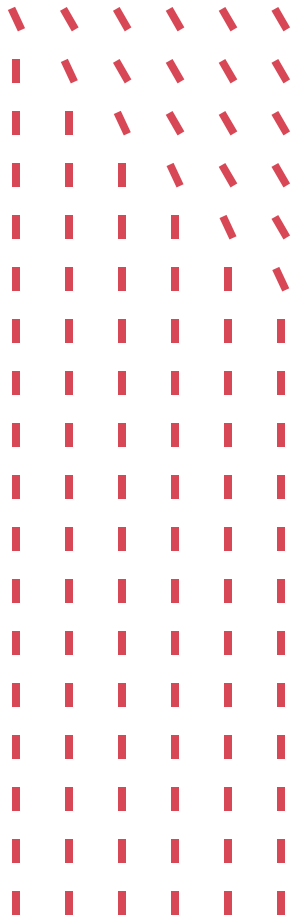


Grundlagenarbeiten Positionspapier Food Waste

Dokument zuhanden WWF Schweiz



Luzern, den 5. Februar 2021



| Autorinnen und Autoren

Flurina Landis, lic. ès sc. pol. (Projektleitung)

Andri Heimann, BA (Projektmitarbeit)

INTERFACE Politikstudien

Forschung Beratung GmbH

Seidenhofstrasse 12

CH-6003 Luzern

Tel +41 (0)41 226 04 26

Rue de Bourg 27

CH-1003 Lausanne

Tel +41 (0)21 310 17 90

www.interface-pol.ch

| Auftraggeber

WWF Schweiz

| Begleitgremium

Daniela Hoffmann, Sustainable Markets WWF Schweiz

| Laufzeit

November 2020 bis März 2021

| Projektreferenz

Projektnummer: 20-089

1. Ausgangslage und Vorgehen	4
1.1 Vorgehen	4
1.2 Aufbau Dokument	4
2. Food Waste in der Schweiz	5
2.1 Definition von Food Waste	5
2.2 Problematik von Food Waste	5
2.3 Zielsetzungen zu Food Waste	5
3. Grundlagen zu Food Waste	6
3.1 Grundlagen Ebene Bund	6
3.2 Grundlagen Ebene Kantone, Städte und Gemeinden	8
3.3 Grundlagen Ebene Wirtschaft und Dritte	10
4. EPO-Bericht des WWF	11
4.1 Bisherige Errungenschaften	11
4.2 Was braucht es noch?	13
5. Massnahmen Privatwirtschaft	15
5.1 Bisherige Errungenschaften	15
5.2 Gliederung der Massnahmen	16
5.3 Liste der Massnahmen	16
6. Anhang	27
A 1 Liste der Experten/-innen	27

1. Ausgangslage und Vorgehen

Das European Policy Office (EPO) des WWF hat im Juli 2020 eine Studie zum Thema Food Waste¹ veröffentlicht. Basierend auf dieser Studie erarbeitet der WWF Schweiz ein Positionspapier zum Thema Food Waste. Dieses soll sich in erster Linie an Interessensverbände und an privatwirtschaftliche Akteure richten.² Absenderin des Positionspapiers ist der WWF Schweiz. Interface Politikstudien Forschung Beratung hat die Verantwortlichen von WWF Schweiz bei der Erarbeitung des Positionspapiers unterstützt und ein Grundlagendokument erarbeitet.

1.1 Vorgehen

Im vorliegenden Dokument sind Erkenntnisse aus folgenden Arbeiten zusammengefasst:

- *Dokumentenrecherche und -analyse*: Es wurden die wichtigsten nationalen Dokumente zum Thema Food Waste gesammelt und analysiert. Zudem wurde der Bericht des EPO WWF im Hinblick auf die für die Schweiz relevanten Forderungen geprüft.
- *Erstellung Liste von Massnahmen*: Basierend auf den Recherchen wurde eine Liste möglicher Massnahmen für die Schweiz im Bereich Food Waste erstellt, mit dem Fokus auf die Privatwirtschaft.
- *Gespräche mit Experten/-innen*: Die Liste der Massnahmen wurde mit drei ausgewählten Experten/-innen diskutiert und validiert (Liste Experten/-innen vgl. Anhang A 1). Nebst einer generellen Einschätzung wurde eine Wirkungseinschätzung zu den Massnahmen eingeholt.
- *Berichterstellung*: Die Ergebnisse wurden in einem Dokument zuhanden des WWF Schweiz zusammengestellt und mit der Auftraggeberin diskutiert. Die Priorisierung der Massnahmen wird seitens des WWF vorgenommen.

1.2 Aufbau Dokument

- Kapitel 2 beschreibt in aller Kürze die Ausgangslage im Bereich Food Waste in der Schweiz.
- Kapitel 3 gibt eine Übersicht der in der Schweiz relevanten Grundlagen und Dokumente im Bereich Food Waste.
- In Kapitel 4 werden die für die Schweiz relevanten Erkenntnisse aus der Studie des EPO WWF zum Thema Food Waste zusammengefasst.
- Kapitel 5 enthält eine Liste möglicher Massnahmen, die im Bereich Food Waste durch Akteure der Privatwirtschaft umgesetzt werden können.

¹ WWF-WRAP (2020): Halving Food Loss and Waste in the EU by 2030: the major steps needed to accelerate progress. Berlin (Germany), 72pp.

² Zum Beispiel IG Detailhandel, swissretail, Föderation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien (fiäl).

2. Food Waste in der Schweiz

In den folgenden Abschnitten wird aufgeführt, was unter Food Waste verstanden wird, was die Problematik von Food Waste ist und welche Zielsetzungen bestehen.

2.1 Definition von Food Waste

Food Waste steht für Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert wurden und auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren gehen oder weggeworfen werden. Food Waste entsteht also auf allen Stufen der Lebensmittelproduktion und des Konsums: beim Anbau, bei der Verarbeitung, beim Verkauf oder beim Endkonsumenten. Im vorliegenden Dokument geht es um die «vermeidbare Verschwendung von Lebensmitteln», das heisst um alles, was essbar ist, aber nicht den Weg auf unsere Teller findet (z.B. wegen Verderb, Qualitätsmängel).³

2.2 Problematik von Food Waste

Lebensmittelverschwendung ist ein globales Problem: Etwa ein Drittel aller für den menschlichen Verzehr produzierten Lebensmittel geht verloren oder wird verschwendet.⁴ Dies gilt auch für die Schweiz. Studien zeigen, dass dies einem Verlust von etwa 300 kg Lebensmittel pro Person und Jahr entspricht. 160 kg der Lebensmittel gehen während der Herstellung und Verteilung verloren, 140 kg der Lebensmittel werden im privaten Konsum zu Hause und in der Gastronomie verschwendet.⁵ Die Problematik von Food Waste ist vielschichtig: Food Waste ist eine Verschwendung von Ressourcen (Ackerland, Wasser, Energie) und belastet die Umwelt. Food Waste ist eine finanzielle Verschwendung: Jeder Schweizer Haushalt wirft pro Jahr Lebensmittel im Wert von 600 Franken weg.⁶ Und Food Waste ist ein ethisches Problem: Einerseits werden jährlich gewaltige Mengen an Lebensmittel verschwendet, andererseits leiden Menschen an Hunger.

2.3 Zielsetzungen zu Food Waste

Die Halbierung der Lebensmittelverluste bis 2030 ist erklärtes Ziel der Agenda 2030 der Vereinten Nationen, welche die Schweiz 2015 unterzeichnet hat. Das Ziel 12.3 für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goal [SDG 12.3]) lautet: «Bis 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschliesslich Nachernteverlusten verringern».⁷ Damit ist 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 verringern. Um dies zu erreichen, sind Massnahmen auf allen Stufen der Lebensmittelkette notwendig.⁸

³ <https://www.wwf.ch/de/unsere-ziele/foodwaste>, Zugriff am 17.12.2020.

⁴ Gustavsson, Jenny et al. (2011): Global food losses and food waste. Rome: FAO.

⁵ Kanton Zürich, Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft (AWEL): Food Waste: Mengenströme pro Person und Jahr in der Schweiz, November 2014.

⁶ <https://www.wwf.ch/de/unsere-ziele/foodwaste>, Zugriff am 13.12.2020.

⁷ <https://www.eda.admin.ch/agenda2030/de/home/agenda-2030/die-17-ziele-fuer-eine-nachhaltige-entwicklung/ziel-12-fuer-nachhaltige-konsum-und-produktionsmuster-sorgen.html>, Zugriff am 17.12.2020.

⁸ Beretta, Claudio; Hellweg, Stefanie (2019): Lebensmittelverluste in der Schweiz: Mengen und Umweltbelastung. Wissenschaftlicher Schlussbericht, Oktober 2019. ETH Zürich. www.bafu.admin.ch/lebensmittelabfaelle.

3. Grundlagen zu Food Waste

In diesem Kapitel werden die wichtigsten Grundlagen zum Thema Food Waste auf Ebene Bund, Kantone, Städte, Gemeinden sowie von weiteren Akteuren aufgeführt.

