



Branchenübergreifende Vereinbarung zur Reduktion von Lebensmittelverlusten

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

Bern, Februar 2026

Autor: United Against Waste, Murbacherstrasse 34, 4056 Basel

In enger Zusammenarbeit mit der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW und 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.....	6
2.3.1 Detailhandel und Gastronomie-Grosshandel.....	6
2.3.2 Vorgelagerter Grosshandel	7
2.3.3 Berichterstattung zu umgesetzten Massnahmen.....	8
2.4 Weiterführende Daten	8
3 Berechnung des Indikators	8
4 Ziele zur Reduktion im Gross- und Detailhandel.....	9
4.1 Sektorspezifische Ziele	9
4.2 Sektorübergreifende Ziele	11
4.3 Berichterstattung der Ziele	12
5 Massnahmen	12
6 Berichterstattung	17
6.1 Instrumente und Fristen	17
6.2 Übermittlung von Daten, Datenbearbeitung und Datenschutz	17
6.3 Kommunikation und Veröffentlichung	18

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		Dazu gehören...
ID	Bezeichnung	
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, Pasiensfrucht, 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, Rosenkohl, Chinakohl, Kabis, Pak-Choi), Pilze & Champignons, Mais (nicht gemahlen), Knollensellerie, Randen, anderes Gemüse: Fenchel, Kürbis, Spinat, Spargeln, Artishoken, Cima die Rapa Gemüsekonserven (Pelati, Tomatenpüree, Mais, Essigkonserven, Sauerkraut) 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, Kartoffeln TK
5	Stärkebeilagen (Pasta, Reis, Polenta)	Teigwaren, Reis (Jasmin Reis, Lang- und Mittelkorreis, Basmati, Risotto), Weizen, Gries, Quinoa, Polenta, Wraps, Tortilla, Dürüm, Pasta (Weizen, Reis, Dinkel etc.), Piadina, Couscous, Hirse, Gerste
6	Mehl, Flocken, Getreidekörner	Cerealien, Getreidekörner, Müesli, Mehl, Backpulver, Paniermehl, Maizena, Hefe
7	Backwaren (Brot, Gipfel, Kuchen)	Brote und Toast (Frisches Brot, vorgebackenes Brot, abgepacktes Brot), süsse Brote, Zopf, Gipfel, Brioche, fertige Teige, mehlbasierte Backwaren (Kuchen, Cakes, Muffins, Guetzli, Kekse, fertig oder Mischung, Madeleines, Panettone)
8	Salzige Snacks (Chips, Grissini)	Chips, Aperitiv Snacks, Popcorn, Grissini, Reiswaffeln, Maiswaffeln, Crackers, Knäckebrötchen, Zwieback
9	Zucker	Zucker, Süsstoff, Honig, Gelierzucker
10	Süsswaren, Desserts (haltbar)	Meringues, Süssigkeiten (Marshmallows, Bonbons, Gummibärchen, Kaugummi, Caramel & Nougat), Konfitüre, Brotaufstriche (süss; Nutella, Nussbutter),

