dem Kochen faserig werden. Es lohnt sich, die Eier zu kochen, denn so halten sie bis zu 14 Tage nach Ablaufdatum.

**Einfrieren bringt 90 Tage**  
Fleisch zum Kochen wie etwa Rohschinken oder Reibkäse und Meeresfrüchte sind mit einem Verbrauchsdatum versehen. Nach Ablauf dieses Datums sollte die Ware nicht mehr gegessen werden. Allerdings kann man die Produkte einfrieren, bevor sie abgelaufen sind. So verlängert sich die Geniessbarkeit um 90 Tage.

**Schoggi bis ein Jahr danach genießbar**  
Schokolade und andere Süßwaren sind bis zu einem Jahr nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums genießbar. Dafür sollte Schokolade am besten bei 10 bis 18 Grad gelagert werden. Schlechte Schokolade hat Schimmel, ist von Ungeziefer befallen oder schmeckt ranzig.

**Softdrinks bis 120 Tage länger trinkbar**  
Softdrinks und andere ungekühlt gelagerte Getränke können bis zu 120 Tage nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verzehrt werden. Die Haltbarkeit von Softgetränken in PET-Flaschen ist aber begrenzt, denn die Kohlensäure entweicht ständig und das Getränk wird mit der Zeit schal.

**Jordan hält Leitzins auf Rekordtief**  
ZÜRICH. Die Schweizerische Nationalbank (SNB) bleibt der lockeren Geldpolitik treu: Der Leitzins bleibt auf dem Rekordtief von -0,75 Prozent, wie die SNB gestern mitteilte. Wegen des Ukraine-Kriegs steigt die Unsicherheit weltweit. Deshalb flüchten viele in den Franken, der als sicherer Hafen gilt – er ist entsprechend hoch bewertet, wie die SNB weiter mitteilte. Falls der Franken zu stark werde, wäre die SNB bereit, weitere Fremdwährungen zu kaufen, um dem Aufwertungsdruck entgegenzuwirken. Die Inflation im Februar betrug 2,2 Prozent. Die SNB begründet dies mit dem Preisanstieg von Erdölprodukten und Lieferengpässen. Im Juni wird die Lage neu beurteilt. rtr

**Kritik an Aktionskartoffeln**  
ZÜRICH. Der Ukraine-Krieg verschärft die Lebensmittelknappheit in Ägypten. Das Land bezieht über 50 Prozent des Weizens aus Russland und der Ukraine. «Kaum zu glauben: Der Krieg führt zu hohen Getreidepreisen und damit auch zu Hunger in armen und von Importen abhängigen Ländern», schreibt Martin Rufer, Direktor des Schweizer Bauernverbands, in einem Beitrag auf Facebook. Rufer bezieht sich dabei auf eine Aktion der Migros, die Kartoffeln aus Ägypten derzeit mit 26 Prozent Rabatt verkauft. «Das Angebot steht in keinem Zusammenhang mit dem Hunger in armen Ländern», kontert die Migros auf die Vorwürfe. Aufgrund der Unwetter und des Regens im vergangenen Jahr und der daraus resultierenden Ernteausfälle in der Schweiz sei auch die Migros auf Importe angewiesen. Auch die Organisation Public Eye stellt fest, dass der Krieg die Preise hochtreibt und die Ernährungssicherheit bedroht. Trotzdem dürfte Ägypten froh sein, Kartoffeln nach Europa verkaufen zu können. Dadurch könne das Land Geld erwirtschaften, sagt Silvie Lang, Agrarhandelsexpertin bei der NGO Public Eye. Wichtig sei jetzt vor allem, dass die Migros sicherstelle, dass sie die Menschenrechte respektiere. MUR



# SOZIALE MEDIEN



lidlch

1/6

UNSERE PRODUKTE SIND  
**OFT LÄNGER GUT!**

**«KANN ICH EIN PRODUKT NACH ABLAUF DES MHD NOCH ESSEN?»**  
Sicher, verlass dich auf deine Sinne!

**FÜR PRODUKTE MIT «MINDESTENS HALTBAR BIS» GILT:**

**SCHAUEN**  
Sieht das Produkt so aus, wie es aussehen sollte?

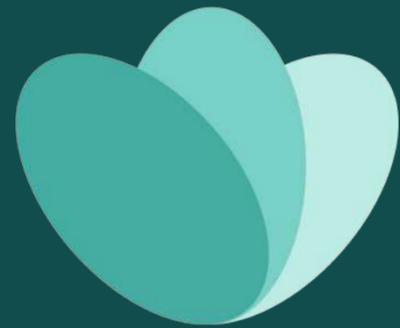
**RIECHEN**  
Riecht das Produkt so, wie es riechen sollte?

