



Departement für Wirtschaft, Soziales und Umwelt des Kantons Basel-Stadt

**Amt für Umwelt und Energie**

# Dialog im Quartier: Essen ohne Food Waste

**Inputreferat**

Timo Weber, Abteilungsleiter Abfall & Rohstoffe

# Was ist **FOOD WASTE?**

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.

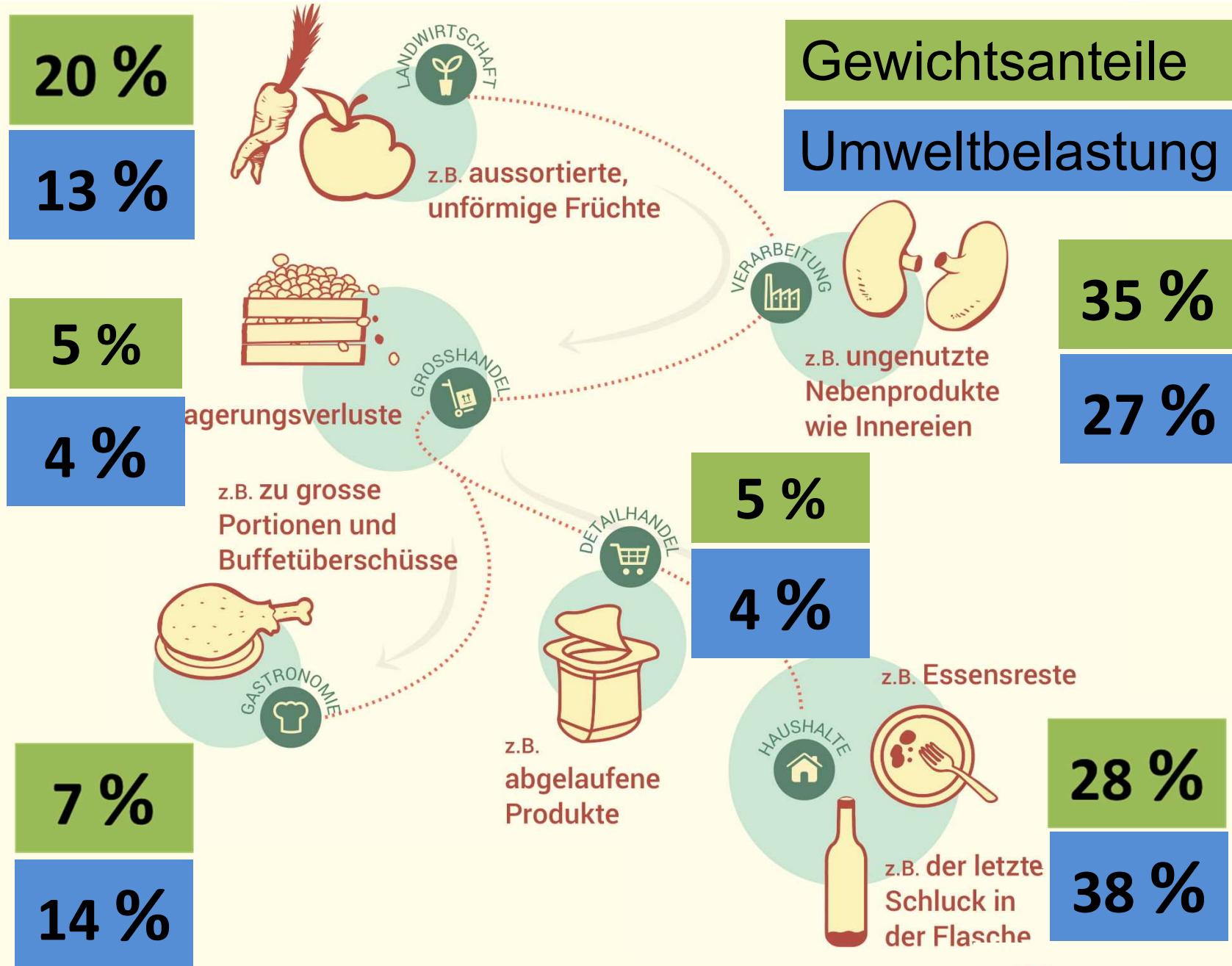




der Lebensmittel landen in der Schweiz im Abfalleimer.