3.1 Grundlagen Ebene Bund

Auf nationaler Ebene gibt es sowohl gesetzliche Grundlagen als auch nationale Konzepte und Strategien zum Thema Food Waste. Wichtige gesetzliche Grundlagen sind:

- *Bundesverfassung (Art. 104a Ernährungssicherheit)*: Gemäss Art. 104a Ernährungssicherheit der Bundesverfassung schafft der Bund Voraussetzungen für einen ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln.
- *Verordnung über die Vermeidung und die Entsorgung von Abfällen (VVEA)*: Diese verlangt, dass das Bundesamt für Umwelt und die Kantone die Vermeidung von Abfällen mit geeigneten Massnahmen fördern.
- *Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelgesetz, LMG)*: Das schweizerische Lebensmittelrecht setzt sich aus dem Lebensmittelgesetz und verschiedenen Verordnungen zusammen. Geht es um die Abgabe von Lebensmitteln, kommen primär das Lebensmittelgesetz (LMG), die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)⁹, die Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)¹⁰ sowie die Hygieneverordnung (HyV)¹¹ zur Anwendung.
- *Verordnung zur Förderung von Qualität und Nachhaltigkeit in der Land- und Ernährungswirtschaft (QuNaV)*: Im Rahmen der Innovationsförderung kann das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) auf Grundlage dieser Verordnung innovative Projekte, die Food Waste reduzieren, mit Finanzhilfen unterstützen, gleichzeitig die landwirtschaftliche Wertschöpfung langfristig erhöhen sowie die Zusammenarbeit in der Wertschöpfungskette stärken.

Nebst den gesetzlichen Grundlagen gibt es eine Reihe nationaler Konzepte, Strategien und Programme zum Thema Food Waste. Dazu gehören insbesondere:

- *Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung (in Erarbeitung)*: Um das Ziel «Halbierung der Lebensmittelverluste bis 2030» zu erreichen, entwickelt der Bundesrat – unter Mitwirkung verschiedener Stakeholder – einen Aktionsplan gegen Food Waste.
- *Leitfaden «Datierung von Lebensmitteln (Food Waste)» BLV (2014)*: Dieser Leitfaden diente für die Auslegung der damaligen Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV; SR 817.022.21)¹² beziehungsweise die heutige Hygieneverordnung des Eidgenössischen Departements des Innern (EDI) (HyV; SR

⁹ SR817.02, Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV): <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143388/index.html>, Zugriff am 17.12.2020.

¹⁰ SR 817.022.16, Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV): <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143397/index.html>, Zugriff am 17.12.2020.

¹¹ SR 817.024.1, Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung EDI, HyV): <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143394/index.html>, Zugriff am 17.12.2020.

¹² Heute nicht mehr in Kraft. <https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2005/805/de>, Zugriff am 17.12.2020.

817.024.1)¹³. Der Leitfaden richtet sich an die Hersteller und Inverkehrbringer von Lebensmitteln sowie an die Vollzugsbehörden. Er ist rechtlich nicht verbindlich. (*Der Leitfaden wird aktuell überarbeitet.*)

- *Aktionsplan grüne Wirtschaft UVEK (2013)*: Am 8. März 2013 hat der Bundesrat im Rahmen des Aktionsplans Grüne Wirtschaft die Massnahme «Weniger Lebensmittelverschwendung; ressourcenschonendere Ernährung» zur Verringerung von Lebensmittelabfällen verabschiedet.¹⁴
- *Schweizer Ernährungsstrategie, inklusive Aktionsplan der Ernährungsstrategie BLV*¹⁵: Ziele der Schweizer Ernährungsstrategie 2017–2024 sind es, die Ernährungskompetenz stärken, die Rahmenbedingungen zu verbessern sowie die Lebensmittelwirtschaft einzubinden. Parallel dazu hat das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) – gemeinsam mit Akteuren aus Wirtschaft, NGOs, Behörden und Bildung – einen Aktionsplan ausgearbeitet.
- *Strategie Nachhaltige Entwicklung 2030 (Vernehmlassungsvorlage)*: In der neuen Strategie sind nationale strategische Stossrichtungen zur Erreichung des SDG 12.3 aufgeführt.
- *Bericht «Nahrungsmittelverluste im Detailhandel und in der Gastronomie in der Schweiz» (2014)*: Basierend auf dem *Postulat 12.3907: Ein Mittel gegen die Lebensmittelverschwendung (Isabelle Chevalley)* wurde im Auftrag des Bundesrates ein Bericht «Nahrungsmittelverluste im Detailhandel und in der Gastronomie in der Schweiz» erstellt.
- *Studie GFS Bern (2014)*: Das Bundesamt für Umwelt (BAFU) erstellte ein Konzept zur Bildung und Kommunikation rund um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen mit dem Ziel, die Schweizer Bevölkerung zu sensibilisieren. Dazu wurde 2014 das Meinungsforschungsinstitut GFS Bern mit einer Öffentlichkeitsbefragung zum Thema Food Waste beauftragt.¹⁶
- *Websites BAFU*¹⁷, *BLW*¹⁸, *BLV*¹⁹ zum Thema Lebensmittelabfälle.

Schliesslich hat die Brisanz des Themas auch Einzug in die Politik gehalten. In den letzten Jahren wurden verschiedene politische Vorstösse zu Food Waste eingereicht:

- *Motion 19.3112: Food Waste. Stopp der Lebensmittelverschwendung (Martina Munz)*:²⁰ Der Bundesrat wird beauftragt, das Lebensmittelgesetz (LMG), Art. 7 Abs. 4, wie folgt zu ergänzen: «Der Bundesrat kann besondere Bestimmungen erlassen für die Abgabe von Lebensmitteln an zertifizierte Organisationen oder Personen,

¹³ SR 817.024.1, Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung EDI, HyV): <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143394/index.html>, Zugriff am 07.01.2021.

¹⁴ Vgl. dazu BAFU 2013, Faktenblatt Aktionsplan Grüne Wirtschaft sowie Grüne Wirtschaft: Berichterstattung und Aktionsplan, 08.03.2013, S. 32/33.

¹⁵ Vgl. dazu <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/das-blv/strategien/schweizer-ernaehrungsstrategie.html>, Zugriff am 10.12.2020.

¹⁶ gfs.bern (2014): Food Waste: Problem bekannt – aber nicht verankert; Studie im Auftrag vom Bundesamt für Umwelt, Bern.

¹⁷ <https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/abfall/abfallwegweiser-a-z/biogene-abfaelle/abfallarten/lebensmittelabfaelle.html>, Zugriff am 10.12.2020.

¹⁸ <https://www.blw.admin.ch/blw/de/home/politik/food-waste.html>, Zugriff am 10.12.2020.

¹⁹ <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/naehrwertinformationen-und-kennzeichnung.html>, Zugriff am 10.12.2020.

²⁰ <https://www.parlament.ch/de/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaefft?AffairId=20193112>, Zugriff am 17.12.2020.

zwecks Verhinderung von Lebensmittelverlusten. Der Schutz der Gesundheit muss jederzeit gewährleistet sein». (*Motion wurde angenommen.*)

- *Postulat 18.3829: Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung (Isabelle Chevalley).*²¹ Das Postulat verlangt eine Food-Waste-Reduktion von 50 Prozent bis 2030 (*Postulat wurde angenommen.*)
- *Standesinitiative 17.313 des Kantons Solothurn: Verringerung von Lebensmittelverlusten.*²² Die Bundesversammlung wurde aufgefordert, verbindliche Zielvorgaben zur Verringerung von Lebensmittelverlusten zu definieren und Massnahmen festzulegen. (*Standesinitiative wurde abgelehnt.*)
- *Interpellation 16.3504: Reduktion der Lebensmittelverluste. Wie kommt die Schweiz ihren Verpflichtungen aus der Agenda 2030 nach? (Priska Seiler Graf).*²³ Der Bundesrat wurde aufgefordert, Fragen zum bestehenden «Überprüfungsmechanismus» im Bereich Food Waste zu beantworten. (*Interpellation wurde erledigt.*)
- *Postulat 12.3907: Ein Mittel gegen die Lebensmittelverschwendung (Isabelle Chevalley).*²⁴ Der Bundesrat wurde beauftragt zu prüfen, ob für Einkaufszentren und grössere Restaurants eine Pflicht zur Verwertung der Nahrungsmittelabfälle eingeführt werden kann (u.a. in Form von Kompost, Biogas, Abgabe an Hilfsorganisationen). (*Postulat wurde angenommen/abgeschrieben, vgl. dazu Bericht «Nahrungsmittelverluste im Detailhandel und in der Gastronomie in der Schweiz».*)
- *Interpellation 12.3085 Lebensmittelverschwendung (Isabelle Chevalley).*²⁵ Es gab 2012 eine parlamentarische Anfrage an die Regierung zur Lebensmittelverschwendung in der Schweiz und zu den Plänen des Bundes diesbezüglich. (*Interpellation wurde erledigt.*)

3.2 Grundlagen Ebene Kantone, Städte und Gemeinden

Auch Kantone, Städte und Gemeinden können die Umsetzung der Reduktionsziele im Bereich der Lebensmittelverschwendung vorantreiben. Die *Kantone* sind gemäss Bundesgesetz über den Umweltschutz (Umweltschutzgesetz, USG; SR 814.01) Art. 31 und der Verordnung über die Vermeidung und über die Entsorgung von Abfällen von 2016 (Abfallverordnung, VVEA; SR 814.600) Art. 4 verpflichtet, eine Abfallplanung zu erstellen und periodisch zu aktualisieren. In verschiedenen kantonalen Abfallplanungen werden Massnahmen im Bereich Information und Sensibilisierung für die Reduktion von Lebensmittelverschwendung vorgesehen. Auch sonst haben Kantone unterschiedliche Formen gefunden, um das Thema Lebensmittelvermeidung in kantonalen Dokumenten zu verankern. Einige Beispiele:

- *Initiative der Konferenz der Vorsteher der Umweltschutzämter der Schweiz (CCE/KVU)/Schweizer Städteverband/BAFU:* Mit dem Werkzeugkasten Umwelt werden Hilfsmittel zur Sensibilisierung im Bereich Ernährung zur Verfügung gestellt (für Kantone, Gemeinden, Vereine, Bevölkerung).²⁶

²¹ <https://www.parlament.ch/de/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaefft?AffairId=20183829>, Zugriff am 17.12.2020.

