



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

foodwaste.ch

**Kund:innen zu MHD+ / VD+
informieren und sensibilisieren**

Karin Spori, Geschäftsführerin

ks@foodwaste.ch // www.foodwaste.ch

Über foodwaste.ch



Information

Sensibilisierung

Aktivierung

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.

<p>Mehl Teigwaren & Reis</p>		<p>Salz & Gewürze, Essig</p>		<p>Zucker Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre</p>		<p>Schokolade & Süßwaren</p>		<p>Tee & Kaffee</p>		<h2>+360 Tage</h2>	
<p>Fett/Öl</p>		<p>Ungekühlt lagerbare Getränke Softdrinks, Mineralwasser</p>		<p>Dosenkonserven Gemüse, Fleisch, Früchte</p>		<p>Gläser in Öl eingelegte Produkte Trockensuppen & -sauen</p>		<p>Frühstücks cerealien, Knäckebrot, Zwieback</p>		<h2>+120 Tage</h2>	
<p>Tiefkühlprodukte</p>		<p>Getränke gekühlt Fruchtsaft, Gemüsesaft</p>		<p>UHT-Milch, Butter, Hartkäse</p>		<p>Salzige Snacks gebackene Snacks, Cracker, Samen, Nüsse</p>		<h2>+30 Tage</h2>		Mindesthaltbarkeitsdatum	
<p>Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse</p>		<p>Pökelwaren zum Rohessen Rohschinken, Salami, Salsiz</p>		<p>Eier gekocht</p>		<p>vorverpackte Backwaren</p>		<h2>+14 Tage</h2>			
				<p>Eier roh</p>		<p>Pastmilch</p>		<p>Kleingebäck Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen</p>		<h2>+6 Tage</h2>	

Foto: J. H. 2022

Möglichkeit: Einfrieren

Produkte mit Verbrauchsdatum

<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Verbrauchsdatum (tiefgekühlt)</div> <div style="flex-grow: 1;"> <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> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>Frischfleisch & Pökelwaren zum Kochen Kochschinken, Brühwürste</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Reibkäse</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse</p> </div> </div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> <h2>+90 Tage, wenn tiefgekühlt</h2> </div> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Verbrauchsdatum</div> <div style="flex-grow: 1;"> <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> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>*z.B. Patisserie</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>**z.B. unverpacktes Frischfleisch</p> </div> </div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> <h2>+0 Tage nicht tiefgekühlt</h2> </div> </div> </div>
--	---

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

Gemeinsam gegen Foodwaste:



Download auf:

www.foodwaste.ch/haltbarkeit

<https://www.tischlein.ch/ueberuns/aktuell/datierung-von-lebensmitteln/>

MHD+ / VD+ - warum weiterverfolgen?

Potential:

- Mit neuem Leitfaden könnten im Detailhandel ca. 50'000 Tonnen Lebensmittel pro Jahr mehr genutzt werden.
- Die Anwendung muss auf die tägliche Agenda! ...auch bei Konsument:innen!



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

Projekte zur Konsumentensensibilisierung

Jetzt im Aufbau, Lancierung Ende April 2023



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

Projekt 1: LUGA und Website

Landingpage: „Hilfe, ist mein Lebensmittel noch gut?“

www.foodwaste.ch/haltbarkeit - ab Ende April 2023 mit neuen Inhalten



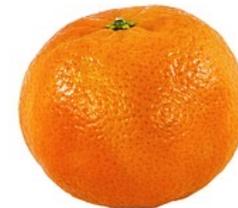
<https://www.veriset.ch/>

Sensorik-Ampel zu jedem Produkt sowie MHD+ / VD+ - Angaben

Lebensmittel im Ausgangszustand



Wie verändert sich das Lebensmittel sensorisch,
ist aber nach wie vor gut?



Lebensmittel entsorgen



Website mit Suchfunktion und Themenkacheln für Konsument:innen

Hilfe, ist mein Lebensmittel noch gut?

🔍 | Jog...