[www.werkzeugkastenumwelt.ch](http://www.werkzeugkastenumwelt.ch)

## Gewichtsanteile Umweltbelastung



## Umweltbelastung

- Je später Food Waste anfällt, umso mehr wurden bereits **Energie und Rohstoffe verbraucht und Emissionen wie CO<sub>2</sub> verursacht.**



Pixabay



Agroscope

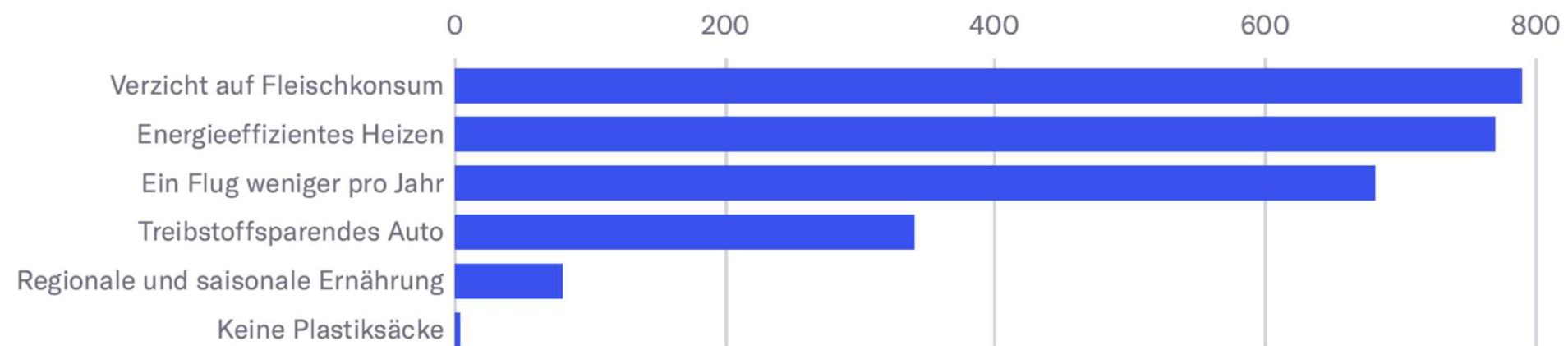
- **Weit verbreitetes Denken:** „Bei mir zu Hause fällt kaum Food Waste an“. **Irrtum!** Es fängt im Kleinen an und summiert sich (kleine Resten, Verdorbenes im Kühlschrank usw. )



[www.werkzeugkastenumwelt.ch](http://www.werkzeugkastenumwelt.ch)

## Wo grosse Klimagas-Einsparungen möglich sind

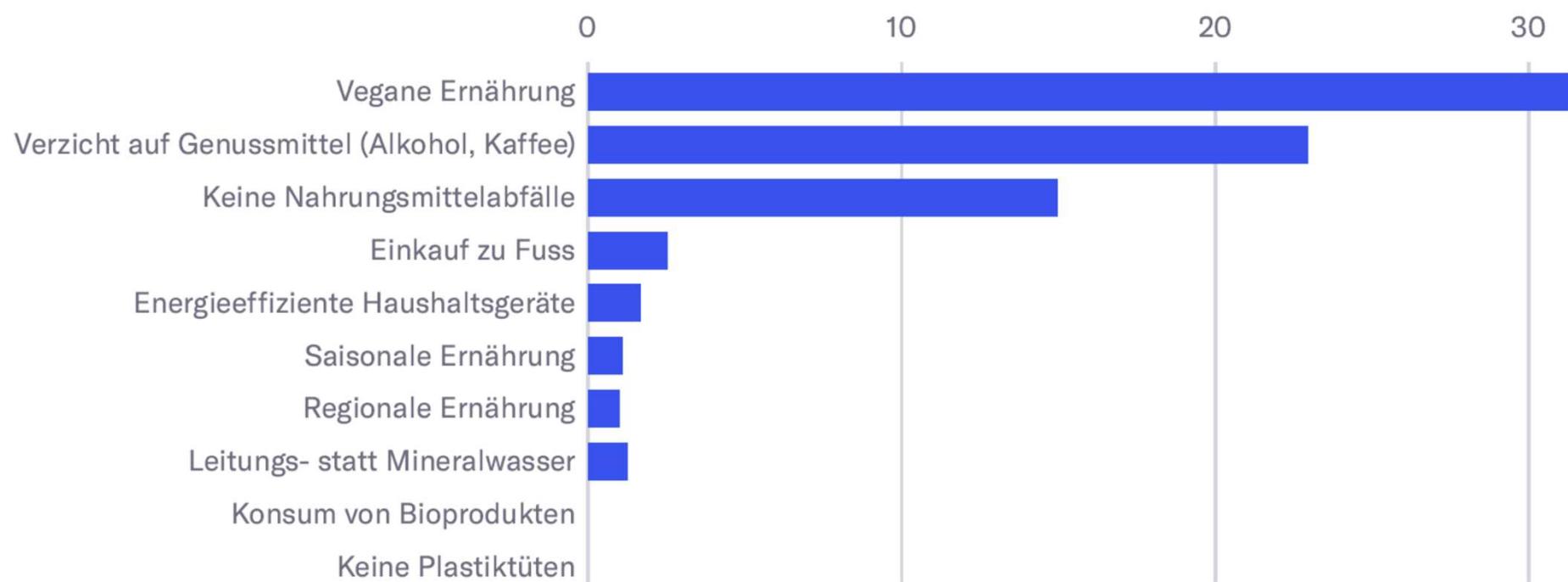
Reduktionspotenzial pro Person und Jahr, in kg CO<sub>2</sub>-Äquivalente



