

DIALOG IM QUARTIER

PROTOKOLL AN DIE STADT LUZERN

Sare Earth zusammen mit dem Zurich-Baseel Plant Science Center, **ETH Zürich** und **Universitäten Zürich und Basel** luden die Luzerner Bevölkerung zum Dialog im Quartier «Food Waste vermeiden», 14. Dezember 2022, 19:00 – 21:30 Uhr ein. Wie lassen sich durch kluge individuelle Strategien Food Waste im Haushalt vermeiden? Wo sollten Strukturen geschaffen werden, die helfen, dass Konsumierende den Food Waste im Haushalt klein behalten können? Im Gespräch - zusammen mit anderen Quartierbewohner:innen und lokalen Akteur:innen.

Unter Beteiligung von: Madame Frigo, Bio Luzern, Wilde-Rose, Department of Health Sciences and Technology Consumer Behavior, reCICRLE und RestEssBar Ebikon.

Unterstützt vom Bundesamt für Umwelt und dem Energiefonds Stadt Luzern.

Im Nachgang der Veranstaltung wurden Anliegen von Teilnehmenden und Kooperationspartner:innen protokolliert.

VORBEMERKUNGEN

Bewusst haben wir uns in der Veranstaltung auf die individuelle Ebene, nämlich den einzelnen Luzerner Haushalt konzentriert, weil etwa die Hälfte des Food Waste hier entsteht. Da bis zum Zeitpunkt, wenn Lebensmittel auf dem Teller liegen oder im Kühlschrank stehen, schon viele Verarbeitungsschritte stattgefunden haben, wurden für diese Lebensmittel bereits hohe Kosten an Ressourcen und Energie aufgewendet, die als Food Waste unwiederbringlich verloren gehen. Indirekt hat der Haushalt aber auch einen Einfluss auf den Food Waste, der auf der Ebene Verarbeitung entsteht, z.B. wenn das Konsumentenverhalten beim Tier keine Nose-to Tail-Verarbeitung erlaubt und beim Gemüse nicht vom Blatt bis zur Wurzel alle essbaren Teile verwendet werden.

In der Veranstaltung sensibilisieren wir für die individuellen Food Waste Fallen und arbeiten sehr konkret an persönlichen Lösungsmöglichkeiten, um mit dem Essen sensibler umzugehen.

Organisiert von:

DIESE INDIVIDUELLEN ANSTRENGUNGEN SOLLTEN IN EIN GESELLSCHAFTLICHES UND POLITISCHES SYSTEM EINGEBETTET SEIN, WELCHES DIE FOOD WASTE- VERMEIDUNG DER BÜRGER:INNEN BELOHNT, VERSTÄRKT UND ERMÖGLICHT:

- **Verstärkte Massnahmen in eine Sensibilisierung** des Konsumenten, wann Lebensmittel trotz überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum nicht gesundheitsgefährdend sind (siehe auch Empfehlungen des Bürger:innenrats).
- **Portionsgrössen:** Ein-Personen-Haushalte brauchen kleine Portionsgrössen, die im Verhältnis nicht unverhältnismässig teuer sind als grosse Portionsgrössen. Ein halbes Marmeladenglas sollte in etwa auch die Hälfte eines grossen Marmeladenglases kosten und nicht $\frac{2}{3}$ des Preises. Entspricht den Empfehlungen des Bürger:innenrats: *Bedarfsgerechte Mengen für alle Haushaltgrössen anbieten. Förderung von unverpackten Lebensmitteln (z.B. Offen-Verkauf), da Konsumierende dann die Möglichkeit haben, nur so viel einzukaufen, wie sie benötigen. Fairer Preis für kleine Portionen.*
- Die **Qualitätsansprüche** an den Gross- und den Detailhandel durch die Konsumierenden sind sehr hoch: Beschädigte Verpackungen, Äpfel mit Druckstellen, Gemüse, Klasse 2 etc. werden von den Kund:innen noch nicht toleriert. Aussortierte Ware wird verschenkt, mittels App wie «Too Good to Go» vergünstigt abgegeben oder aber entsorgt. **Rücklauf in dieses System von Food Save und Akzeptanz durch Supermärkte und Detailhändler erhöhen, indem die Entsorgung von Lebensmittelabfällen, die noch konsumiert werden können, verteuert wird.**
- Die Detailhandelbranche stellt **hohe Normenanforderungen** an die Produzierenden bezüglich Grösse, Aussehen, Form, die oft indirekt auch von der Bequemlichkeit der Kunden getrieben sind, z.B. bedeuten kleinere Rübli höheren Schälaufwand. Diese Anforderungen in beide Richtungen bei Konsumierende und Lebensmittelhandel überdenken. Entspricht den Empfehlungen des Bürger:innenrats: *Abnahme der Produkte ausserhalb der Norm durch Zwischen- und Grossverteiler erhöhen mit 34. Gemüse und Früchte, so wie sie wachsen (gross, klein, krumm, etc.) kaufen, weiterverarbeiten und verkaufen, 35. Deregulierung von Normen (z.B. Normen von Grossverteilern bezüglich Durchmesser von Zwetschgen oder Länge von Gurken, Form von Karotten und Kartoffeln), 36. Nebenprodukte verwenden (z.B. Karottenkraut als Suppengemüse).*
- **24h / 7 Tage Einkaufsgewohnheiten:** Einige Kund:innen verlangen heute, dass Lebensmittel jederzeit eingekauft werden können. Lange Ladenszeiten und veränderte Arbeits- und Einkaufsgewohnheiten bedeuten, dass Einkäufe am Abend oder am Wochenende erledigt werden. Auch am Abend erwarten Kund:innen ein gut gefülltes

Organisiert von:

Gemüseregal oder frisches Brot. Dies treibt ein Überangebot in den Läden bis Ladenschluss, welches dann wieder über Apps wie Too Good to Go weitergegeben wird. Diese Konzepte bewusst überdenken von beiden Seiten: **Beim Einkauf zum Ladenschluss kann Kund:in nicht alle Brotsorten oder ein Überangebot verderblicher Gemüsesorten erwarten. (Selbst-)Verpflichtung des Detailhändler, Brot von Gestern am nächsten Tag verbilligt abzugeben und nicht zu entsorgen.**

IMPRESSUM

Zurich-Basel Plant Science Center

Autor:innen:

Melanie Paschke & Dubravka Vrdoljak

SARE.Earth

Reto Frank & Sabine Heselhaus

REFERENZEN

Bürger:innenrat für Ernährungspolitik (2022). Empfehlungen für die Schweizer Ernährungspolitik: <http://www.buergerinnenrat.ch/de/empfehlungen/>

Organisiert von: