

Verringerung von Lebensmittelverschwendung: Welche Hebel haben die Kantone?

Beispiel aus Genf

Genfer Kontext

Der Kanton Genf hat sich verpflichtet, eine Roadmap 2030 zu entwickeln, um Lebensmittelverschwendung zu bekämpfen mit dem Ziel, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 um 50% im Vergleich zu 2017 zu reduzieren.



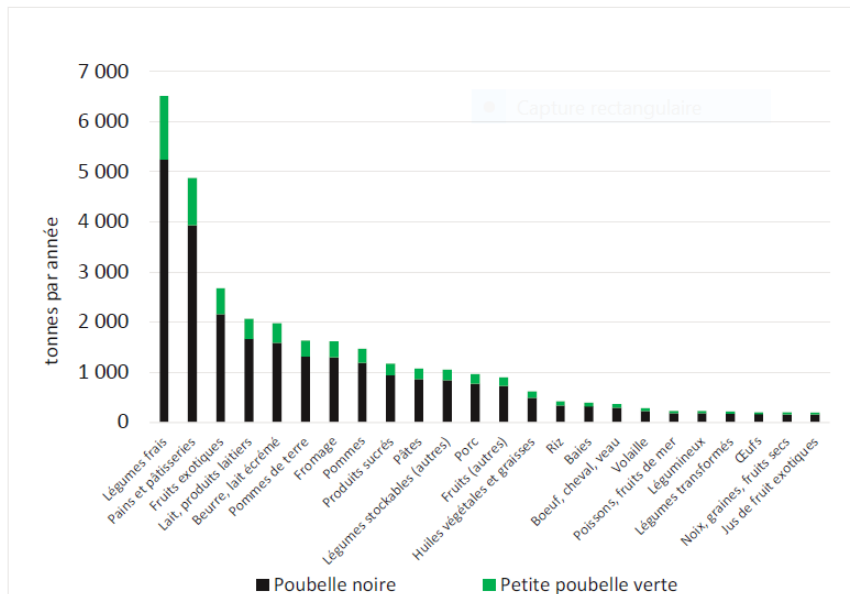
Fiche 3.1 - Förderung und Unterstützung einer CO₂-armen, gesunden und ausgewogenen Ernährung

- ✓ Den Konsum von Fleischprodukten senken und gleichzeitig auf eine ausgewogene Ernährung achten
- ✓ **Lebensmittelverschwendung reduzieren**
- ✓ Lokale Saisonprodukte bevorzugen
- ✓ Alle Flugtransporte von Lebensmitteln vermeiden
- ✓ Konsum von Genussmitteln kontrollieren (Kaffee, Schokolade, Alkohol)
- ✓ Leitungswasser bevorzugen

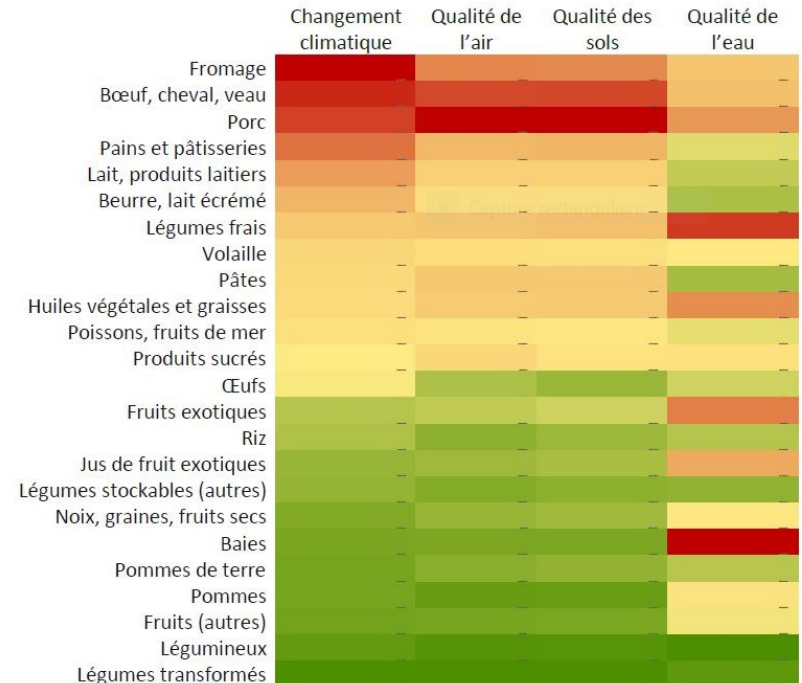
2030 : - 60%
2050 : - 90%
(CO₂- neutral)