 <p>Produktübersicht +6 bis +360 Tage</p>	 <p>sinn-voll mit Lebensmitteln umgehen – Was heisst MHD / VD?</p>	 <p>Optimale Lagerung – die beste Vorbeugung gegen Food Waste</p>
 <p>Ekelempfinden & wahre Gefahren</p>	 <p>Kitchen Hacks & zubereitete Gerichte</p>	 <p>KANTON LUZERN</p> <p>Umwelt und Energie (uwe)</p>
 <p>Wissenschaftliche Hintergründe</p>	 <p>Für Schulen</p>	 <p>Für Mitarbeitende</p>

Sensibilisierung für Konsumenten am Regal



Zusammenarbeit mit dem BachserMärt 2021



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

Projekt 2: MHD+ und VD+ bei kleineren Detailhändlern zur Umsetzung bringen

MHD+ / VD+ in kleineren Läden vorwärts treiben

- Bedürfnisse abholen
- Materialien erstellen – Werkzeugkasten („Toolbox“)
- Beratungen anbieten
- Mit Resultaten weitere Branche inspirieren

MHD+ / VD+ in kleineren Läden vorwärts treiben

- Bedürfnisse abholen
- **Materialien erstellen – Werkzeugkasten („Toolbox“)**
- **Beratungen anbieten**
- Mit Resultaten weitere Branche inspirieren

Versand Umfrage im Nachgang

Zum Aufwärmen: Was wäre für Sie nützlich?



