



Branchenübergreifende Vereinbarung zur Reduktion von Lebensmittelverlusten

Messung, Berichterstattung, wirkungsvollste Massnahmen und sektorspezifische Ziele im Bereich Gross- und Detailhandel

Bern, März 2024

Autoren:

United Against Waste, Murbacherstrasse 34, 4056 Basel

Dr. Claudio Beretta, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW, 8820 Wädenswil

In enger Zusammenarbeit mit den unterzeichnenden Unternehmen und Verbänden der [Branchenübergreifenden Vereinbarung zur Reduktion von Lebensmittelverlusten](#)

Im Auftrag des Bundesamtes für Umwelt (BAFU)

Inhaltsverzeichnis

1	Ziel des Leitfadens	3
1.1	An wen richtet sich dieser Leitfaden?	3
2	Welche Daten werden für die Berichterstattung erfasst?	3
2.1	Grundlagen	3
2.2	Warengruppen	3
2.3	Minimalanforderungen	5
2.3.1	Detailhandel und Gastronomie-Grosshandel	5
2.3.2	Vorgelagerter Grosshandel	6
2.3.3	Berichterstattung zu umgesetzten Massnahmen	6
2.4	Weiterführende Daten	6
3	Berechnung des Indikators	7
4	Sektorspezifische Ziele	8
5	Massnahmen	9
6	Berichterstattung	11
6.1	Instrumente und Fristen	11
6.2	Übermittlung von Daten, Datenbearbeitung und Datenschutz	11
6.3	Kommunikation und Veröffentlichung	12

1 Ziel des Leitfadens

Dieser Leitfaden ergänzt die branchenübergreifende Vereinbarung zur Reduktion der Lebensmittelverluste. Mit dieser Vereinbarung haben sich die unterzeichnenden Unternehmen und Verbände zur Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelverluste bis 2030 verpflichtet. Der hier vorliegende Leitfaden definiert, welche Daten die unterzeichnenden Unternehmen des Gross- und Detailhandels jährlich erfassen. Zudem definiert er wichtige Eckwerte der Berichterstattung. Er enthält auch eine Liste der wirkungsvollsten und zum Teil branchenübergreifenden Massnahmen, die von Gross- und Detailhandel ergriffen werden können.

1.1 An wen richtet sich dieser Leitfaden?

Lebensmitteldetailhandel: Unternehmen, die Lebensmittel direkt an Endkonsumierende abgeben.

Lebensmittelgrosshandel: Unternehmen, die Lebensmittel primär an andere Unternehmen abgeben. Dies umfasst wiederum den Gastronomie-Grosshandel (für die Abgabe an alle Arten der Gastronomie) und den vorgelagerten Grosshandel (Handel sowie teilweise Vorverarbeitung von Früchten und Gemüse an diverse Abnehmer).

Der Lebensmitteldetailhandel und -grosshandel besteht in der Schweiz aus mehrheitlich grossen Unternehmen welche zentral organisiert und strukturiert sind. Zudem gibt es zahlreiche kleine und mittelgrosse Unternehmen sowie dezentral organisierte Bereiche wie z.B. Bauernmärkte oder Direktverkauf. Die Messung und Berichterstattung wie sie in diesem Leitfaden definiert wird, soll sowohl von grösseren Unternehmen wie auch von kleinen und mittleren Unternehmen (KMU) durchgeführt werden. Bauernmärkte, der Direktverkauf sowie informelle Bereiche gehören nicht zur Zielgruppe.

2 Welche Daten werden für die Berichterstattung erfasst?

2.1 Grundlagen

Grundlage für die Berichterstattung im **Detailhandel und Gastronomie-Grosshandel** sind die elektronisch erfassten Abschreibungen. Die Abschreibungen beinhalten in der Regel alle nicht verkauften Artikel und werden durch die Unternehmen aufbereitet.

Die Grundlage für die Berichterstattung im **vorgelagerten Grosshandel** ist eine jährliche Befragung zu den Ausfällen in kg bei Kartoffeln, Früchten und Gemüse.

Der nationale Mengenindikator für vermeidbare Lebensmittelverluste im Schweizer Gross- und Detailhandel wird in der Einheit «kg Lebensmittelverlust pro Person pro Jahr» ausgedrückt, der Umweltindikator in «Umweltbelastungspunkte pro Person pro Jahr». Die benötigten Daten für die Berechnung dieser beiden Indikatoren werden in den folgenden Abschnitten erläutert.

2.2 Warengruppen

Für eine differenzierte Evaluation des Fortschritts und um die Wirkung spezifischer Massnahmen aufzeigen zu können, ist die Aufschlüsselung der Lebensmittelverluste in Warengruppen zielführend.

Die aktuellen Kategorisierungssysteme verschiedener Unternehmen sind in vielen Fällen nicht konsistent und beinhalten gegenseitig überlappende Kategorien. Für die nationale Berichterstattung müssen die Mengen an Lebensmittelverlusten in einheitliche Kategorien eingeteilt werden.