²² <https://www.parlament.ch/de/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaefft?AffairId=20170313>, Zugriff am 17.12.2020.

²³ <https://www.parlament.ch/de/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaefft?AffairId=20163504>, Zugriff am 17.12.2020.

²⁴ <https://www.parlament.ch/de/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaefft?AffairId=20123907>, Zugriff am 17.12.2020.

²⁵ <https://www.parlament.ch/de/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaefft?AffairId=20123085>, Zugriff am 17.12.2020.

²⁶ <https://www.werkzeugkastenumwelt.ch/>, Zugriff am 17.12.2020.

- *Kanton Basel-Stadt*: Massnahmenpaket nachhaltige Ernährung Basel-Stadt 2018–2021 mit Informationen über die Umweltbelastung durch Lebensmittelabfälle; mit Empfehlungen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Haushalten; mit Reduktionsmöglichkeiten von Lebensmittelabfällen im Bereich Catering und Gastronomie; mit der Organisation eines runden Tisches Food Waste mit Vertretungen aus Produktion, Verarbeitung, Detailhandel und sozialen Institutionen.
- *Kanton Basel-Land, Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung*: Programm «ErnährungPlus» zur Sensibilisierung und Information der Bevölkerung zu Themen einer gesundheitsfördernden Ernährung (u.a. Kursangebote, Beratung von Betriebskantinen zu Food Waste, Zertifizierung von Betrieben mit dem Label Fourchette verte).²⁷
- *Kanton Zürich*: Broschüre «No Waste, Let's Taste» mit Vorschlägen für die Sensibilisierung der Bevölkerung.²⁸
- *Zentralschweizer Kantone*: Kampagne «E chline Schritt» (bis 2019) mit Ausstellungen zum Thema Food Waste und Koch-Events.²⁹
- *Kanton Luzern*: Aktionsprogramm gegen Food Waste 2015–2017 zur Sensibilisierung der Bevölkerung für das Thema Lebensmittelverschwendung.
- *Kanton Uri*: Informations-/Sensibilisierungskampagne für die Bevölkerung und für das lokal Gewerbe zum Thema Food Waste.³⁰
- Sowie viele weitere kantonalen Konzepte und Programme zum Thema.

Auch *Städte und Gemeinden* haben verschiedene Möglichkeiten, sich gegen Lebensmittelverschwendung starkzumachen. Beispielsweise hat die Stiftung Pusch eine Food-Waste-Toolbox mit Massnahmen und Checklisten für Gemeinden erarbeitet.³¹ Gemäss dieser Toolbox können Gemeinden die Bevölkerung sensibilisieren, Akteure der Lebensmittelkette zusammenbringen, Food Waste in der Schule zum Thema machen, Anforderungen an gemeindeeigene Verpflegungsstätten oder Veranstalter von öffentlichen Events stellen oder öffentlich zugängliche Kühlschränke für übriggebliebene Lebensmittel einrichten (z.B. in Zusammenarbeit mit Verein Madame Frigo³²). Einige Beispiele:

- *Stadt Zürich*: Die Stadt Zürich verfügt über eine Strategie «Nachhaltige Ernährung».³³ Das Handlungsfeld 4 zielt auf Lebensmittelverluste und Entsorgung ab, beispielsweise Lebensmittelverluste erheben und Massnahmen ergreifen (städtische Verpflegungsbetriebe); Umweltverträgliche Entsorgung von Lebensmittelresten und weiteren Abfällen praktizieren (städtische Verpflegungsbetriebe).
- *Stadt Bern*: Festival «Kulinata» für nachhaltige Ernährung seit 2018 mit dem Ziel, das Bewusstsein für eine nachhaltige Ernährung zu schaffen.³⁴
- *Umweltberatung Stadt Luzern*: Dossier «Food Waste» mit Hintergrundinformationen, Tipps und Links.³⁵
- Sowie viele weitere kommunale Bestrebungen im Bereich Food Waste.

²⁷ <https://ebenfein.bl.ch>, Zugriff am 17.12.2020.

²⁸ http://greenabout.ch/pdf/No_Waste_Lets_Taste_Print_Alles.pdf

²⁹ <https://www.e-chline-schritt.ch/food-waste/>, Zugriff am 17.12.2020.

³⁰ Vgl. Abfallplanung Kanton Uri 2018, Massnahme Siedlungsabfall.

³¹ <https://www.pusch.ch/fuer-gemeinden/ressourcen-und-abfall/food-waste-toolbox>, Zugriff am 17.12.2020.

³² <https://www.madamefrigo.ch/de/partner/>, Zugriff am 17.12.2020.

³³ Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz (2019): Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich, Zürich.

³⁴ <https://www.kulinata.ch/>, Zugriff am 17.12.2020.

³⁵ <https://umweltberatung-luzern.ch/dossier/food-waste>, Zugriff am 17.12.2020.

3.3 Grundlagen Ebene Wirtschaft und Dritte

Nebst den staatlichen Akteuren lancierten in den letzten Jahren sowohl Verbände und Stiftungen als auch private Organisationen Initiativen und Projekte gegen Lebensmittelverschwendung. Dazu gehören unter anderem (Liste nicht abschliessend):

- *Arbeitsgruppe «Food Waste – Zusammenarbeit mit Hilfswerken» des Bundes*: Mit dem Leitfaden Lebensmittelspenden werden potenzielle Lebensmittelspender aus Grosshandel und Industrie adressiert und in Bezug auf Handhabung und Anforderungen informiert.³⁶
- *Private Initiativen und Projekte* zur Verwertung von nicht mehr zum Verkauf geeigneten, aber noch einwandfreien Lebensmittel über andere Kanäle, wie zum Beispiel
 - Too Good To Go (App zur Rettung/zu günstigerem Erwerb nicht-verkaufter Lebensmittel)³⁷
 - Äss-Bar (Verkaufsstellen von Backwaren vom Vortag in Schweizer Städten)³⁸
 - Schweizer Tafel (Verteilung von Lebensmitteln an soziale Institutionen)³⁹
- *Stiftung Praktischer Umweltschutz Pusch*: Pusch unterstützt Gemeinden, Schulen und Unternehmen mit praxisnahem Wissen und Handlungshilfen, unter anderem für Aufgaben im Bereich Food Waste:
 - Toolbox Food Waste für Gemeinden
 - Initiative SAVE FOOD, FIGHT WASTE⁴⁰: Nationale Kampagne zur Sensibilisierung der Bevölkerung zur Vermeidung von Food Waste (2019–2021), inklusive den Food Ninjas⁴¹
 - Umweltunterricht Thema Food Waste⁴²
- *United Against Waste*⁴³: Branchenzusammenschluss im Food-Service-Sektor seit 2013; ist aktiv für eine Reduktion von Food Waste im Ausser-Haus-Konsum, zum Beispiel durch Erarbeitung eines Leitfadens für die die Hotellerie.⁴⁴

³⁶ Arbeitsgruppe «Food Waste – Zusammenarbeit mit Hilfswerken» des Bundes (2015): Leitfaden für potenzielle Lebensmittelspender aus Grosshandel und Industrie, Herausgeber: Föderation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien (fial) und Verband des Schweizer Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels SWISSCOFEL.

³⁷ <https://toogoodtogo.ch/de-ch>, Zugriff am 17.12.2020.

³⁸ <https://www.aess-bar.ch/>, Zugriff am 17.12.2020.

³⁹ <https://schweizertafel.ch/de/>, Zugriff am 17.12.2020.

⁴⁰ Initiative mit rund 80 Partnern (u.a. 3 Bundesämter, 23 Kantone, 11 Gemeinden und Abfallzweckverbände, Interessengemeinschaften von Konsumenten, Detailhandel, Unternehmen).

⁴¹ <https://www.savefood.ch/de/wir-food-ninjas.html>, Zugriff am 7.12.2020.

⁴² <https://www.pusch.ch/fuer-schulen/unterricht-buchen/food-waste>, Zugriff am 17.12.2020.

⁴³ Mitglieder von United Against Waste sind unter anderem HotellerieSuisse, Verbände/Unternehmen aus der Lebensmittelherstellung, dem Handel und der Gastronomie. Auch der Bund unterstützt den Verein. Vgl. <https://www.united-against-waste.ch/>, Zugriff am 17.12.2020.

⁴⁴ United Against Waste, HotellerieSuisse (2016): Leitfaden für die Hotellerie: Lebensmittelabfall vermeiden, Kosten sparen und Umwelt schonen, Bern.

4. EPO-Bericht des WWF

Das European Policy Office (EPO) des WWF hat im Juli 2020 die Studie «*Halving food loss and waste in the EU by 2030: mayor steps needed to accelerate progress*» zum Thema Food Waste veröffentlicht.⁴⁵ Der Bericht beschreibt die Lage in Europa im Bereich Food Waste und identifiziert Massnahmen, Methoden und Instrumente, die einen Beitrag zur Zielerreichung des SDG 12.3 leisten (vgl. Abschnitt 2.3.). In den folgenden Abschnitten werden die für die Schweiz wichtigsten Erkenntnisse zusammengefasst.

4.1 Bisherige Errungenschaften

Die EU und ihre Mitgliedsstaaten haben sich – wie die Schweiz – verpflichtet, die SDG zu erreichen. Verschiedene politische Initiativen in der EU, wie zum Beispiel die Erarbeitung des *Aktionsplans für die Kreislaufwirtschaft*⁴⁶, die Erarbeitung der Strategie «*Vom Hof auf den Tisch*»⁴⁷, die Überarbeitung des *EU-Abfallrechts*⁴⁸ sowie der delegierte *Rechtsakt zur Messung von Lebensmittelabfällen*⁴⁹ haben eine Grundlage für die Reduzierung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der EU geschaffen.

