



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.



*foodwaste.ch*

Partner der OGG Bern



der Lebensmittel landen in der Schweiz im Abfalleimer.

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

20 %

13 %

5 %

4 %

7 %

14 %



z.B. aussortierte,  
unförmige Früchte



Lagerungsverluste

z.B. zu grosse  
Portionen und  
Buffetüberschüsse



z.B.  
abgelaufene  
Produkte



z.B. ungenutzte  
Nebenprodukte  
wie Innereien

5 %

4 %



z.B. Essensreste



z.B. der letzte  
Schluck in  
der Flasche

Gewichtsanteile

Umweltbelastung

35 %

27 %

28 %

38 %



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

## 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. )

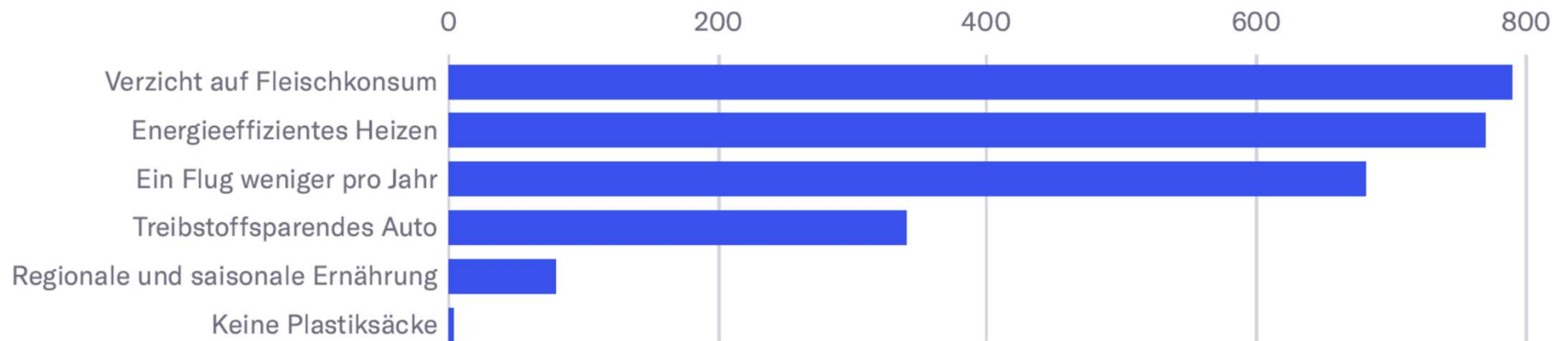




[www.werkzeugkastenumwelt.ch](http://www.werkzeugkastenumwelt.ch)

## Wo grosse Klimagas-Einsparungen möglich sind

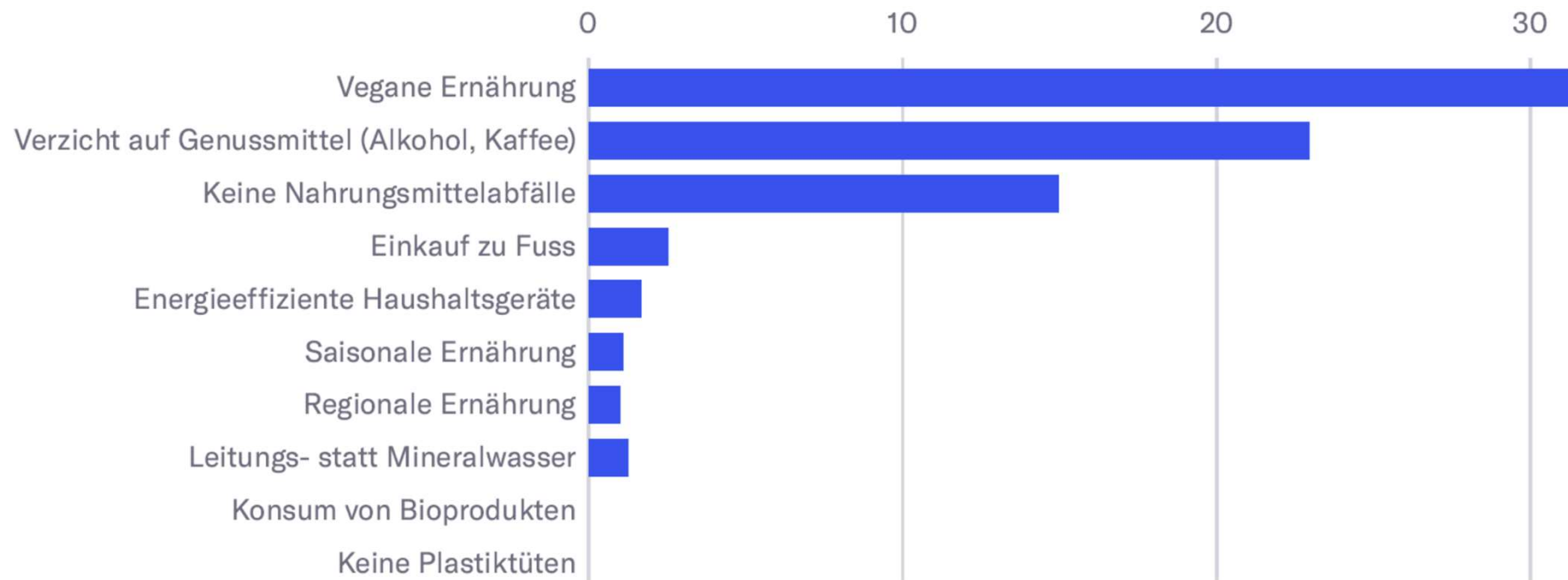
Reduktionspotenzial pro Person und Jahr, in kg CO<sub>2</sub>-Äquivalente



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**



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

Energie kennt kein Ablaufdatum  
**Stopp «Food Waste»!**

**30%**

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



**FOOD NINJAS  
GENIESSEN IHR ESSEN UND  
WERFEN NICHTS WEG.**



In der Schweiz wird  
1/3 der Lebensmittel  
verschwendet.



## 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 Lebensmittel 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)