

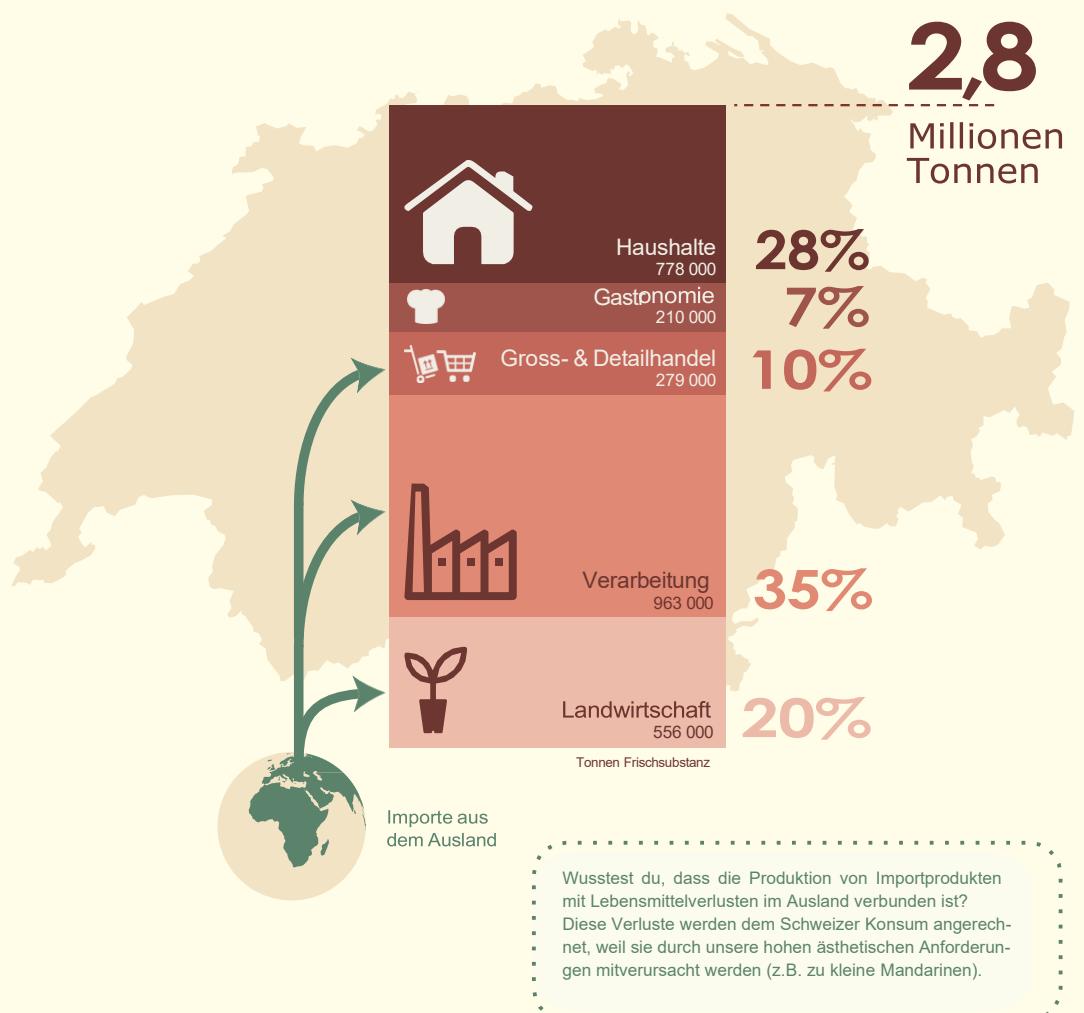
Gruppenarbeit «Food Waste vermeiden»



FOOD WASTE

über alle Stufen der Schweizer Lebensmittelkette

Alle Akteure der Lebensmittelkette verursachen zusammen 2,8 Millionen Tonnen Food Waste.



QUELLEN: Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial. BAFU, 2019. Grafik: R. Ryser.

