

Break-out Session 2: kantonale Erfolgsgeschichten

Fokus Food Save 2023 – 28. Juni 2023

Johanna Otto, Kanton Luzern

Ursprung Food Waste Projekte

- Abfallplanung:
Abfallvermeidung
- Klimabericht: Netto-Null
bis 2050
- Massnahmen im
Bereich Gastronomie
und Privathaushalte



Privatpersonen: MHD+

- Sensibilisierung Privathaushalte zum Thema MHD und VD
- Ausstellung an LUGA 2023
- Umgestaltung zur Roadshow, Auftritt im Kanton Luzern und weiteren Kantonen

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 abgeben werden, sofern sie gut aussehen, riechen und schmecken.



+360 Tage	
Mehl Teigwaren & Reis Salz & Gewürze, Essig Zucker Süssstoffe, 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 Frühstückscrenallen, Knäckebrot, Zwieback	
+90 Tage tiefgekühlt	
Tiefkühlprodukte	Getränke gekühlt Fruchtsaft, Gemüse-saft UHT-Milch, Butter, Hartkäse Salzige Snacks gebäckene Snacks, Cracker, Samen, Nüsse
+30 Tage	
Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse Pökelwaren zum Rohessen Schinken, Salami, Salzig Eier gekocht vorverpackte Backwaren Eier roh Pastmilch Kleingebäck Blättergebäck, Konfekt, Kuchen	
+14 Tage	
+6 Tage	

Mindesthaltbarkeitsdatum

10.11.2022

<p>Möglichkeit: Einfrieren</p> <p>Produkte mit Verbrauchsdatum</p>	
<p>Verbrauchsdatum (unverpackt)</p> <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>+90 Tage, wenn tiefgekühlt</p> <p>Frischfleisch & Pökelwaren zum Kochen Kochschinken, Brühwürste Reibkäse Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse</p>	<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>+0 Tage nicht tiefgekühlt</p> <p>*z.B. Pâtisserie **z.B. unverpacktes Frischfleisch</p>

Illustration: © iStock.com/eva

MHD+ Ausstellung



- 5 abgelaufene «Lebensmittel» werden im Rettungsring gerettet
- Besuchende finden heraus, wie lang sie dies noch konsumieren dürfen

MHD+ Ausstellung



- Auswertung und Degustation Lebensmitteln über MHD am Ende
- Give away als Preis

MHD+ als Homepage

- Kanton Luzern finanziert MHD+ Homepage
- Hilfe für Konsumenten, ob Lebensmittel noch geniessbar ist
- Übersetzung auf Französisch über BLV

foodwaste.ch
 Partner der OGG Bern

Was ist Food Waste? Unsere Projekte Lokale Initiativen Foodsave-Events Über

Länger geniessen ohne Risiko

Auf dieser Seite findest du alles Wichtige zur Verwendung von Lebensmitteln über das Mindesthaltbarkeits- (MHD) und Verbrauchsdatum (VD) hinaus.

Kann ich das noch essen?

milch

Suche nach Lebensmittel-Kategorie

Bin ich noch gut? Öffne mich und finde es raus.

Lebensmittelabfrage



MHD
+14
Tage



Beurteile das Produkt mit deinen Sinnen:



Einwandfrei:

homogene, flüssige Textur bei gerührten Joghurt. Bei stichfesten Joghurt halb feste Textur, häufig setzt sich eine Flüssigkeit (Molke) auf der Oberfläche ab. Dies ist normal und ist weder ein Zeichen von schlechter Qualität, noch bedeutet es, dass das Produkt ungeniessbar ist. Wer das Joghurt lieber cremig als stichfest geniessen möchte, rührt es gut um!



Gut:

wird saurer, Molke setzt sich noch mehr ab



Verdorben:

schimmelt, schmeckt ranzig, kratzt im Hals (ein Bakterium verursacht dies)

Lebensmittelabfrage

Lagerung:

Im Kühlschrank aufbewahren, einmal geöffnet rasch konsumieren.
Hinweise auf der Verpackung beachten.