**PROBIEREN**  
Schmeckt das Produkt so, wie es schmecken sollte?

**OFT LÄNGER GUT**  
SCHAUEN - RIECHEN - PROBIEREN

LIDL Too Good To Go





# DIE UMSETZUNG

«Oft länger gut» Label



GEMEINSAM EIN SYMBOL GEGEN FOOD WASTE SETZEN

# PROZESS DER TEILNAHME

## 1) Lizenzvertrag

- Label- und Logonutzung in Schweiz, der EU und Norwegen

## 2) Label Integration

- Passende Label-Variation auswählen
- Bei Re-Design oder Neudruck das Label in die Verpackung integrieren und an uns zur Druckfreigabe senden

## 3) Kommunikation

- Kunden und Mitarbeiter-Sebsibilisation mittels Materialien von Too Good To Go, wir teilen Kommunikationskits mit allen Partnern



Die Teilnahme ist kostenlos!



GEMEINSAM EIN SYMBOL GEGEN FOOD WASTE SETZEN

# DIE LABEL-VARIATIONEN

- 1-, 2- oder 3-Sprachig
- Verschiedene Grössen, Formate und Farben im Styleguide, für jedes Produkt das passende Design



GEMEINSAM EIN SYMBOL GEGEN FOOD WASTE SETZEN

# PLATZIERUNG

- Platzierung möglichst Nahe am Mindesthaltbarkeitsdatum
- Wenn es der Platz erlaubt sollte das Label mit den «schauen – riechen – probieren» – Piktogrammen gewählt werden, damit die Botschaft besser verstanden wird



DAS LABEL

# PRODUKT-BEISPIELE



INITIATIVE «OFT LÄNGER GUT»

# AUSBLICK

- Weitere Brands fügen das Label hinzu; jedes Produkt macht ein Unterschied
- Wir kommunizieren auf allen Kanälen über die Initiative und teilen Materialien mit den Initiativen-Partnern, für die Mitarbeiter- und Kundensensibilisation
- Wir analysieren regelmässig das Wissen und Verhalten der Konsument\*innen mit Studien und adaptieren unsere Initiative entsprechend



<https://www.instagram.com/toogoodtogo.ch/>



<https://www.youtube.com/watch?v=ck2zw5XA7jE&t=3s>



Too Good To Go x Lidl Schweiz

# KONTAKTE



**Fabienne Salinger**

Marketing Specialist

**Too Good To Go Schweiz**

[fsalinger@toogoodtogo.ch](mailto:fsalinger@toogoodtogo.ch)

Mehr Informationen  
zur Initiative [hier](#)



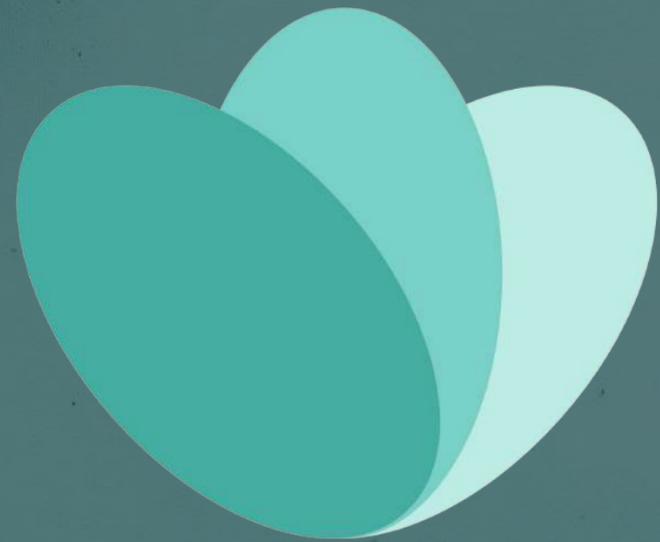
**Jenny Butterweck**

Manager CSR & Sustainability

**Lidl Schweiz**

[Jenny.Butterweck@lidl.ch](mailto:Jenny.Butterweck@lidl.ch)





Too Good To Go

Certified



Corporation<sup>®</sup>