



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

Food Waste und Konsumentenverhalten

Karin Spori ks@foodwaste.ch

15.3.2024

Über foodwaste.ch



Aus Liebe zum Essen

- Information, Sensibilisierung, Dialog
- Vernetzung
- Konkrete Bildungs- und Sensibilisierungsprojekte –
Ausstellung, Kochkurse, Foodsave-Bankette etc.

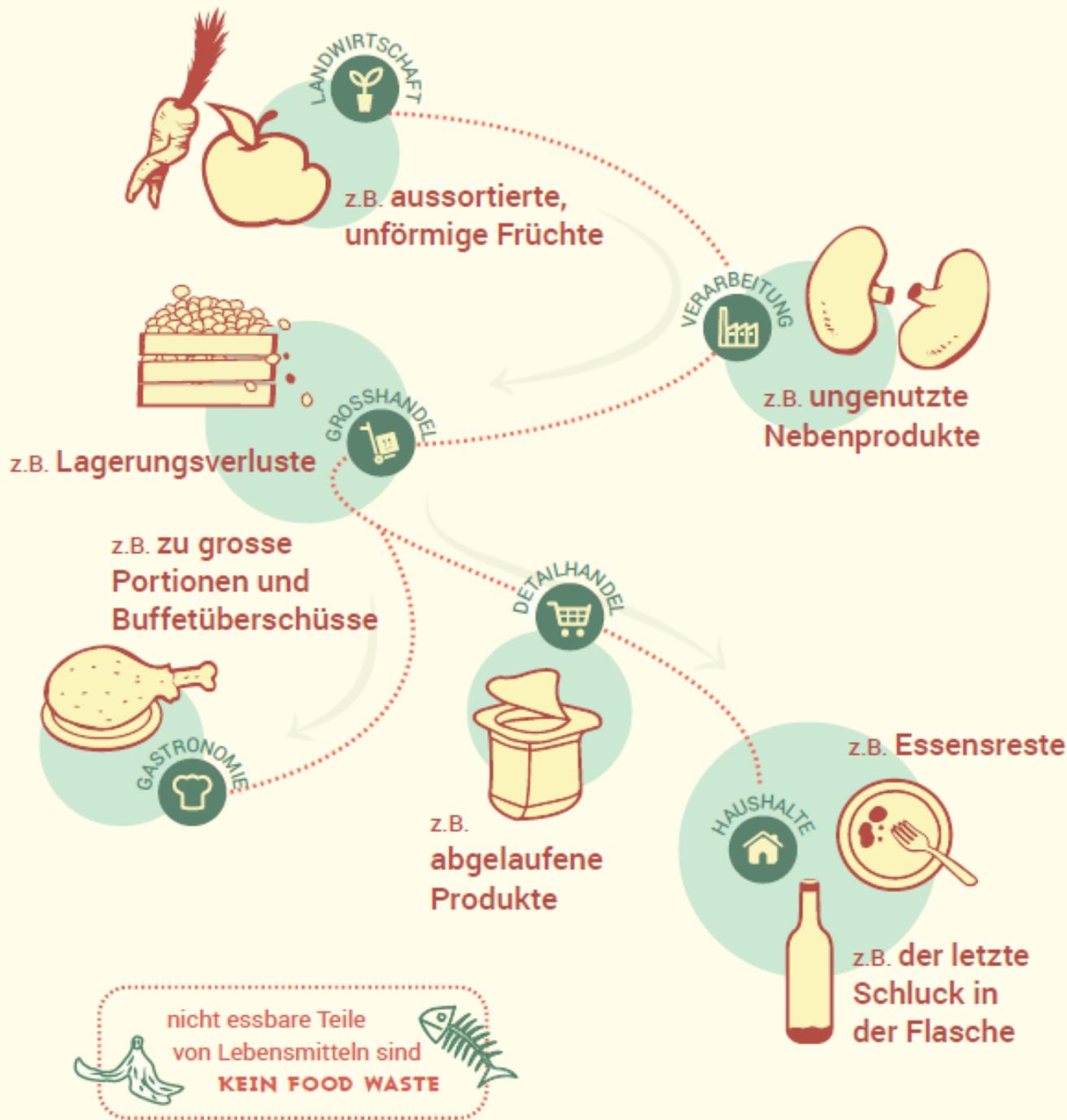


foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

WO ENTSTEHT Food Waste?