Zur Erreichung des SDG 12.3 – *Halbierung der Lebensmittelverschwendung bis 2030* – wurde der Bereich Lebensmittelverschwendung im *Aktionsplan der EU für die Kreislaufwirtschaft* als prioritär eingestuft. Zudem wurde 2016 eine EU-Plattform eingesetzt, die sich mit der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung befasst. Die EU-Plattform für Lebensmittelverluste und -verschwendung ist ein Forum, in dem wichtige öffentliche und private Akteure zusammenkommen, um sich aktiv für Fortschritte der EU bei der Verwirklichung des SDG 12.3 einzusetzen (u.a. internationale Organisationen, EU-Institutionen, Unternehmen, NGO). Durch die Plattform sollen Akteure unter anderem bei der Festlegung von Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung sowie beim Austausch bewährter Verfahren unterstützt werden.⁵⁰ Beispielsweise hat die Plattform die Europäische Kommission bei der Erarbeitung der EU-Leitlinien zur Erleichterung von Lebensmittelspenden sowie bei der Entwicklung einer Methodik zur Messung des Umfangs von Lebensmittelabfällen unterstützt und arbeitet aktuell an einer verbesserten Handhabung der Datumsangaben mit.⁵¹

⁴⁵ WWF-WRAP (2020): *Halving Food Loss and Waste in the EU by 2030: the major steps needed to accelerate progress*. Berlin (Germany), 72pp.

⁴⁶ Europäische Kommission (2015): *Den Kreislauf schliessen – Aktionsplan der EU für die Kreislaufwirtschaft*. Vgl. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1453384154337&uri=CELEX%3A52015DC0614>, Zugriff am 28.01.2021.

⁴⁷ Europäische Kommission (2020): «*Vom Hof auf den Tisch*» – eine Strategie für ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem. https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/communication-annex-farm-fork-green-deal_de.pdf, Zugriff am 28.01.2021.

⁴⁸ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/HTML/?uri=CELEX:32018L0851&from=EN>, Zugriff am 28.01.2021.

⁴⁹ <https://ec.europa.eu/transparency/regdoc/rep/3/2019/DE/C-2019-3211-F1-DE-MAIN-PART-1.PDF>, Zugriff am 02.02.2020.

⁵⁰ European Commission, Directorate-General for health and food safety (2019): *EU Platform on Food Losses and Food Waste, Terms of Reference (ToR)*.

⁵¹ https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/de/QANDA_19_6706, Zugriff am 28.01.2021.

Im Rahmen der Strategie «Vom Hof auf den Tisch» (from farm to fork) setzt die EU Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten und -verschwendung entlang der gesamten Wertschöpfungskette fort und baut sie aus.

Im Zuge der Überarbeitung des *EU-Abfallrechts* im Mai 2018 wurden Massnahmen eingeführt, die der EU neue und kohärente Daten über den Umfang von Lebensmittelabfällen liefern sollen. Die EU hat nämlich erkannt, dass es wichtig ist, den Umfang der Lebensmittelverschwendung zu messen, um Strategien auf der Grundlage einer klaren Evidenzbasis auszuarbeiten.⁵² Mit dem neuen Abfallrecht sind die Mitgliedstaaten verpflichtet, nationale Programme zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung umzusetzen, die Verschwendung von Lebensmitteln auf jeder Stufe der Lieferkette zu verringern, zu überwachen und darüber Bericht zu erstatten. Mit diesem EU-weiten Monitoring des Umfangs der Lebensmittelverschwendung wird ein wichtiger Schritt im Bereich Lebensmittelverschwendung getan. Basierend auf dem daraus resultierenden Referenzwert für den Umfang der Lebensmittelverschwendung können Ziele bestimmt werden.

Der *delegierte Rechtsakt zur Messung von Lebensmittelabfällen* (2019) legt zudem eine EU-Standardmethode zur Messung der Lebensmittelabfälle fest. Damit sollen die Ergebnisse im Zeitverlauf sowie zwischen den EU-Ländern verglichen werden können. Die Standardmethode legt auch Mindestanforderungen an die Qualität der übermittelten Daten fest. Die Mitgliedstaaten haben im Jahr 2020 mit der Erhebung der Daten zu Lebensmittelabfällen begonnen und berichten bis Mitte 2022 über den Umfang der Lebensmittelverschwendung. Die Veröffentlichung der Daten 2023 wird die Möglichkeit bieten zu prüfen, ob es möglich ist, unionsweite Zielvorgaben für die Reduzierung von Lebensmittelabfällen bis 2025 und 2030 zu definieren.

Ein weiterer Schwerpunkt im EU-Aktionsplan zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung beziehungsweise zur Umverteilung ist die *Erleichterung von Lebensmittelspenden*. Im Jahr 2017 hat die Kommission EU-Leitlinien zur Klärung der festgelegten Massnahmen beschlossen, um die Hindernisse für die Umverteilung von Lebensmitteln zu beseitigen. Ergänzend wurde ein Dokument mit Praxisbeispielen aus den Mitgliedstaaten erarbeitet. 2020 wurden die EU-Leitlinien für die Lebensmittelspenden aktualisiert (u.a. Regulierungen bzgl. Kennzeichnung, Hygiene und finanzielle Anreize).

Nebst den Arbeiten der EU sind die Mitgliedstaaten angehalten, sich mit *nationalen Strategien und Massnahmen* zur Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung einzusetzen. Viele Länder verfügen über nationale Strategien und Aktionspläne zur Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung.⁵³ Einige Länder haben auch Rechtsvorschriften erlassen, deren Schwerpunkt auf der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung liegt (z.B. Frankreich⁵⁴, Italien). Eine wichtige Rolle spielt zudem die Verstärkung der Zusammenarbeit aller Akteure der Lebensmittelwertschöpfungskette; zum Beispiel durch die

⁵² Vgl. dazu auch das Projekt FUSIONS (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies), das durch das FP7-Programm der Europäischen Kommission finanziert wurde und von August 2012 bis Juli 2016 lief. Das Projekt konzentrierte sich unter anderem auf eine gemeinsame Definition von Lebensmittelabfällen, die Identifizierung ihrer Treiber, die Harmonisierung von Quantifizierungsmethoden.

⁵³ Vgl. dazu unter anderem Österreich, Belgien, Kroatien, Finnland, Deutschland, Irland, Luxemburg, Niederlande, Portugal, Slowenien, Spanien, Schweden und das Vereinigte Königreich.

⁵⁴ Im Jahr 2016 erliess Frankreich als erstes Land der Welt ein Gesetz, das den Supermärkten verbietet, überschüssige Lebensmittel wegzuwerfen, vgl. <https://toogoodtogo.ch/de-ch/movement/politics/europe>. Zugriff am 05.02.2021.

Förderung von freiwilligen Vereinbarungen. Im Rahmen des Horizont-2020-Projekts REFRESH wurde hierzu ein fünfstufiges Modell entwickelt.⁵⁵

Weiter sind in Kürze Entwicklungen in den folgenden Bereichen zu erwarten:

- *Datumsangaben*: Die Untergruppe zur Datumsetkettierung der EU-Plattform für Lebensmittelverluste und –hat 2020 die verschiedenen (auch rechtlichen) Massnahmen in Bezug auf die Datumsangaben untersucht. Es geht um eine Verbesserung der Darstellung und Terminologie bei Datumsangaben zur Unterscheidbarkeit von Verfallsdatum und Mindesthaltbarkeitsdatum sowie um eine verstärkte Förderung branchenübergreifender Zusammenarbeit und Aktivitäten zur Kommunikation an Konsumenten/-innen.
- *Austausch Best Practice*: Die Untergruppe Massnahmen und Umsetzung der EU-Plattform für Lebensmittelverluste und -verschwendung untersucht verschiedene (erfolgreiche) Initiativen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der EU, um Empfehlungen für jede Stufe der Lebensmittelkette abzuleiten.
- *Engagement des privaten Sektors*: Die EU-Kommission plant für das Jahr 2021 einen neuen öffentlichen Aufruf zur Interessenbekundung für Organisationen des privaten Sektors zur Teilnahme an der Untergruppe «Aktion und Umsetzung» der EU-Plattform für Lebensmittelverluste und -verschwendung.

4.2 Was braucht es noch?

Nebst diesen Entwicklungen braucht es – gemäss EPO-Bericht – weitere Massnahmen:

- *Unterstützung von Unternehmen bei der Messung von Lebensmittelabfällen*: Es hat sich gezeigt, dass bei Unternehmen sowohl der Anreiz als auch die Ressourcen fehlen, um Lebensmittelabfälle zuverlässig zu messen. Es fehlen gemeinsame Definitionen und Ansätze. Um die Unternehmen vom Messen zu überzeugen, braucht es unter anderem eine Verbreitung von Best-Practice-Ansätzen, eine Unterstützung bei der Einführung neuer Messtechnologien, eine Bereitstellung von Beratung, einfach zu handhabende Berichtssysteme und eine positive Anerkennung für Unternehmen, die ihre Daten öffentlich machen.
- *Verwertung der Lebensmittelabfälle*: Zu Prozessen der Verwertung von Abfallstoffen bei Produkten, wie beispielsweise Lebensmittel, Tierfutter, Chemikalien oder Materialien sollen Erkenntnisse aus Forschung in Geschäftsmodelle von Unternehmen übersetzt werden. Dazu braucht es Unterstützung für Unternehmen, eine Verbreitung guter Beispiele sowie gute Rahmenbedingungen (u.a. Verwertungstechnologien und -methoden).
- *Freiwillige Vereinbarungen*: Es sind Systeme zu fördern, in denen Organisationen des öffentlichen und privaten Sektors sich verpflichten, ihre Umweltleistung, ohne die Notwendigkeit von Gesetzen oder Sanktionen, zu verbessern (u.a. freiwillige Programme, freiwillige Vereinbarungen).