Die folgende Tabelle zeigt die Kategorisierung, welche für die Berichterstattung zu Lebensmittelverlusten im **Detailhandel und Gastronomie-Grosshandel** vorgesehen ist. Die Struktur wurde aus Erkenntnissen der Pilotversuche dahingehend optimiert, dass die einzelnen Warengruppen optimal von bestehenden Daten der Unternehmen abgeleitet werden können. Die Kategorisierung hat auch zum Ziel, dass die Daten aus unterschiedlichen Stufen der Lebensmittelkette vergleichbar sind. Zudem wurden folgende Kriterien berücksichtigt:

- Lebensmittel mit stark abweichender Umweltbelastung pro Kilogramm werden möglichst in verschiedene Warengruppe eingeteilt (z.B. Butter und Milch).
- Getränke müssen in einer separaten Warengruppe eingeteilt sein, weil die Berichterstattung zum SDG 12.3 Getränke nicht miteinschliesst.

Warengruppen ID Bezeichnung	Dazu gehören...
1 Früchte	Apfel und Birnen, Bananen Zitrusfrüchte: Orangen, Zitronen, Limetten, Grapefruit Rote Früchte, Beeren & Trauben: Heidelbeeren, Trauben, Preiselbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren Melonen, Steinobst: Melonen, Wassermelonen, Nektarinen, Mirabellen, Pflaumen, Kirschen Exotische Früchte: Avocado, Ingwer, Kiwi, Ananas, Granatapfel, Pasionfrucht, Mango, Kaki/Parsimon, Papaya, Datteln, Litchis, Zitronengras Obstkonserven (Kompott, Früchte in Sirup, Fruchtcocktail) Trockenfrüchte tiefgekühlte Früchte und Beeren
2 Gemüse, Salate, Pilze	Tomaten, Gurken, Zucchini, Peperoni, Auberginen, Blumenkohl, Brokkoli, Kohl (inkl. Kohlrabi, Knollensellerie, Rosenkohl, Chinakohl, Randen, Kabis, Pak-Choi), Pilze & Champignons, Mais (nicht gemahlen), anderes Gemüse: Fenchel, Kürbis, Spinat, Spargeln, Artishoken, Cima die Papa Gemüsekonserven (Pelati, Tomatenpüree, Mais) tiefgekühlte Produkte (Gemüse, Gemüsemix, Kräuter, etc.)
3 Hülsenfrüchte (Bohnen, Linsen, Erbsen)	Hülsenfrüchte (Linsen, Kichererbsen, grüne Erbsen), Kefen, Bohnen (grüne, rote, weisse), Soyabohnen (falls nicht zu veg. Fleischalternat. wie Tofu verarbeitet)
4 Kartoffeln	Kartoffeln (frisch, Kartoffelstock, Rösti), Pommes Frites
5 Stärkebeilagen (Pasta, Reis, Polenta)	Teigwaren, Reis (Jasmin Reis, Lang- und Mittelkornteil, Basmati, Risotto), Weizen, Gries, Quinoa, Polenta, Wraps, Pasta (Weizen, Reis, Dinkel etc.), Piadina
6 Mehl, Flocken, Getreidekörner	Cerealien, Getreidekörner, Müesli, Mehl, Backpulver
7 Backwaren (Brot, Gipfel, Kuchen)	Brote und Toast (Frisches Brot, vorgebackenes Brot, abgepacktes Brot), süsse Brote, Zopf, Gipfel, Brioches, fertige Teige, mehlabasierte Backwaren (Kuchen, Cakes, Muffins, Guetzli, Kekse, fertig oder Mischung, Madeleines, Panettone)
8 Salzige Snacks (Chips, Grissini)	Chips, Aperitiv Snacks, Popcorn, Grissini, Reiswaffeln, Maiswaffeln, Crackers, Knäckebrot, Zwieback
9 Zucker	Zucker, Süsstoffe, Honig
10 Süswaren, Desserts (haltbar)	Meringues, Süsigkeiten (Marshmallows, Bonbons, Gummibärchen, Kaugummi, Caramel & Nougat), Konfitüre, Brotaufstriche (süss; Nutella, Nussbutter), Müesliriegel, Sportlernahrung (Protein-Pulver/Drinks/Riegel, Isogetränk-Pulver, Diätkost), Nahrungsergänzungsmittel (Vitamine)
11 Pâtisserie, Torten, Rouladen	Pâtisserie (Cremeschritten, Japonais, Fruchttartelette, Vermicelles, Tiramisù...), Torten, Rouladen
12 Schokolade	Schokolade (Tafeln, Pralines, Riegel, Snacks mit hohem Anteil an Schokolade)
13 Öle, Fette, Nüsse (pflanzlich)	Nüsse (gemahlen oder ganz, geröstet, gesalzen; Mandeln, Baumnüsse, Kokosnuss, Haselnüsse), Kerne (Sonnenblumen, Kürbis, Chia, Leinsamen, Sesam, Pinien), Öle (Olivenöl, Sonnenblumenöl, Kokosnussöl, Kokosnussmus, Bratbutter, Margarine)
14 Aufstriche, Saucen, Gewürze	Dips (Guacamole), Aufstriche (Guacamole), Aufstriche (Le Parfait, Cenovis, Thonpains, Streichcremes), Antipasti (Oliven, getrocknete Tomaten, Kapern), Grillsaucen (Ketchup, sonstige Grillsaucen), Gewürze (Salz, Pfeffer etc.), Saucen (Pastasauce, Bratensauce), Mayonaise, Fonds, Bouillon, Essig
15 Eier	frische Eier, verarbeitete Ei-Halbfabrikate
16 Milch, Joghurt	Milch, Joghurt, Joghurt drinks Cremes (Pudding- und Cremepulver), Creme fraiche, Sauerrahm, Flan, Milchreis
17 Rahm, Käse, Butter	Käse, Rahm, Schlagrahm, Butter, Eis auf Milchbasis
18 vegane Milchprodukt-/Ei-Alternativen	Planzenmilch (Mandel, Hafer, Soja, Kokosnuss, Reis), Joghurt-, Joghurt drink-, Käse-, Rahm-Alternativen, Margerine (pflanzlich), Sorbets, pflanzliche Eis
19 Fleisch	Rind, Hackfleisch, Hamburger, Poulet, Trute, Ente, Schwein, Kalb, Lamm, Pferd, Strauss, Kaninchen, Tartare, Roastbeef, Carpaccio, Wurst, Cervelat, Kochschinken, Rollschinken, Räucherschinken, Rohschinken, Rauchfleisch, Salami, Aufschnitt, Fleischkäse, Speck, Speckwürfel, Pasteten tiefgekühltes Fleisch (Burger, Geflügel, Nuggets, Fondue Chinoise)
20 Fisch und Meeresfrüchte	Frischer Fisch, Muscheln, geräucherter Fisch, Surimi, Crevetten, Sushi, Roggen tiefgekühlter Fisch
21 vegetarische Fleischalternativen	Produkte basierend auf Tofu, Quorn, Erbsenprotein, Soja, Falafel, Gemüse (Gemüsebällchen, Burger) etc.
22 Gemischt, Fertiggerichte	Pasta (Ravioli, Ramen, etc.) Spätzli, Fertigsuppen, Pizza, Quiches, Paninis, Crepes, tiefgekühlte Fertiggerichte (Pizza, Flammkuchen, Aperitifs, Lasagnes, Frühlingsrollen)
23 Kaffee, Tee	Kaffee kapseln, Bohnenkaffee, löslicher Kaffee, Tee, Kakao-Pulver
24 alkoholische Getränke	Wein, Bier, Spirituosen
25 Saft (Frucht, Gemüse)	Orangensaft, Zitrusaft, Multivitamin, Apfelsaft, Smoothies, Gemüsesaft
26 Wasser (Mineral, Softdrink)	Mineralwasser, Cola, Limonade, Tonics, Ice Tea, Energy Drinks, Wellness- und Sportgetränke, Sirup, alkoholfreie Schaumweine/Aperitifs