Warengruppen		Dazu gehören...
ID	Bezeichnung	
		Müesliriegel, Sportlernahrung (Protein-Pulver/Drinks/Riegel, Isogetränk-Pulver, Diätkost), Nahrungsergänzungsmittel (Vitamine), Dekomaterial (Marzipanrüebl etc), Puddingpulver
11	Pâtisserie, Torten, Rouladen	Pâtisserie (Cremeschnitten, Japonais, Fruchttartelette, Vermicelles, Tiramisù...), Torten, Rouladen
12	Schokolade	Schokolade (Tafeln, Pralinés, Riegel, Snacks mit hohem Anteil an Schokolade), Pulver/Kakaogetränk
13	Öle, Fette, Nüsse (pflanzlich)	Nüsse (gemahlen oder ganz, geröstet, gesalzen; Mandeln, Baumnüsse, Kokosnuss, Haselnüsse, Kastanien), Kerne (Sonnenblumen, Kürbis, Chia, Leinsamen, Sesam, Pinien, Hanfnüsse), Oele (Olivenoel, Sonnenblumenoel, Kokosnussoel, Kokosnussmus, Bratbutter, Margarine)
14	Aufstriche, Saucen, Gewürze	Dips (Guacamole, Hummus), Aufstriche (Le Parfait, Cenovis, Thonpains, Streichcremes), Antipasti (Oliven, getrocknete Tomaten, Kapern, Senffrüchte, Artischocken), Grillsaucen (Ketchup, sonstige Grillsaucen), Gewürze (Salz, Pfeffer etc.), Saucen (Pastasaucen, Bratensauce), Mayonaise, Fonds, Bouillon, Essig, Agar Agar
15	Eier	frische Eier, verarbeitete Ei-Halbfabrikate
16	Milch, Joghurt	Milch, Joghurt, Joghurt drinks Cremes (Pudding- und Cremepulver), Creme fraiche, Sauerrahm, Flan, Milchreis, Quark
17	Rahm, Käse, Butter	Käse, Rahm, Schlagrahm, Butter, Eis auf Milchbasis
18	vegane Milchprodukt-/Ei-Alternativen	Pflanzenmilch (Mandel, Hafer, Soya, Kokosnuss, Reis), Joghurt-, Joghurt drink-, Käse-, Rahm-Alternativen, Margarine (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, Speckwürfeli, Pasteten tiefgekühltes Fleisch (Burger, Geflügel, Nuggets, Fondue Chinoise) Fleischkonserven
20	Fisch und Meeresfrüchte	Frischer Fisch, Muscheln, geräucherter Fisch, Surimi, Crevetten, Sushi, Rogen tiefgekühlter Fisch, Fisch-Konserven
21	vegetarische Fleischalternativen	Produkte basierend auf Tofu, Quorn, Erbensprotein, 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, Knoblauchbrot, Chäschüechli)
23	Kaffee, Tee	Kaffeekapseln, Bohnenkaffee, löslicher Kaffee, Tee
24	alkoholische Getränke	Wein, Bier, Spirituosen
25	Saft (Frucht, Gemüse)	Orangensaft, Zitrussoft, Multivitamin, Apfelsaft, Smooties, Gemüsesaft
26	Wasser (Mineral, Softdrink)	Mineralwasser, Cola, Limonade, Tonics, Ice Tea, Energy Drinks, Wellness- und Sportgetränke, Sirup, alkoholfreie Schaumweine/Aperitifs

Abb. 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	<p>Gewicht der abbeschriebenen Waren dividieren durch Gewicht aller eingekauften Waren des entsprechenden Produktes oder der entsprechenden Warengruppe.</p> <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 abbeschriebenen Waren dividieren durch Einkaufspreis aller eingekauften Waren des entsprechenden Produktes oder der entsprechenden Warengruppe.	CHF-%
	Variante 2: Verkaufspreis der abbeschriebenen 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 berichterstattenden 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.

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. <https://www.bfs.admin.ch/bfs/de/home/statistiken/industriedienstleistungen/erhebungen/dhu.assetdetail.3463855.html>).

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).

Daten zu **Verwertungswegen**:

- Bestmögliche Quantifizierung der entsorgten Lebensmittelabfälle in Tonnen Frischsubstanz, aufgeschlüsselt **nach Verwertungswegen**:
 - Verfütterung an Nutztiere
 - Vergärung in Biogasanlagen
 - Kompostierung
 - Verbrennung in Kehrichtverbrennungsanlage / 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.
- 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 Ziele zur Reduktion im Gross- und Detailhandel

4.1 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 (1-6) aus ihrem Bereich (DH: Detailhandel; GH: Grosshandel):