Antrag 2315 (2018)	Zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung in den Schulrestaurants und der Schulkantine
Antrag 2523 (2019)	Für die Einführung eines Aktionsplans gegen Lebensmittelverschwendung <i>fordert den Staatsrat auf, kantonale workshops zum Thema Lebensmittelverschwendung zu organisieren, die in einen Aktionsplan münden sollen</i>

Lebensmittelverschwendung in Genf



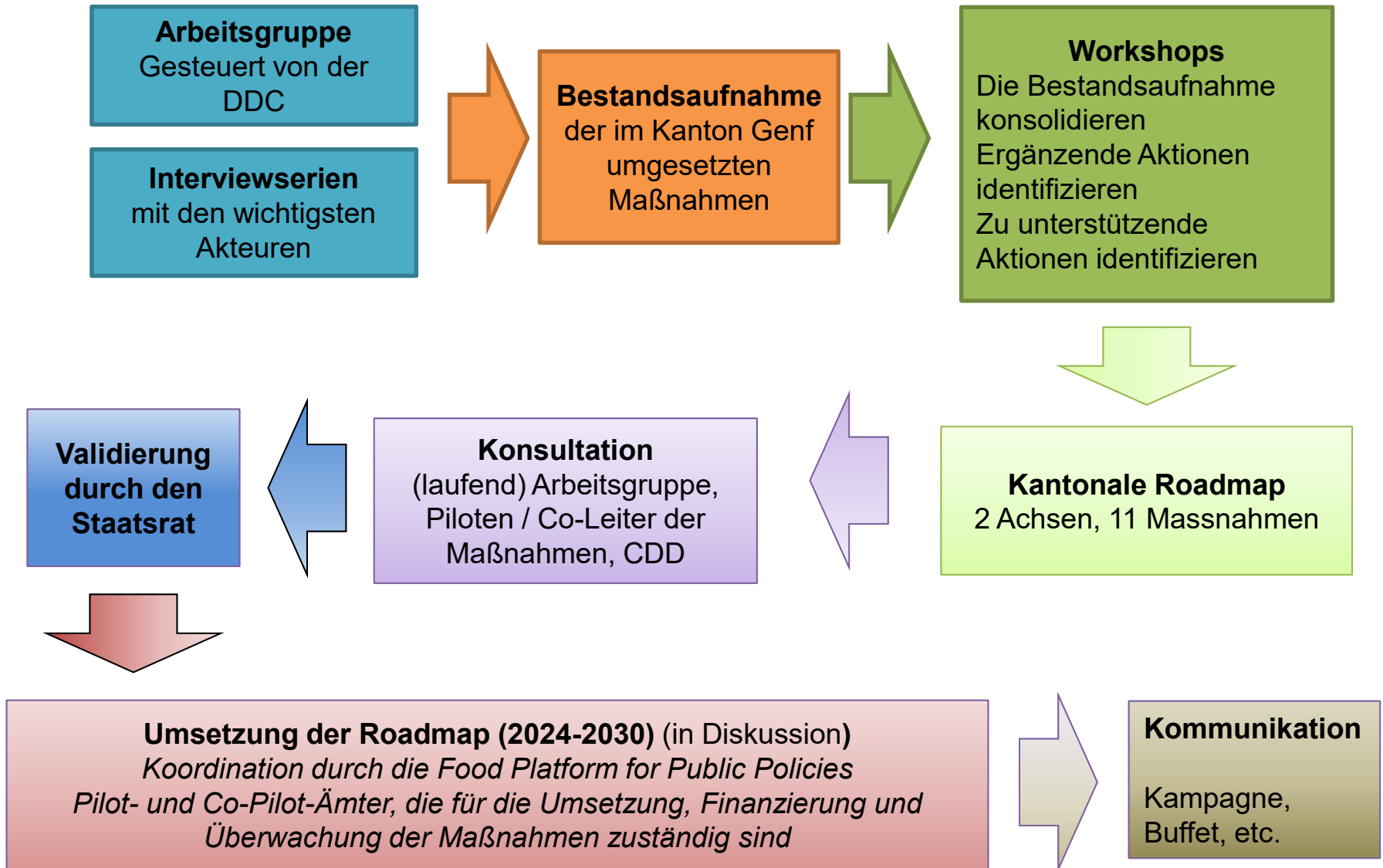
Überblick über die Lebensmittelverschwendung (vermeidbarer Abfall) in Genf - Anteil nach Lebensmitteltyp in der grünen und schwarzen Tonne



