



die neue nationale Initiative von Pusch

---

# Save Food Fight Waste

---

# Clevere Tipps zur Vermeidung von Food Waste



**Food Waste - die Verschwendung von Lebensmitteln** hat drastische Folgen für Umwelt, Klima, Mensch und Tier.

Zum Glück lässt sich das ändern, wenn alle ihren Beitrag dazu leisten! Die nationale Initiative »Save Food Fight Waste« von Pusch zeigt auf, wie einfach und lustvoll die Lebensmittelverschwendung in Haushalten reduziert werden kann.

Laut einer Umfrage glauben die Befragten, dass bei Ihnen nur wenige Lebensmittel im Abfall landen. Für Foodwaste verantwortlich sind die anderen, so die gängige Meinung in der Schweiz.

## Einige Facts zu Food Waste

- In der Schweiz geht ein Drittel aller essbaren Lebensmittel verloren.
- Über die gesamte Wertschöpfungskette - vom Feld bis auf den Teller - fallen pro Jahr 2,8 Millionen Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle an.
- Allein in den Schweizer Haushalten gehen pro Person und Jahr rund 90 Kilogramm essbare Lebensmittel verloren.



Wie kann soviel Essen verschwinden ohne dass wir uns dessen bewusst sind? Die Antwort: Unwissen, Überfluss, spontaner Lebenswandel, Hektik und die geringen Kosten der Lebensmittel.

## Drastischen Folgen für Umwelt, Klima, Mensch und Tier

Die Herstellung von Lebensmitteln ist zeit- und ressourcenintensiv. Wird ein Drittel der Lebensmittel verschwendet, so gilt dies auch für sämtliche Ressourcen, die für die Produktion und Distribution angefallen sind. Die Liste dieser kostbaren Ressourcen ist lang - Land, Wasser, Energie, Treibstoff, Dünger, Verpackungsmaterialien, u.a.m.

## Etwas gutes für die Umwelt tun - Geniessen statt wegwerfen

Die Verringerung von Foodwaste ist ein wichtiger Hebel auf dem Weg zu einem ressourcenschonenden nachhaltigen Konsum- und Lebensstil.

Doch was braucht es dazu?

Sensibilisieren, Bewusstwerdung, Wissen und die dazugehörige Verhaltensänderung



Die schweizweite und mehrjährige Initiative »Save Food, Fight Waste« setzt hier an.

In der von Pusch initiierten Sensibilisierungskampagne erhalten KonsumentInnen clevere Tipps zur Vermeidung von Foodwaste

Im Mittelpunkt stehen fünf einfache Lösungsschritte, die Food Waste im Keim ersticken:

- Planen und Einkaufslisten erstellen
- Lebensmittel richtig lagern und deren Haltbarkeit verlängern
- Bei der Mindesthaltbarkeit den Sinnen vertrauen
- Reste und ältere Lebensmittel kreativ verwerten
- Reste im Restaurant einpacken lassen

Die dreijährige Kampagne wird getragen von Bund, Kantonen, Gemeinden, Unternehmen und Verbänden. Sie alle engagieren sich mit verschiedenen Massnahmen für die Vermeidung von Food Waste.

Weitere Informationen: [savefood.ch](https://www.savefood.ch)

# SAVE FOOD FIGHT WASTE

geniessen statt wegwerfen



Planen und Einkaufslisten erstellen



Lebensmittel richtig lagern und deren Haltbarkeit verlängern



Bei der Mindesthaltbarkeit den Sinnen vertrauen



Reste und ältere Lebensmittel kreativ verwerten



Reste im Restaurant einpacken lassen

