



*foodwaste.ch*

Partner der OGG Bern

**foodwaste.ch**

# **Tools und Chancen zur Umsetzung von MHD+/VD+**

**Claudio Beretta, Präsident**  
cb@foodwaste.ch

**Erika Bauert, Projektleiterin MHD+**  
eb@foodwaste.ch



*foodwaste.ch*

Partner der OGG Bern

# Chancen und Potential DH

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

...mind. ein Drittel wegen abgelaufener Haltbarkeitsdaten



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

## ...rund 20% wegen abgelaufenen Haltbarkeitsdaten



Foodwaste wegen abgelaufener Haltbarkeitsdaten aus Detailhandel und Haushalten verursacht ca. 400'000 Tonnen CO<sub>2</sub>-Ausstoss pro Jahr in der Schweiz.

Das entspricht  
**1.8 Millionen LKW-Fahrten durch den Gotthard** (Basel-Chiasso)

**doppelt so viele, wie heute unterwegs sind**



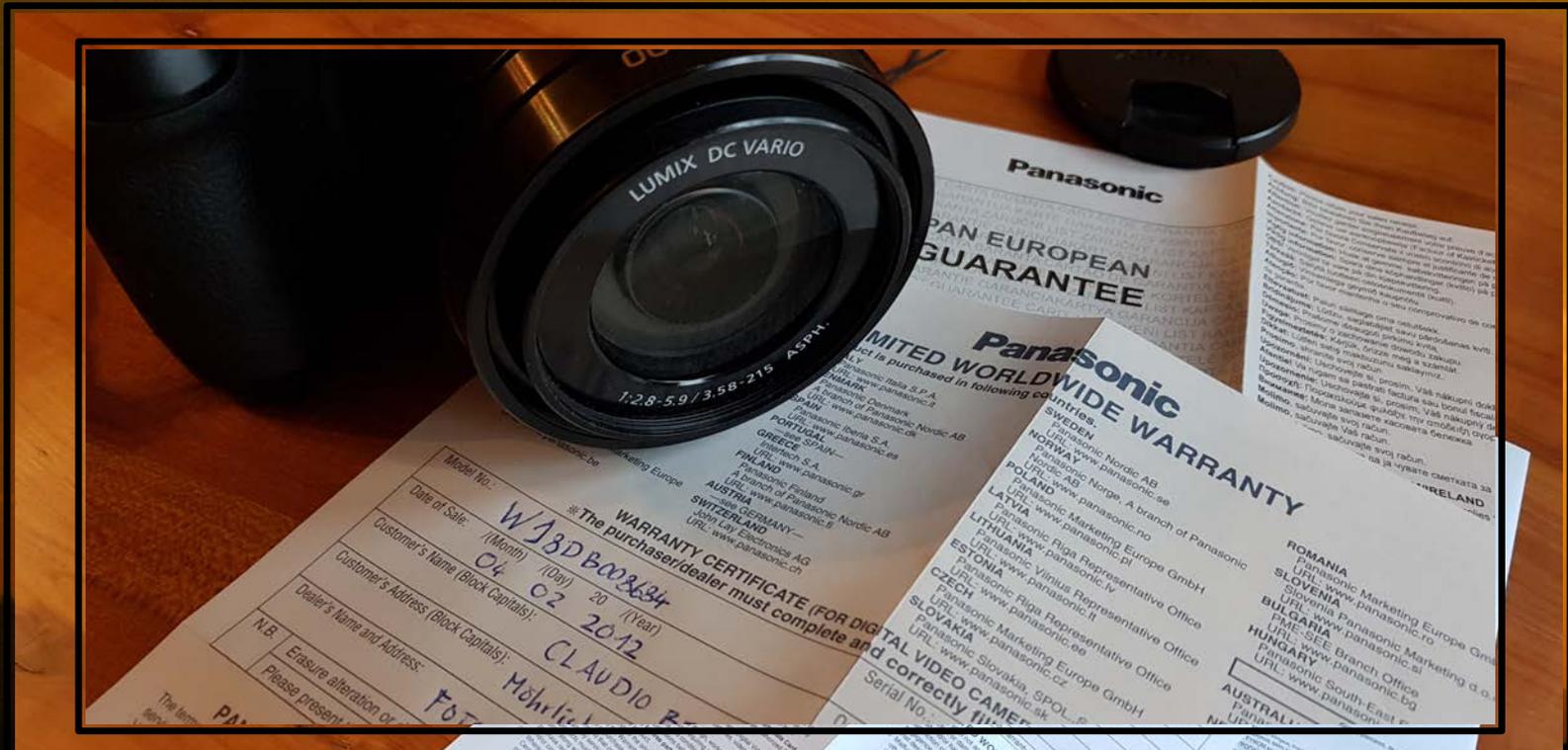
# Warum?