Quelle: © foodwaste.ch

Einzelaufgabe:

Studiere die Illustration auf der ersten Seite. Wähle eine der auf den nächsten Seiten aufgeführten Rollen aus. Lies den entsprechenden Rollenbeschrieb auf den nächsten Seiten. Versetze dich in deine Rolle und notiere mindestens drei Ideen, was du tun kannst, um Lebensmittelverschwendungen zu vermeiden. Benutze dazu das Arbeitsblatt.

Gruppenaufgabe:

Bildet eine Fünfergruppe. Jede Rolle soll innerhalb der Gruppe vorkommen.
Tauscht eure Ideen untereinander in einem Rollenspiel aus.

Haushalte – Rolle Konsument:in

Name/Alter: Manuel Fischer, 42 Jahre
Beruf: Hausmann und Lehrer

«Ich arbeite in einem 60-Prozent-Pensum als Lehrer und übernehme einen grossen Teil der Hausarbeit, die in unserer Familie anfällt. Meine Frau und ich haben drei Kinder im Alter von 3, 5 und 8 Jahren. Da ist immer etwas los. Am Sonntagabend machen wir jeweils eine grobe Menüplanung für die kommende Woche. Am Montag und Mittwoch erledige ich zwei grössere Einkäufe beim Grossverteiler und gehe beim Bäcker vorbei. Meine Frau besucht am Freitag den Markt in unserem Dorf, um frisches Gemüse und Früchte von Bauern aus der Region zu besorgen. Uns ist es wichtig, regional und saisonal einzukaufen. Erdbeeren im Winter – das kommt für uns nicht in Frage. Im Sommer geniessen wir die Erdbeeren umso mehr. Zwei, drei Mal machen wir einen Ausflug zu einem Bauern in unserer Nähe, der Erdbeeren zum Selbtpflücken anbietet. Einen Teil davon verarbeiten meine Frau zu Konfi. Es gibt für mich zum Frühstück nichts Besseres als ein Brot mit selbst gemachter Konfi! Wir haben einen kleinen «Pflanzblätz» und ein Hochbeet, wo wir in der warmen Jahreszeit Tomaten, Gurken und Kräuter ziehen. Einen Teil der Rüstabfälle verfüttern wir unseren Meerschweinchen, der Rest landet auf dem Kompost, den wir mit unseren Nachbarn teilen. Trotz guter Planung fallen bei uns manchmal Reste an. Ich bin aber ganz gut darin, daraus etwas Feines auf den Tisch zu zaubern.»

Gross- und Detailhandel – Rolle Filialleiter:in einem Lebensmittelgeschäft

Name/Alter: Laura Rossi, 25 Jahre
Beruf: Filialleiterin bei einem Grossverteiler

«Ich leite eine kleine Filiale eines Grossverteilers im Lebensmittelbereich. Dabei bin ich für die finanzielle Entwicklung der Filiale, das Sortiment und die Führung der fünf Mitarbeitenden verantwortlich. Im Tagesgeschäft geht es für mich und meine Mitarbeitenden vor allem darum, den Warenbestand zu prüfen, Waren laufend nachzufüllen, für einwandfreie Produkte zu sorgen und unsere Kundschaft zu beraten und zu bedienen. Am Morgen füllen wir frisch geliefertes Gemüse und Früchte in der Auslage von hinten auf und prüfen ihre Qualität. Grob beschädigte oder faule Ware sortieren wir aus. Am Mittag treffen die Milchprodukte bei uns ein. Die neuen Produkte füllen wir zuhinterst im Kühlregal ein und überprüfen das Verkaufsdatum der vorderen Produkte. Alle Produkte, die am gleichen Tag verkauft werden müssen, erhalten einen 25-%-Kleber. Nach der Schliessung des Ladens werden die übrig gebliebenen Backwaren und Produkte, deren Verkaufsdatum abgelaufen ist, die jedoch noch haltbar sind, in Kisten bereitgestellt. Die Kisten werden um 20 Uhr abgeholt und an die Organisation «Tischlein deck dich» geliefert. Diese verteilt die Lebensmittel gratis an von Armut betroffene Menschen.»