Welchen **EINFLUSS** hat er auf die Umwelt?

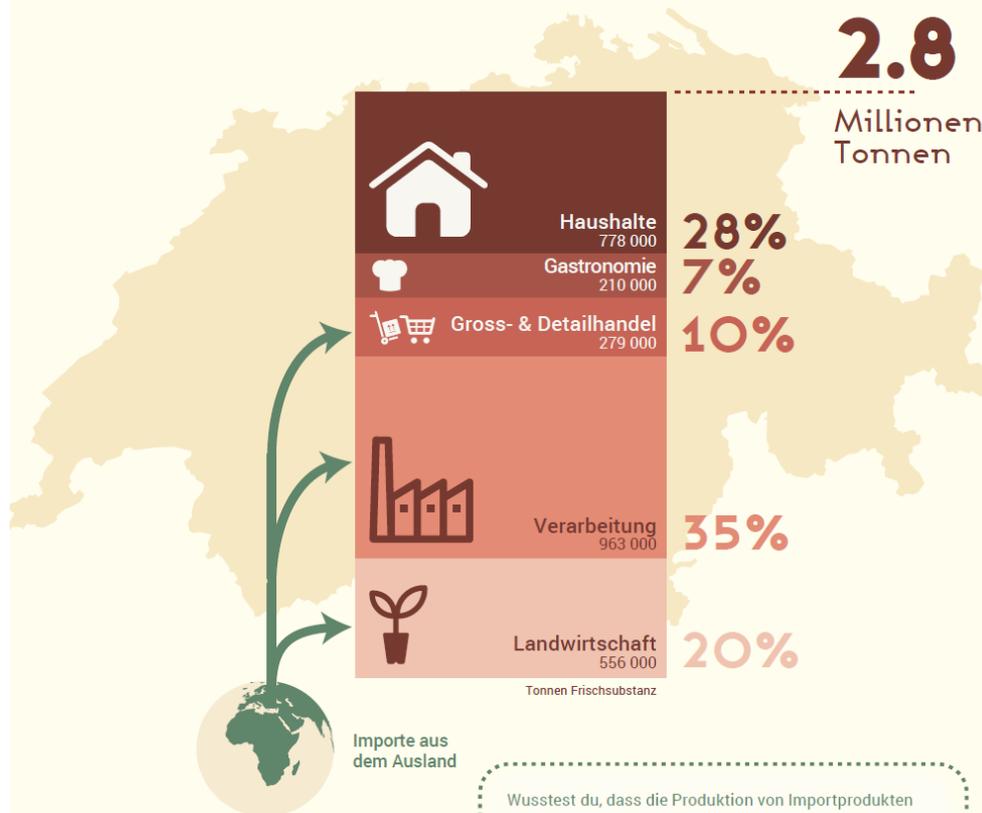


Food Waste entsteht über die gesamte Lebensmittelkette und ist für uns häufig nicht sichtbar