*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 **Abgabeleitfadens**
- 3) **Graphische Umsetzung und Toolbox**
  - für **Detailhändler**
  - für **Konsument:innen**



Hart- & Halbhartkäse am Stück – noch gut?







**Beurteile das Produkt mit deinen Sinnen:**



**Einwandfrei:**  
homogene Textur, aromavoll, geschmackvoll, geruchsvoll



**Gut:**  
eingetrocknet, leicht weiss oder fleckig (kristallisiertes Salz)



**Verdorben:**  
stark verschimmelt

**MHD**  
**+30**  
**Tage**



# Umfrageergebnis bei Detailhändlern

**«Der wichtigste Erfolgsfaktor zur  
Umsetzung  
ist die Haltung der Geschäftsleitung .»**



*foodwaste.ch*

Partner der OGG Bern



**Toolbox für den Detailhandel**

# Die digitale Toolbox

## Etiketten für den Verkauf von MHD+ und VD+ Produkten

<p><b>MHD+ DDM+</b></p> <p>über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar:</p> <p>peut être consommé au-delà de la date de durabilité minimale :</p> <p>+360 Tage / jours</p> <p>Noch unsicher? Weitere Infos: Pas encore convaincu? Plus d'infos :</p>  	<p><b>MHD+ DDM+</b></p> <p>über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar:</p> <p>peut être consommé au-delà de la date de durabilité minimale :</p> <p>+120 Tage / jours</p> <p>Noch unsicher? Weitere Infos: Pas encore convaincu? Plus d'infos :</p>  	<p><b>MHD+ DDM+</b></p> <p>über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar:</p> <p>peut être consommé au-delà de la date de durabilité minimale :</p> <p>+90 Tage / jours</p> <p>Noch unsicher? Weitere Infos: Pas encore convaincu? Plus d'infos :</p>  
<p><b>MHD+ DDM+</b></p> <p>über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar:</p> <p>peut être consommé au-delà de la date de durabilité minimale :</p> <p>+30 Tage / jours</p> <p>Noch unsicher? Weitere Infos: Pas encore convaincu? Plus d'infos :</p>  	<p><b>MHD+ DDM+</b></p> <p>über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar:</p> <p>peut être consommé au-delà de la date de durabilité minimale :</p> <p>+14 Tage / jours</p> <p>Noch unsicher? Weitere Infos: Pas encore convaincu? Plus d'infos :</p>  	<p><b>MHD+ DDM+</b></p> <p>über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar:</p> <p>peut être consommé au-delà de la date de durabilité minimale :</p> <p>+6 Tage / jours</p> <p>Noch unsicher? Weitere Infos: Pas encore convaincu? Plus d'infos :</p>  

Eingefroren am:  
Congelé le :



A ..... / ..... / .....

Mindestens haltbar bis:  
À consommer de préférence avant le :

**A + 90 Tage / jours**



Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innert 24 h konsumieren.  
Ne pas Recongeler après décongélation et consommer dans les 24 h.

