Umwelt Zentralschweiz

Food Waste

Massnahmen aus der Zentralschweiz

Umwelt
Zentralschweiz

Massnahmen Kanton Zug

Umwelt
Zentralschweiz

Sonderschau Food Waste: Zuger Messe 2022

- Tipps, wie im Alltag Food Waste vermieden werden kann
- Auswirkungen von Food Waste auf Umwelt und Klima aufzeigen
- Entdecken, was aus Food Waste entsteht → Biogas und Kompost

- Kooperation zwischen AFU Zug, Abfallzweckverband Zeba und Kompostier- und Vergärungsanlage Allmig

- Konzept/Elemente können übernommen werden
- Kontakt: esther.dellisanti@zg.ch

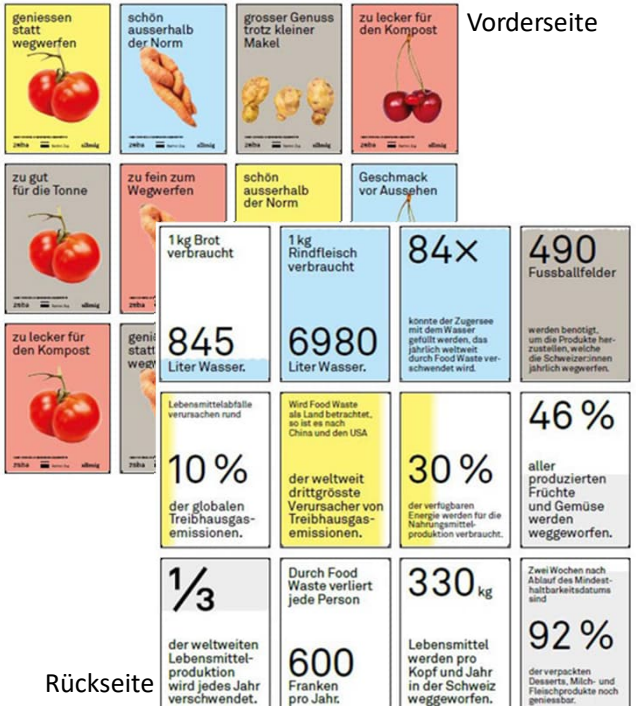
Video Zuger Messe 2022

Umwelt
Zentralschweiz

Kombination bestehender und neuer Elemente

Ausstellung "Aus Liebe zum Essen"

Deckenplakate mit eingängigen Fakten und Vergleichen



Vorderseite

Rückseite

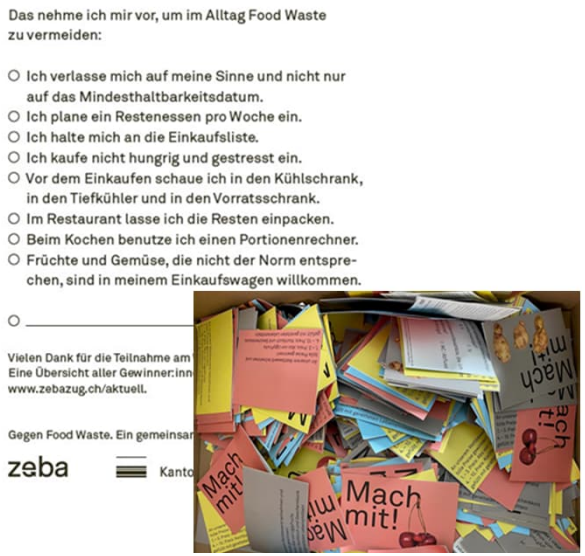
Aussichtsplattform: Auswirkungen auf Umwelt und Klima entdecken

Umwelt
Zentralschweiz

Reminder während und nach der Messe

Wettbewerb

- Versand Wettbewerbstalon an Besucherinnen und Besucher 3 Wochen nach Messe
- Erinnerung an gefasste Vorsätze


Das nehme ich mir vor, um im Alltag Food Waste zu vermeiden:

- ○ Ich verlasse mich auf meine Sinne und nicht nur auf das Mindesthaltbarkeitsdatum.
- ○ Ich plane ein Restenessen pro Woche ein.
- ○ Ich halte mich an die Einkaufsliste.
- ○ Ich kaufe nicht hungrig und gestresst ein.
- ○ Vor dem Einkaufen schaue ich in den Kühlschrank, in den Tiefkühler und in den Vorratsschrank.
- ○ Im Restaurant lasse ich die Resten einpacken.
- ○ Beim Kochen benutze ich einen Portionenrechner.
- ○ Früchte und Gemüse, die nicht der Norm entsprechen, sind in meinem Einkaufswagen willkommen.
- ○ _____

Vielen Dank für die Teilnahme am
Eine Übersicht aller Gewinner:inn
www.zebazug.ch/aktuell.