Tab. 1: Kategorisierung der Lebensmittel für die Berichterstattung zu Lebensmittelverlusten im Detailhandel und Gastronomie-Grosshandel.

Für die Unternehmen aus dem **vorgelagerten Grosshandel** werden die Warengruppen im Abschnitt 2.3.2 definiert.

2.3 Minimalanforderungen

Diese Minimalanforderungen müssen von allen unterzeichnenden Unternehmen ab der ersten Monitoring Periode in 2022 erfüllt werden.

2.3.1 Detailhandel und Gastronomie-Grosshandel

Unternehmen, die im Warenwirtschaftssystem die Mengeneinheiten pro Artikel hinterlegt haben (Gewicht in kg), geben die **gewichtsbezogene Abschreiberate** pro Warengruppe an.

Angabe	Berechnung	Einheit
gewichtsbezogene Abschreiberate	Gewicht der abgeschriebenen Waren dividieren durch Gewicht aller eingekauften Waren des entsprechenden Produktes oder der entsprechenden Warengruppe. <ul style="list-style-type: none"> • Getränke können in Liter oder kg erfasst werden • Flüssige Lebensmittel (z.B. Öle, Milch) sind in kg zu erfassen 	kg-%

Unternehmen, bei denen aus technischen Gründen die gewichtsbezogenen Angaben unmöglich sind, können die **umsatzbezogene Abschreiberate** pro Warengruppe angeben.

Angabe	Berechnung (2 Varianten)	Einheit
umsatzbezogene Abschreiberate	Variante 1: Einkaufspreis (Beschaffungswert) der abgeschriebenen Waren dividieren durch Einkaufspreis aller eingekauften Waren des entsprechenden Produktes oder der entsprechenden Warengruppe.	CHF-%
	Variante 2: Verkaufspreis der abgeschriebenen Waren dividieren durch Verkaufspreis aller eingekauften Waren des entsprechenden Produktes oder der entsprechenden Warengruppe.	

