



Positionspapier Lebensmittelverluste

- Die fial und die ihren Branchenverbänden angeschlossenen Mitglied-Firmen unterstützen das vom Bund gesetzte Reduktionsziel betreffend Lebensmittelverluste im Sinne des Sustainable Development Goals (SDG) 12.3.
- Die fial und Ihre Mitglieder setzen sich schon heute für eine weitestgehende Vermeidung von Lebensmittelverlusten ein und werden diese Anstrengungen auch in Zukunft weiterführen und noch intensivieren.
- Gemäss internationaler Definition fallen in der Schweiz rund ein Drittel der Lebensmittelverluste in der Lebensmittelverarbeitung an: sogenannter Food Loss (im Gegensatz zum Food Waste, dem Verlust von genussfertigen Lebensmitteln). Nach Abzug der «nicht vermeidbaren Verluste» von nicht essbaren Bestandteilen und der rund 75% der Verluste, die in der Nutztierfütterung eingesetzt werden, verbleibt nur ein geringer Anteil von effektiv geniessbaren Bestandteilen nicht im Kreislauf der menschlichen Ernährung.

Ausgangslage

Rund ein Drittel der produzierten Lebensmittel geht gemäss Schätzungen der Food and Agriculture Organization FAO der Vereinten Nationen weltweit verloren. Für die Schweiz geht man von der gleichen Grössenordnung aus. Dies entspricht etwa 330 kg pro Kopf und Jahr, wobei geschätzte rund 20% in der landwirtschaftlichen Produktion anfallen, 35% in der Verarbeitung, 10% im Handel sowie 35% in den Haushalten und bei Grossverbrauchern¹.

Diese Zahlen machen betroffen. Die Verschwendung von Lebensmitteln verursacht dabei nicht nur ökonomischen Schaden, sie stellt auch einen Verlust natürlicher Ressourcen dar, führt zu vermeidbaren klimaschädigenden Treibhausgasemissionen und wirft ethische Fragen rund um die Ernährung einer wachsenden Weltbevölkerung auf.

2015 hat die Schweiz gemeinsam mit mehr als 190 Staaten die UN-Agenda 2030 für eine nachhaltige Entwicklung verabschiedet. Damit ist auch die Schweiz aufgefordert, bis 2030 die Nahrungsmittelverluste pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entstehenden Nahrungsmittelverluste entlang der Produktions- und Lieferkette zu verringern². Bei Verlusten auf Stufe der landwirtschaftlichen Produktion und der Verarbeitung spricht man gemäss FAO von Food Loss, bei Verlusten auf Stufe Detailhandel resp. Konsumenten und Konsumentinnen von Food Waste. Diese Unterscheidung wird gemacht, weil die Auswirkungen des Verlustes eines fixfertigen, geniessbaren, allenfalls sogar verpackten Nahrungsmittels im Detailhandel oder beim Konsumenten (Food Waste) auf die Umwelt höher sind als die Verluste auf Stufe Produktion oder Verarbeitung (Food Loss).

Die hiesige Nahrungsmittelbranche legt seit Jahren einen Fokus darauf, Lebensmittelverschwendung zu minimieren, und zwar aus ökologischen und ethisch-moralischen Gründen wie

¹ WWF-Schweiz ; [Food Waste Reduktion Schweiz \(2021\)](#); [Lebensmittelabfälle](#), Bundesamt für Umwelt

² [Sustainable Development Goal \(SDG\) 12.3](#).

auch aus betriebswirtschaftlichen Überlegungen. Die fial unterstützt das [Ziel 12.3 der UN-Agenda](#) für eine nachhaltige Entwicklung und ihre Mitglieder setzen sich in ihrem Bereich der Wertschöpfungskette dafür ein, Food Waste bis 2030 um 50% zu reduzieren. Wichtig ist hierzu, dass die zahlreichen, auf allen Stufen vom 'Feld bis zum Teller' getroffenen Massnahmen zur Reduktion von Food Waste und Food Loss fortgeführt und ausgebaut werden und weiterhin in der gemeinsamen Verantwortung entlang der Wertschöpfungskette und der Konsumenten verbleiben. Die fial erachtet die auf freiwilliger Basis ergriffenen intensivierten Anstrengungen in Verbindung mit Multi-Stakeholderinitiativen und sinnvollen, wettbewerbsneutralen Anreizsystem als zielführenden Weg.