Verarbeitung – Rolle Produktionsleiter:in

Name/Alter: Lukas Steiner, 35 Jahre

Beruf: Produktionsleiter bei einem Schweizer Hersteller von Kartoffelprodukten

«Mein Unternehmen ist auf Kartoffelprodukte und andere Tiefkühlprodukte spezialisiert. In der Verarbeitung arbeiten 150 bis 180 Mitarbeitende, je nach Saison. Als Produktionsleiter ist mir die Qualität unserer Produkte sehr wichtig. Wir beziehen die Kartoffeln für unsere Pommes frites von Schweizer Bauern aus der Region. So sind die Wege kurz und ist die Ware frisch. Nach der Ernte verarbeiten wir wenn immer möglich die ganze Kartoffel, für einige Produkte sogar inklusive Schale. Der Verarbeitungsprozess beginnt mit einem Waschgang. Danach schneidet ein Wassermesser die Kartoffeln zu Pommes frites.

Pommes frites müssen eine minimale Länge haben. Abschnitte der Kartoffel, die zu klein sind, werfen wir aber nicht weg, sondern verarbeiten sie zu weiteren Produkten wie Croquetten usw. In heissem Wasser werden die Pommes frites anschliessend blanchiert, bis sie innen weich sind. Danach werden die geschnittenen Kartoffeln frittiert, tiefgekühlt und portionenweise verpackt. Das alles geschieht maschinell. Übrige, nicht verwertbare Teile der Kartoffel wie beispielsweise die Schale werden zu Biogas weiterverarbeitet. Unser Unternehmen ist Mitglied bei «United Against Waste» und engagiert sich aktiv für eine Reduktion von Lebensmittelabfällen. Jedes Jahr spenden wir zudem fast 1000 Kilogramm der Produkte, die wir nicht mehr verkaufen können, an die Organisation «Schweizer Tafel». Diese verteilt die Lebensmittel an von Armut betroffene Menschen.»

Gastronomie – Rolle Küchenchef:in

Name/Alter: Jose Gonzales, 47 Jahre

Beruf: Chefkoch in einem Restaurant mit Schweizer Küche

«In unserem Restaurant und auf unserer Gartenterrasse bedienen wir gleichzeitig bis zu 100 Gäste mit einheimischen und saisonalen Spezialitäten. Da läuft immer etwas, ein grosses Team ist in der Küche und im Service im Einsatz. Es ist gute Planung, Koordination und Schulung gefragt. Bereits bei der Beschaffung der Rohstoffe achten wir darauf, dass die Lebensmittel aus der Region stammen, und auf erstklassige Qualität. Das gibt weniger Ausschuss. Der Vorteil einer regionalen Küche ist, dass die Lebensmittel frisch geerntet werden, kurze Transportwege hinter sich haben und so länger haltbar sind. Wir servieren kleinere Portionen und bieten gratis einen Nachschlag an. Da kommt kaum etwas in die Küche zurück, das wir wegwerfen müssen. Und wenn doch, bietet unser Servicepersonal auch an, die Reste für unsere Gäste einzupacken. Die Rezepte für unsere Gerichte habe ich detailliert aufgeschrieben. Das garantiert, dass wir immer die richtige Menge an Gemüse, Fleisch und anderen Lebensmitteln bestellen und nicht unnötig auf Vorrat einkaufen. Dabei hilft mir auch meine langjährige Erfahrung in den Küchen verschiedener Betriebe. Meine Mitarbeitenden weise ich genau an, wie die Gerichte zubereitet werden müssen und was mit allfälligen Rüstabfällen geschieht. Bei uns werden wenn immer möglich alle Teile eines Lebensmittels verwendet. Im Sommer etwa werden Zucchetti gleich zu drei Gerichten verarbeitet: Grillgemüse, gefüllt im Ofen überbacken und als Sauce für die Pasta. Wir bieten täglich mindestens ein vegetarisches Menü an.»

