

Foodwaste ist ein grosses Problem – ein Drittel aller Lebensmittel wird weggeworfen

Bund und Kantone wollen gegen die sinnlose Verschwendung vorgehen. In Schwyz gibt es zwar bereits Projekte – doch es ist noch viel Luft nach oben.

Christoph Clavadetscher

«Oh, was ist denn das da hinten im Kühlschrank? Shit, die Spaghettireste vom Wochenende. Voll vergessen. Die sind nicht mehr gut, weg damit.» Das ist eine typische Alltagssituation, wie sie in den meisten Haushalten immer wieder vorkommt: Foodwaste. Gemeint ist damit, dass Lebensmittel, die eigentlich zum Essen gedacht wären, weggeworfen werden. «Ein Drittel aller essbaren Lebensmittel landet in der Schweiz und damit auch im Kanton Schwyz nicht auf dem Teller, sondern im Abfall», nennt Ivo Beck, Leiter der kantonalen Klimafachstelle, die fast nicht zu glaubende Zahl.

Das sind pro Person und Jahr rund 330 Kilogramm Foodwaste, die zwischen Acker und Teller entstehen. In Europa wird nur in Portugal noch mehr Essen verschwendet als in der Schweiz. Foodwaste ist ein grosses Problem für Natur und Klima: Denn wenn Lebensmittel hergestellt, aber nicht konsumiert werden, führt dies zu unnötigen CO₂-Emissionen, Biodiversitätsverlust sowie Land- und Wasserverbrauch. Konkret: 25 Prozent der Umweltbelastung unseres Ernährungssystems sind auf Foodwaste zurückzuführen. Das entspricht etwa der



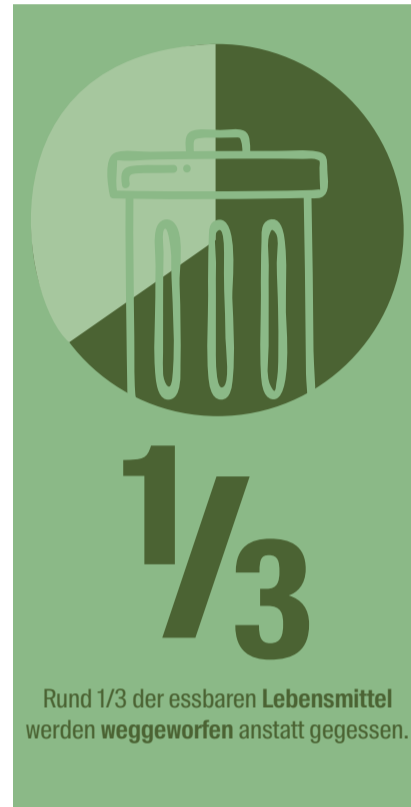
Ivo Beck, Leiter der Klimafachstelle beim kantonalen Amt für Umwelt und Energie.

Bild: Kim Zraggen

halben Umweltbelastung des motorisierten Individualverkehrs der Schweiz. Aus diesem Grund will der

Bund mit dem «Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung» bis 2030 die Foodwastemenge gegenüber

2017 halbieren. Eine zentrale Massnahme dabei ist die branchenübergreifende freiwillige Vereinbarung zur



Grafiken: Tamara Camenzind

Reduktion von Lebensmittelverlusten. Die Zwischenbilanz per Ende 2024 fällt allerdings sehr bescheiden

aus, wurde doch erst eine Reduktion um 5 Prozent erreicht.

Vermeidung von Foodwaste ist ein Ziel des Kantons

«Wir sind nicht auf Kurs», weiss auch Beck. Der Experte bedauert dies, da er überzeugt ist, dass mit wenig Aufwand viel Wirkung erzielt werden könnte. «Eigentlich ist die Bevölkerung in dieser Thematik gut informiert, trotzdem dürften sich alle noch mehr anstrengen», sagt Beck.

Jede und jeder hat da sicherlich noch Luft nach oben, verursachen doch die Endverbraucherinnen und -verbraucher über ein Viertel der Lebensmittelverschwendung. Mit ein paar wenigen, einfach umsetzbaren Kniffen (siehe Box) wandert weniger Essen in den Güsel. Und das Portemonnaie wird auch geschont: Die Lebensmittelmenge, welche jede Person im Durchschnitt wegwirft, entspricht rund 620 Franken pro Jahr.