Hintergrundinfos:

Durch die Säuerung (tiefer pH-Wert) können schädliche Mikroorganismen nicht wachsen, was dieses Produkt gekühlt länger haltbar macht als frische Milch.

Tipps für die Küche:

Ist dir das Natur-Joghurt zu sauer zum Essen, kannst du es zum Kochen verwenden, z.B. in einer Salatsauce oder als Beilage zu einem scharfen Gericht. Fruchtjoghurt lassen sich in Stängelglace- oder Eiswürfelformen zu kleinen Glaces einfrieren und sind so länger haltbar. Einfrieren und auftauen ist auch möglich. Die Konsistenz kann jedoch flockig werden, was aber unbedenklich ist.

Auf der Verpackung ist das Datum «**Mindestens haltbar bis**» (MHD) aufgedruckt. Bei korrekter Lagerung kannst du dieses Produkt grundsätzlich **mindestens 14 Tage über dieses MHD hinaus bedenkenlos geniessen**. Diese Dauer bezieht sich auf verschlossene, originalverpackte Produkte. Wenn das Produkt geöffnet ist, orientiere dich an der Sensorik-Ampel und vertraue auf deine Sinne!



Weitere Informationen



Lebensmittel-Datierung:
Was du wissen musst.



Infomaterial «Genuss
ohne Risiko»



Einkaufen, Lagern &
Kochen

> <http://foodwaste.ch/haltbarkeit>



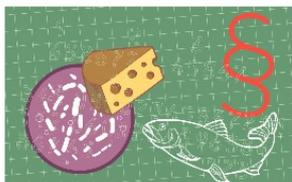
Ekel, Mythen und wahre
Gefahren



Lebensmittel ohne
Datierung



Lebensmittel mit
Datierung (A-Z)



Gesetz & Wissenschaft



Infos für den
Detailhandel



Für den Schulunterricht

Gastronomie: Food Save LU

- Seit 2022 läuft Food Save Luzern mit United Against Waste
- 30 Betriebe werden 2 Jahre begleitet



Food Save Luzern

- Betriebe messen 4 Wochen lang ihren Food Waste
- Aufbauend darauf werden individuelle Massnahmen zusammen mit Betrieben erarbeitet
- Umsetzung Massnahmen während zwei Jahren im Betrieb
- Erfolgsmessung nach ein und zwei Jahren

Food Save Luzern in den Medien

[Luzerner Spitäler kämpfen erfolgreich gegen Food Waste | Tele1 \(TV Regional\)](#)
 – 09.03.2022



Der Kanton Luzern und der Verein United Against Waste setzen mit einem gemeinsamen Projekt Foodwaste in Luzern umzusetzen. (SRG, Andrey Popov / Adobe Stock)

Zu viel Essen landet im Müll. Zusammen mit einem Verein sagt der Kanton Luzern nun Foodwaste den Kampf an. Dafür braucht er die Mitarbeit der hiesigen Gastronomie.

Luzern sagt Food Waste den Kampf an

10.03.2022 14:58

Das Anmeldeverfahren für das Grossprojekt «Food Save Luzern» ist angelaufen

Der nationale Verein «United Against Waste» kommt schon bald nach Luzern und unterstützt 30 Gastronomiebetriebe der Region im Kampf gegen Food Waste.

Bis 2050 will der Kanton Luzern klimaneutral werden. Im Planungsbericht Klima und Energie zeigt der Luzerner Regierungsrat auf, wie der Kanton Luzern die Ziele zum Schutz des Klimas und zur Anpassung an den Klimawan-