Gegen Food Waste. Ein gemeinsar
zeba Kanto

Statement-Pin

- Standbetreuer
- Besucherinnen und Besucher
- Mitarbeitende Messegastronomie

Link zur Gastronomie

- Tischsteller in Messe-Restaurants als Link zur Sonderschau

Umwelt
Zentralschweiz

Massnahmen Kanton Luzern

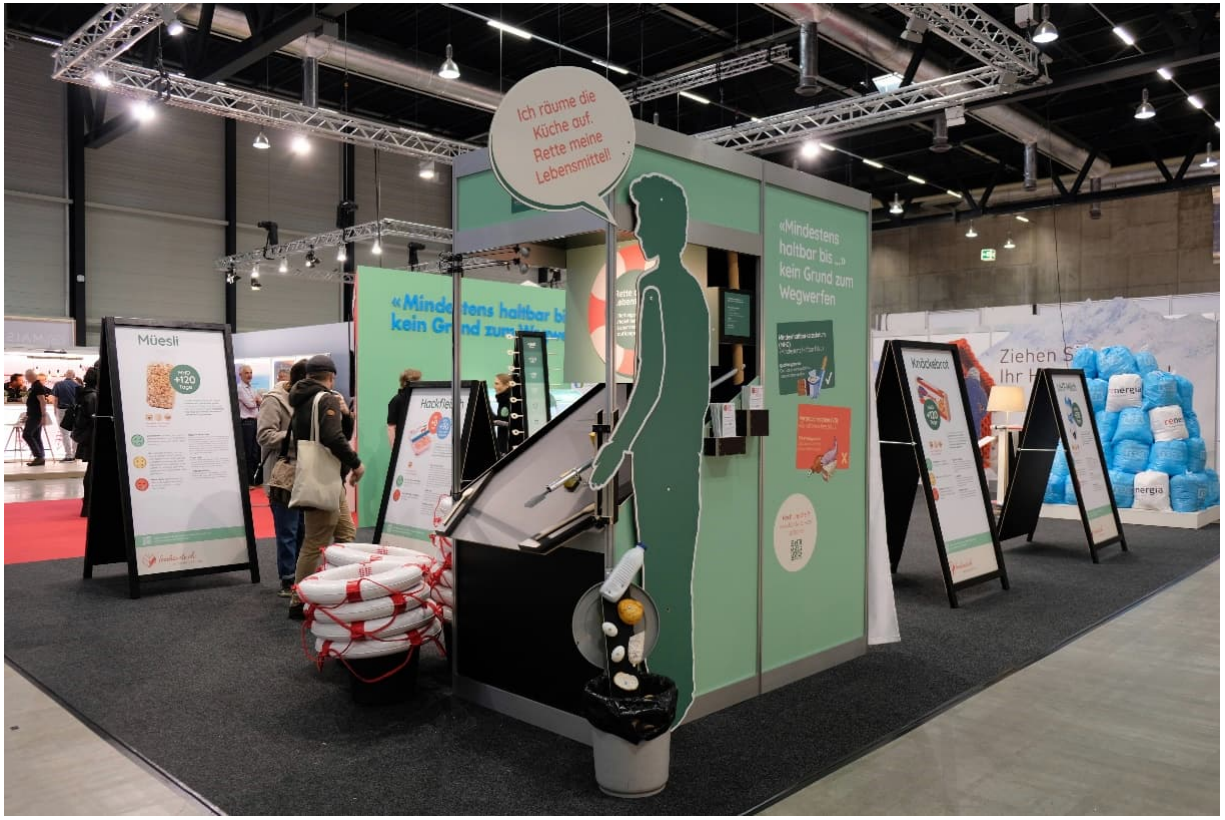
Umwelt Zentralschweiz

Privatpersonen: MHD+

- Sensibilisierung Privathaushalte zum Thema MHD und VD
- Ausstellung an LUGA 2023
- Umgestaltung zur Roadshow, Auftritt im Kanton Luzern und weiteren Kantonen

Umwelt
Zentralschweiz

MHD+ Ausstellung



- 5 abgelaufene «Lebensmittel» werden im Rettungsring gerettet
- Besuchende finden heraus, wie lang sie dies noch konsumieren dürfen

