

EINFACHE LÖSUNGEN

Die Haushalte verantworten 38 Prozent der Umweltbelastung durch Food Waste. Mit ein paar einfachen Tipps lässt sich etwas dagegen tun.

DEN KÜHLSCHRANK VERWALTEN

Lagern Sie Ihre Lebensmittel richtig: Beachten Sie die Temperaturen in den einzelnen Etagen, um die Haltbarkeit der Produkte zu gewährleisten.



EINKAUFEN

Der Kampf gegen Food Waste beginnt bereits beim Einkauf: Wir kaufen meistens mehr ein, als wir essen. Praktische Tipps, um Überkonsum zu vermeiden.

- ✓ Nachschauen, was noch im Kühlschrank ist
- ✓ Gerichte im Voraus planen, einen Essenskalender für die kommende Woche anfertigen
- ✓ Mit einer Einkaufsliste einkaufen
- ✓ Nicht hungrig einkaufen gehen

IN ZAHLEN

330 kg

Lebensmittel verschwenden wir pro Person und Jahr.

25 %

der gesamten Umweltbelastung durch Ernährung sind auf vermeidbare Lebensmittelverluste zurückzuführen.

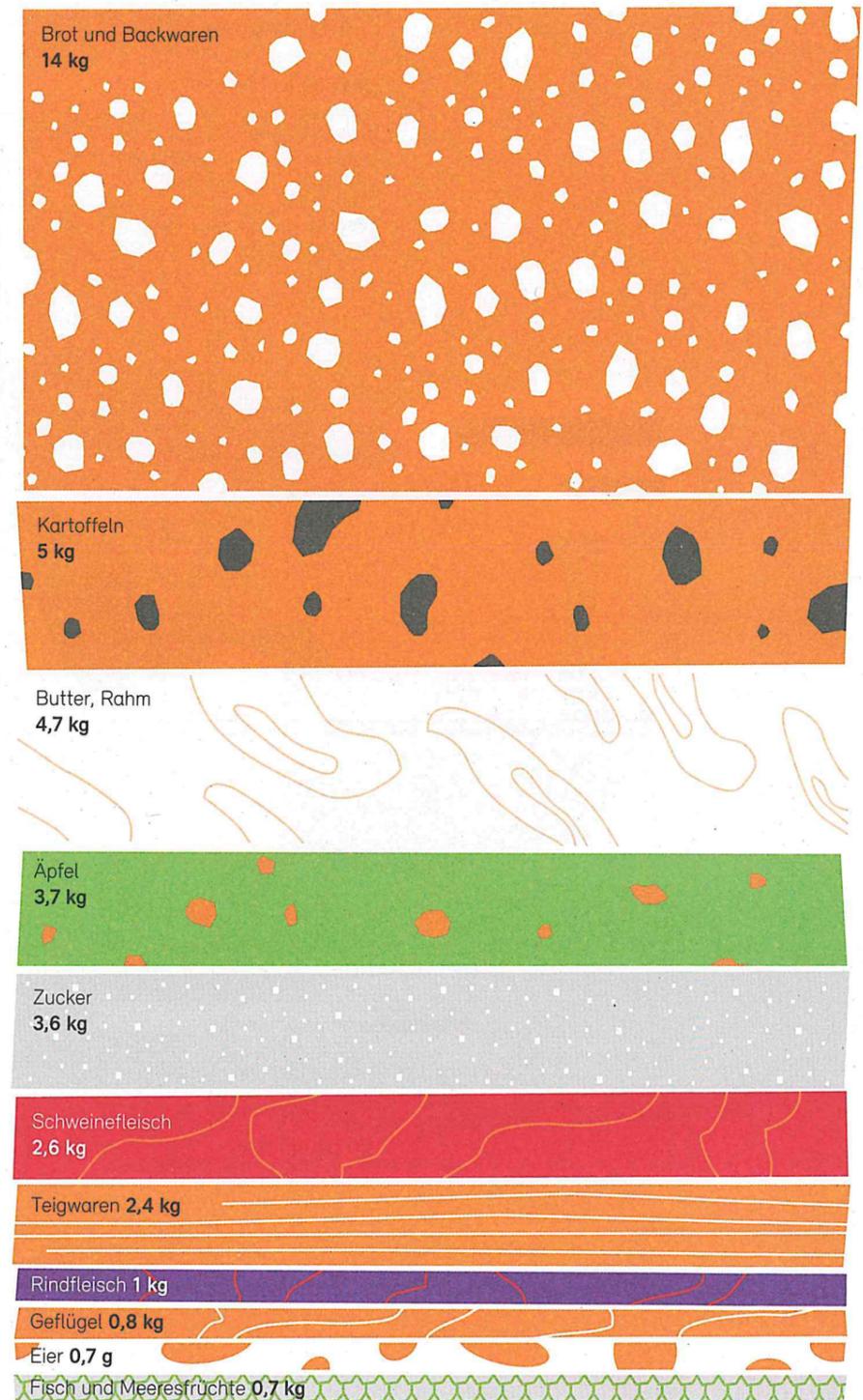
CHF 620

Wert der gekauften Lebensmittel, die wir in der Schweiz pro Jahr und Person ungegessen wegwerfen.