1. **(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

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

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.
2. **(DH, GH)** Die Unternehmen informieren/schulen Mitarbeitende jährlich mit dem Ziel, sie zu befähigen wirkungsvolle Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen umzusetzen.
 3. **(DH, GH)** Die Unternehmen setzen die Empfehlungen des «Leitfadens zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln» weiter um. Die Umdatierung von Verbrauchs- zu Mindesthaltbarkeitsdatum erfolgt auf allen Eigenmarken, auf die sie Einfluss haben und auf Produkten, die sie als geeignet erachten. Zudem wird bei Markenprodukten die Umsetzung bei den Lieferanten – mit Hinweis auf den Leitfaden der Arbeitsgruppe Verarbeitung – thematisiert und vorangetrieben.
 4. **(DH, GH)** Reduktionsmassnahmen bei tierischen Produkten – und insbesondere bei Fleisch – werden aufgrund der hohen Umweltwirkung priorisiert. Die Unternehmen reduzieren bis 2030 die Lebensmittelverluste in der Lebensmittelkategorie Fleisch auf 0.8% der Einkaufsmenge oder weniger³. Auf Basis der Datenauswertung 2026 (im Jahr 2027) wird der Zielwert überprüft und wenn möglich auf 0.5% oder darunter gesenkt.
 5. **(DH, GH)** Reduktionsmassnahmen in der Kategorie Brot & Backwaren werden aufgrund der hohen Umweltwirkung priorisiert. Zwecks Auslegeordnung wirkungsvoller Massnahmen, findet 2026 ein physisches Erfa-Treffen statt. Auf Basis dieser Erkenntnisse wird auf ein ambitioniertes Branchenziel hingearbeitet. In diese Arbeiten können die verantwortlichen Personen aus dem Category Management einbezogen werden.
 6. **(DH, GH)** Die Unternehmen verstärken ab 2026 die Sensibilisierung der Konsumierenden, zum Beispiel durch die Teilnahme an der «Nationalen Woche gegen Food Waste».

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.

³ Dies entspricht einer Verschärfung des übergeordneten Halbierungsziels über alle Lebensmittelkategorien. Der Zielwert bezieht sich auf die Lebensmittelverluste abzüglich aller Reduktionsmassnahmen (inkl. Verschiebung in Restaurants und der Lebensmittelspende) und wird in Prozent der Einkaufsmenge der entsprechenden Lebensmittelkategorie angegeben.

4.2 Sektorübergreifende Ziele

In enger Zusammenarbeit mit Unternehmen der Verarbeitung, Müllereien und dem Gross- und Detailhandel⁴ wurden die untenstehenden Ziele erarbeitet.

Durch eine Erhöhung des Mineralstoffgehaltes im Getreidemehl kann ein höherer Anteil des Korns als bisher in das Getreidemehl eingearbeitet werden und so in den menschlichen Verzehr gelangen. Es entstehen weniger Mühlenachprodukte, die bisher grösstenteils als Tierfutter oder in der Biogasanlage verwertet wurden. Dadurch wird die Reduktion von Lebensmittelverlusten unterstützt.

Diese Zielformulierung gilt für Müllereiprodukte aus Getreide zur Herstellung von Brot und Backwaren sowie für im Detailhandel abgepackt verkauften Getreidemehl. Die Anpassungen bewegen sich innerhalb der aktuellen Regelungen der Verordnung des Eidgenössischen Departements des Innern (EDI) über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH) und sind ohne gesetzliche Veränderungen möglich.

Die Unternehmen aus dem Detailhandel setzen das Ziel 1 um und unterstützen die Umsetzung der Ziele 2, 3 und 4. Unternehmen der verarbeitenden Industrie setzen die Ziele 2, 3 und 4 um und unterstützen die Umsetzung des Ziels 1. Unternehmen des Grosshandels setzen das Ziel 5 um.

Die Unternehmen treffen sich zudem einmal pro Jahr zu einem Erfahrungsaustausch, bei dem Erkenntnisse aus den Pilotprojekten präsentiert und diskutiert werden. Der Erfahrungsaustausch bildet die Grundlage für weiterführende Zielsetzungen.

Ziel 1 Erhöhung Mineralstoffgehalt "Päcklimehl": Die teilnehmenden Unternehmen² prüfen in Zusammenarbeit mit der verarbeitenden Industrie, bei welchen Produkten die Erhöhung des Mineralstoffgehalts bis zum maximal zulässigen Aschegehalt für Weiss-, Halbweiss- und Ruchmehl gemäss VLpH bei abgepacktem Getreidemehl für den Verkauf an Endkonsumierende möglich ist.