Umwelt
Zentralschweiz

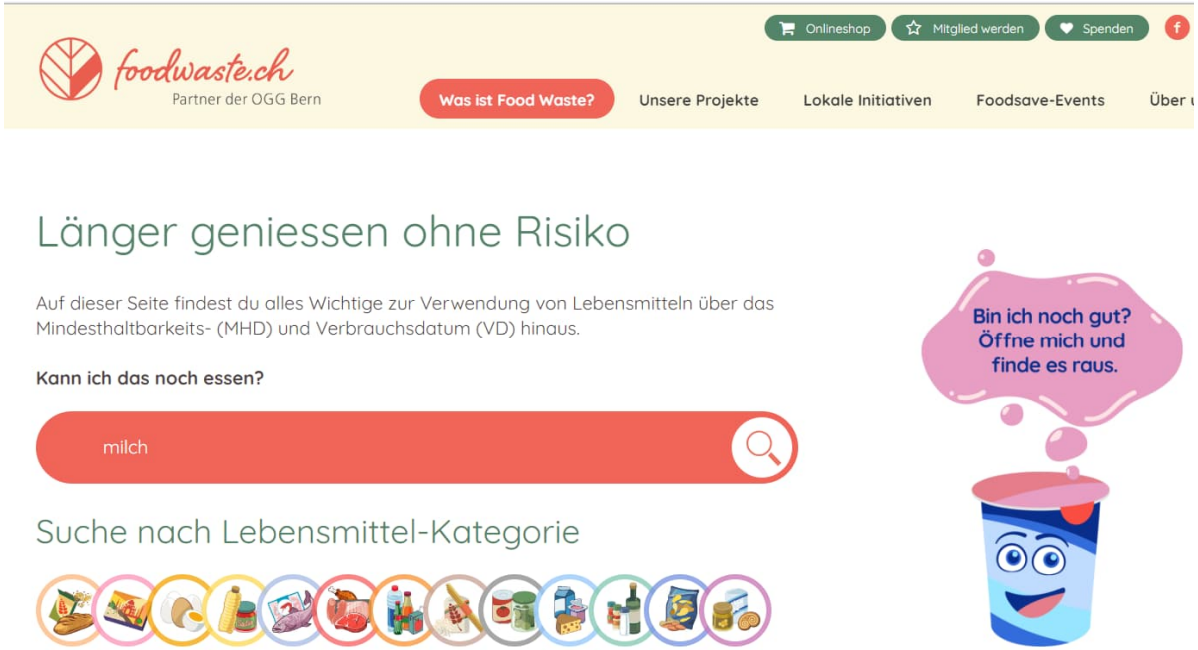
MHD+ Ausstellung

- Auswertung und Degustation Lebensmitteln über MHD am Ende
- Give away als Preis
- [Factsheet_Roadshow_MHDplus-Ausstellung.pdf (foodwaste.ch)]
- [PRODUKTE & AUSLEIHEN — Umsicht]

Umwelt
Zentralschweiz

MHD+ als Homepage

- Kanton Luzern finanziert MHD+ Homepage
- Hilfe für Konsumenten, ob Lebensmittel noch geniessbar ist
- Übersetzung auf Französisch über BLV



Lebensmittelabfrage

Beurteile das Produkt mit deinen Sinnen:

Einwandfrei:
homogene, flüssige Textur bei gerührten Joghurt. Bei stichfesten Joghurt halbfeste Textur, häufig setzt sich eine Flüssigkeit (Molke) auf der Oberfläche ab. Dies ist normal und ist weder ein Zeichen von schlechter Qualität, noch bedeutet es, dass das Produkt ungeniessbar ist. Wer das Joghurt lieber cremig als stichfest geniessen möchte, rührt es gut um!

Gut:
wird saurer, Molke setzt sich noch mehr ab

Verdorben:
schimmelt, schmeckt ranzig, kratzt im Hals (ein Bakterium verursacht dies)

Umwelt
Zentralschweiz

Lebensmittelabfrage

Lagerung:
Im Kühlschrank aufbewahren, einmal geöffnet rasch konsumieren. Hinweise auf der Verpackung beachten.

Hintergrundinfos:
Durch die Säuerung (tiefer pH-Wert) können schädliche Mikroorganismen nicht wachsen, was dieses Produkt gekühlt länger haltbar macht als frische Milch.

Tipps für die Küche:
Ist dir das Natur-Joghurt zu sauer zum Essen, kannst du es zum Kochen verwenden, z.B. in einer Salatsauce oder als Beilage zu einem scharfen Gericht. Fruchtjoghurt lassen sich in Stängelglace- oder Eiswürfelformen zu kleinen Glaces einfrieren und sind so länger haltbar. Einfrieren und auftauen ist auch möglich. Die Konsistenz kann jedoch flockig werden, was aber unbedenklich ist.