- Falls die Abschreibungen auch Artikel beinhalten, die nicht als Lebensmittelabfälle enden, müssen diese abgezogen werden. Diese können beinhalten: weiterverarbeitete Lebensmittel, rabattierter Verkauf, Weitergabe, Differenzen am Warenlager, Eigengebrauch in Filialen sowie Rückrufe, Retouren an Lieferanten. Rückrufe und Retouren werden nicht abgezogen, wenn diese durch das Handelsunternehmen entsorgt werden.
- Falls die Aufschlüsselung der abzuziehenden Lebensmittel nach Warengruppen nicht bekannt ist, kann vereinfachend angenommen werden, dass sie sich gleich auf die Lebensmittelkategorien aufteilen wie die Verluste. Die entsprechende Berechnung kann der auswertenden Stelle überlassen werden.
- Die Datenlieferung erfolgt mittels Rohdaten in einer Excel-Datei. Die Datei enthält die Abschreiberate pro Warengruppe gemäss den Warengruppen aus Kapitel 2 oder nach einer eigenen Kategorisierung, die jeweils eindeutig den Warengruppen aus Kapitel 2 zugeordnet werden können (falls die Kategorisierung des Unternehmens bei mengenmässig relevanten Produkten von den Warengruppen aus Kapitel 2 abweicht, müssen die Daten auf einer detaillierteren Ebene geliefert werden, damit die Zuordnung möglichst eindeutig gemacht werden kann). Die Zuordnung und Plausibilisierung erfolgen durch die auswertende Stelle in Rücksprache mit den Unternehmen.

Die Abschreiberaten werden ergänzt durch den **Gesamtumsatz «Lebensmittel mit Getränke» sowie dem Gesamtumsatz «Lebensmittel ohne Getränke» in CHF** (nicht nach Warengruppe), um die Hochrechnungen auf den gesamten Markt Schweiz zu ermöglichen. Gemeldet werden Umsätze gemäss der Umsatzdefinition, wie sie auch für die Detailhandelsumsatzstatistik des Bundesamts für Statistik BFS verwendet werden: *«Umsatzwert der Warenverkäufe an private*

Haushalte sowie Reparaturen für private Haushalte zu Verkaufspreisen, inkl. MwSt., abzüglich Rabatte, Skonti und anderer Preisreduktionen.»¹

2.3.2 Vorgelagerter Grosshandel

- Erhoben wird der Ausfall in kg, berechnet aus der Differenz der Einkaufs- und Verkaufsmenge.
- Als Plausibilisierungsgrössen dienen die Mengen entsorgter und verfütterter Lebensmittel sowie eine Schätzung des Schwunds (Wasserverlust).
- Um Doppelzählungen aus Transaktionen zwischen Handelsunternehmen zu vermeiden, wird bei jedem Datensatz für den Einkauf die Herkunft (Urproduktion CH, Import (ohne Landesangabe), Handel) und für den Verkauf die Destination (Detailhandel, Gastronomie, Grosshandel) angegeben.
- Die Angaben erfolgen in den Warengruppen Kartoffeln, Früchte und Gemüse, wobei Früchte und Gemüse weiter unterteilt werden in Kernobst, Beeren und Steinobst respektive Lagergemüse, Gewächshausgemüse und Frischgemüse/Salate. Innerhalb dieser Warengruppen werden die wichtigsten Produkte unterschieden (für Beeren z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, andere).
- Die Ausfallzahlen beinhalten nur Mengen, die als Lebensmittelabfälle enden (Lebensmittelspenden und rabattierte Verkäufe bspw. sollten deshalb nicht in den Ausfallzahlen enthalten sein).
- Zusätzlich wird der mengenmässige Marktanteil, den die berichtserstattenden Unternehmen gemeinsam abdecken, in Prozent des gesamten Früchte- und Gemüse-Markts geschätzt.
- Die Datenlieferung erfolgt via Mitgliederbefragung durch Swisscofel. Swisscofel liefert die Resultate der Befragung in einer Excel-Datei an die auswertende Stelle. Die Zuordnung der Warengruppen und Plausibilisierung erfolgt durch die auswertende Stelle in Rücksprache mit Swisscofel.

2.3.3 Berichterstattung zu umgesetzten Massnahmen

Ergänzend zur Quantifizierung der Lebensmittelverluste berichten die Unternehmen (Detailhandel, Gastronomie-Grosshandel, vorgelagerter Grosshandel) jährlich zu den umgesetzten Massnahmen. Wo möglich sind quantitative Angaben zur Reduktionswirkung anzugeben.

2.4 Weiterführende Daten

Um die Datenqualität über die Jahre zu verbessern, sind die Unternehmen angehalten, weitere verfügbare Daten zu ermitteln und in das Monitoring einzubinden. In den ersten Jahren des Monitorings bis 2025 sind die Unternehmen aufgefordert, die eigene Datenqualität nachweislich zu verbessern. Auf Ende März 2024 müssen für die Verwertungswege von allen Unternehmen zumindest plausible Schätzungen vorliegen (z. B. auf Basis von Stichprobenerhebungen).

¹ Gegenüber den an das BFS gemeldeten Daten muss die Kategorie «Tabak, Rauchwaren» abgezogen und die Kategorie «Getränke, inkl. alkoholische Getränke» separat ausgewiesen werden (vgl. Detailhandelsumsatzstatistik: Definitionen und Nomenklatur).

Daten zu **Verwertungswegen**:

- Bestmögliche Quantifizierung der entsorgten Lebensmittelabfälle in Tonnen Frischsubstanz, aufgeschlüsselt **nach Verwertungswegen**:
 - Verfütterung an Nutztiere
 - Vergärung in Biogasanlagen
 - Kompostierung
 - Verbrennung in Kehrlichtverbrennungsanlage / Entsorgung via Abwasser
(Schätzung, wenn keine Daten verfügbar)

Kompostierung und Vergärung können zusammengefasst werden, falls sie an einen gemeinsamen Entsorger gehen (inkl. Name des Entsorgungsunternehmens).