Landwirtschaft – Rolle Bauer/Bäuerin

Name/Alter: Lena Stoll, 50 Jahre

Beruf: Bäuerin auf einem Gemüsebetrieb

«Auf unserem Familienbetrieb wächst auf rund 30 Hektaren Gemüse – das entspricht der Fläche von ca. 42 Fussballfeldern. Wir bauen zum Beispiel Rucola, Kopfsalat, Kohlrabi, Spinat, Nüsslisalat oder Weisskabis an. Damit wir während der Hauptsaison die Arbeit bewältigen können, beschäftigen wir temporär jeweils rund 40 Angestellte. Unser Gemüse liefern wir an Handelsfirmen, Detailhändler und Marktfahrer. Gemüse für den Handel unterliegt strengen Normen. Ein Kohlrabi muss zum Beispiel einen Durchmesser von 8 bis 12 cm aufweisen. Gemüse, das aus der Norm fällt, verkaufen wir deshalb in unserem Hofladen. Das Sortiment des Ladens haben wir mit Spezialitäten und Produkten anderer Bauern aus der Region ergänzt. Der Gemüseanbau erfordert sehr gute Planung: Um zu verhindern, dass sich auf den Pflanzen Schädlinge und Pilzkrankheiten ausbreiten, bauen wir nie die gleiche Kultur zweimal hintereinander am gleichen Ort an. Man nennt dies Fruchfolge. Trotzdem gehören Schädlinge und Unkraut zu unserem Berufsalltag. Wir müssen die Pflanzen mit Pflanzenschutzmitteln gegen Läuse oder Pilze schützen. Beim Unkraut haben wir den chemischen Pflanzenschutz reduziert und setzen dafür zusätzlich einen Roboter ein: Dieser jätet dank moderner Technologie und eingebauten Kameras selbstständig und sehr exakt.»

Rolle:

Ideen gegen Food Waste

1.

2.

3.

Individuelle Antworten möglich, nachfolgend eine Auswahl an Ideen.

Haushalte – Rolle Konsument:in

- Essensreste in durchsichtigen Behältern aufbewahren. So platzieren, dass sie nicht vergessen werden, und rasch konsumieren. Ältere Produkte kommen nach vorne, was neu in den Kühlschrank kommt, geht nach hinten.
- Wochenbedarf planen und Einkaufsliste erstellen, dabei Auswärtsessen (z.B. Schulmensa) einberechnen.
- Lokal und saisonal einkaufen.
- Sich nicht nur am Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Packung orientieren, sondern auf die Sinne – Sehen, Riechen, Schmecken – vertrauen, um herauszufinden, ob die Lebensmittel noch geniessbar sind.
- Einen Tag pro Woche der Resteverwertung widmen, beispielsweise den Montag, wenn Reste vom Wochenende übrig sind.
- Zu viel Essen im Haus? Freunden oder Nachbarn verschenken oder noch verpackte Lebensmittel zu einem öffentlichen Kühlschrank bringen.
- Mit Freunden über Food Waste sprechen und Ideen dagegen austauschen.
- Lebensmittel länger haltbar machen: Konfitüre oder Sirup herstellen, Früchte trocknen, Gemüse einlegen oder tiefkühlen.

Gross- und Detailhandel – Rolle Filialleiter:in einem Lebensmittelgeschäft

- System zur Kontrolle des Warenbestandes pflegen, damit genug Zeit bleibt zum Reagieren.
- Wochen-, Monats- und Jahresplanung für die diversen Lebensmittel vornehmen.
- Produkt vor Ablauf des Verkaufsdatums günstiger anbieten.
- Überschuss an Lebensmitteln an Bedürftige/Hilfsorganisationen spenden.
- Mut zur Lücke statt bis Ladenschluss volle Regale mit Frischprodukten (z.B. Brot) haben, die nicht mehr alle verkauft werden.
- Abgabe der nicht anders verwertbaren Lebensmittel an Bauernbetriebe (kann kompostiert oder für Biogas eingesetzt werden).
- Kompostierung und/oder Vergärung von überschüssigen Lebensmitteln zur Energiegewinnung.
- Akzeptanz von nicht genormtem Gemüse/Obst (Stichwort «krumme Rüebli»), eigene «Marke» dafür schaffen und den Preis entsprechend anpassen.