Auf der Verpackung ist das Datum **«Mindestens haltbar bis» (MHD)** aufgedruckt. Bei korrekter Lagerung kannst du dieses Produkt grundsätzlich **mindestens 14 Tage über dieses MHD hinaus bedenkenlos geniessen.** Diese Dauer bezieht sich auf verschlossene, originalverpackte Produkte. Wenn das Produkt geöffnet ist, orientiere dich an der Sensorik-Ampel und vertraue auf deine Sinne!

http://foodwaste.ch/haltbarkeit

Umwelt
Zentralschweiz

Gastronomie: Food Save LU

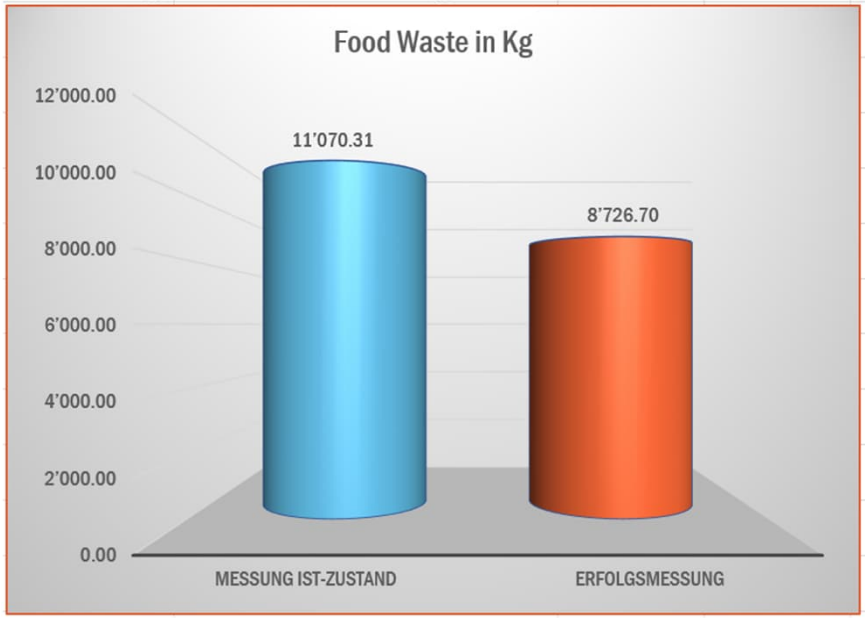
- Seit 2022 läuft Food Save Luzern mit United Against Waste
- 30 Betriebe werden 2 Jahre begleitet

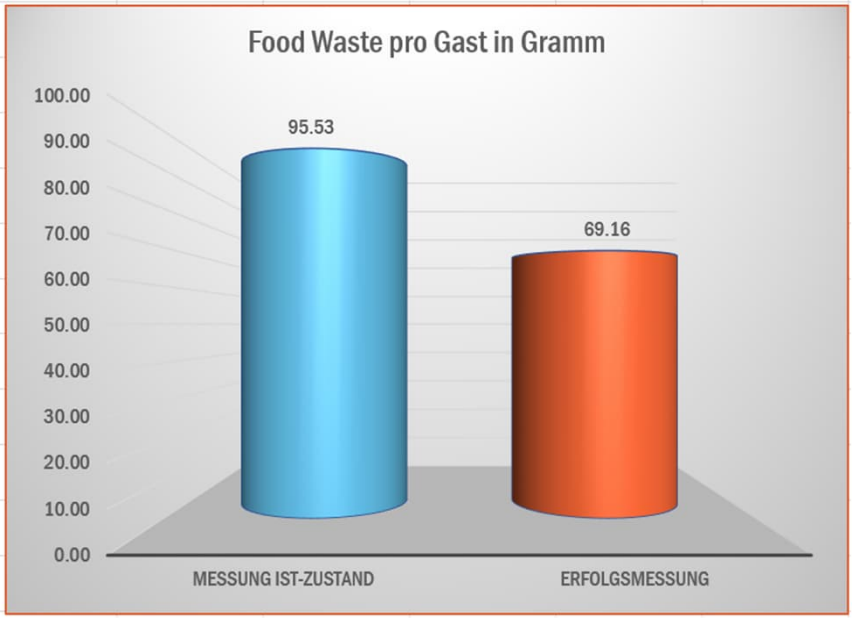
Food Save Luzern

- Betriebe messen 4 Wochen lang ihren Food Waste
- Aufbauend darauf werden individuelle Massnahmen zusammen mit Betrieben erarbeitet
- Umsetzung Massnahmen während zwei Jahren im Betrieb
- Erfolgsmessung nach ein und zwei Jahren

Umwelt
Zentralschweiz

Erfolgsmessung: 14 Betriebe





- 126'000 Portionen (2023) vs. 116'000 Portionen (2022)
- Vollkosteneinsparung CHF 56'000

Gemeinsame Massnahmen Zentralschweiz

Food Save Zentralschweiz

- Ausbau des Projekts Food Save auf Zentralschweiz: Projekt Start 2024
- 2 Betriebe pro Kanton, Laufzeit 1 Jahr