Ziel 2 Erhöhung Mineralstoffgehalt Brotmehl: Die unterzeichnenden Unternehmen prüfen, bei welchen Produkten des Brot- und Backwarensortiments die Erhöhung des Mineralstoffgehalts des verwendeten Weiss-, Halbweiss- und Ruchmehls auf den gemäss VLpH maximal zulässigen Aschegehalt möglich ist. Die Prüfung berücksichtigt die Akzeptanz der Konsumierenden und die technische Machbarkeit und kann z.B. in Form von Pilotprojekten oder Tests erfolgen. Der Fokus liegt auf Leader-Produkten.

Ziel 3 Erhöhung Vollkornmehlanteil: Die unterzeichnenden Unternehmen prüfen, inwiefern Produkten aus Weiss-, Halbweiss- und Ruchmehl ein gewisser Prozentsatz an Vollkornmehl beigemischt werden kann. Die Prüfung berücksichtigt die Konsumierendenakzeptanz und die technische Machbarkeit und kann z.B. in Form von Pilotprojekten oder Tests erfolgen. Der Fokus liegt auf Leader-Produkten. Die Umsetzung kann zudem begleitende Kommunikationsmassnahmen zur Hervorhebung des Mehrwerts für die Konsumierenden (Vermeidung von Lebensmittelverlusten, Gesundheit) beinhalten.

Ziel 4: Befähigung von Konsumierenden: Die unterzeichnenden Unternehmen prüfen, inwiefern bei dunklen Broten, die keinen oder nur einen kleinen Vollkornmehlanteil aufweisen, dieser vergrössert werden kann. Somit setzen sich die Unternehmen dafür ein, dass eine dunkle Färbung

⁴ Teilnehmende Unternehmen: Aldi, Hiestand, Coop, Lindmühle, Manor, Migros, Pistor, Valora, Volg

von Brot ein verlässlicher Anhaltspunkt für die Konsumierenden ist, dass ein dunkles Mehl verwendet wurde. Dadurch soll den Konsumierenden eine gesündere und nachhaltigere Kaufentscheidung ermöglicht werden. Dies bedeutet insbesondere, dass die Färbung von Brot durch das verwendete Mehl bestimmt wird anstatt über färbende Zutaten wie z.B. Röstmalz oder Verarbeitungsverfahren.

Ziel 5: Bekanntmachung von Best Practice Beispielen durch den Grosshandel: Die Unternehmen des Grosshandels nehmen am jährlichen Erfahrungsaustausch teil und verbreiten die Erkenntnisse in der Branche der Bäcker-Confiseure.

4.3 Berichterstattung der Ziele

Die Unternehmen berichten zu den Zielen im Rahmen der jährlichen Berichterstattung der branchenübergreifenden Vereinbarung.

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.

Massnahme		Tätigkeitsbereich	Präventiv	Reaktiv
Massnahmen im Unternehmen / in der Filiale	1) Optimierung der Prozess-, Logistik- und Kühlkette (z. B. 'sales based ordering', optimierte Lagerbewirtschaftung, Temperaturüberwachung und Evakuationsplan bei Ausfall der Kühlung etc.)	DH/GH	X	
	2) Warendruck bei Frischwaren am Point of Sale (POS) verringern, dh. bspw. reduziertes Sortiment vor	DH/GH	X	

	Ladenschluss oder zu frequenzschwachen Zeiten zulassen			
	3) Einfrieren von Produkten zwecks Haltbarkeitsverlängerung (insbesondere Frischfleisch, Fisch, Brot etc.) gemäss Empfehlungen des Informationsschreibens 2021/9.1 des BLV	DH/GH	X	
	4) Schulung von Mitarbeitenden bezüglich Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten (im Einkauf, im Lager und am POS)	DH/GH	X	
	5) Betriebsinterne oder -externe Weiterverwendung von Überschüssen und Produkten vor Ablauf der Haltbarkeit als Lebensmittel (z. B. in Gastronomiebetrieben, Verschiebung in andere Filialen oder Verarbeitung und Haltbarmachung)	DH/GH		X
	6a) Rabattierter Verkauf von Produkten vor Ablauf der Haltbarkeit (insb. Brot, Früchte und Gemüse, Frisch-Convenience, Fisch und Fleisch)	DH/GH		X
	6b) Rabattierter Verkauf von Produkten vor Ablauf MHD+ Abgabegrenze gemäss Empfehlungen des Informationsschreibens 2021/9.1 des BLV	DH/GH		X
Massnahmen an der Schnittstelle zur vor- oder nachgelagerten Wertschöpfungskette	7) Flexibilisierung der Verträge mit Lieferanten zu Abnahme-Menge und -Zeitpunkt	DH/GH	X	
	8) Anbauplanung zwischen Handel und Produzenten etablieren und weiter ausbauen	DH/GH	X	
	9) Angebot an Verfügbarkeit anpassen (z. B. saisonale Aktionen, prominentere Positionierung, "s'hett so lang s'hett")	DH/GH	X	