Auch in der kantonalen Energie- und Klimaplanung 2023+ ist Foodwaste ein Thema, eine der 42 beschlossenen Massnahmen ist die Reduktion von Foodwaste. Diese Massnahme befindet sich laut Ivo Beck in Erarbeitung und soll mittels Kommunikations- und Sensibilisierungskampagnen sowohl auf

Produzenten- als auch auf Konsumentenseite zur Reduktion von Lebensmittelverlusten beitragen.

Der Kanton war bislang aber nicht untätig. Gemäss Gregor Lutz, Sachbearbeiter Abfälle beim Amt für Umwelt und Energie, ist im Rahmen der kantonalen Abfallplanung die Öffentlichkeitsarbeit gegen Lebensmittelverschwendung eine wichtige Massnahme. So würden beispielsweise Betriebe bei der Reduktion von Foodwaste unterstützt, ebenso die Kampagne «Verlängerte Haltbarkeit» der Organisation *foodwaste.ch*. Diese hat zum Ziel, dass Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus verkauft und konsumiert werden. «Zahlreiche Läden und Hofläden aus dem Kanton Schwyz nehmen daran teil», sagt Lutz.

In diesem Jahr ermöglicht zudem die Unterstützung des Amts für Umwelt und Energie im Rahmen von Umwelt Zentralschweiz fünf Schul-, Sport- oder Vereinslagern aus dem Kanton Schwyz die Teilnahme an der Restlos-Geniessen-Challenge, welche Foodwaste im Lager sichtbar macht. Kinder und Jugendliche, welche im Lager selbst kochen, lernen und erleben gemeinsam, wie sie Lebensmittelverluste aktiv vermeiden können (siehe auch S. 36).



Nachgefragt

Schwyzer Gastrobetriebe sparen Tonnen von Lebensmitteln ein

Mit dem Projekt «Food Save Zentralschweiz» reduzieren Gastrobetriebe Lebensmittelabfälle. Die bisherigen Erfahrungen in der Region zeigen, dass bereits einfache Massnahmen viel bewirken.

Mit dem Projekt «Food Save Zentralschweiz» analysieren Gastronomiebetriebe ihre Lebensmittelabfälle systematisch. «Viele Betriebe merken erst durch die Datenerhebung, wo überhaupt Lebensmittel verloren gehen», sagt Alexander Pabst vom Verein United Against Waste. Ziel sei es, Ursachen zu erkennen und gezielt Verbesserungen umzusetzen.

Besonders bewährt hätten sich eine genauere Produktionsplanung, flexiblere Portionsgrössen oder kleinere Mengen am Buffet mit häufigerem Nachfüllen. Dadurch lasse sich vermeiden, dass am Tagesende grosse Mengen entsorgt werden müssten.

Tierpark: Bewusster Umgang beginnt bei der Führung

Konkrete Erkenntnisse lieferten unter anderem der Natur- und Tierpark Goldau sowie die Stoops Hotels. In Goldau zeigte eine erste Auswertung (der «Bote» berichtete), dass der Betrieb bereits auf gutem Niveau arbeitet, gleichzeitig aber weiteres Potenzial bei Buffets und Tellerresten besteht. Innert vier Wochen Datenerhebung kamen 679 Kilogramm Food Waste zusammen. Bei einer Anzahl geschickter Essen von über 14'000 ergeben sich nicht einmal 50 Gramm Foodwaste pro Gast.

«Das Thema Lebensmittelverschwendung respektive deren Reduktion hat bei uns nach wie vor einen hohen Stellenwert und ist ein wichtiger Bestandteil des täglichen Arbeitstags. Für uns beginnt ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln bei der Führung», sagt Simon Widmer, Leiter Hospitality Management. Klare Abläufe, konsequente Prozesse und die Vorbildfunktion der Vorgesetzten würden dabei eine zentrale Rolle spielen.

