

Vermeiden von Food Waste	Frage 1	Vermeiden von Food Waste	Antwort 1
Was ist Food Waste?		Food Waste = Lebensmittelverschwendung = vermeidbare Lebensmittelverluste	
Nennen Sie einige Beispiele!		Das sind die essbaren Anteile von Nahrungsmitteln , die für den menschlichen Konsum produziert, aber nicht von Menschen konsumiert werden.	
		Stamm des Brokkoli Karottenschalen Joghurt nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums Welker Salat	
© Schatz Verlag			
Vermeiden von Food Waste	Frage 2	Vermeiden von Food Waste	Antwort 2
Wie viel Food Waste verursacht die Ernährung der Schweizer Bevölkerung pro Jahr?		Die Ernährung der Schweizer Bevölkerung verursacht pro Jahr rund 2.8 Mio. Tonnen vermeidbare Lebensmittelverluste. Dies entspricht etwa 330 kg pro Person und Jahr . Diese Verluste fallen an verschiedenen Stellen entlang der Wertschöpfungskette an.	
Welche drei Kategorien von Lebensmitteln haben mengenmässig den grössten Anteil an den Lebensmittelverlusten?		1. Frischgemüse 2. Käse (dabei fällt insbesondere das Nebenprodukt Molke ins Gewicht) 3. Brote und Backwaren	
© Schatz Verlag			
Vermeiden von Food Waste	Frage 3	Vermeiden von Food Waste	Antwort 3
Warum ist die Vermeidung von Food Waste eine wichtige Massnahme, um unseren ökologischen Fussabdruck zu verkleinern?		Das Ernährungssystem mit landwirtschaftlicher Produktion, Verarbeitung, Verpackung, Transport, Handel und Zubereitung verursacht rund einen Viertel unserer gesamten Umweltbelastung. Davon ist wiederum ein Viertel auf vermeidbare Lebensmittelverluste zurückzuführen.	
© Schatz Verlag			

Vermeiden von Food Waste	Frage 4	Vermeiden von Food Waste	Antwort 4
Je nach Produkt und Position in der Wertschöpfungskette ist die Umweltbelastung von Food Waste unterschiedlich – weshalb? © Schatz Verlag		Verschiedene Nahrungsmittel belasten die Umwelt unterschiedlich stark. Fleisch und allgemein tierische Produkte verursachen in der Regel eine viel höhere Umweltbelastung als pflanzliche Lebensmittel. Zudem gilt: Je später in der Wertschöpfungskette ein Produkt weggeworfen wird, desto umweltschädlicher ist es, weil es bereits transportiert, gekühlt, verarbeitet und vielleicht sogar schon zubereitet wurde. Das alles braucht Energie.	
Vermeiden von Food Waste	Frage 5	Vermeiden von Food Waste	Antwort 5
Nennen Sie drei Gründe für Food Waste in privaten Haushalten! © Schatz Verlag		• Zuviel eingekauft • Lebensmittel verderben, weil sie nicht richtig gelagert werden • Resten werden nicht verwertet	
Vermeiden von Food Waste	Frage 6	Vermeiden von Food Waste	Antwort 6
Nennen Sie drei Gründe für Food Waste im Detailhandel! © Schatz Verlag		• Schwankende Nachfrage • ästhetische Präferenzen von Kundinnen und Kunden für Frischprodukte • grosse Sortimentsauswahl auch bei schnell verderblichen Lebensmitteln bis zum Ladenschluss	

Vermeiden von Food Waste	Frage 7	Vermeiden von Food Waste	Antwort 7
Was sind häufige Ursachen von Food Waste in Entwicklungsländern?		Mangelnde Infrastruktur wie ungeeignete Lager- und Kühlanlagen .	
© Schatz Verlag			
Vermeiden von Food Waste	Frage 8	Vermeiden von Food Waste	Antwort 8
Was ist das Ziel des Aktionsplans gegen die Lebensmittelverschwendung und an wen richten sich die Massnahmen?		Mit dem Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung will der Bundesrat die Menge an vermeidbaren Lebensmittelverlusten in der Schweiz bis 2030 halbieren. Die Erreichung dieses Ziels würde die Umweltbelastung und die Treibhausgasemissionen des Ernährungssystems um 10-15 Prozent reduzieren. Die 14 Massnahmen richten sich sowohl an die Wirtschaftsakteure als auch an Bund, Kantone und Gemeinden.	
© Schatz Verlag			
Vermeiden von Food Waste	Frage 9	Vermeiden von Food Waste	Antwort 9
Was ist eine freiwillige Vereinbarung?		Bei einer freiwilligen Vereinbarung handeln die beteiligten Akteure Ziele und Pflichten aus, zu denen sie sich öffentlich bekennen, die aber rechtlich nicht bindend sind.	
Zu was haben sich die Unternehmen und Verbände der Lebensmittelwirtschaft, welche die Vereinbarung zur Reduktion der Lebensmittelverluste unterzeichnet haben, verpflichtet?		Sie verpflichten sich, die vermeidbaren Lebensmittelverluste bis 2030 zu halbieren.	
© Schatz Verlag			