	10) Flexibilisierung der Qualitätsnormen bei Früchten und Gemüse	DH/GH	X	
	11) Punktuelle saisonale Anpassungen von Normen je nach Erntesituation	DH/GH	X	
	12) Erhöhung des Ausmahlungsgrads (Mineralstoffgehalt) des verwendeten Mehls über das gesamte Brotwaren-Sortiment (bis an heute geltende Grenzwerte der VLpH; ggf. Erhöhung der Grenzwerte der VLpH) und/oder Erhöhung des Vollkornmehlanteils .	DH/GH	X	
	13) Verpackungsinnovationen zur Verlängerung der Haltbarkeit (z. B. Beschichtung von Avocados oder Zitrusfrüchten mit pflanzenbasierter Schutzschicht)	DH/GH	X	
	14) Aktive Teilnahme an und Unterstützung von Branchenplattformen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten (z. B. in Branchenverbänden oder spezifischen Organisationen)	DH/GH	X	
	15) Marktplätze für Überschussprodukte schaffen / nutzen	DH/GH		X
Massnahmen gegenüber den Endkonsumierenden	16) Sensibilisierung der Konsumierenden <u>am POS</u> (z. B. zur Haltbarkeit und Lagerung, Begleitkommunikation zu Produktgruppen, bei denen die permanente Verfügbarkeit nicht mit Food Waste Reduktionszielen vereinbar ist und nicht gewährleistet wird etc.)	DH	X	
	17) Sensibilisierung der Konsumierenden <u>in den eigenen Kommunikationskanälen sowie durch Marketing-/Kundenbindungsinstrumente</u> (z.	DH/GH	X	

	B. Bedeutung der Haltbarkeitsdaten, Auswirkungen der optischen Anforderungen bei Früchten & Gemüse, Lagerung, Einfriermöglichkeiten etc.)			
	18) Schnell verderbliche Ware nicht in Mehrfachpackungen und nicht mit Aktionspreis verkaufen	DH	X	
	19) Verstärktes Marketing für mangelhaft nachgefragte Koppelprodukte (z. B. Molke Drinks, Legehennen-Fleisch) oder von Produkten mit weniger vorgelagerten Verlusten (z. B. Vollkornmehl statt Weissmehl)	DH/GH	X	
	20) Packungs- und Portionengrösse optimieren sowie Offenverkauf für dafür geeignete Produkte prüfen	DH	X	
	20 a) Gestaltung und schrittweise Einführung eines unternehmenseigenen Hinweises «Zum Einfrieren geeignet» auf geeigneten Produkten mit Verbrauchsdatum. Die Umsetzung erfolgt gemäss gemeinsam erarbeiteter Hilfestellung	DH/GH	X	
Weitergabe von Lebensmitteln	21) Spenden von Überschüssen an karitative Organisationen (z. B. Schweizer Tafel, Tischlein deck dich), Verteilnetzwerke (z. B. Foodsharing) oder Gastrobetriebe	DH/GH		X
	22) Langfristige, nachhaltige finanzielle Unterstützung zu Ausbau und Verbesserung der Sammel- und Verteilinfrastruktur der karitativen Organisationen unter Einbezug der gemeinsam erarbeiteten Vertragsvorlage.	DH/GH	X	
	23) Ausschöpfen der MHD+ Abgabegrenze für Abgabe an Spendenorganisationen gemäss Empfehlungen des	DH/GH	X	

	Informationsschreibens 2021/9.1 des BLV			
	24) Unterstützung von kleinen und mittelgrossen Projekten (wie z.B. Madame Frigo) oder Lancierung eigener Formate anhand dieser Best Practice (gut geeignet für kleinere Detailhändler)	DH		X

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.