foodwaste.ch

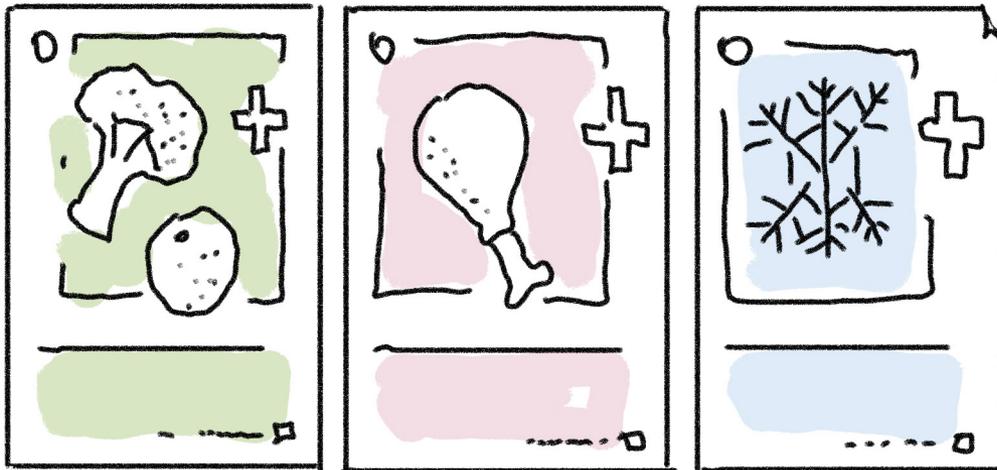
Partner der OGG Bern

Ideen Toolbox

Plakat- oder Wobblerserie am POS / Regal

Plakate A4 / A3

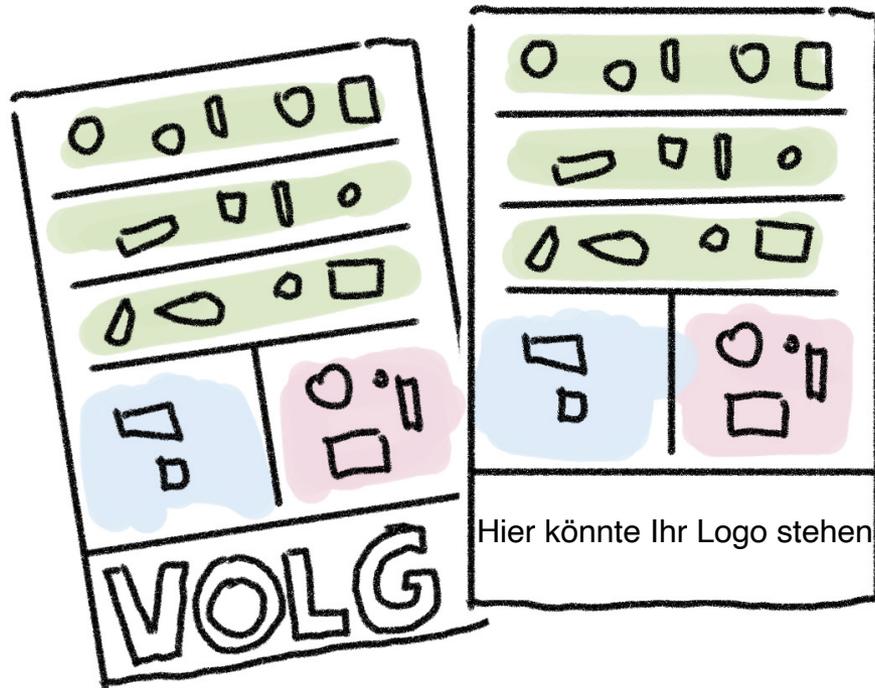
Wobbler am Regal



Plakatvorlage für Konsumenten am Regal



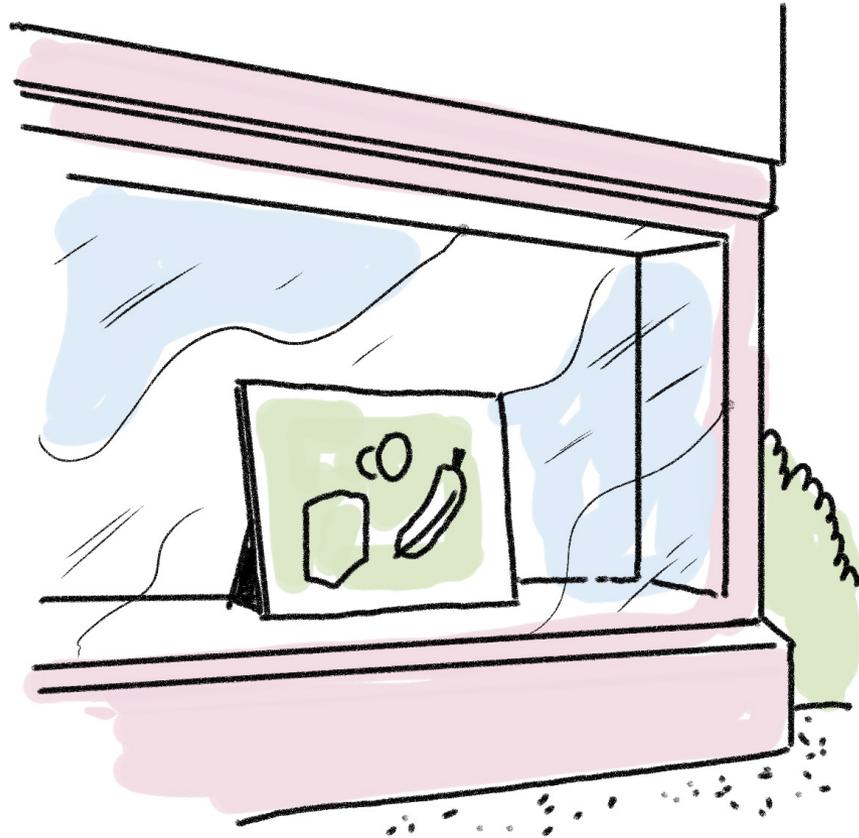
Flyer für Kund:innen am POS / Kasse



Kachel für Mitarbeitende auf der neuen Unterseite [foodwaste.ch/haltbarkeit](https://www.foodwaste.ch/haltbarkeit)

