



Verpackungen retten Lebensmittel

Lebensmittelverschwendung entlang der gesamten Versorgungskette von Produktion über Verarbeitung und Verpackung bis hin zum Konsumenten ist und bleibt ein Problem unserer Zeit. Klar ist: Eine gute Verpackung und die richtige Verpackung sind ein Teil der Lösung.

Jährlich werden weltweit rund 500 Millionen Tonnen Lebensmittel bereits während der Produktion verschwendet. Laut Schätzungen entspricht dies etwa 32 Prozent der gesamten Lebensmittelverschwendung und verursacht einen wirtschaftlichen Schaden in Höhe von 230 Milliarden US-Dollar. In der Phase der Verarbeitung und Verpackung erreicht die Verschwendung weltweit rund 160 Millionen Tonnen Lebensmittel. Hier gehen rund 10 Prozent aller Lebensmittel verloren und es wird ein wirtschaftlicher Schaden von 130 Milliarden Dollar verursacht.

Die Hauptursachen in der Phase der Verarbeitung und Verpackung liegen in der Vernichtung „minderwertiger“ Produkte durch Qualitätsstandards und Produktspezifikationen, Verschnitt und Nebenprodukte aufgrund standardisierter Verarbeitung sowie unzulänglicher Verarbeitungsanlagen und -ausstattung. Hinzu kommt Ausschuss durch Produktwechsel und Maschinenkalibrierungen sowohl bei Verarbeitungs- als auch Verpackungsmaschinen.

Während im globalen Süden rund 44 Prozent der weltweiten Lebensmittelverschwendung vor allem aufgrund Verlusten während der Ernte und Verarbeitung entstehen, tritt Lebensmittelverschwendung im Globalen Norden besonders stark am Ende der Wertschöpfungskette auf, begründet durch ein Überangebot an Lebensmitteln und verschwenderischerer Konsumenten. Insgesamt entstehen 40 Prozent der Verluste im Globalen Norden auf Detailhandels- oder Konsumentenebene. Allein die Konsumenten verschwenden rund 222 Millionen Tonnen Lebensmittel. In der gesamten EU werden jedes Jahr etwa 88 Millionen Tonnen verschwendet, was rund 173 kg pro Kopf entspricht. Zwar sind dies in der Schweiz „nur“ 2,8 Millionen Tonnen pro Jahr, aber die Quote erreicht 310 kg pro Kopf. Damit dürfte die Schweiz weltweit mithin an der Spitze der Lebensmittelverschwendung liegen.

Das wurde auch seitens des Bundesamtes für Umwelt (BAFU) erkannt, das 2019 einige Studienergebnisse des Instituts für ökologisches Systemdesign der ETH Zürich zur Lebensmittelverschwendung in der Schweiz publiziert hat. Demgemäss sind 25 Prozent der Umweltbelastung der Ernährung auf Food Waste (vermeidbare Lebensmittelverluste) zurückzuführen. Dies entspricht etwa der halben Umweltbelastung des motorisierten Individualverkehrs der Schweiz. Diese Umweltauswirkungen könnten vermieden werden, wenn die Lebensmittel gegessen statt verschwendet würden und dadurch weniger Lebensmittel produziert werden. Nebst den ökologischen Folgen hat Food Waste auch ökonomische Konsequenzen. Weggeworfene Lebensmittel verursachen überall entlang der

Produktions- und Wertschöpfungskette Kosten, welche schlussendlich durch die Konsumenten bezahlt werden müssen.

Die Studie blickt auf die Ebenen Landverbrauch, Lebensmittelverarbeitung sowie Gross- und Detailhandel. Rund 100.000 Tonnen Lebensmittelabfälle pro Jahr erreicht der Verlust im Schweizer Detailhandel und bei Grossverteilern, vor allem durch nicht verkaufte Lebensmittel (Überangebot und Lagerverluste). Schweizer Haushalte entsorgen rund 1 Million Tonnen Lebensmittelabfälle. Neben mangelndem Bewusstsein für den Wert von Nahrungsmitteln wird dies auch auf unzureichendes Wissen über die Haltbarkeit, Lagerung und Verpackung zurückgeführt.