Quelle: A. T. Kearney, ESU-Services - NZZ / mbe.

## Umweltbelastung im Nahrungsmittelkonsum reduzieren

Reduktionspotenziale für die Gesamtumweltbelastung, in %



Quelle: A. T. Kearney, ESU-Services - NZZ / mbe.

# **Massnahmenpaket nachhaltige Ernährung Basel-Stadt**

**Ziel 1 Regionale Lebensmittelversorgung und Wertschöpfung stärken**

**Ziel 2 Eine vielfältige, gesunde, faire und umweltverträgliche Verpflegung fördern**

**Ziel 3 Lebensmittelabfälle vermeiden**



## **Massnahmenpaket nachhaltige Ernährung Basel-Stadt**

- **Informationskampagne zu Food Waste verstärken**
- **Reduktionsmöglichkeiten von Lebensmittelabfällen im Bereich Catering und Gastronomie prüfen**
- **Runder Tisch Food Waste**



Energie kennt kein Ablaufdatum  
Stopp «Food Waste»!

30%

der Lebensmittel und der  
darin enthaltenen Energie  
landen in der Schweiz  
im Abfalleimer.



## Tipps für Sie

### **1. Ebene: Mit Lebensmitteln und deren Resten sinnvoll haushalten**

- *From Leaf to Root / From Nose to Tail.*
- Nur so viel einkaufen, wie man sicher verbraucht.
- Lebensmittel so lagern, dass sie möglichst gut halten - richtige Temperatur, Mottenschutz.
- Kreativ sein - Suppen aus Resten, altes Brot oder überreife Bananen schmackhaft verwerten.
- Lebensmittel haltbar machen - einmachen usw.
- In Restaurants Resten einpacken lassen.
- Mit Nachbarn kooperieren - überzählige Lebensmitteln abgeben, Resten anbieten usw.

## **Tipps für Sie II**

### **2. Ebene: Food Waste im Handel vermeiden**

- Bewusst auch unkonformes Gemüse, leicht beschädigte Früchte usw. kaufen  
- Nachfrage erhöht Angebot.
- Angebote wie Backwaren vom Vortag usw. nutzen.
- Überproduktion bei Läden und in der Gastronomie abholen - z.B. via App
- Regionale und saisonale Produkte kaufen.

### **3. Ebene: Sich weiterentwickeln und engagieren**

- Kompetenzen erweitern – z.B. für Kochen/Einmachen
- Sich in einer Organisation engagieren, die sich gegen Food Waste einsetzt – allenfalls quartierspezifisch

## Fragen und Anmerkungen?



**Vielen Dank für die Aufmerksamkeit!**

Kontakt: [abfall@bs.ch](mailto:abfall@bs.ch)