<https://foodwaste.ch/haltbarkeit-lebensmittel/infos-fuer-den-detailhandel/>

# Für Mitarbeitende: Merkblatt und Video "Fleisch einfrieren"

## Merkblatt für den Detailhandel Fleisch einfrieren

Abgepacktes Frischfleisch darf gemäss «Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln» bis spätestens am Tag des Verbrauchsdatums fachgerecht eingefroren werden. So gefroren, darf das Fleisch bis 90 Tage nach dem Einfrierdatum mit entsprechender Etikette verkauft werden. Wenn entsprechende Haltbarkeitstests vorliegen, sind auch mehr als 90 Tage möglich.

+90  
Tage  
wenn  
eingefroren

- **1 Verbrauchsdatum auf Originalverpackung kontrollieren**  
Falls das Verbrauchsdatum in der Vergangenheit liegt, muss das Fleisch entsorgt werden. Produkte können bis und mit dem Tag ihres Verbrauchsdatums eingefroren werden.
- **2 Originalverpackung kontrollieren**  
Die Verpackung muss einwandfrei und luftdicht sein. Die luftdichte Verpackung sorgt dafür, dass kein Gefrierbrand entsteht.
- **3 Gefrieretikette auf das Produkt kleben**  
Das bisherige Datum darf nicht mehr sichtbar sein, sodass keine Unklarheiten bezüglich der Haltbarkeit bestehen. Andere obligatorische Angaben dürfen nicht überklebt werden. Download Gefrieretikette über QR-Code rechts unten. Zusätzlich ist auch eine eigene Etikette, die die entsprechenden Anforderungen erfüllt.
- **4 Bei A auf der Etikette das heutige Datum eintragen**  
Das Datum besteht - in dieser Reihenfolge - aus der Angabe des Tages, des Monats und des Jahres.
- **5 Nach Bedarf einen Sticker zur Preisreduktion aufkleben**  
Download Sticker-Vorlage bei [foodwaste.ch](http://foodwaste.ch) über QR-Code rechts unten.
- **6 Einfrieren bei mindestens minus 18°C**  
Um Gefrierbrand zu verhindern, soll das Fleisch so schnell wie möglich durchfrieren. Das Fleisch sollte bis zum Kern noch vor Mitternacht (am Tag des Verbrauchsdatums) tiefgefroren sein. Einfrieren und lagern bei -18°C.
- **7 Zum Verkauf anbieten**  
Ergänzende Informationen für KonsumentInnen am PoS oder über andere Kanäle kommunizieren: «Das Fleisch nach Möglichkeit im Kühlschrank auftauen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und **innert 24 Stunden** zubereiten und (durchgegart) konsumieren.»
- **8 Entsorgung, falls nach 90 Tagen im Tiefkühler nicht verkauft**  
Sollte das Produkt im Verlaufe der 90 Tage im Tiefkühler nicht verkauft worden sein, muss das Produkt entsorgt und darf nicht mehr verkauft werden.

**Video Tutorial is coming soon !**





*foodwaste.ch*

Partner der OGG Bern



**Information für Kund:innen**



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

[www.foodwaste.ch/haltbarkeit](http://www.foodwaste.ch/haltbarkeit)



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

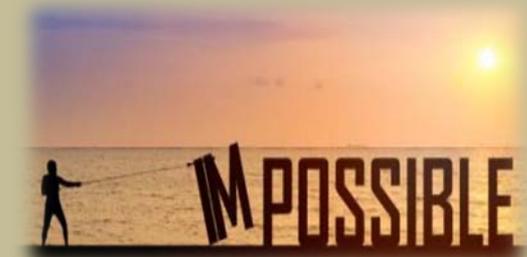


**Verdorben:**

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

# Gemeinsam schaffen wir es!

Kennen Sie eine einfachere Massnahme,  
um 400'000 t CO<sub>2</sub> pro Jahr in der Schweiz einzusparen?





*foodwaste.ch*

Partner der OGG Bern

Ihre Meinung interessiert uns:

**«Wie kann MHD+/VD+ Verkauf zum Standard in allen Läden werden? Was hilft? Was fehlt?»**



*foodwaste.ch*

Partner der OGG Bern

**Vielen Dank für Ihr Interesse**