- Möglichst detaillierte Aufschlüsselung nach Lebensmittelkategorien in den Verwertungswegen (Stichprobenmessung oder Schätzung) oder anderweitige Zusatzinformationen zu Verwertungswegen (z.B. dass ausschliesslich Brot in die Verfütterung geht).
- Allgemein können Entsorgungsmengen auch weitere Fraktionen wie z.B. Schnittblumen enthalten und Entsorgungsmengen werden oft nur inklusive Verpackungen gewogen. Solche Fraktionen sollten zumindest durch eine Schätzung aus den Daten herausgerechnet werden.
- Der vorgelagerte Grosshandel schätzt die Verwertungswege Verfütterung und Vergärung in % der angegebenen Verlustmengen.

Angaben zu den Verwertungswegen sind für die Berichterstattung ausschlaggebend. Werden die Verwertungswege quantifiziert, werden höherwertige Verwertungen bei den Berechnungen der Umweltwirkungen (UBP) berücksichtigt. Ist für gewisse Fraktionen keine Quantifizierung oder plausible Schätzung der Verwertungswege möglich, muss angenommen werden, dass diese Fraktionen verbrannt werden.

3 Berechnung des Indikators

Der Indikator für Lebensmittelverluste im Schweizer Handel wird in Anlehnung an den *Food Waste Index der EU*, der für die Berichterstattung der Länder zum Sustainable Development Goal (SDG) 12.3 verwendet wird, in **kg Frischsubstanz/Einwohner/Jahr** ausgedrückt. Der einzige Unterschied ist, dass die Erhebung von verfütterten Lebensmittelverlusten beim Food Waste Index der EU empfohlen und in der Schweizer Berichterstattung - angesichts des grossen Einsparpotenzials - obligatorisch ist. Bei beiden Methoden ist die Quantifizierung separat, sodass der Index für länderübergreifende Vergleiche in einer konsistenten Weise (mit oder ohne Verfütterung) ausgedrückt werden kann. Dies entspricht den Anforderungen der branchenübergreifenden Vereinbarung zur Reduktion der Lebensmittelverluste.

Die Hochrechnung auf nationale Verlustmengen erfolgt mittels folgender Kennzahlen und Berechnungsschritten:

- 1) Abschreiberate pro Warengruppe einzelner Unternehmen → erhoben durch Unternehmen mit Hilfe des vorliegenden Leitfadens (vgl. 2.3.1).
- 2) Errechnung einer mittleren Abschreiberate pro Warengruppe mittels Gewichtung basierend auf Unternehmensgrösse, -typ (Vollsortiment, Discounter) und Marktanteilen².

² Bei der Berechnung wird angenommen, dass die beteiligten Unternehmen für die entsprechenden Unternehmenstypen repräsentativ sind.

- 3) Multiplikation mit der Schweizer Konsummenge pro Warengruppe → basierend auf Daten zu Produktion und Importen aus jährlicher statistischer Erhebung des Schweizer Bauernverbands. Abgezogen davon werden Lebensmittelverluste auf Stufe Landwirtschaft, Verarbeitung und Grosshandel.

4 Sektorspezifische Ziele

Der Gross- und Detailhandel halbiert im eigenen Sektor die Menge der vermeidbaren Lebensmittelabfälle bis 2030. Durch entsprechende Ausgestaltung und Priorisierung von Massnahmen strebt der Gross- und Detailhandel eine grösstmögliche Reduktion der Umweltbelastung an. Wenn das Mengenziel verpasst und aber eine Halbierung der Umweltbelastung (UBP) erreicht wird, wäre das Ziel ebenfalls erfüllt.

Die Menge wird anhand des Indikators «kg Lebensmittelverlust pro Person pro Jahr» gemessen, die Umweltbelastung in «Umweltbelastungspunkten (UBP) pro Person pro Jahr» (siehe Kapitel 6 unten).

Die Unternehmen verfolgen alle untenstehenden Zielsetzungen (1-5) aus ihrem Bereich (DH: Detailhandel; GH: Grosshandel):