Erste Massnahmen zur Verringerung von Lebensmittelabfällen hat der Bundesrat im Rahmen des Aktionsplans Grüne Wirtschaft bereits 2013 verabschiedet. 2015 hat sich die Schweiz der UN-Agenda 2030 für eine nachhaltige Entwicklung angeschlossen. Damit ist auch die Schweiz aufgefordert, bis 2030 die Nahrungsmittelverluste pro Kopf auf Einzelhandels- und Konsumentenebene zu halbieren und die entstehenden Nahrungsmittelverluste entlang der Produktions- und Lieferkette zu verringern. Aktuell wird vom Bundesrat bzw. vom BAFU seit 2019 ein Aktionsplan zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen ausgearbeitet. Voraussichtlich 2024 soll evaluiert werden, ob die Massnahmen des Aktionsplans ausreichen oder ob Anpassungen notwendig sind.

Wie so oft bei Themen, die auf eine eher sanfte gesellschaftliche „Umerziehung“ hinwirken sollen, dürfte auch das Ziel einer Halbierung der Nahrungsmittelverluste auf Einzelhandels- und Konsumentenebene an der Praxis respektive den Gewohnheiten der Bevölkerung scheitern. Nach wie vor gibt es nur wenig Bewusstsein für die Problematik. Ein gutes Stück im Aktionsplan vorankommen würde die öffentliche Hand vor allem, wenn sie die Verpackungswirtschaft mit einbeziehen würde. Bis heute ist kein einziges Unternehmen und kein Verband der Schweizerischen Verpackungswirtschaft Partner im Team des Aktionsplans. Dabei ist ganz klar: Eine gute und die richtige Verpackung ist bei Lebensmitteln immer ein Teil der Lösung.

Zum Erhalt von Qualität und Frische der Produkte braucht es angemessene Verpackungslösungen während Transport und Lagerung. Dicht verschliessende Verpackungsmaterialien aus Kunststoffen, Glas und Metallen sind am besten dazu geeignet, Lebensmittelverluste zu reduzieren. Sie bieten eine unerreichte Haltbarkeitsdauer bei verderblichen Lebensmitteln und schützen vor Verschmutzung und Beschädigung. Faserbasierte Verpackungsmaterialien aus Karton und Wellkarton schützen ebenfalls zahlreiche Lebensmittel vor dem vorzeitigen Verderb, sind aber für den Direktkontakt nicht immer geeignet.

Tatsache ist: Der Einsatz einer Verpackung zahlt sich schon aus, wenn durch die Schutzfunktion im Durchschnitt nur rund 3,5 Prozent der Lebensmittelabfälle vermieden werden. Dann ist der Umweltvorteil durch die Abfallreduktion bereits höher als der Aufwand für die Verpackung. Im Schnitt senkt eine Verdoppelung der Mindesthaltbarkeit des Lebensmittels durch eine geeignete Verpackung die Abfallrate im Handel um 40 Prozent und beim Konsumenten um 80 Prozent. Lebensmittelverpackungen verursachen nur 0,7 Prozent des gesamten Klima-Fussabdrucks europäischer Konsumenten. Der ökologische Fussabdruck eines verpackten Lebensmittels ist im Durchschnitt 16 bis 30 Mal grösser, als der

Fussabdruck seiner Verpackung. Verpackungen schützen also mit geringem Aufwand grosse Werte.

Aus Sicht des Schweizerischen Verpackungsinstituts SVI würde es daher viel mehr Sinn machen, wenn das BAFU öffentliche Gelder in eine fundierte, glaubhafte und argumentativ für die Bevölkerung nachvollziehbare Aufklärung über die positiven Funktionen der Verpackung und ihr Beitrag zur Rettung von Lebensmitteln investiert. Wenn die Bevölkerung der Wert der Verpackung erkennt, anstatt Verpackungen für blossen Abfall zu halten, ist mehr gewonnen als durch diffuse Aktionsplänen. Stattdessen wäre es an der Zeit, die herausragenden Verdienste der Schweizerischen Verpackungswirtschaft gegen Lebensmittelverluste endlich einmal angemessen zu würdigen und die Schweizerische Verpackungswirtschaft mit ins Boot zu holen, wenn es um das wichtige Ziel einer Halbierung der Nahrungsmittelverluste in unserem Land bis 2030 geht.

Schweizerisches Verpackungsinstitut