

Haushalte werfen jährlich Tonnen von Lebensmitteln weg

In der Schweiz fallen jährlich 2,6 Millionen Tonnen Lebensmittelverluste an. Eine Million Tonnen geht auf das Konto der Haushalte. Rund die Hälfte davon wäre vermeidbar. Das entspricht jährlich 60 Kilogramm an vermeidbarem Lebensmittelabfall pro Person.



Bild: Sylvie Tittel/unsplash

Von den 2,6 Millionen Tonnen, die insgesamt auf dem Weg von der Ernte bis auf den Teller verloren gehen, sind insgesamt zwei Drittel vermeidbare Verluste. Die Lebensmittel wären zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung und bei rechtzeitiger Verwendung geniessbar.

Pro Person gehen in der Schweiz somit jedes Jahr rund 190 Kilogramm geniessbare Lebensmittel verloren. Von den 1,7 Millionen Tonnen vermeidbaren Lebensmittelverlusten fallen rund 43 Prozent in der Lebensmittelindustrie und 28 Prozent in privaten Haushalten an.

Diese Zahlen hat das Bundesamt für Umwelt (Bafu) am Montag veröffentlicht. Es erhebt seit 2013 Daten über Lebensmittelabfälle. Insgesamt wurden fünf Studien erstellt; ein Teil der Ergebnisse ist bereits früher publiziert worden. Bisher unveröffentlicht waren die Ergebnisse zur Landwirtschaft und zu den Haushalten.

Unzweckmässige Lagerung

In der Landwirtschaft fallen jedes Jahr 225'000 Tonnen Lebensmittelverluste an. Dabei handelt es sich um Ernterückstände oder Ernteausschüsse. Mit technischen oder organisatorischen Massnahmen wäre es laut dem Bafu möglich, rund 90 Prozent der Abfälle zu vermeiden – also rund 200'000 Tonnen.

Gründe für die Verluste sind geltende Industrienormen nachgelagerter Branchen sowie technische Bedingungen und unzweckmässige Lagerung. Nur gerade 2000 Tonnen – 1 Prozent der Verluste – werden in der Abfallwirtschaft thermisch zu Elektrizität und Wärme verwertet. Der Rest wird als Dünger oder Bodenverbesserer auf den Feldern ausgebracht oder an Tiere verfüttert.

Vieles landet im Kehrriech

Von der Million Tonnen Lebensmittelabfällen der Haushalte landen 480'000 Tonnen im Kehrriech und werden verbrannt. Rund 170'000 Tonnen werden gesammelt und zu Recyclingdünger oder Biogas verwertet. Die restlichen knapp 350'000 Tonnen werden entweder kompostiert oder an Tiere verfüttert.

Für die hohe Menge an Food Waste in Haushalten gibt es laut dem Bafu zwei Gründe. Zum einen würden die Menschen Abfälle zu wenig als solche erkennen. Zum anderen sei die Wertschätzung von Lebensmitteln gering. Ausserdem fehle es an Wissen über die Haltbarkeit und Lagerung von Lebensmitteln sowie Ideen zur Resteverwertung.

Gemäss einer Studie hilft eine gute Infrastruktur für Grünabfälle, den Food Waste der Haushalte bedeutend zu vermindern. Durch die separate Sammlung in den Haushalten werden die eigenen Lebensmittelabfälle besser wahrgenommen.

Industrie mit hohem Anteil

In der Lebensmittelindustrie fallen Verluste von rund 950'000 Tonnen an. Davon sind 715'000 Tonnen vermeidbar. Beim Rest handelt es sich um nicht geniessbare Bestandteile oder Speisereste ohne Konsumentennachfrage wie beispielweise Schälabfälle. Der grösste Teil der Verluste wird an Tiere verfüttert und bleibt somit im Kreislauf der Nahrungsmittelproduktion.

Auf das Konto der Gastronomie gehen rund 290'000 Tonnen Lebensmittelabfälle. Das entspricht rund 124 Gramm pro Mahlzeit, die sich aus Rüstabfällen und Speiseabfällen zusammensetzen. Rund 200'000 Tonnen pro Jahr wären vermeidbar.

Der Detailhandel schliesslich ist für 100'000 Tonnen Lebensmittelabfälle verantwortlich, wovon 95 Prozent vermeidbar wären. Der Grossteil dieser Abfälle entfällt auf die Kategorie «nicht verkaufte Lebensmittel».

Aktionsplan bestellt

Die Analysen seien eine wichtige Grundlage zur Erarbeitung von Reduktionszielen für Food Waste, schreibt das Bafu. Lebensmittel, die hergestellt, aber nicht konsumiert würden, belasteten Boden, Wasser und Klima.

Die Agenda 2030 der Uno für eine nachhaltige Entwicklung sieht eine Reduktion der Lebensmittelverschwendung vor. Die Schweiz hat sich verpflichtet, bis 2030 die Lebensmittelabfälle pro Kopf auf Einzelhandels- und Konsumentenebene zu halbieren. Auch entlang der Produktions- und Lieferkette sollen die Verluste verringert werden.

In der Frühjahrssession hat das Parlament den Bundesrat beauftragt, einen Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung zu erarbeiten. Die Bafu-Studien sollen die Basis für Lösungsansätze bilden, ergänzt durch Gespräche mit den betroffenen Branchen und Verbänden. (sda)

Aktionsplan zur Vermeidung von Food Waste

Im Jahr 2015 hat die Schweiz gemeinsam mit mehr als 190 Staaten die UN-Agenda 2030 für eine nachhaltige Entwicklung verabschiedet. Damit hat sich die Schweiz verpflichtet, bis 2030 die Lebensmittelabfälle pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren. Ebenfalls sollen entlang der Produktions- und Lieferkette die entstehenden Nahrungsmittelverluste verringert werden. Der Bundesrat wurde im März 2019 vom Parlament beauftragt, einen Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung zu erarbeiten. Die BAFU-Studien zur Erfassung der Lebensmittelabfälle ergänzt durch Gespräche mit den betroffenen Branchen und Verbänden, bilden die Basis für Lösungsansätze zur Verminderung von Food Waste. Die Umweltbelastung einer Tonne Lebensmittelabfälle variiert sehr stark, je nachdem aus welchen Produkten sie sich zusammensetzt und wo sie anfällt. Besonders hoch ist die Umweltbelastung beispielsweise bei Abfällen aus tierischen Produkten und stark verarbeiteten Lebensmitteln.

Publiziert am Montag, 29. April 2019