Weitere Massnahmen, die Potenzial für eine wirksame Reduzierung von Lebensmittelabfällen haben, sind Anpassungen in der Agrarpolitik, Regulierungen sowie nationale Strategien für Lebensmittelabfälle.

⁵⁵ REFRESH (Resource Efficient Food and dRink for the Entire Supply cHain): EU-Projekt zur Lebensmittelverschwendung (2015–2019), <https://eu-refresh.org/VBlueprint>, Zugriff am 02.02.2021.

I Massnahmen für die Lebensmittelbranche

Für die Zielgruppe der Akteure aus der Privatwirtschaft lassen sich im EPO-Bericht folgende Massnahmenvorschläge finden:

- Aktive Messung, Berichterstattung und Veröffentlichung betrieblicher Daten zu Lebensmittelverschwendung;
- Sicherstellung von Transparenz, Zuverlässigkeit und Genauigkeit der beschlossenen Messmethoden;
- Investition in technologische Lösungen und Massnahmen zur Verringerung und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung mit Unterstützung fachlich versierter Organisationen;
- Motivation und Schaffung von Anreizen für Geschäftspartner entlang der Lieferkette, ihre Lebensmittelverschwendung zu messen, zu veröffentlichen sowie Massnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu ergreifen;
- Motivation zur aktiven Teilnahme an freiwilligen Vereinbarungen, Unterstützung bei der Verbreitung von erfolgreichen Aktivitäten;
- Identifizierung, Analyse und Nutzung von Verwertungschancen für unvermeidbare Lebensmittelabfälle zur Rückgewinnung wertvoller Ressourcen;
- Zusammenarbeit mit Organisationen der Landwirtschaft und der Verarbeitung mit dem Ziel, Lebensmittelverschwendung in den frühen Phasen der Lieferkette zu verringern;
- Gezielte und verstärkte Kommunikation auf globaler Ebene und innerhalb der eigenen Branche zur Bedeutung (und der finanziellen Vorteile) der Verringerung und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

5. Massnahmen Privatwirtschaft

In diesem Kapitel werden Massnahmen gegen Lebensmittelverschwendung auf Basis der Dokumentenrecherche und -analyse sowie den Gesprächen mit drei ausgewählten Experten/-innen gesammelt und beurteilt. Im Fokus stehen Massnahmen der Privatwirtschaft beziehungsweise Massnahmen, die von Akteuren der Privatwirtschaft (z.B. Verbände⁵⁶, Betriebe) umgesetzt werden können. Es geht also weder darum aufzuzeigen, welche Massnahmen die öffentliche Hand zu ergreifen hat, noch darum, welche Massnahmen auf Ebene der Landwirtschaft oder der Konsumenten/-innen angezeigt sind. In die Kategorie Privatwirtschaft fallen in erster Linie die Akteure im Bereich Verarbeitung/Food processing und die Akteure im Gross- und Detailhandel/Retail. Als Hauptgründe für die Lebensmittelverluste in diesen zwei Bereichen wird genannt:⁵⁷

- *Verarbeitung*: Nebenprodukte aus Verarbeitungsprozessen, die für die Lebensmittelproduktion nicht weiterverwertet werden (fehlender Absatzmarkt); (zu) hohe Qualitätsstandards; technische Störungen und unvermeidbare Verluste durch technischen Stand der Prozesse; menschliches Fehlverhalten.
- *Handel*: Veränderungen im saisonalen Angebot; ungenaue Kenntnisse über die Höhe der Verbrauchernachfrage; ungeeignete Grössen oder Verpackungen; ästhetische Erwägungen bei Frischwaren der Konsumenten/-innen; mangelndes Verständnis der Verbraucher/-innen bei der Kennzeichnung der Daten.

Der Bereich Gastronomie steht in diesem Dokument nicht im Fokus. Erstens, da in diesem Bereich bereits viel Wissen zu Food Waste vorhanden ist und verschiedene Massnahmen (u.a. Messen von Lebensmittelabfällen) umgesetzt wurden. Zweitens besteht mit der Brancheninitiative *United Against Waste* eine Organisation, die das Thema Food Waste in der Gastronomie aktiv bearbeitet. Diese Voraussetzungen haben dazu geführt, dass die Zusammenarbeit innerhalb der Branche gut ist und dass Leuchtturmprojekte umgesetzt werden konnten, die das Einsparpotenzial (ökologisch und finanziell) aufzeigen. Jedoch konnte ein grosser Teil der Gastronomiebranche mit ihren rund 30'000 Akteuren bisher noch nicht erreicht werden. Hier geht es darum, mithilfe von geeigneten Multiplikatoren die bestehenden Instrumente zu verbreiten (skalieren).

5.1 Bisherige Errungenschaften

Die befragten Experten/-innen sind sich einig, dass in den vergangenen Jahren im Bereich Food Waste viel erreicht wurde, insbesondere in Bezug auf Kommunikation, Information und Sensibilisierung. Hier haben auch die Medien eine wichtige Rolle eingenommen und Food Waste wird heute von einem grossen Teil der Bevölkerung als Umweltproblem, als finanzielles Problem und als ethisches Problem wahrgenommen. Es konnten auf den verschiedenen Stufen der Lebensmittelherstellung kleine und grosse (innovative) Projekte umgesetzt werden (z.B. ÄssBar). Gemäss Einschätzung der Experten/-innen hat auch seitens der Unternehmen ein Umdenken stattgefunden. Nach anfänglichem Widerstand wird das Thema Food Waste positiv aufgenommen und in der Kommunikation nach aussen

⁵⁶ Verbände wie zum Beispiel IG Detailhandel, swissretail, Föderation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien.

⁵⁷ Ecoplan und Foodways (2020): Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung; Inputpapier Workshop, im Auftrag des Bundesamtes für Umwelt BAFU, Bern, S. 17.

genutzt. Dennoch gibt es aus Sicht der befragten Experten/-innen noch Potenzial. Im Vergleich mit anderen Ländern wie Norwegen und England⁵⁸ steht die Schweiz noch am Anfang. Der Schritt von der Information/Sensibilisierung hin zu einem breiten Engagement für Food Waste ist noch nicht getan. Es bestehen Ansätze, diese machen mengenmässig jedoch noch kleine Teile aus (z.B. Ünique von Coop).

5.2 Gliederung der Massnahmen

Es gibt eine Palette von Steuerungsinstrumenten, um (politisch) gesetzte Ziele zu erreichen. Die Herausforderung besteht darin, diese Instrumente richtig zu kombinieren. Dazu wurde eine Typologisierung von Steuerungsinstrumenten/Massnahmen entwickelt, die den Steuerungsbehörden zur Verfügung stehen. Es werden folgende Arten von Massnahmen unterschieden:⁵⁹

- Regulative Massnahmen (Gebote und Verbote, Weisungen, Kontrollen usw.)
- Finanzielle Massnahmen (Anreizsysteme, Subvention, Steuern, Sanktion usw.)
- Persuasive Massnahmen (Information, Beratung, Aus- und Weiterbildung, Beratung, Empfehlungen usw.)
- Prozedurale Massnahmen (Netzwerke, Koordination, freiwillige Vereinbarungen mit Dritten usw.)

5.3 Liste der Massnahmen

Idealtypisch werden verschiedene Massnahmen auf verschiedenen Stufen kombiniert und umgesetzt. In der folgenden Darstellung werden die im Rahmen der Recherche und der Gespräche mit Experten/-innen gesammelten Massnahmen aufgeführt und beurteilt.

⁵⁸ Norwegen und England haben mit ihren Arbeiten im Bereich Food Waste vor rund zehn Jahren gestartet und sind führend beziehungsweise sind auf Kurs, die Halbierung der Nahrungsmittelverschwendung bis 2030 zu erreichen.

⁵⁹ Vgl. dazu Braun, Dietmar; Giraud, Olivier (2003): Steuerungsinstrumente, in: Schubert, Klaus; Bandelow, Nils C. (Hrsg.): Lehrbuch der Politikfeldanalyse, Oldenburg, 147–174.

D 5.1: Massnahmen gegen Lebensmittelverschwendung durch Akteure der Privatwirtschaft

Ziel Massnahme	Zielgruppen/Akteure	Quelle	Beurteilung Massnahme (u.a. Einschätzungen mittels Recherche und Gespräche Experten/-innen)
Regulative Massnahmen (z.B. Gebote und Verbote, Weisungen, Kontrollen)			
Regulierungen			
<ul style="list-style-type: none"> - Ziel: Reduktion von Lebensmittelabfällen findet Eingang in rechtliche Grundlagen und nationale Strategien/Konzepte. - Engagement zu Anpassungen in verschiedenen Politikbereichen (u.a. Agrarpolitik, Lebensmittelpolitik); Engagement und Mitdenken bei nationalen Strategien zu Lebensmittelabfällen (u.a. Aktionsplan LV) 	<ul style="list-style-type: none"> - Betrifft: Akteure Verarbeitung und Handel - Zusammenarbeit mit: Bund 	<ul style="list-style-type: none"> - EPO-Bericht - Aktionsplan LV 	<p><i>Zu beachtende Aspekte für diese Massnahme</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Aktionsplan Lebensmittelverschwendung (<i>Veröffentlichung Herbst 2021</i>) wird als Meilenstein in den Bestrebungen gegen Food Waste bezeichnet: erstes gemeinsames Dokument; koordiniertes Vorgehen seitens Bund/Kanton/Wirtschaft/Dritte. <i>Gemäss Stand Januar 2021 sieht der Aktionsplan Lebensmittelverschwendung bis 2024 freiwillige Massnahmen vor, erst ab 2025 sollen Regulierungen folgen.</i> - Für Regulierungen braucht es: <ul style="list-style-type: none"> - Medienarbeit zur Überzeugung der Akteure - Politische Arbeit beziehungsweise politische Vorstösse (u.a. Initiativen, Motionen), um den nötigen Druck für neue, lösungsorientierte Massnahmen zu schaffen (inkl. Bereitstellung von Ressourcen) - Kombination mit (finanziellen) Anreizen und anderen Begleitmassnahmen <p><i>Relevanz/Wirksamkeit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gut umgesetzte Regulierungen können effizient und wirksam sein, müssen jedoch gut eingebettet sein (z.B. Zusammenarbeit mit Branche). <p><i>Umsetzbarkeit/Akzeptanz</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gesetzliche Regulierungen für Reduktion der Lebensmittelverschwendung werden als politisch schwierig umsetzbar beurteilt; «top down»-Massnahme stossen (eher) auf Widerstand. - Hingegen wird eine Regulierung im Sinne «Verordnen einer Messpflicht und Reportingpflicht» – vorerst ohne konkrete Zielvorgaben – als gut umsetzbar beurteilt. Messmethode und Berichtssystem sollen in Kooperation mit den Branchen erarbeitet werden. Dies erhöht die Akzeptanz sowie die Chancen, dass die Unternehmen aus Eigeninitiative Massnahmen umsetzen.