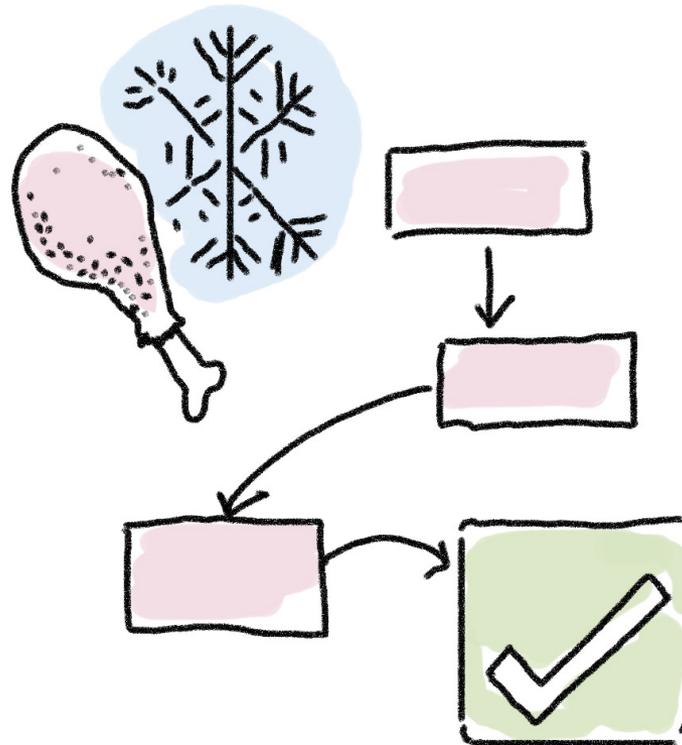
 Produktübersicht +6 bis +360 Tage	 sinn-voll mit Lebensmitteln umgehen – Was heisst MHD / VD?	 Optimale Lagerung – die beste Vorbeugung gegen Food Waste
 Ekelempfinden & wahre Gefahren	 Kitchen Hacks & zubereitete Gerichte	 Umwelt und Energie (uwe)
 Wissenschaftliche Hintergründe	 Für Schulen	 Für Mitarbeitende

„Mini-Ausstellung“ fürs Schaufenster



Checkliste für bestimmte Produktgruppen

Schritt-für-Schritt-Anleitung für Mitarbeitende: Wenn ich [Fleisch] einfrieren will, wie muss ich vorgehen?



Web-based Training zu MHD+ / VD+ für Mitarbeitende



Vorlage Reduktionssticker (anpassbar)

<https://www.bachsermaert.ch/kostbar/>



Vorlage Gefrieretikette für VD+ - Produkte

Tischlein deck dich:

Wenn Lebensmittel übrig, können diese an Tdd gespendet werden – Kontakt aufnehmen mit lokaler Sektion, zusammen für Lösung suchen

	Tiefgekühlt am:/Congelé le:/ Congelato il:	A.)
-18°C		
	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.	

Download:

<https://www.tischlein.ch/lebensmittel-spenden/etikette-fuer-tiefkuehlfaehige-frischprodukte-bis-zum-verbrauchsdatum/>



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

Kurzberatungen

Kurzberatungen

Im Rahmen des Projekts:

- 5 Betriebe
- 2x Halbtagesberatung vor Ort
- Welche Massnahmen könnten im Laden wie umgesetzt werden?
- Mitarbeiterschulung vor Ort



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

Kurzabstimmung zum Aufwärmen

Frage 1

Welche zwei Vorschläge waren für Sie am hilfreichsten?

- **Plakatserie** am POS
- **Wobblerserie** am POS
- **Flyer** für Kund:innen
- **Website** für **Konsument:innen**
- «Mini-Ausstellung» fürs **Schaufenster**

- **Website-Kachel** für **Mitarbeitende**
- **Checkliste** für bestimmte Produktgruppen («Wie einfrieren?»)
- **Web based Training** für Mitarbeitende

- **Reduktionssticker-Vorlage**
- **Gefrieretikette-Vorlage**

Frage 2

Eine Kurzberatung vor Ort zur MHD+/VD+ - Umsetzung wäre für unseren Betrieb hilfreich:

- Ja
- Nein

Bestimmen Sie mit, was wir umsetzen:

Umfrage, ca. 5-7 Minuten:

<https://foodwaste.ch/umfrage-haltbarkeitsdaten>

<https://foodwaste.ch/sondage-conservation>

Wird Ihnen im Nachgang versendet



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

Vielen Dank für Ihr Interesse

Karin Spori, ks@foodwaste.ch, www.foodwaste.ch