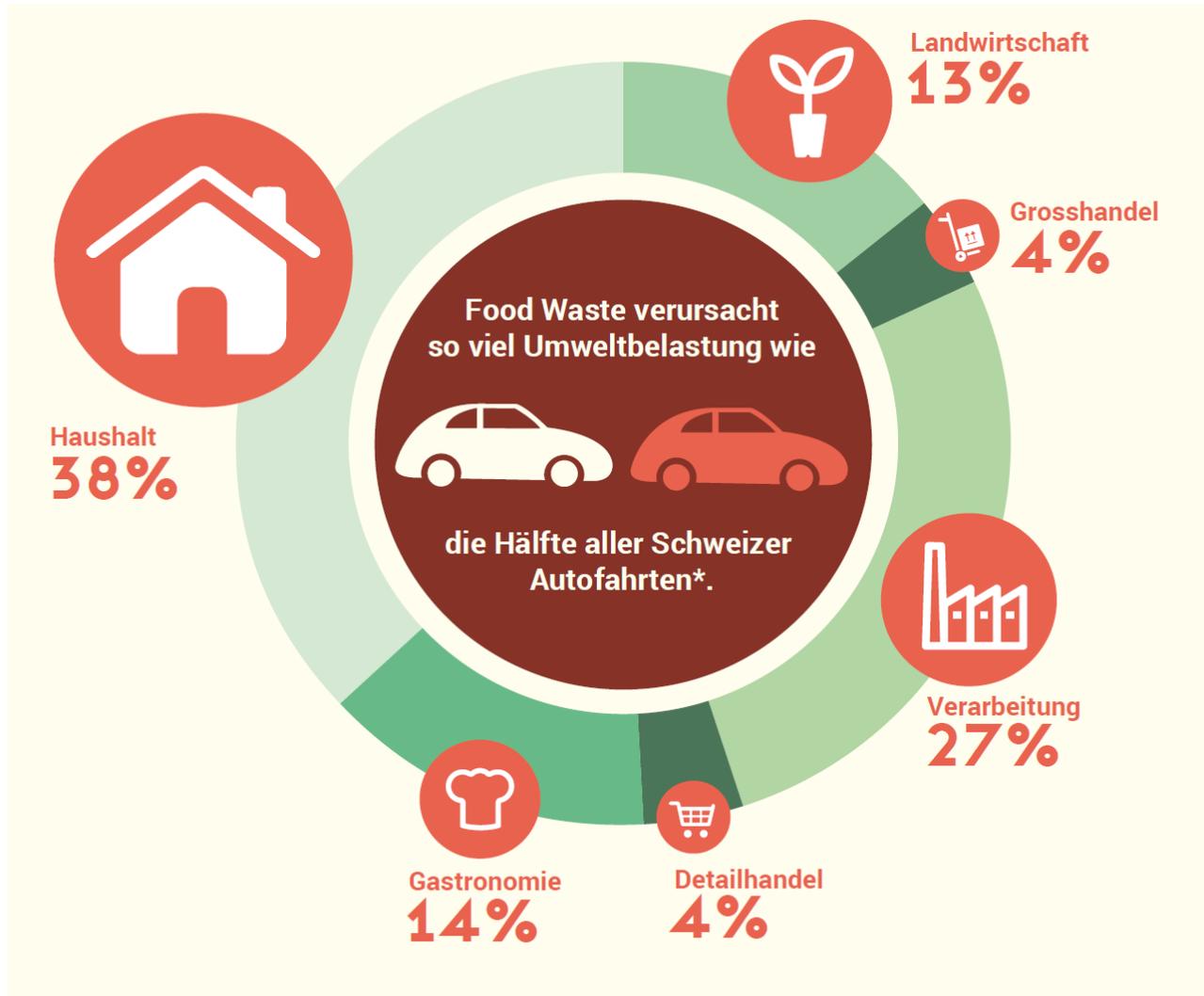
– schwer zu fassen!

Wo entstehen die meisten Abfälle?

Alle Akteure der Lebensmittelkette verursachen zusammen 2.8 Millionen Tonnen Food Waste.



...aber wo belastet der Food Waste die Umwelt am meisten?



Abfallsackstudie BAFU 2022

- Pro Jahr ca. 150kg Abfall pro Person
- Davon ein knapper Fünftel (18% /27.2kg) Esswaren!
- Zwar 10kg weniger als vor 10 Jahren im Abfallsack
 - ...nicht inkl. Biotonne, Kompost, Kanalisation...
- Die Hälfte der Lebensmittelverluste wäre vermeidbar!