1. **(DH)** Unternehmen aus dem Detailhandel und Organisationen der Lebensmittelspende erarbeiten eine neue gemeinsame strategische Basis der Zusammenarbeit. Das Kernelement ist dabei eine Vorlage eines Partnerschaftsvertrags, der sowohl die strategischen und operativen Zielsetzungen formuliert wie auch eine sinnvolle Zielsetzung zur Erhöhung des prozentualen Spendenanteils der Lebensmittelabschriften bis 2030 festlegt. Das übergeordnete Ziel ist eine ganzheitliche Optimierung des heutigen Systems im Einklang mit den Zielen des nationalen Aktionsplans gegen die Lebensmittelverschwendung. Es wird angestrebt, die Lösung bis am 30. September 2024 zu verabschieden. Sie tritt per 1.1.2025 in Kraft.
2. **(DH, GH)** Die Unternehmen verpflichten sich, ab 2024 jährlich einen Austausch zu den Datenauswertungen und zu den umgesetzten oder geplanten Massnahmen zu pflegen. Das Ziel dieses Austauschs ist es, durch Teilen von Best Practices die Lebensmittelabfälle weiter zu reduzieren. Dieser Austausch findet im Rahmen eines physischen Treffens statt und schliesst neben den Unternehmen auch die ZHAW mit ein. Prioritäre Themen sind:
 - Erfahrungen in der Umsetzung des Leitfadens zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln, insbesondere rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit (MHD+). Beanstandungen der kantonalen Labore werden gesammelt und an das BLV übermittelt.
 - Lebensmittelkategorien, bei denen der Anteil der Lebensmittelverluste zwischen Unternehmen stark variiert, oder solche mit hoher Umweltwirkung und hohem Reduktionspotential, basierend auf Detailanalysen der ZHAW.
3. **(DH, GH)** Die Unternehmen informieren/schulen Mitarbeitende jährlich mit dem Ziel, sie zu befähigen wirkungsvolle Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen umzusetzen.
4. **(DH, GH)** Die Unternehmen analysieren bis Ende 2025 systematisch, ob in ihrem Sortiment der Spielraum, der sich aus dem «Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln» ergibt, genutzt wird. Identifizierte Potentiale für Umdatierungen (Verbrauchsdatum durch Mindesthaltbarkeitsdatum ersetzen) werden wirkungsorientiert mit den Produktherstellern thematisiert und deren Umsetzung vorangetrieben.

5. **(DH)** Reduktionsmassnahmen bei tierischen Produkten – und insbesondere bei Fleisch – werden aufgrund der hohen Umweltwirkung priorisiert. Auf Basis der ersten gemeinsamen Datenauswertung (Daten 2022 und 2023) wird bis Ende 2024 geprüft, ob ein mengenmässiges Reduktionsziel oder weitere Massnahmen spezifisch für diese Lebensmittelkategorien benötigt und zielführend sind.

Im Sinne der branchenübergreifenden Vereinbarung tragen alle Unternehmen durch eine enge Zusammenarbeit und Lösungsfindung mit anderen Akteuren der Wertschöpfungskette (vom Feld bis zu den Endkonsumierenden) wesentlich zur Halbierung in den vor- respektive nachgelagerten Stufen bei. Dieser Beitrag wird in der Berichterstattung insbesondere durch die Dokumentation der umgesetzten Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten in vor- und nachgelagerten Stufen der Wertschöpfungskette festgehalten.

Diese Zielsetzungen können jederzeit ergänzt und konkretisiert werden. Die Überarbeitung ist ein stehendes Traktandum im jährlichen Treffen der Arbeitsgruppe im Herbst.

5 Massnahmen

Die folgende Massnahmenliste wurde durch die Arbeitsgruppe zusammengetragen. Die Massnahmen sind kategorisiert nach:

- Bereich: wo nötig wird unterschieden nach Eignung der Massnahme für den Grosshandel (GH) und für den Detailhandel (DH)
- Präventive Massnahmen: Vorbeugung, damit keine Lebensmittelverluste anfallen
- Reaktive Massnahmen: Verwertung, Umverteilung oder Abverkauf von regulär nicht verkäuflichen Lebensmitteln. Dies verhindert Lebensmittelabfälle, die durch präventive Massnahmen nicht oder noch nicht vermeidbar sind.

Es sind sowohl präventive als auch reaktive Massnahmen nötig. Das prioritäre Ziel ist aber die Prävention, denn reaktive Massnahmen sind meist mit zusätzlichem Aufwand und Ressourcenverbrauch verbunden (z.B. Logistik für Umverteilung).

Die Unternehmen orientieren sich bei der Auswahl und Umsetzung der Massnahmen am unternehmensspezifischen Reduktionspotenzial in Bezug auf die Menge und die Umweltbelastung der Lebensmittelverluste.

Massnahmen	Bereich	Präventiv	Reaktiv
Massnahmen im Unternehmen / in der Filiale			
Rabattierter Verkauf von Produkten im Regal gegen Ladenschluss	DH		X
Rabattierter Verkauf von Produkten vom Vortag (insbesondere Backwaren) («2. Chance»)	DH		X
Verkauf über sekundäre Absatzkanäle	DH/GH		X
Spenden von Überschüssen an karitative Organisationen (z.B. Schweizer Tafel, Tischlein deck dich) und Verteilnetzwerke (z.B. Foodsharing)	DH/GH		X
Interne alternative Verwendungen (z.B. Einfrieren oder direktes Verarbeiten). Zum Beispiel: Einfrieren von Frischfleisch und Abverkauf (Verkauf innerhalb 75 Tagen, Spende 75 – 90 Tage, ab Tag 90 Entsorgung)	DH/GH		X
Abgabe zu vergünstigten Preisen an Mitarbeitende	GH/DH		X
Unterstützung von kleinen und mittelgrossen Projekten (wie z.B. Madame Frigo) oder Lancierung eigener Formate anhand dieser Best Practice (gut geeignet für kleinere Detaillisten)	DH		X