Ziel Massnahme	Zielgruppen/Akteure	Quelle	Beurteilung Massnahme (u.a. Einschätzungen mittels Recherche und Gespräche Experten/-innen)
Kennzeichnung/Deklaration Haltbarkeitsdaten			
<ul style="list-style-type: none"> - Ziel: Richtige Kennzeichnung motiviert Konsumenten/-innen, Produkte auch nach dem Ablaufdatum zu essen - Engagement für Umsetzung optimierter/ einheitlicher Deklaration von Haltbarkeitsdaten (u.a. Datierungsleitfaden BLV) - Fördern und fordern einer einheitlichen Umsetzung des Datierungsleitfadens bei den Verarbeitern, Ausweitung des Mindesthaltbarkeitsdatums für Produkte, Sensibilisierungskampagne für Konsumenten/-innen bezüglich Haltbarkeit (vgl. Handlungsfeld A2 Aktionsplan) 	<ul style="list-style-type: none"> - Betrifft: Akteure Verarbeitung und Handel - Zusammenarbeit mit: Bund, Konsumentenorganisationen 	<ul style="list-style-type: none"> - EPO-Bericht - Aktionsplan LV - Too Good To Go 	<p><i>Zu beachtende Aspekte für diese Massnahme</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Ziel der Massnahme ist es, dass Lebensmittel – die noch sicher sind bezüglich Verzehr – gespendet statt entsorgt werden (u.a. Definition von Zeitspannen nach Ablauf Mindesthaltbarkeitsdatum, Ampelsystem für Konsumenten/-innen zur korrekten Interpretation der Daten). - Aktuell laufen zwei Projekte dazu: 1. Überarbeitung Datierungsleitfaden für Lebensmittelproduzenten; 2. Überarbeitung Spendenleitfaden für Produzenten, Detailhändler, Spendenorganisationen (Auftrag BLV). <p><i>Relevanz/Wirksamkeit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Massnahmen im Bereich Kennzeichnung/Deklaration Haltbarkeitsdaten werden von den Befragten als wichtig und als wirksam beurteilt. <p><i>Umsetzbarkeit/Akzeptanz</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bei der Umsetzung ist auf Vorgaben seitens EU zu achten (Nachvollzug EU-Strategie «Farm to fork»). - Für die Umsetzung braucht es Begleitmassnahmen im Bereich Sensibilisierung (u.a. Erläuterungen Mindesthaltbarkeit), um Akzeptanz zu schaffen.
Normen, Verträge und Handelspraxis			
<ul style="list-style-type: none"> - Ziel: Optimierte Ausgestaltung von Qualitätsnormen, Branchenstandards und Vertragsklauseln zur Reduktion von Food Waste, z.B. zu Lieferfristen und Haltbarkeitsdaten (vgl. Handlungsfeld C6 Aktionsplan). - Lockerung und Flexibilisierung von Normen für landwirtschaftliche Produkte; zwischen Akteuren der Landwirtschaft, der Verarbeitung und des Handels 	<ul style="list-style-type: none"> - Betrifft: Akteure Verarbeitung und Handel - Zusammenarbeit mit: Akteure Produktion (u.a. Landwirtschaft) 	<ul style="list-style-type: none"> - Aktionsplan LV 	<p><i>Zu beachtende Aspekte für diese Massnahme</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Zielführend wären beispielsweise Normen mit flexiblen Verträgen (z.B. Abnahmegarantie für eine vereinbarte Menge +/-20% zu einem vereinbarten Zeitpunkt +/- 3 Wochen). <p><i>Relevanz/Wirksamkeit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Massnahme hat grosses Potenzial, da heute (noch) keine optimierten Lieferketten bestehen; Betriebe nehmen eigene Perspektive ein (u.a. Produktionsgarantien, Haltbarkeitsdaten). - Hat grosses Potenzial, um Kosten zu sparen (u.a. weniger Überproduktion).

Ziel Massnahme	Zielgruppen/Akteure	Quelle	Beurteilung Massnahme (u.a. Einschätzungen mittels Recherche und Gespräche Experten/-innen)
<i>Umsetzbarkeit/Akzeptanz</i>			
<ul style="list-style-type: none"> Die Umsetzung dieser Massnahme wird aus folgenden Gründen als (eher) schwierig beurteilt: <ul style="list-style-type: none"> Es braucht alle Glieder der Nahrungskette, die mitmachen; Branche muss sich als Ganzes zusammenschliessen, es darf keine Verlagerung des Problems geben Es gibt sehr viele Abhängigkeiten zwischen den Gliedern der Lieferkette, das heisst, Qualitätsnormen entstehen in Zusammenspiel von Konsumenten/-innen und Handel. Für eine Lockerung braucht es eine Veränderung auf beiden Seiten. Es bestehen teilweise ungleiche Machtverhältnisse zwischen den Gliedern der Kette. 			
Zertifizierung			
<ul style="list-style-type: none"> <i>Ziel: Offizielle Anerkennung der Leistungen von Betrieben im Bereich Food Waste.</i> Initiierung von Zertifizierungen für Unternehmen und Anerkennung deren Leistungen gegen Food Waste 	<ul style="list-style-type: none"> Betrifft: Akteure Verarbeitung und Handel Zusammenarbeit mit: Branche, Bund, Konsumentenorganisationen 	<ul style="list-style-type: none"> Label Fourchette verte 	<p><i>Zu beachtende Aspekte für diese Massnahme</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Mit Zertifizierungen/Labels können sich Unternehmen positionieren (vgl. Gastronomie-Label «Antigaspi» Frankreich) Möglichkeit, Food Waste in ganzheitliche Nachhaltigkeitslabels zu integrieren oder Food Waste als eigenständiges Label zu konzipieren. <p><i>Relevanz/Wirksamkeit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Zertifizierung wird insbesondere im Bereich Gastronomie als vielversprechend beurteilt. Weniger Potenzial in Handel/Verarbeitung, weniger Schnittstellen zu Konsumenten/-innen. <p><i>Umsetzbarkeit/Akzeptanz</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Hürden: «Label-Salat» für Konsumenten/-innen, Nachweis für Umsetzung, falsche Anreize
Finanzielle Massnahmen (Anreizsysteme, Subvention, Steuern, Sanktion usw.)			
Anreizsysteme			
<ul style="list-style-type: none"> <i>Ziel: Mit finanziellen Anreizen sollen die Verursacher/-innen motiviert werden, möglichst wenig Abfall zu produzieren.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Zusammenarbeit mit: Bund, Forschung und Wissenschaft 	<ul style="list-style-type: none"> Andere Politikbereiche (z.B. kantonale Energieberatungen) 	<p><i>Zu beachtende Aspekte für diese Massnahme</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Bisher gab es keine finanziellen Anreize im Bereich Food Waste <p><i>Relevanz/Wirksamkeit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Keine Angaben/Einschätzungen dazu