Fotos: foodwaste.ch

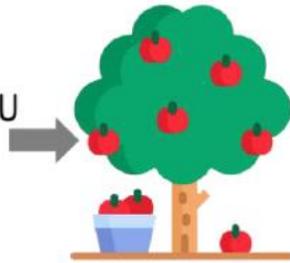


Wen adressieren?

Figure 3. Main outcome of the ECFWF for the prioritization of consumers to be targeted.

Target low hanging fruits: those wasting the most and willing to change

I want to target YOU



But, do I know you?



We know the “highest wasters”: families with children, single-person households, young people, individuals lacking cooking skills. Although it might vary by country.

We do not know exactly who is willing to change. This aspect should be further explored.



Source: Own elaboration using flaticon (freepik).

Wichtigste Punkte bei der Konsumentensensibilisierung

- Nudging
- Berufliche Bildung
- Bewusstseinsbildung:
 - nationale Programme [...] in grossem Massstab
 - Aktionen, die eine Komponente zur Verhaltensänderung beinhalten (und nicht nur Informationen über die Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung)

Quelle: Garcia Herrero, L. , Joint Research Center JRC, 2023

Konsequenz: Handlungsorientierte Konsumentensensibilisierung ist wichtig: Sichtbar machen der Vermeidung des Food Wastes
→ So Vorbild sein



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

**Wie kann der Detailhandel zur
handlungsorientierten
Konsumentensensibilisierung beitragen?**

Moment der Handlung – POS!



VS



Zur Erinnerung

We do not know exactly **who is willing to change**. This aspect should be further explored.

...Aber: Bei der Person anzusetzen, welche die Entscheidungen für den (Familien)einkauf fällt, ist bestimmt nicht falsch!



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern



Projekt «Von der Best Practice zum neuen
Standard: Verkauf von Lebensmitteln mit
verlängerter Haltbarkeit»
2024 -2026

Umsetzung der verlängerten Haltbarkeit von Lebensmitteln

- 2021 – drei offizielle Grundlagendokumente (BLV / ZHAW)
- Mindesthaltbarkeitsdatum: +6 bis +360 Tage
- Verbrauchsdatum: +90 Tage wenn eingefroren

Unsere Ziele:

- **Wir wollen den Detailhändlern konkrete Unterstützung in der Umsetzung bieten**
- **Wir wollen die Konsument:innen am POS und zuhause informieren**

Warum bei Haltbarkeitsdaten ansetzen? foodwaste.ch (Miss)Verständnis! Partner der OGG Bern

Detailhandel



Haushalte

30% aufgrund überschrittener Daten

20% aufgrund Missinterpretation

30'000 Tonnen Lebensmittel pro Jahr



Foto: pixabay

Etiketten für MHD+ Verkauf



Auch diese Etiketten können im Shop bestellt werden:



MHD+ Etiketten



Etiketten für MHD+ Verkauf +6 Tage
60 x 60 mm, zweisprachig deutsch und französisch
CHF 16.- pro Box mit Rolle à 250 Etiketten

Anzahl Boxen:

0



Etiketten für MHD+ Verkauf +14 Tage
60 x 60 mm, zweisprachig deutsch und französisch
CHF 16.- pro Box mit Rolle à 250 Etiketten

Anzahl Boxen:

0

Toolbox: 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

- 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.
- Originalverpackung kontrollieren**
Die Verpackung muss einwandfrei und luftdicht sein. Die Luftdichte Verpackung sorgt dafür, dass kein Gefrierbrand entsteht.
- Gefrieretikette auf das Produkt kleben**
Das bisherige Datum darf nicht mehr sichtbar sein, sodass keine Unsicherheiten 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.
- 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.
- Nach Bedarf einen Sticker zur Preisreduktion aufkleben**
Download Sticker-Vorlage bei foodwaste.ch über QR-Code rechts unten.
- 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.
- Zum Verkauf anbieten**
Ergänzende Informationen für Konsument:innen 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.»
- 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.