Massnahmen	Bereich	Präventiv	Reaktiv
Gezielter Lagerabverkauf von Produkten mit kurzer verbleibender Haltbarkeit (z.B. an definierten Kundenpool)	GH	X	
Optimierung interner Bestellprozesse (Forecasting, 'sales based ordering')	DH	X	
Optimierung der Lagerbewirtschaftung (z.B. datenbasierte Steuerung basierend auf Vorjahren)	GH	X	
Produktspezifische Ampelsysteme, z.B. ab wann welche Produkte nicht mehr aufgebacken werden («Backampel»)	DH	X	
Anwendung der Empfehlungen des Informationsschreibens des BLV (2021/9.1) bezüglich MHD (Verkauf oder Spende von Lebensmittel nach Ablauf des MHDs für ein produktspezifisches Zeitfenster von 6 Tagen bis 1 Jahr) und bezüglich VD (Einfrieren vor Ablauf des VDs zwecks Haltbarkeitsverlängerung)	DH/GH	X	
Sortiment reduzieren auf schnell drehende Artikel, kleine Bestellmengen	DH/GH	X	
Reduziertes Sortiment vor Ladenschluss zulassen	DH/GH	X	
Erhöhung des Vollkornmehlanteils über das gesamte Brotwaren-Sortiment	DH/GH	X	
Konditionenmodell auf Vorbestellungen auslegen. Kunden, die im Voraus bestellen, erhalten bessere Konditionen. Dies erhöht die Planungssicherheit.	GH	X	
Schulung der Mitarbeitenden in Lager und Verkauf bezüglich Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten	GH	X	
Schulung von Mitarbeitenden am POS / in Filialen bezüglich Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten	DH	X	
Temperaturüberwachung und Evakuationsplan für gekühlte Waren, wenn Teilbereiche der Kühlung ausfallen	GH	X	
...			
Massnahmen in der vor- oder nachgelagerten Wertschöpfungskette			
Warenverschiebung von Produkten an Gastronomie, naheliegende Filialen oder an dritte Verarbeiter	DH/GH		X
Marketing von mangelhaft nachgefragten Koppelprodukten (z.B. Molke Drinks, Legehennen-Fleisch) oder von Produkten mit weniger vorgelagerten Verlusten (z.B. Vollkornmehl statt Weissmehl)	DH/GH		X
Verwertung von Überschüssen: kurzfristig verarbeiten / haltbar machen und später verkaufen, wenn der Markt aufnahmefähig ist	DH/GH		X
Marktplätze für Überschussprodukte schaffen / nutzen	DH/GH		X
Enge und unkomplizierte Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten (z.B. zur Abnahme von Produkten die die Normen nicht vollständig einhalten)	DH/GH	X	
Aktionsplanung optimieren und branchenweit koordinieren (wettbewerbsrechtlich zu klären)	DH/GH	X	
Anbauplanung zwischen Handel und Produzenten etablieren und weiter ausbauen.	DH/GH	X	
Unterstützung / Sensibilisierung von Gastronomieunternehmen in der Reduktion von Lebensmittelabfällen	GH	X	
Entwicklung eines gemeinsamen Code of Conduct mit gemeinsamen Basismassnahmen, an die sich alle Akteure halten (z.B. in Bezug auf Verfügbarkeit, Normen).	GH/DH	X	
Angebot an Verfügbarkeit anpassen (z.B. saisonale Aktionen, prominentere Positionierung, flexiblere Verträge mit Lieferanten zu Abnahme-Menge & -Zeitpunkt, «s'hett so lang s'hett»)	DH/GH	X	
Gezielte Anpassungen von Normen – je nach Erntesituation und gezielt zur Reduktion von Verlusten in der Produktion.	DH/GH	X	
Zielkonflikte angehen und Lösungswege suchen (Bsp. Pflanzenschutzmittel & Haltbarkeiten bzw. optische Qualitäten)	DH/GH	X	
Forschungsprojekte zu wichtigen Themen entlang der Wertschöpfungskette unterstützen	DH/GH	X	

Massnahmen	Bereich	Präventiv	Reaktiv
Aktive Teilnahme an und Unterstützung von Branchenplattformen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten (z.B. in Branchenverbänden oder spezifischen Organisationen)	DH/GH	X	
Erhöhung des Mineralstoffgehalts bei Weiss- und Halbweissmehl (bis an heute geltende Grenzwerte der VLpH; ggf. Erhöhung der Grenzwerte der VLpH).	GH/DH	X	
...			
Massnahmen gegenüber den Endkonsumierenden			
Sensibilisierung der Gesellschaft, insbesondere mit Fokus auf die Bedeutung der Haltbarkeitsdaten und auf optische Anforderungen bei Früchten & Gemüse	GH/DH	X	
Begleit-Kommunikation zu Produktgruppen, bei denen eine permanente Verfügbarkeit nicht mit den Food Waste Reduktionszielen vereinbar ist und daher nicht gewährleistet werden sollte	DH	X	
Packungs- und Portionengrössen optimieren, Offenverkauf prüfen	DH	X	
Schnell verderbliche Waren nicht in Mehrfachpackungen (mit Aktionspreis) verkaufen	DH	X	
Eigene, auf das Unternehmen und die Situation abgestimmte Kommunikation zu Food Waste Themen (Lagerung, MHD, Rezepte, Verpackungen, Toleranz mangelhafte Produkte, Einfriermöglichkeiten, etc.)	DH	X	
Formulierung MHD bei einem hohen Anteil der Produkte ergänzen bspw. in folgender Art «Mindestens haltbar bis und oft länger gut»	DH	X	
Informationsplakate zur Haltbarkeit und Lagerung der Lebensmittel direkt am Regal (POS).	DH	X	
Anderweitige, vielfältige Möglichkeiten, den Handel als Kommunikationsplattform zu nutzen (z.B. Kursangebote, Ausstellungen in Filialen).	DH	X	
Massnahmen und Inhalte in das Marketing und in die Kundenbindung einfliessen lassen.	DH	X	
Nutzen von bestehenden Kampagnen und Materialien für die allgemeine Kundensensibilisierung.	DH	X	
...			