Ziel Massnahme	Zielgruppen/Akteure	Quelle	Beurteilung Massnahme (u.a. Einschätzungen mittels Recherche und Gespräche Experten/-innen)
<p><i>Umsetzbarkeit/Akzeptanz</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Es sind folgende Möglichkeiten zu prüfen: <ul style="list-style-type: none"> – Steuerliche Anreize/Steuerabzug zur Förderung von Lebensmittelspenden wirken sich – gemäss EU-Kommission – positiv aus.⁶⁰ – Finanzielle Anreize für Unternehmen, um Messungen der Lebensmittelabfälle durchzuführen (z.B. Beiträge für Messgeräte, Beratung). – Ausbau Verursacherprinzip mit Abfallgebühren für Handel; Einnahmen werden zweckgebunden eingesetzt (z.B. Unterstützung Spendenorganisationen). – Bund schafft gesetzliche Grundlagen, um (Forschungs-)Projekte im Bereich Food Waste mit Finanzhilfen zu unterstützen; Unterstützung im Rahmen des Instruments Umwelttechnologieförderung (z.B. Erhebungsmethode Food Waste) – Kampagnen und Initiativen werden finanziell unterstützt (durch Bund, Branche usw.) 			
<p>Persuasive Massnahmen (Information, Beratung, Aus- und Weiterbildung, Beratung, Empfehlungen usw.)</p>			
<p>Messung von Lebensmittelabfällen</p>			
<ul style="list-style-type: none"> – <i>Ziel: Zur Verhinderung von Food Waste muss der Umfang bestimmt (bzw. gemessen) werden. Braucht Evidenzbasis, um wirksame Strategien auszuarbeiten.</i> – Erarbeitung und Umsetzung branchenspezifischer, transparenter, genauer Messansätzen und -methoden – Motivation der Betriebe, um zu messen, Bericht zu erstatten und Daten zu veröffentlichen – Sammeln und verbreiten von Best-Practice-Ansätzen 	<ul style="list-style-type: none"> – Betrifft: Akteure Verarbeitung und Handel – Zusammenarbeit mit: Bund (u.a. Förderung von Messtechnologien und -methoden; Berichtssysteme), Organisationen wie United Against Waste, Foodwaste, Foodways (Beratung; Unterstützung) 	<ul style="list-style-type: none"> – EPO-Bericht – Aktionsplan LV – Beretta und Hellweg (2019): Lebensmittelverluste in der Schweiz – United Against Waste 	<p><i>Zu beachtende Aspekte für diese Massnahme</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Standard <i>versus</i> Flexibilität: Messsystem so flexibel gestalten, dass es alle Unternehmen anwenden können, dennoch so standardisiert, dass man Erkenntnisse zusammenfügen und vergleichen kann (mind. pro Branche). – In Verarbeitung sind Zielgruppen heterogen; Methoden zum Messen, Reduzieren von Verlusten, Valorisieren von Nebenströmen müssen individuell auf Branchen abgestimmt werden. – Beim Messen sollten möglichst alle Mitarbeitenden in den Erkenntnisprozess einbezogen werden, braucht evolutiven Lernprozess, kein rigides Top-down-Messsystem nach fixen Vorgaben – Gute Beispiele aus Gastronomie: United Against Waste; aus der Verarbeitung: z.B. Emmi <p><i>Relevanz/Wirksamkeit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Für alle befragten Experten/-innen ist das Messen von Lebensmittelabfällen ein zentraler Schritt für 1. eine evidenzbasierte Ausgangslage und für 2. für das Planen von Massnahmen.

⁶⁰ In Frankreich können beispielsweise 60 Prozent des Werts des gespendeten Produkts von der Steuer abgezogen werden. In Italien wurde 2016 ein Gesetz zur Förderung von Lebensmittelspenden inklusive steuerlicher Anreize eingeführt. Seitdem haben sich die Spenden des Detailhandels verdreifacht.

Ziel Massnahme	Zielgruppen/Akteure	Quelle	Beurteilung Massnahme (u.a. Einschätzungen mittels Recherche und Gespräche Experten/-innen)
<ul style="list-style-type: none"> Betriebe ermutigen ihre Partner, in Lieferkette dasselbe zu tun 			<ul style="list-style-type: none"> Auch gemäss EPO-Bericht lassen sich durch Messen Lebensmittelverluste und -verschwendung deutlich verringern.⁶¹ <p><i>Umsetzbarkeit/Akzeptanz</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Das Messen ist in den meisten Fällen nur durch Eigenmessungen der Unternehmen realisierbar; d.h. Unternehmen müssen überzeugt werden von der Wichtigkeit des Messens, dann steigt die Akzeptanz.
Optimierungen im Betrieb (u.a. Produkte und Prozesse)			
<ul style="list-style-type: none"> <i>Ziel: Verbesserte Produkte und Prozesse zur Reduzierung von Food Waste.</i> Interessensverbände informieren, beraten und motivieren ihre Betriebe zu Innovation in den Bereichen: <ul style="list-style-type: none"> Steigerung Absatz von Nebenprodukten beziehungsweise Schaffung innovativer Produkte aus Nebenprodukten (vgl. Handlungsfeld B1, Aktionsplan LV) Geschäftsmodelle zum Verkauf von Überschüssen und Überproduktionen (vgl. Handlungsfeld B2, Aktionsplan LV) technologische Innovation und Optimierung der Planung entlang Wertschöpfungskette (vgl. Handlungsfeld B3, Aktionsplan LV) Innovation im Bereich Verpackungen und Verkaufsformen (vgl. Handlungsfeld B5, Aktionsplan LV) Sammlung, Kommunikation, Verbreitung guter Beispiele (Business-Cases) 	<ul style="list-style-type: none"> Betrifft: Akteure Verarbeitung und Handel Zusammenarbeit mit: Forschung und Wissenschaft, Expertenorganisationen (Unterstützung, Beratung) 	<ul style="list-style-type: none"> EPO-Bericht Aktionsplan LV 	<p><i>Zu beachtende Aspekte für diese Massnahme</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Braucht Verbesserung in der Planung (u.a. bessere Abstimmung von Angebot und Nachfrage), Verbesserung in der Verarbeitung (u.a. kurzlebige Produkte zu haltbaren Produkten verarbeiten) <p><i>Relevanz/Wirksamkeit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Optimierungen im Betrieb, neue Geschäftsmodelle können grosse Wirkung erzielen. <p><i>Umsetzbarkeit/Akzeptanz</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Möglichkeiten, Betriebe direkt zu beeinflussen, sind gering Rolle von Branchenverbänden kann sein: <ul style="list-style-type: none"> Betriebe motivieren, Produkte/Prozesse zu optimieren; Vermeidungsmassnahmen Anreize schaffen (z.B. finanzielle Anreize, Image) Koordination, Netzwerk, Verbreitung von erfolgreichen Beispielen und von Wissen Finanzielle Anreize schaffen, beispielsweise für Initialaufwand bei Messungen/für Pilotprojekte Förderung von Forschung und Entwicklung durch Bund (u.a. Finanzierung neue Technologien)

⁶¹ <https://flwprotocol.org/case-studies/>, Zugriff am 04.02.2021; Hanson, Craig; Mitchell, Peter (2017): The business case for reducing food loss and waste, A report on behalf of Champions 12.3.

Ziel Massnahme	Zielgruppen/Akteure	Quelle	Beurteilung Massnahme (u.a. Einschätzungen mittels Recherche und Gespräche Experten/-innen)
Wieder-/Weiterverwertung ausserhalb des Betriebs			
<ul style="list-style-type: none"> - Ziel: Zusammenarbeit mit Organisationen, die sich um noch frische, aber unverkäufliche Lebensmittel kümmern (u.a. Too Good To Go, Äss-Bar, Schweizer Tafel). - Interessensverbände informieren ihre Betriebe über Möglichkeit, motivieren sie teilzunehmen und zu spenden (vgl. Handlungsfeld A1 Aktionsplan LV) - Information/Transparenz der Konsumenten/-innen zu Spenden 	<ul style="list-style-type: none"> - Betrifft: Akteure Verarbeitung und Handel - Zusammenarbeit mit Bund (Abbau von Hürden für das Verteilen von einwandfreien und nicht (mehr) verkäuflichen Lebensmitteln an soziale Institutionen) 	<ul style="list-style-type: none"> - Aktionsplan LV 	<p><i>Zu beachtende Aspekte für diese Massnahme</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Konzept der solidarischen Landwirtschaft: kurze Wege und Handelsketten, lokal-saisonale Produkte, optimale Abstimmung von Angebot und Nachfrage - Langfristig sollte Vermeidung an der Quelle angestrebt werden. Vision: Äss-Bar wird obsolet, da es Bäckereien gibt, die ihr System optimieren und ihr Brot vom Vortag selbst verkaufen. - Idee einer neutralen/unabhängigen Absatzplattform für Angebote, Nebenprodukte (Ausbau Plattform bei foodbridge.ch, Schweizer Tafel) <p><i>Relevanz/Wirksamkeit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Verteilung von essbaren, aber unverkäuflichen Lebensmitteln ist eine rasch umsetzbare Lösung. - Mengenmässig noch Potenzial beim (Gross-)Handel, aktuell werden nur 10 Prozent gespendet <p><i>Umsetzbarkeit/Akzeptanz</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Hürden: Spendenorganisationen sind am Anschlag (personell und finanziell)
Aus- und Weiterbildung			
<ul style="list-style-type: none"> - Ziel: Fehlendes Wissen führt dazu, dass Betriebe ihr Potenzial für die Reduktion von Food Waste nicht ausschöpfen. - Angebote für Aus- und Weiterbildung für die eigene Branche (vgl. Handlungsfeld D2 Aktionsplan LV) 	<ul style="list-style-type: none"> - Betrifft: Akteure Verarbeitung und Handel - Zusammenarbeit: Bund, Berufsorganisation 	<ul style="list-style-type: none"> - Aktionsplan 	<p><i>Zu beachtende Aspekte für diese Massnahme</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Wichtige Voraussetzung für die Reduktion von Lebensmittelverschwendung. - Es braucht Aus- und Weiterbildung auf verschiedenen Ebenen: Neue Angebote für Branchen, Angebote für bestehende Aus- und Weiterbildungen (z.B. Berufsbildung). <p><i>Relevanz/Wirksamkeit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundvoraussetzung für Reduktion Food Waste <p><i>Umsetzbarkeit/Akzeptanz</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Akzeptanz für Angebote im Bereich Aus- und Weiterbildung ist hoch