Spezifische Situation in der Schweizer Lebensmittelindustrie

Das Bundesamt für Umwelt BAFU hat 2016 die Lebensmittelverluste in der Lebensmittelindustrie erfasst. Dabei ergaben sich bei einem Gesamtproduktionsvolumen von 2,3 Mio. Tonnen Lebensmitteln (Trockensubstanz) pro Jahr «organische Verluste» von 500'000 Tonnen, welche auf Stufe der Verarbeitung anfallen. Diese Zahl wird durch das BAFU korrekterweise relativiert, da 125'000 Tonnen, also gut ein Viertel davon, nicht geniessbare Bestandteile der Produkte sind. Die verbleibenden 375'000 Tonnen «grundsätzlich geniessbare» Verluste ergeben sich teils aufgrund der heutigen Präferenzen und dem Ernährungsstil. Aufgrund dessen kann etwa nur ein kleiner Anteil der Molke aus der Käseproduktion oder der Buttermilch zum menschlichen Verzehr verkauft werden und das Weissmehl, bei dem – im Gegensatz zum Vollkornmehl – die Schalenteile des Korns im Tierfutter landen, ist nach wie vor das beliebteste Mehl in der Schweiz.

Insgesamt werden aber 75% der in der Lebensmittelverarbeitung anfallenden Verluste in der Tierfütterung verwendet. Gemäss internationaler Definition zählen auch diese Verluste zum Food Loss. Sie verbleiben jedoch im Sinne der Kreislaufwirtschaft in der Nahrungsmittelproduktion und werden für die Herstellung von tierischen Produkten eingesetzt. Dies ist die sinnvollste Art der Verwendung von Nebenprodukten, da diese sonst durch andere Futtermittel substituiert werden müssten (sogenannte Kaskadennutzung: Teller, Trog, Tank resp. menschliche Ernährung, Futtermittel, energetische Verwertung). Am Ende der Rechnung verbleiben 86'000 Tonnen effektiv vermeidbarer Food Loss, der nicht im Kreislauf der menschlichen Ernährung verbleibt. Diese werden fast vollständig energetisch verwertet (Biogas; Dünger).

Haltung der fial und ihrer Mitglieder

Jede einzelne Unternehmung ist darum bemüht, Food Loss in ihrem Betrieb soweit wie möglich zu vermeiden, und zwar aus umweltbezogenen sowie ethisch-moralischen Gründen wie auch aus rein wirtschaftlichen Effizienzüberlegungen.

Die fial als Dachverband und die ihren Branchenverbänden angeschlossenen Mitglied-Firmen unterstützen das vom Bund gesetzte Reduktionsziel. Eine wachsende Zahl von Unternehmungen verfügt über darauf ausgerichtete konkrete Reduktionsziele und berichten transparent über deren Erreichungsgrad.

Konkrete Aktivitäten der fial-Mitglieder

1. Optimierungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette:

- *Prozessoptimierungen:*
Die Prozesse in der Verarbeitung werden laufend optimiert, um z.B. Ein- und Ausfahrverluste bei der Umstellung von Produkten auf den Maschinen zu reduzieren
- *Lageroptimierungen:*
Die Lagerhaltung wird laufend optimiert. Heute werden z.B. auch bei lange haltbaren Produkten präventive Kontrollen des Mindesthaltbarkeitsdatums der Lagerbestände

durchgeführt, um frühzeitig entsprechenden Aktionen bei Überbestand definieren zu können.

- *Verkauf von Produkten mit «optischen» Mängeln:*
Mit dem steigenden Bewusstsein der Konsumenten für das Thema können auch vermehrt Produkte mit optischen Mängeln wie z.B. optische Mängel, dunkle Flecken, weiche Konsistenz oder Fehlformen etc. in der Lebensmittelkette erhalten bleiben (Verkauf zu reduziertem Preis, Gratisabgabe an Mitarbeitende, Sortimente, die bewusst aus Rohstoffen hergestellt werden, die ansonsten vernichtet werden müssten).

2. Neue Verfahren und Produkteinnovationen im Zusammenhang mit Koppelprodukten:

- Die im Zusammenhang mit der Herstellung von Lebensmitteln anfallenden Koppelprodukte sollen in der Lebensmittelkette behalten und weiter veredelt werden. Um dies zu erreichen wird laufend in *neue Verfahren und Innovationen* investiert. Die Schweizer Milchbranche ist bspw. bestrebt, Nebenprodukte wie Molke und Buttermilch so weiter zu verarbeiten und zu positionieren, dass diese im Lebensmittelkanal bleiben und nicht mehr im Tierfutter landen.

