



GEMEINSAM GEGEN FOODWASTE



Schlecht für Umwelt und Portemonnaie

In der Schweiz fallen pro Jahr **2.8 Millionen Tonnen Lebensmittelverluste** an. Dies entspricht einer Lebensmittelverschwendung (= «Food Waste») **von 330 Kilogramm pro Person pro Jahr**. Ein Viertel der Treibhausgase wird demzufolge durch unsere Ernährung verursacht.



Initiativen gegen Food Waste

Die Schweiz hat sich im Rahmen der «UN Sustainable Development Goals» zum Ziel bekannt, bis 2030 die **weltweiten Verluste von Lebensmitteln zu halbieren**. Der Bund hat realisiert, dass bisherige Massnahmen nicht ausreichen, und hat deshalb konkrete Aktionspläne ins Leben gerufen.

KONTAKTIEREN SIE UNS

Haben Sie Fragen rund um Energie- und Klimathemen? Wir beraten Sie unabhängig und neutral.

Telefon 027 527 01 18

Energieberatung Oberwallis

Aletsch Campus, 3904 Naters

info@energieberatung-oberwallis.ch

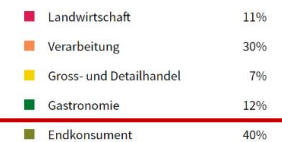
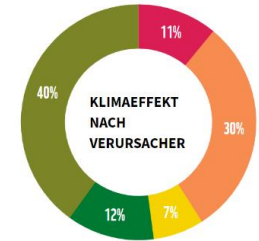
www.energieberatung-oberwallis.ch

Energieberatung Oberwallis

WIE KANN ICH FOODWASTE REDUZIEREN?

Wenn alle Schweizer*innen es schaffen, **mindestens einen Drittel der heutigen Lebensmittelverluste zu verhindern**, kann beispielsweise die Menge an CO₂ eingespart werden, die 500'000 Autos jährlich verursachen.

Mit rund **einem Drittel Anteil am Food Waste in der Schweiz gehört der Endkonsument zu den Hauptverursachern** (s. Grafik rechts). Auch Sie als Privatperson können die Verschwendung eindämmen.



Quelle: WWF, 2022

Meistens entstehen Lebensmittelabfälle weil:

- Wir mehr kaufen, als wir benötigen.
- Wir grössere Verpackungen kaufen, als wir brauchen.
- Wir Lebensmittel im Kühlschrank vergessen.
- Wir Lebensmittel nicht korrekt lagern und sich so die Haltbarkeit verringert.
- Wir das Mindesthaltbarkeitsdatum falsch interpretieren und Produkte nicht mit unseren Sinnen beurteilen.
- Wir mehr kochen, als wir brauchen und Resten nicht verwerten.

3 einfache Tipps gegen Food Waste

1. Clever Einkaufen
2. Haltbarkeit der Lebensmittel verlängern
3. Richtig Portionieren und Reste verwerten