Gefrieretiketten:

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.




Beispiel Hallerladen Bern



Link: <https://www.youtube.com/watch?v=H2iF8jEqJus>

Information für Kund:innen

Lebensmittel länger geniessen ohne Risiko

Wie Sie Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und Verbrauchsdatum (VD) hinaus verwenden.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum werden nur schwach. Sie können bei richtiger Lagerung bedenkenlos auch nach Ablauf des Datums gegessen werden, wenn Ihre Sinne (Auge, Nase, Mund) dafür sind. Wie lange mindestens, erfahren Sie hier.

										Mindesthaltbarkeitsdatum		
												
												
												
												

Vertrauen Sie Ihren Sinnen: sehen, riechen, schmecken

<p>Verbrauchsdatum (engl. expiry)</p> <p>Tiefkühlfähige Frischprodukte mit Verbrauchsdatum sind leicht verderblich. Sie sollten bis zum aufgedruckten Datum konsumiert oder eingefroren werden. Dies gilt auch für den Detailhandel, sofern die Produkte neu etikettiert und datiert worden sind.</p> <p>+90 Tage wenn eingefroren</p> <p></p> <p></p> <p></p>	<p>Produkte mit Verbrauchsdatum, die nicht eingefroren werden können* oder bis zu diesem Datum nicht eingefroren werden**, sind nach Ablauf zu entsorgen.</p> <p>+0 Tage wenn nicht eingefroren</p> <p></p> <p></p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

foodwaste.ch Partner der OGG Bern

zhaw **Life Sciences and Family Management**
UP center for Laboratory and Diagnostic Sciences

Nach unsicher?
Weitere Infos?



<p>+90 Tage wenn eingefroren</p> <p>Tiefkühlfähige Frischprodukte mit Verbrauchsdatum</p> <p>Geeignete Lebensmittel mit Verbrauchsdatum (VD) können bis spätestens zum Einleiten des VD eingefroren werden. Sie müssen im Kühlbereich aufgetaut und innerhalb von 24 Stunden konsumiert werden. Nach dem Auftauen dürfen Sie nicht wieder eingefroren werden.</p> <p>Auch Deckelblätter dürfen Produkte einfrieren, und bis zu 90 Tage über das VD verbrauchen oder speisen, sofern diese mit einer neuen Etikette versehen werden sind.</p> <p></p> <p></p> <p></p>	<p>Länger geniessen geht ganz einfach!</p> <p>Fast alle verpackten Lebensmittel sind entweder mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) oder einem Verbrauchsdatum (VD) versehen. Sie können unterschiedlich, jedoch wesentlich länger genossen werden als der Unterscheid!</p> <p>Mindestens haltbar bis zu: länger gut, nutzbar, gesund</p> <p>«zu verbrauchen bis...»: sofort essen oder einfrieren</p> <p></p> <p></p>	<p>Lebensmittel länger geniessen ohne Risiko</p> <p>Wie Du Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und Verbrauchsdatum (VD) hinaus verwendest.</p> <p>Bin ich noch gut? Öffne mich und finde es raus.</p>  <p>Logo</p>
<p>Produkte mit Verbrauchsdatum</p> <p>Lebensmittel mit Datum zu verbrauchen, bis die sich zum Einfrieren eignen oder nicht bis zum Verbrauchsdatum eingefroren werden, müssen nach dem Verbrauchsdatum entsorgt werden.</p> <p>Produkte mit einem Verbrauchsdatum dürfen nicht mehr eingefroren werden, wenn sie nicht richtiggehend eingefroren werden.</p> <p>+0 Tage wenn nicht eingefroren</p> <p>z.B. Pâtisserie* oder unverpacktes Frischfleisch**</p> <p><small>Nach unsicher? Weitere Infos? </small></p>	<p>Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)</p> <p>Damit werden Produkte gekennzeichnet, die nur leicht verderblich sind. Es ist eine Qualitätsangabe und kein Verbrauchsdatum. Die Farbe, Geruch oder Konsistenz bei richtiger Lagerung verändern sich nicht. Du kannst solche Produkte problemlos nach dem MHD verwenden. Du kannst jedoch abgeregelt werden, wenn diese keine (z.B. Nüsse, Honig) nicht abgeregelt werden, was lange mindestens, erfolgt es in diesem Katalog.</p> <p>Das Verbrauchsdatum (VD)</p> <p>Damit werden Produkte gekennzeichnet, die nur leicht verderblich sind. Es ist eine Qualitätsangabe und kein Verbrauchsdatum. Die Farbe, Geruch oder Konsistenz bei richtiger Lagerung verändern sich nicht. Du kannst solche Produkte problemlos nach dem VD verwenden. Du kannst jedoch abgeregelt werden, wenn diese keine (z.B. Nüsse, Honig) nicht abgeregelt werden, was lange mindestens, erfolgt es in diesem Katalog.</p> <p>Nach unsicher? Weitere Infos? </p>	