Relativer Vergleich der Auswirkungen der Produktion verschiedener Lebensmittel, gewichtet nach ihrem relativen Beitrag zur Lebensmittelverschwendung, in Bezug auf die betrachteten Umweltindikatoren (pro kg verschwendetes Lebensmittel)

Quelle : « Impacts environnementaux des déchets alimentaires issus des ménages genevois », rapport final, Quantis/OCEV (2020)

Entwurf der Roadmap





LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

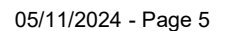
FEUILLE DE ROUTE DU CANTON DE GENÈVE
2024-2030

VERSION POUR CONSULTATION

AVRIL 2024



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENÈVE



Achsen

Achse 1: Haushalt, Gastronomie, Ausbildung:

- Mobilisierung von Fachkräften der Gastronomie
- Die Spenden von unverkauften Lebensmitteln verstärken
- Die Prävention von Lebensmittelverlusten in die öffentliche Beschaffung integrieren.
- Bildung (Grund-, Sekundar-, Berufs- und Weiterbildung)
- Haushalte sensibilisieren

Achse 2: Produktion, Verarbeitung, Distribution

- Aufwertung des lokalen Gemüse- und Obstanbaus
- Verarbeitungs- und Lagerkapazitäten ausbauen
- Nebenprodukte valorisieren
- Verkaufsformate anpassen und diversifizieren
- Wertschöpfungsketten für unverkaufte Produkte konsolidieren

Maßnahme 1

*Mobilisierung von Gastronomiebetrieben,
damit sie den Kampf gegen
Lebensmittelverschwendung in ihre
Praktiken einbeziehen*

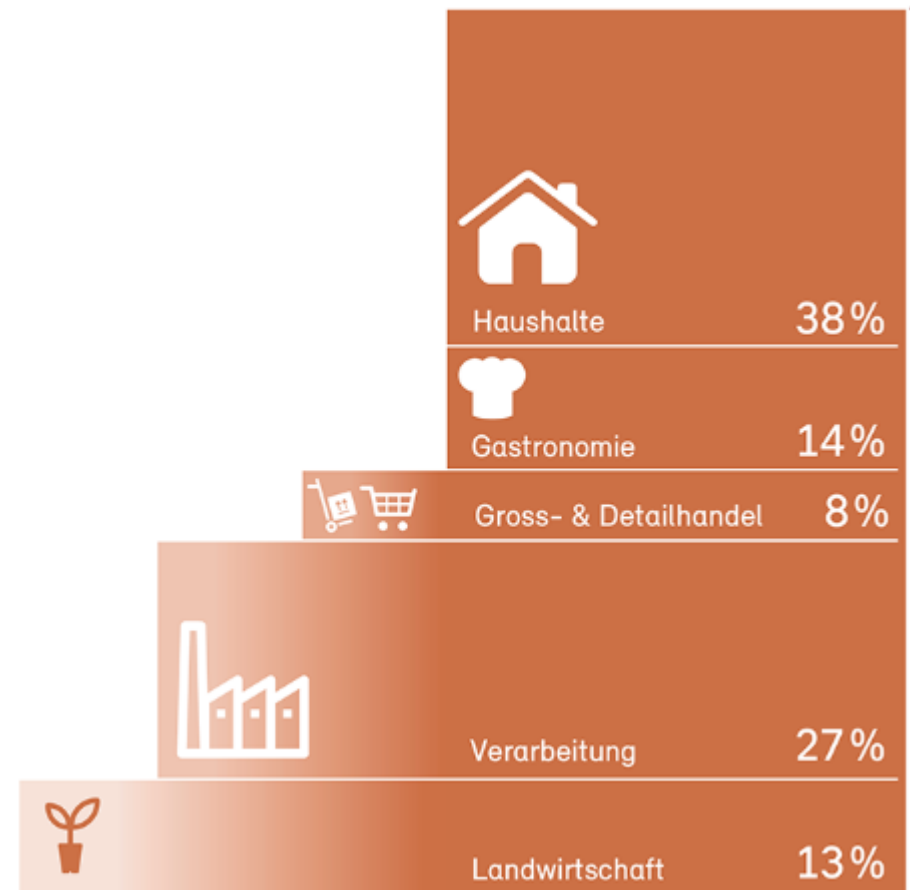
- Begleitende Pilotmandate (Staat und Stadt Genf, SIG, usw.)
- [A Table!](#) Wettbewerb (Schulungen, Aufwertung usw.)
- Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung mit autonomen öffentlichen Institutionen