3. Aktive Unterstützung von Initiativen und Kampagnen:

- Die fial und die meisten fial Mitgliedfirmen sind aktiv engagiert und unterstützen zahlreiche Brancheninitiativen und Sensibilisierungskampagnen zur Reduktion von Food Waste wie bspw. Food Ninjas (im Rahmen der Initiative «[Save Food, Fight Waste](#)»), [United against Waste](#), [To Good To Go](#), «Oft länger gut», Food Save 2025 sowie diverse regionale und nationale Spendenplattformen, wie z.B. die von der Schweizer Tafel betriebene Food-Bridge.
- Die fial unterstützt zielführende, massvolle politische Anreizsysteme zur Reduktion von Food Waste und Food Loss wie bspw. die vom Parlament abgelehnte Motion Heggin: «[Food Waste. Anreize schaffen statt zusätzliche Regulierung](#)».

4. Spenden:

- *Spendenorganisationen:*
Nahrungsmittelspenden haben sich etabliert. Es gibt zahlreiche nationale und regionale Spendenorganisationen, an denen sich die Mitglied-Firmen aktiv beteiligen. Auf nationaler Ebene sind dies u.a. die beiden Organisationen "[Tischlein deck dich](#)" und die «[Schweizer Tafel](#)», die gratis Lebensmittel abgeben. Dabei handelt es sich um beträchtliche Mengen. Zusammen verteilten «Tischlein deck dich» und die «Schweizer Tafel» im vergangenen Jahr rund 8'000 Tonnen Lebensmittel an karitative Organisationen oder Gassenküchen. Umgerechnet konnten damit über 18 Millionen Mahlzeiten für Menschen in Not zubereitet werden. Allein bei «Tischlein deck dich» hat sich die Menge der verteilten Lebensmittel von 1999 (18t) bis 2020 (3'983t) um mehr als verzweihundertfacht. [Caritas AG](#) verkauft Lebensmittel zu sehr günstigen Konditionen in ihren eigenen Läden exklusiv an Bedürftige.
- *Spenden- und Datierungsleitfaden:*
Um Nahrungsmittelspenden zu erleichtern, hat die fial sich aktiv an der Erarbeitung des «[Leitfaden für potenzielle Lebensmittelspender aus Grosshandel und Industrie](#)» sowie am «Datierungsleitfaden» beteiligt und auch das Projekt «[Foodbridge](#)» unterstützt. Vor dem Hintergrund, dass in der Schweiz über 700'000 Menschen (10% der Bevölkerung!) von der Armut betroffen sind, gewinnen diese Aktionen zunehmend an Bedeutung.

5. Sensibilisierung:

- *Kommunikation Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD):*
Die erheblich verbesserte Haltbarkeit von Lebensmitteln ist ein zentraler Beitrag zur Versorgungssicherheit. Seit 2012 wurde verstärkt in die Kommunikation der Bedeutung des MHD investiert. Zentral ist die Sensibilisierung und Aufklärung darüber, dass

gewisse Lebensmittel über das MHD hinaus noch problemlos geniessbar sind. Zahlreiche private Initiativen unterstützen dieses Ziel (u.a. «Oft länger gut», Food Ninja).

- *Rezepte für eine bessere Verwertung von Essensresten:*
Es gibt mittlerweile verschiedene Plattformen, die Rezeptideen zur Resteverwertung publizieren und so den Food Waste beim Konsumenten durch Anregungen zu neuen Konsummustern reduzieren wollen.
- *Aufklärung der Mitarbeitenden:*
Aktionen in den Unternehmen, die speziell diesem Thema gewidmet sind (u.a. Food Waste-Tage; Sticker für Kühlschränke für die optimale Aufbewahrung, Gratisabgabe an Mitarbeitende).

Das vorliegende Positionspapier wurde vom Vorstand der fial am 8. November 2021 verabschiedet.

fial

Die Föderation der schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien fial ist der repräsentative Zusammenschluss der Schweizer Nahrungsmittelindustrie in Vereinsform. Die fial bezweckt die Wahrung der gemeinsamen wirtschaftlichen und wirtschaftspolitischen Interessen der angeschlossenen Branchen und deren Mitgliedfirmen. Die Nahrungsmittelbranche (ohne landwirtschaftliche Produktion und Detailhandel) beschäftigt insgesamt rund 97'000 Arbeitnehmer und erzielt einen Umsatz von 31,5 Milliarden Franken, davon 3,7 Milliarden Franken im Ausland.