Gleichzeitig sei es wichtig, die Mitarbeitenden regelmässig zu sensibilisieren und zu schulen, damit sie aktiv mitdenken und Verantwortung übernehmen würden. «Mit einer sorgfältigen Planung, einem bewussten Wareneinsatz und einem achtsamen Umgang mit Produkten arbeiten wir laufend daran, Foodwaste weiter zu reduzieren. Auch wenn der Messwert vor zwei Jahren bereits sehr gut war, dürfen und wollen wir uns nicht darauf ausruhen. Denn letztlich ist jedes Gramm Foodwaste eines zu viel.»

Stoops Hotels: Bewusstsein im Team gewachsen

Auf dem Stoops ist das Projekt derweil abgeschlossen. Die Erfolgsmessung beim Wellness Hotel Stoops zeigte, dass die eingeleiteten Massnahmen wirken. Trotz rund 23 Prozent mehr servierten

«Der Gast muss in den Prozess miteinbezogen werden.»

Alexander Pabst
Reffnet-Experte vom Verein United Against Waste

Mahlzeiten sank der Foodwaste pro Gast während der Erfolgsmessungsperiode um rund 25 Prozent gegenüber der Ausgangsmessung. Besonders in der Küche, wo der grösste Teil des Abfalls entsteht, sind die Fortschritte spürbar. Der Abfall ging dort um rund 20 Prozent zurück. Bei einzelnen Kategorien wie den Salatzubereitungen fiel die Reduktion noch deutlicher aus.

«Die Zahlen bestätigen, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Es ist schön, zu sehen, wie das Bewusstsein im Team gewachsen ist und sich das direkt in den Resultaten niederschlägt», so Direktor Vivian Kalt. Foodwaste zu reduzieren, sei aber kein einmaliges Projekt, sondern ein fortlaufender Prozess, und auch die Stoops Hotels seien noch nicht am Ziel. Ende Oktober sollen sämtliche Erfolgsmessungen in den Betrieben realisiert

sein. Für Alexander Pabst ist klar, dass das Projekt weitergeführt werden soll. In einigen Kantonen wie Zug oder Luzern beispielsweise werden wieder Gastrobetriebe begleitet. Im Kanton Schwyz werden derzeit die ausstehenden Ergebnisse abgewartet.

Die bisherigen Erfahrungen würden zeigen, dass bereits kleine Veränderungen im Betriebsalltag grosse Wirkung entfalten können, fasst Pabst zusammen und verweist dabei auf eine Food-Save-Erfolgsstory aus Engelberg – aus dem Hotel Bellevue-Terminus. Das Food-Save-Management führte dazu, dass auch hier unter anderem die Portionsgrössen angepasst wurden.

«Bezüglich Tellerrücklauf konnten massive Einsparungen gemacht werden. Ein Teil des eingesparten Geldes ging in die Mitarbeiterkasse. Die Leistung des Teams wurde belohnt, das hat uns sehr beeindruckt. Die Differenz zwischen der Ist-Messung zu Beginn des Projekts und der Erfolgsmessung betrug minus 245 Kilogramm Foodwaste pro Monat und über 1000 Franken eingesparte Warenkosten pro Monat. Neben der Sensibilisierung der Mitarbeitenden brauche es aber auch das Verständnis der Gäste. «Ohne den Gast geht es nicht. Er muss in den Prozess einbezogen werden», so Pabst. (ip)



Feine Chips aus übrig gebliebenen Wraps. Bild: Petra Imsand

Zu lecker zum Wegwerfen

Ob altes Brot oder Gemüse vom Vortag: Mit einfachen Tricks werden aus Resten überraschend feine Gerichte. Vier Ideen zum Nachkochen.

Gebackene Kartoffeln mit Füllung

- Zutaten:**
- grosse Kartoffeln
 - Käsereste
 - Gemüsereste
 - Rahm-, Frischkäse- oder Dipreste
 - Speck-, Schinken- oder Tofureste
 - Kräuter

Zubereitung: Kartoffeln im Ofen backen. Halbieren und vorsichtig aushöhlen. Das Innere mit allen Resten mischen und wieder in die Schalen füllen. Mit Käse überbacken.