<p>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum</p> <p>+360 Tage</p> <p>Mehl, Dinkel, Trocken bei Zimmertemperatur lagern. Gut verschlossene Behälter verwenden. Ca. 2 bis 3 Tage halber Gehalt genießbar einfrieren.</p> <p>Teigwaren und Reis, Ungeschälte dunkle Brodes, Luftdicht verschlossen lagern. Gedockte Trocken- und feuchtgeschrotete Getreide sind 2 bis 3 Tage halber Gehalt genießbar einfrieren.</p> <p></p> <p></p>	<p>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum</p> <p>+120 Tage</p> <p>Frühstückscerealien, Knäckebrot, Zwieback, Trocken- und feuchtgeschrotete Getreide verschlossen lagern.</p> <p>Ungesüßte Lagerbare Getränke, Quark, Biskuits, Hartkäse, Nüsse, Trocken- und feuchtgeschrotete Getreide in geschlossenen Behältern lagern. In geschlossenen Behältern lagern.</p> <p></p> <p></p>	<p>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum</p> <p>+30 Tage</p> <p>Getränke gekühlt, Fruchtsaft, Gemüsesaft, Konserven lagern.</p> <p>Snacks, gebackene Snacks, Gutzli, Biskuits, Samen, Nüsse, Kleingebäck, Konfekt, Kuchen lagern. In geschlossenen Behältern lagern.</p> <p>UHT-Milch, Butter, Hartkäse, Frisch- & Weichkäse verschlossen im Kühlbereich lagern. UHT-Milch kann vor dem Öffnen bei Zimmertemperatur gelagert werden. Temperatur gelagerte Getränke sind nach dem Öffnen unbedingt kühl gelagert und rasch zu verbrauchen.</p> <p></p> <p></p> <p></p>
<p>Produkte mit Verbrauchsdatum</p> <p>+0 Tage wenn nicht eingefroren</p> <p>Salz, Gewürze, Essig, Dinkel, Getreide und Reis verschlossen lagern.</p> <p>Tee & Kaffee, Kalk oder bei Zimmertemperatur lagern. Trocken- und feuchtgeschrotete Getreide aufbewahren.</p> <p>Schokolade und Süswaren, Quark, Trocken- und verschlossen bei Zimmertemperatur lagern. Innerer Saubere Lüftung und Meiner zum Verbrauchen sind verschlossen. Für Flüssige, Ungenießbar bei Zimmertemperatur genießbar im Kühlbereich lagern.</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p>	<p>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum</p> <p>+6 Tage</p> <p>Kleingebäck, Konfekt, Kuchen, Lebkuchen, Nüsse, Trocken- und feuchtgeschrotete Getreide bei Zimmertemperatur lagern.</p> <p>Frühstückscerealien und Reis, Nüsse, nach dem Öffnen bis zu 2 Tagen verschlossen lagern.</p> <p>Eier, roh gekühlt lagern.</p> <p></p> <p></p> <p></p>	<p>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum</p> <p>+14 Tage</p> <p>Quark, Joghurt, Frisch- & Weichkäse, Konserven, Salami und Stock länger als 14 Tage lagern.</p> <p>Pökelfleisch zum Rohessen, Rohschinken, Salami, Salz, Samen und gebratener Schinken sind länger als 14 Tage lagern. Pökelfleisch zum Rohessen ist in Schichten gebraten.</p> <p>Eier, gekocht, frisch lagern.</p> <p></p> <p></p> <p></p>
<p>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum</p> <p>+90 Tage</p> <p>Tiefkühlprodukte, wenn ab 0 bis auf -18 Grad gelagert werden. Verfrachten lagern, nach dem Auftauen und Rinnens der Produkte unbedingt im Kühlbereich bis zum nächsten Mal innerhalb von 24 Stunden gegessen werden.</p> <p></p>	<p>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum</p> <p>+0 Tage</p> <p>Lebensmittel mit Datum zu verbrauchen, bis die sich zum Einfrieren eignen oder nicht bis zum Verbrauchsdatum eingefroren werden, müssen nach dem Verbrauchsdatum entsorgt werden.</p> <p></p>	<p>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum</p> <p>+14 Tage</p> <p>Vorverpackte Backwaren, Langzeitfrisch- und Trocken- bei Zimmertemperatur im Kühlbereich lagern (2 bis 3 Tage). Luftdicht verschlossene Behälter (z.B. in Plastbehältern) sind verschlossen und kann so leicht verschlossen.</p> <p></p> <p></p> <p></p>