Tab. 2: Übersicht möglicher Massnahmen

6 Berichterstattung

6.1 Instrumente und Fristen

Alle Unternehmen erfassen die Abschreibungen in ihrem eigenen Informatiksystemen mit dem Ziel, den in Kapitel 2 aufgezeigten Detailgrad zu erfassen bzw. diesen über die Zeit zu verbessern. Die Daten können in einem (passwortgeschützten) Excelfile per E-Mail übermittelt werden. Die Datenlieferung und Berichterstattung finden jährlich statt. Für die Berichterstattung zu den Jahren 2024 und 2030 erfolgt die Übermittlung der Daten spätestens Ende März 2025 bzw. 2031. In den anderen Jahren erfolgt die Berichterstattung wenn möglich ebenfalls bis Ende März, spätestens aber bis Ende Mai. Die Daten beziehen sich immer auf ein ganzes Kalenderjahr.

6.2 Übermittlung von Daten, Datenbearbeitung und Datenschutz

Erforderliche Daten (Minimalanforderungen)

Die jährliche Berichterstattung seitens der Unternehmen an das BAFU umfasst im Minimum die im Kapitel «Minimalanforderungen» aufgelisteten Daten.

Deren Auswertung erfolgt in Zusammenarbeit zwischen dem BAFU und einem Forschungsinstitut.

Weiterführende Daten

Weiterführende Daten sind nicht Bestandteil der verpflichtenden Berichterstattung. Sie können zur Präzisierung und zur Verbesserung der Datenqualität freiwillig übermittelt werden. Für diese Informationen kann das BAFU auf Verlangen des übermittelnden Unternehmens Vertraulichkeit zusichern.

Datenbearbeitung

- Grundsatz: Die Daten der Unternehmen werden von allen an der Analyse beteiligten Personen vertraulich behandelt. Zudem unterstehen sämtliche Angestellte der öffentlichen Verwaltung dem Amtsgeheimnis.
- Das Team der verantwortlichen Personen des BAFU, welches die Daten bearbeitet, setzt sich wie folgt zusammen: LeiterIn Sektion Konsum und Produkte, ProjektleiterIn Lebensmittelverluste, ProjektmitarbeiterIn Lebensmittelverluste.
- Zweck der Datenbearbeitung ist vorliegend die Erstellung anonymisierter und aggregierter Auswertungen. Diese Auswertungen bilden eine Grundlage für die Berichterstattung des Bundes.

Datenschutz

Das BAFU trifft die erforderlichen präventiven technischen und organisatorischen Massnahmen zum Schutz der Daten und zur Verhinderung von Missbräuchen.

Für die korrekte Bearbeitung der Daten sind insbesondere das Datenschutzgesetz, das Regierungs- und Verwaltungsorganisationsgesetz sowie das Öffentlichkeitsgesetz massgebend.

Der Schutz besonders schützenswerter Daten juristischer Personen, insbesondere Geschäfts- und Fabrikationsgeheimnisse, bleibt gewahrt.

Sollte das BAFU zur Herausgabe von Informationen gezwungen sein, sind die Daten im Rahmen der gesetzlichen Pflichten und Möglichkeiten zu anonymisieren und unkenntlich zu machen.

6.3 Kommunikation und Veröffentlichung

Externe Kommunikation: Die öffentliche Kommunikation, inklusive in den Berichterstattungen an den Bundesrat 2025 und 2031, umfasst Angaben zu den Mengen von Lebensmittelverlusten sowie zu den umgesetzten und geplanten Vermeidungsmassnahmen. Zudem wird die erzielte Reduktion der Umweltbelastung von der auswertenden Stelle berechnet und im Rahmen dieser Berichte kommuniziert. Es werden bei der externen Kommunikation nur aggregierte Ergebnisse aus Daten mehrerer Unternehmen sowie ggf. Hochrechnungen auf die nationale Ebene dargestellt. Allfällige betriebsspezifische Daten oder vertrauliche Daten einzelner Betriebe werden nicht kommuniziert, es sei denn, die betroffenen Unternehmen wünschen dies bzw. sind damit einverstanden.

Interne Kommunikation (innerhalb der Arbeitsgruppe): Die Ergebnisse der jährlichen Zwischenauswertungen werden je nach Wunsch der Arbeitsgruppenmitglieder innerhalb der Arbeitsgruppe in anonymisierter Form kommuniziert.