

# Food Waste

## Was ist Food Waste

Food Waste bedeutet unnötige Essensverschwendung. Diese dürfen wir uns angesichts der hunderttausende von hungernden Kindern auf dieser Welt einfach nicht erlauben. Food Waste ist absolut unmoralisch. Aber es gibt gute Lösungen und Du kannst Teil davon sein, wenn Du nur willst. Und Du solltest unbedingt wollen!

Der Non Profit Verein [www.foddwaste.ch](http://www.foddwaste.ch) zeigt klar und genau auf was das ist und welche schwerwiegenden Folgen das hat sowie was für eine unglaubliche Verschwendung von Ressourcen das ist. Es wird aber auch ein Weg gezeigt, wie man das zum grossen Teil verhindern kann und wie wir unsere Nahrung voll nutzen können und zwar ohne jede Einbusse der Qualität unseres Essens.



Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert wurden und auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren gehen oder weggeworfen werden, nennt man Food Waste. Dabei entsteht Food Waste auf allen Stufen der Lebensmittelherstellung. Zum Beispiel in der Landwirtschaft, weil sich die Lebensmittel aufgrund von Normanforderungen nicht für den Verkauf eignen. Im Restaurant, wenn Tellerreste oder Buffetüberschüsse entsorgt werden, oder in den Haushalten, wenn wir zum Beispiel den letzten Schluck in der Flasche nicht mehr trinken.

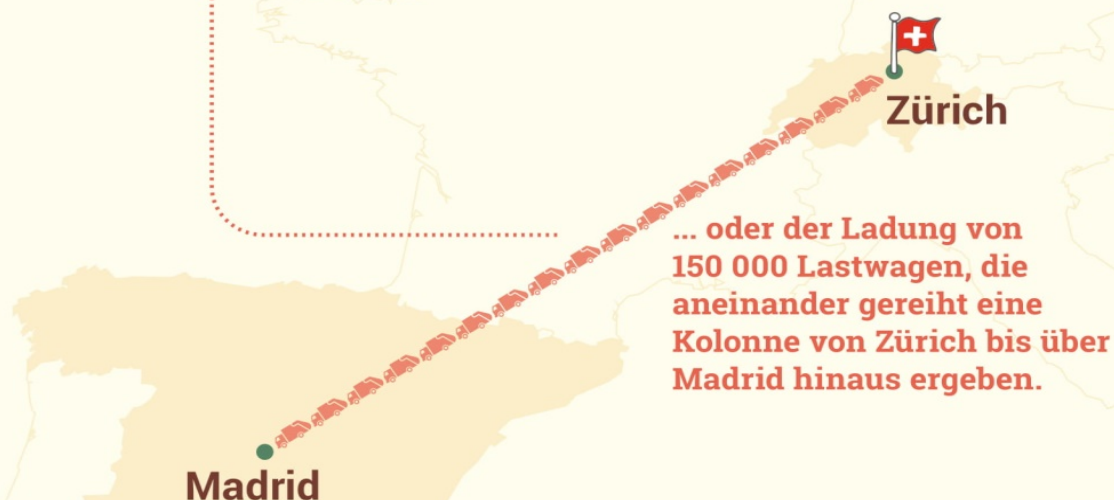
[Werfen wir in der Schweiz mehr weg als in anderen Ländern?](#)

## WIE VIEL FOOD WASTE verursacht die Schweiz?



Ein Drittel aller Lebensmittel geht  
über die ganze Lebensmittelkette verloren.  
Das entspricht...

$330 \text{ kg/Person/Jahr} \times 8\,500\,000 \text{ EinwohnerInnen} =$   
**2 800 000 000 Kg**



QUELLEN:  
Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial. BAFU, 2019.

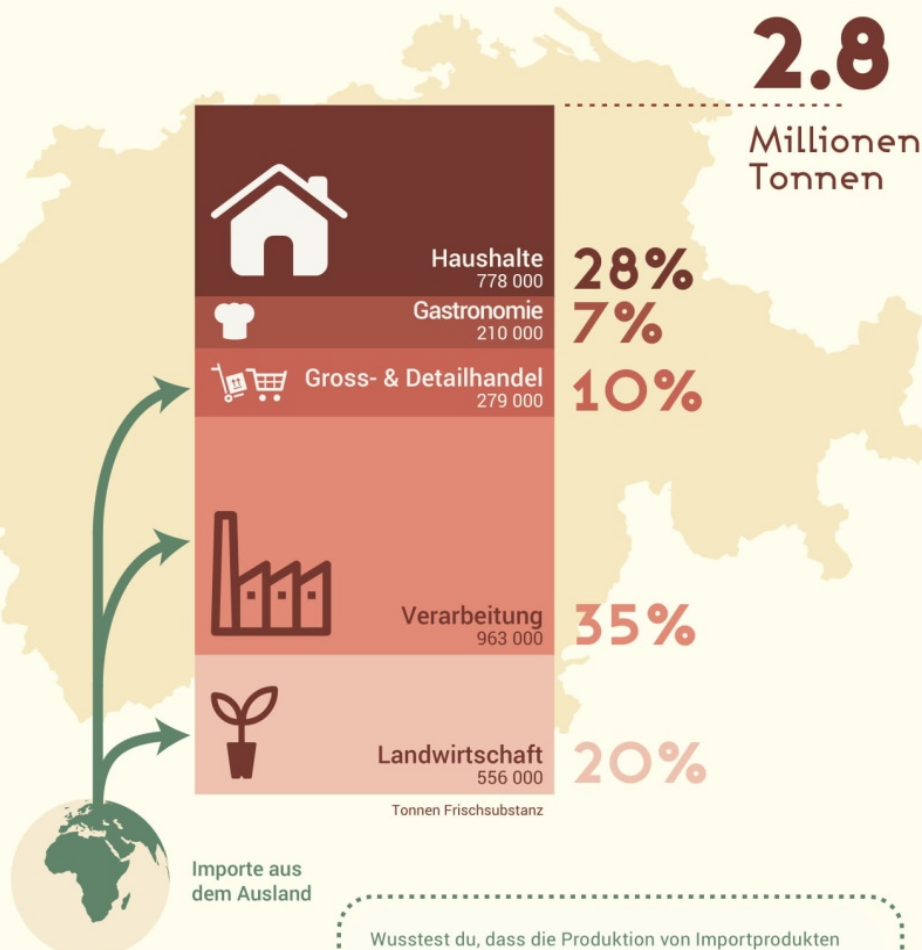
Sowohl weltweit als auch in der Schweiz geht über die Lebensmittelkette etwa ein Drittel aller Lebensmittel verloren oder wird weggeworfen. Während in reicheren Ländern ein Grossteil von den Endkonsumenten weggeworfen wird, landet in ärmeren Ländern in den Haushalten sehr wenig im Abfall. In diesen Regionen der Welt sind dafür die Verluste bei der Ernte, in der Lagerung und der Verarbeitung höher, da effiziente Technologien und das nötige Know-How weniger verbreitet sind.



# FOOD WASTE

## über alle Stufen der Schweizer Lebensmittelkette

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



Wusstest du, dass die Produktion von Importprodukten mit Lebensmittelverlusten im Ausland verbunden ist? Diese Verluste werden dem Schweizer Konsum angerechnet, weil sie durch unsere hohen ästhetischen Anforderungen mitverursacht werden (z.B. zu kleine Mandarinen).

QUELLEN: Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial. BAFU, 2019. Grafik: R. Ryser.