Fotos: foodwaste.ch



QR-Code führt zu Konsumenteninfo

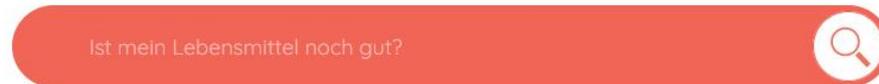
www.foodwaste.ch/haltbarkeit



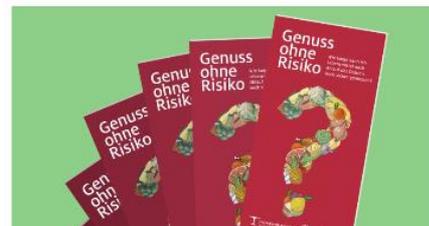
Länger geniessen ohne Risiko

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

Kann ich das noch essen?



Suche nach Lebensmittel-Kategorie



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

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)

Unser Projekt

- Pioniere finden → kleinere / mittlere DH und Hofläden
- Best Practice Beispiele
- Zusammenarbeit mit Bund, Kantonen und Verbänden für Multiplikation (Komm.kanäle, Tagungen etc)
 - SBV Schweizer Bauernverband/ Projekt Vom Hof
 - SFF Schweizer Fleischfachverband
 - Swiss Drink, Schweizer Getränkehandelsverband
 - SBC Schweizer Bäckereiverband
 - Fromarte, Dachverband Käseereien
 - Bio-Suisse
 - Veledes
 - SDV Schweizer Drogerieverband
- Erweitertes Ziel: Dass auch Grossverteiler mitziehen!

Wo stehen Sie?

- Wie sieht es bei Ihnen aus? Wo und wie können Sie MHD+ /VD+ in Ihrem Feld zur Umsetzung bringen?
- Bei Ideen/Fragen kommen Sie auf uns zu!
- Wenn viele dieselben Bedürfnisse haben, können wir Massnahmen bündeln

Links

Das «Google»-Suchtool zur Haltbarkeit - für Konsument:innen:

www.foodwaste.ch/haltbarkeit

Das 3-jährige Projekt:

www.foodwaste.ch/detailhandel

Ausschnitt Umsetzung im Hallerladen:

<https://www.youtube.com/watch?v=H2iF8jEqJus>

Toolbox Detailhandel:

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



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

Vielen Dank!

Karin Spori, Geschäftsführerin

ks@foodwaste.ch, www.foodwaste.ch