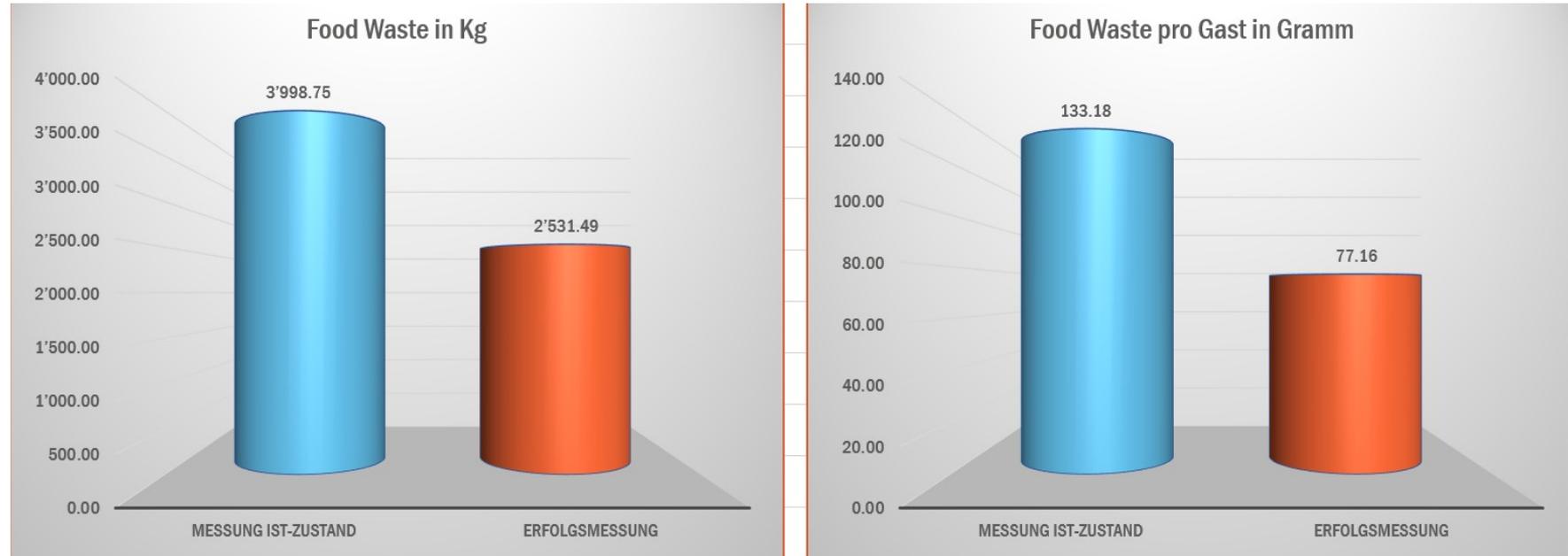
ZFV Gastronomie Verkehrshaus Luzern



Alterszentrum Willisau



Erfolgsmessung: 5 Betriebe 2022-2023



Vollkosteneinsparung: ca. CHF 35'000 (CHF 24 / kg Food Waste)

Rückmeldungen zum Projekt

Hotel Schweizerhof: Ursina Ponti (Leiterin Gastronomie)

Das Projekt hat uns extrem die Augen geöffnet und ein paar Ergebnisse waren ziemlich schockierend. Auch bevor erste Massnahmen umgesetzt wurden, hat das Projekt bei allen beteiligten Mitarbeitern vom ersten Tag an eine grosse Sensibilisierung in Bezug auf das Thema Foodwaste bewirkt.

BegegnungsZentrum St. Ulrich: Kurmann, Iwan (Leitung Küche)

Das Projekt Food Save Luzern ist eine super Sache, es wird einem wieder bewusst, wie viele Lebensmittel weggeworfen werden. Man wird im Betrieb aufmerksamer und vermeidet vermehrt Lebensmittelreste, welche entsorgt werden müssen. Positiver Nebeneffekt ist, dass man bei den Lebensmittel- Kosten Einsparungen machen kann.

Food Save Zentralschweiz

- Ausbau des Projekts auf Zentralschweiz:
Projekt Start 2024
- 2 Betriebe pro Kanton, Laufzeit 1 Jahr



Umwelt
Zentralschweiz

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



Bau-, Umwelt- und Wirtschaftsdepartement

Umwelt und Energie (uwe)

Libellenrain 15

Postfach 3439

6002 Luzern

Tel. 041 228 60 60

uwe@lu.ch