Ziel Massnahme	Zielgruppen/Akteure	Quelle	Beurteilung Massnahme (u.a. Einschätzungen mittels Recherche und Gespräche Experten/-innen)
<p>– Branchenverbände können Rolle einnehmen bei brancheninterner Aus- und Weiterbildung, beispielsweise Überarbeitung Lehrpläne für Berufsbildungen mit «Organisationen der Arbeitswelt».</p>			
Beratung			
<ul style="list-style-type: none"> – Ziel: Branchenspezifische Beratung kann helfen, dass Betriebe ihre Prozesse in Bezug auf Food Waste optimieren – Beratung von Betrieben zum Thema Food Waste 	<ul style="list-style-type: none"> – Betrifft: Akteure Verarbeitung und Handel – Zusammenarbeit mit: United Against Waste, Foodways usw. 	<ul style="list-style-type: none"> – EPO-Bericht – Aktionsplan LV 	<p><i>Zu beachtende Aspekte für diese Massnahme</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Beratungsangebote durch externe Experten/-innen sind wichtig, um neue Lösungswege aufzuzeigen (z.B. United Against Waste im Bereich Gastronomie). <p><i>Relevanz/Wirksamkeit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Wichtige Begleitmassnahme, beispielsweise bei der Einführung des Messens von Lebensmittelabfällen <p><i>Umsetzbarkeit/Akzeptanz</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Akzeptanz hoch
(Branchenspezifische) Hilfsmittel			
<ul style="list-style-type: none"> – Branchenspezifische Unterlagen bereitstellen für die Reduktion von Lebensmittelabfall. – Interessensverbände stellen Hilfsmittel zur Verfügung, beispielsweise «Werkzeugkasten Food Waste» für Branchen, (weitere branchenspezifische Leitfaden (vgl. Leitfaden Hotellerie) 	<ul style="list-style-type: none"> – Betrifft: Akteure Verarbeitung und Handel – Zusammenarbeit mit: Organisationen wie Foodwaste, United Against Waste usw. 	<ul style="list-style-type: none"> – Aktionsplan LV 	<p><i>Zu beachtende Aspekte für diese Massnahme</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Prüfen, welche Hilfsmittel es braucht (z.B. Erarbeitung modulare Toolbox, Leitfaden). – Prüfen, ob die Hilfsmittel allgemein oder branchenspezifisch ausgestaltet sein sollen – <i>Vorschlag :Trotz heterogener Zielgruppe in der Verarbeitung mit einem breit anwendbaren Leitfaden starten; Detaillierungsgrad erhöhen, bis der Leitfaden praxistauglich ist.</i> <p><i>Relevanz/Wirksamkeit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Potenzial für (branchenspezifische) Hilfsmittel im Bereich Lebensmittelverschwendung ist hoch: beispielsweise Leitfaden für Messung von Lebensmittelabfällen. <p><i>Umsetzbarkeit/Akzeptanz</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Bei branchenspezifischen Lösungen dürfte die Akzeptanz hoch sein.

Ziel Massnahme	Zielgruppen/Akteure	Quelle	Beurteilung Massnahme (u.a. Einschätzungen mittels Recherche und Gespräche Experten/-innen)
Kommunikation nach innen (Branche)			
<ul style="list-style-type: none"> - Ziel: Infomieren und sensibilisieren zum Thema Food Waste - Interessensverbände kommunizieren zur Bedeutung von Reduzierung/Vermeidung von Food Waste innerhalb eigener Branchen - Verbreitung Best-Practice-Beispiele 	<ul style="list-style-type: none"> - Betrifft: Akteure Verarbeitung und Handel 		<p><i>Zu beachtende Aspekte für diese Massnahme</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Kommunikation nach innen ist wichtig. - Branchenverbände können wichtige Rolle einnehmen, indem sie ihre Mitglieder glaubwürdig ansprechen und auf mehr Akzeptanz stossen als externe Stellen (z.B. Bund, Kantone) <p><i>Relevanz/Wirksamkeit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Hohe Bedeutung für das Verständnis innerhalb der Branchen <p><i>Umsetzbarkeit/Akzeptanz</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Akzeptanz hoch; Branchenverbände können aktiv werden in den Bereichen Information, Sensibilisierung, Unterstützung, Vernetzung, Verbreitung von guten Beispielen (Best Practice)
Kommunikation nach aussen (u.a. Informationskampagne Konsumenten/-innen)			
<ul style="list-style-type: none"> - Ziel: Infomieren und sensibilisieren über Food Waste und den damit zusammenhängenden Konsequenzen - Information und Sensibilisierung der Konsumenten/-innen 	<ul style="list-style-type: none"> - Betrifft: Akteure Handel 	<ul style="list-style-type: none"> - SAVE FOOD, FIGHT WASTE 	<p><i>Zu beachtende Aspekte für diese Massnahme</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Braucht eine proaktive und transparente Kommunikation von Unternehmen im Handel (vgl. Tesco in England, Veröffentlichung ihrer Zahlen zu Food Waste⁶²). - Stärkung der Kampagne SAVE FOOD, FIGHT WASTE <p><i>Relevanz/Wirksamkeit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Kommunikation ist – insbesondere im Handel – wichtig, um an Konsumenten/-innen zu gelangen. - Kommunikation im Bereich Handel bereits fortgeschritten, im Bereich Verarbeitung besteht noch Potenzial (vgl. Initiative SAVE FOOD, FIGHT WASTE) <p><i>Umsetzbarkeit/Akzeptanz</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Akzeptanz hoch

⁶² <https://www.tescopl.com/sustainability/performance/data-tables/food-waste-data/uk-data/>, Zugriff am 04.02.2021.

Ziel Massnahme	Zielgruppen/Akteure	Quelle	Beurteilung Massnahme (u.a. Einschätzungen mittels Recherche und Gespräche Experten/-innen)
Prozedurale Massnahmen (Netzwerke, Koordination, freiwillige Vereinbarungen mit Dritten usw.)			
Freiwillige Vereinbarungen			
<ul style="list-style-type: none"> – Ziel: Mit Vereinbarungen werden Organisationen des öffentlichen und privaten Sektors verpflichtet, ihre Umweltleistungen zu verbessern (ohne Gesetze oder Sanktionen), beispielsweise in Form von öffentlichen freiwilligen Programmen, ausgehandelten Vereinbarungen, unilateralen Verpflichtungen – Interessensverbände machen Vorgaben zu Vereinbarungen, legen Ziele fest, motivieren ihre Mitglieder, erarbeiten Methoden zur Überwachung und Bewertung, verbreiten Best-Practice-Ansätze 	<ul style="list-style-type: none"> – Betrifft: Akteure Verarbeitung und Handel – Zusammenarbeit mit: Bund (u.a. Controlling/Monitoring) 	<ul style="list-style-type: none"> – EPO-Bericht – Aktionsplan LV 	<p><i>Zu beachtende Aspekte für diese Massnahme</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Gibt (noch) keine freiwilligen Vereinbarungen im Bereich Food Waste (Versuche mit Gastronomie waren erfolglos) – Unternehmen in Handel/Verarbeitung müssen Vorbildfunktion noch stärker wahrnehmen. – Freiwillige Vereinbarungen dienen (auch) der Kommunikation nach aussen – Vereinbarungen sollen in der ersten Phase des Aktionsplans (2021–2024) angegangen werden. <i>BAFU möchte mindestens eine Vereinbarung (Handel/Verarbeitung) aufgleisen, bevor Aktionsplan kommt (Commitment abholen). Am Anfang soll die Vereinbarung noch ohne konkrete Ziele sein.</i> <p><i>Relevanz/Wirksamkeit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Freiwillige Vereinbarungen sind wichtiges Instrument, um Eigenmotivation der Unternehmen zu stärken, Verbindlichkeiten zu schaffen, Zielbekenntnisse zu schaffen <p><i>Umsetzbarkeit/Akzeptanz</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Zentrale Punkte einer Vereinbarung: Aufbau Monitoring, Aufbau Prozesse, Berichterstattung, Messmethode, Durchführung Messungen. – Akzeptanz abhängig vom Inhalt der Vereinbarung.
Vernetzung Zusammenarbeit			
<ul style="list-style-type: none"> – Ziel: Akteure entlang Wertschöpfungskette arbeiten eng miteinander; tauschen sich aus – Förderung von Vernetzung und Zusammenarbeit – Interessensverbände organisieren Austausch-Anlässe (z.B. runder Tisch mit Akt- 	<ul style="list-style-type: none"> – Betrifft: Akteure Verarbeitung und Handel – Zusammenarbeit mit: Bund 	<ul style="list-style-type: none"> – EPO-Bericht – Aktionsplan LV 	<p><i>Zu beachtende Aspekte für diese Massnahme</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Wunsch nach einer unabhängigen – von verschiedenen Stellen mitfinanzierten – Koordinationsstelle für das Thema; ein Kompetenzzentrum (vgl. EU-Plattform für Lebensmittelverluste und -verschwendung). – Verstärkte Kohärenz zwischen den Sektoralpolitiken ist anzustreben (u.a. BAG, BLW, BLV, BAFU). Vision: horizontale Ernährungspolitik.

<i>Ziel Massnahme</i>	<i>Zielgruppen/Akteure</i>	<i>Quelle</i>	<i>Beurteilung Massnahme (u.a. Einschätzungen mittels Recherche und Gespräche Experten/-innen)</i>
euren Produktion, Verarbeitung, Handel, sozialen Institutionen) (vgl. Handlungsfeld D4 Aktionsplan LV)			<p><i>Relevanz/Wirksamkeit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Massnahmen zur verbesserten Zusammenarbeit und Vernetzung über die ganze Lieferkette hinweg sind wichtig. Alle Akteure müssen verstehen, dass sie ein Teil des Ganzen sind. <p><i>Umsetzbarkeit/Akzeptanz</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Akzeptanz hoch - Rolle Branche: Koordination, Zusammenarbeit und Netzwerke mit Akteuren der ganzen Kette.

6. Anhang

A 1 Liste der Experten/-innen

D 6.1: Liste der Experten/-innen

<i>Name, Vorname</i>	<i>Institution</i>
Beretta, Claudio	Mitarbeiter für Nachhaltigkeit und Food Waste-Vermeidung im Ernährungssystem, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW)
Hurschler, Markus	Geschäftsleiter Foodways Consulting GmbH
Sanders, Saskia	Wissenschaftliche Mitarbeiterin, Bundesamt für Umwelt (BAFU), Sektion Konsum und Produkte

Quelle: Darstellung Interface.