Maßnahme 6

Sensibilisierung der Haushalte

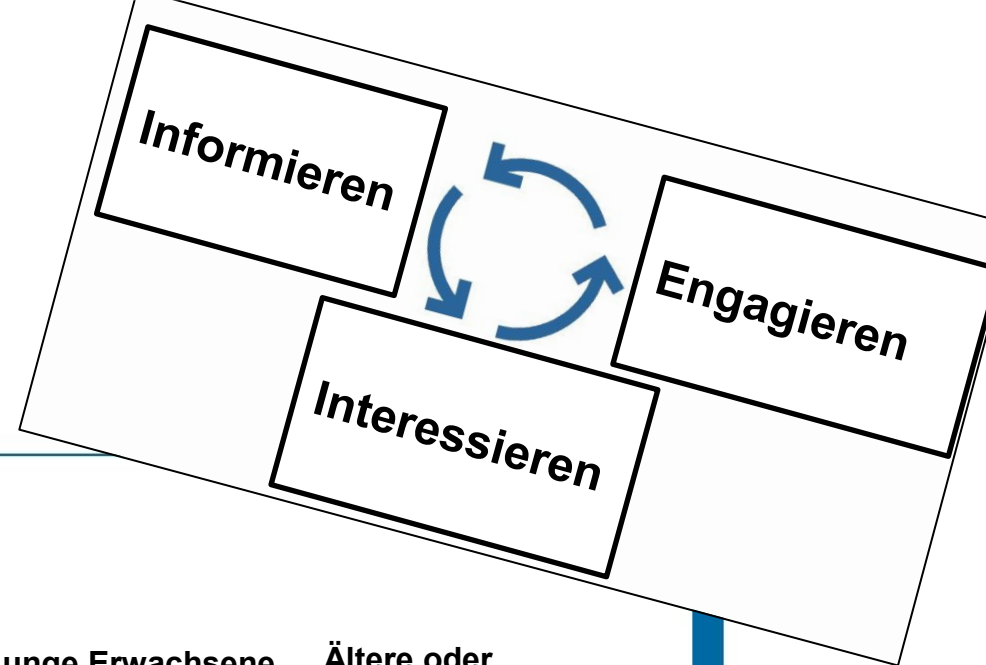
Kernbotschaften aus der Verhaltenswissenschaft

- 78% der Schweizer halten Lebensmittelverschwendung für ein ziemlich großes/riesiges Problem
- Der Anteil der Haushalte ist stark unterbewertet (20% vs. 38%)
- Identifizieren Sie die „Momente“ der Verschwendung und geben Sie konkrete Hilfsmittel, um Ihre Gewohnheiten zu ändern:
 - Einkäufe tätigen
 - Die Lagerung organisieren
 - Kochen
 - Mit Resten umgehen



Strategie

 Strategische Überlegungen



Ziele

Haushalte und
Familie



INFORMIEREN

Umweltbewusste
und aufmerksame
Verbraucher



INTERESSIEREN

Junge Erwachsene
(18-35 Jahre)



INTERESSIEREN

Ältere oder
pensionierte Personen



INFORMIEREN

ENGAGIEREN

Kommunikationskampagne

- 2024: Entwicklung des visuellen Konzepts und Start der digitalen Kampagne
- 2025: Einsatz vor Ort (Events und Plakate)



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