Brot Salat mit Ofengemüse

- Zutaten:**
- altes Brot
 - alte Tomaten, Peperoni oder Zucchini
 - Öl und Essig
 - Kräuter

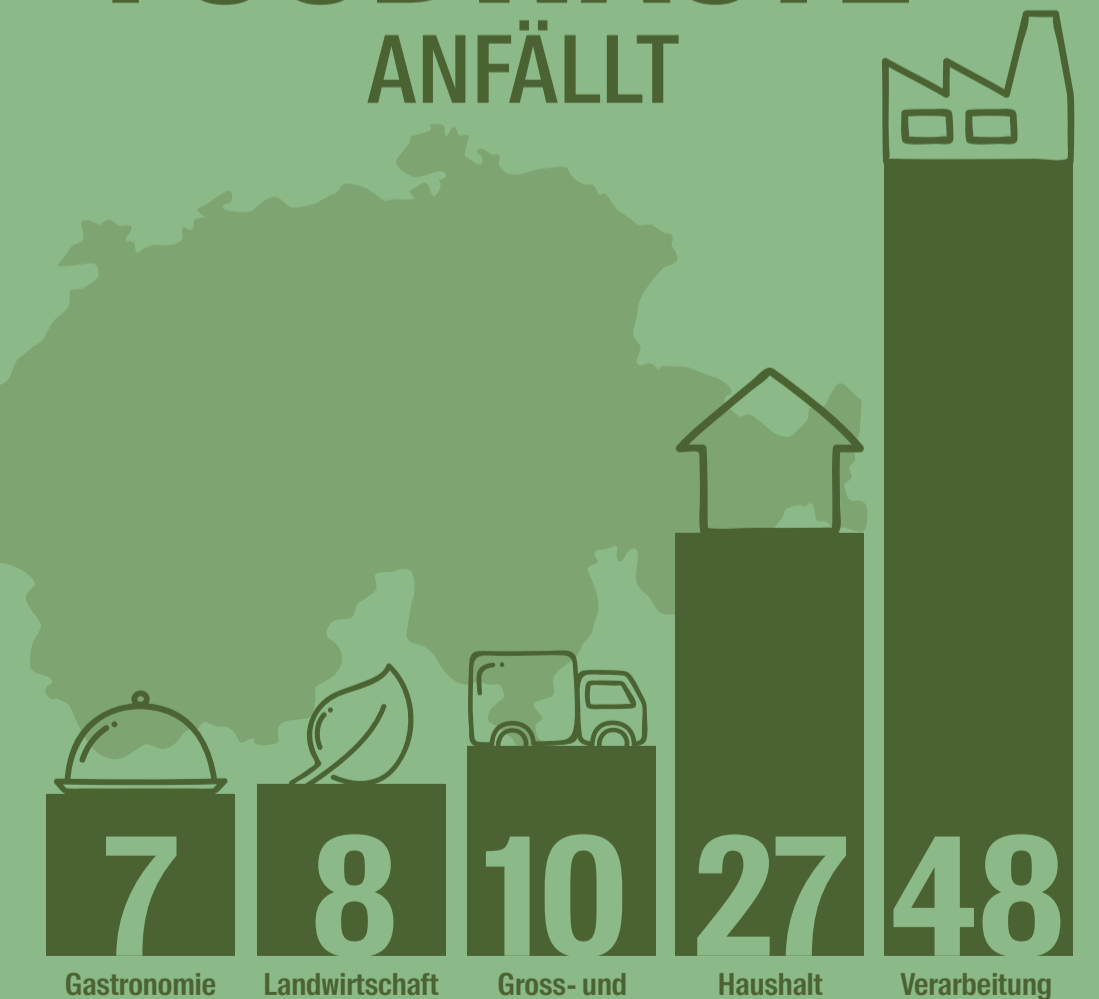
Zubereitung: Brot würfeln und anrösten. Gemüse im Ofen rösten. Alles mit Öl und Essig mischen und mit Kräutern abschmecken.

Reste-Frittata

- Zutaten:**
- Eier
 - Reste nach Wahl
 - Käse
 - Gewürze nach Wahl

Zubereitung: Reste anbraten. Eier darübergiessen. Käse daraufgeben. In der Pfanne oder im Ofen stocken lassen.

WO WIE VIEL FOODWASTE ANFÄLLT



Werte in Prozent.
Quelle: foodwaste.ch