FOOD WASTE

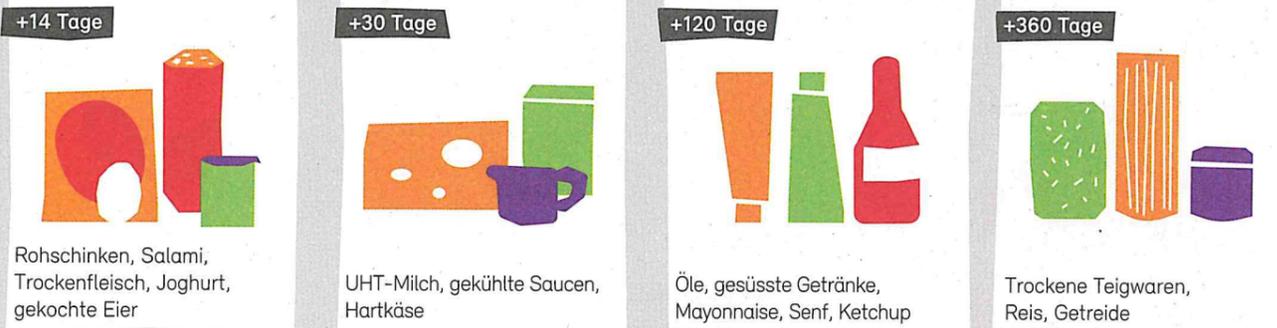
In der Schweiz geht zwischen Produktion und Konsum ein Drittel aller Lebensmittel verloren. Es gibt aber Lösungen, um diese Verluste zu reduzieren.

VERSCHWENDETE MENGEN PRO PERSON PRO JAHR



NOCH LÄNGER ESSBAR

Steht auf dem Etikett «Mindestens haltbar bis», können Lebensmittel oft noch lange nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums verzehrt werden.



HIER FÄLLT FOOD WASTE AN

Vermeidbare Lebensmittelverluste belasten die Umwelt enorm. Dem können wir aber entgegenwirken: Probleme und Lösungen nach Sektoren.



LANDWIRTSCHAFT

556 000 Tonnen verschwendet

Ursachen: Überproduktion, Krankheiten, falscher Einsatz von Düngemitteln, zu hohe Ansprüche der Abnehmer

Lösung: Aufbau von lokalen Vertriebsnetzen für Produkte, die nicht den Standards entsprechen

VERARBEITUNG

963 000 Tonnen verschwendet

Ursachen: Überproduktion, Produktionsmängel, mangelnde Verwertung von Nebenprodukten

Lösung: Essbare Nebenprodukte wie Molke oder Weizenkleie nutzen

GASTRONOMIE

210 000 Tonnen verschwendet

Ursachen: Schlechte Verwaltung der Vorräte und der servierten Mengen, Schwierigkeiten, den Andrang und den Appetit der Gäste vorherzusehen

Lösung: Möglichkeiten offerieren, die Reste von Gerichten mitzunehmen

DETAILHANDEL

279 000 Tonnen verschwendet

Ursachen: Verluste und Schäden beim Transport, Lebensmittel, die vor dem Verkauf ablaufen

Lösung: Verkaufsaktionen für Produkte kurz vor dem Verfallsdatum

HAUSHALTE

778 000 Tonnen verschwendet

Ursachen: Falsche Lagerung, übermäßiges Einkaufen, Neigung, noch genießbare Lebensmittel wegzwerfen

Lösung: Einfrieren, um die Verbrauchsdauer eines Lebensmittels zu verlängern

DIE UMWELT SCHÜTZEN

Lebensmittelverschwendung zu reduzieren ist wichtig, aber genauso entscheidend ist es, die Landwirtschaft nachhaltiger zu gestalten, um ihre Umweltbelastung zu begrenzen.



Agroforstwirtschaft

Die Integration von Bäumen in landwirtschaftliche Betriebe schont den Boden und fördert die Artenvielfalt.



Wasser sparen

Neue Bewässerungssysteme senken den Wasserverbrauch, indem sie gezielt bewässern und den Boden besser durchdringen.



Integriertes

Schädlingsmanagement

Ökosystemorientierte Ansätze können Schädlinge reduzieren, ohne übermäßig Pflanzenschutzmittel einzusetzen.



Gründüngung

Der gezielte Anbau von Pflanzen für die Bodenverbesserung ersetzt chemische Düngemittel und schont die Umwelt.