Verarbeitung – Rolle Produktionsleiter:in

- Verfütterung der nicht anders verwertbaren Lebensmittel an die Nutztiere.
- Kompostierung und/oder Vergärung von überschüssigen Lebensmitteln und Rüstabfällen zur Energiegewinnung.
- Neue Verarbeitungsmethoden/-techniken entwickeln, die weniger Rüstabfälle hervorrufen.
- Neue Märkte für Nebenprodukte (wie z.B. Kleie, Molke) erschliessen.
- Überschuss an produzierten Lebensmitteln an Bedürftige/Hilfsorganisationen spenden.
- Fabrikladen mit Produkten, die nicht in den «normalen» Handel gelangen können, etwa weil Guetzli gebrochen sind.

Gastronomie – Rolle Küchenchef:in

- Das Küchenteam einbeziehen: Über Food Waste reden und Möglichkeiten diskutieren, wie Food Waste gezielt reduziert werden kann.
- Planungsroutine ändern: Auf eine sinnvolle Menge abzielen und nicht unbedingt auf das Maximum. «'s het, solangs het» ist für viele Restaurants völlig normal und wird von den meisten Gästen akzeptiert.
- Kleinere Portionen: Portionengrösse überdenken. Weniger auf dem Teller und stattdessen einen Nachschlag offerieren.
- Kleinere Teller: Es ist bekannt, dass sich Menschen vom Verhältnis zwischen Essensportion und Teller leicht täuschen lassen. Kleinere Teller verstärken den Eindruck, genügend grosse Portionen zu haben.
- Kleineres Angebot: Wird die Auswahl zu gross, fühlen sich viele Gäste überfordert. Angebot auf wenige Gerichte reduzieren – das erleichtert die Auswahl, vereinfacht Prozesse und Lagerhaltung.
- Die Gäste einbeziehen: Food Waste thematisieren, über Massnahmen informieren. Viele Gäste werden dies positiv aufnehmen, denn eine nachhaltige Entwicklung liegt vielen Menschen am Herzen.
- Gäste können Reste nach Hause nehmen.
- Menü «No Food Waste» anbieten, für das Reste verarbeitet werden.

Landwirtschaft – Rolle Bauer/Bäuerin

- Gute Planung der Aussaat und Pflanzung (Staffelung) anhand des erwarteten Bedarfs zum Verkaufszeitpunkt.
- Fruchtfolge planen, um Schädlinge und Pilzkrankheiten zu verringern.
- Pflanzen vor der Witterung – zum Beispiel vor Hagel oder Regen –, vor Schädlingen oder Krankheiten schützen.
- Schonende Erntetechnik, Ernte zum richtigen Zeitpunkt. Möglichst keine auf dem Feld liegenbleibende Produkte.
- Direktverkauf von nicht handelsfähigen Lebensmitteln (z.B. «krummen» Rübli) im Hofladen, auf dem Wochenmarkt.
- Verarbeitung von unverkäuflichen oder nicht verkauften, aber genussfähigen Gemüsen, Früchten usw. zu Konfitüre, Sirup, Likör, Chutney, getrocknetem Obst, Sugo, Suppe usw.
- Verfütterung von unverarbeiteten Lebensmitteln (die nicht verkauft und nicht anders verwendet werden können) an Nutztiere.
- Kompostierung und/oder Vergärung von überschüssigen Lebensmitteln und Rüstabfällen zur Energiegewinnung.
- Diskussion mit Handel und Verarbeitung, um akzeptierte Bandbreite der Handelsware (z.B. «krumme» Rübli) zu erhöhen.
- Sensibilisierung der Bevölkerung zugunsten einer höheren Wertschätzung für Lebensmittel generell.
- In ertragreichen Jahren zusätzliche Absatzkanäle suchen, beispielsweise mit einem Selbstbedienungsstand oder Selbsterntefeld für Konsument*innen; Restaurants und Läden in der Gemeinde anfragen.
- Bei grosser Ernte Werbung auf Social Media machen oder Plakate in der Gemeinde aufhängen.
- Events zur Verarbeitung von nicht normiertem Gemüse oder Obst organisieren.
- Nebenprodukte (wie z.B. Suppenhuhn) vermarkten.
- Gemüse-, Früchte-, Eier-, Fleisch- oder Mehlabonnemente anbieten, damit besser geplant werden kann.