



Weiterführende Links

www.aue.bs.ch/foodwaste sowie foodwaste.ch

Informationen und Tipps zur Verringerung von Lebensmittelabfällen

foodsharingschweiz.ch/ueber-uns

Anbieten und Teilen von Lebensmitteln

App «Too Good To Go»

Gastronomische Betriebe verkaufen überschüssiges Essen zu reduzierten Preisen

WWF-Ratgeber-App

Einkaufsratgeber, saisonale Rezepte, praktische Umwelttipps

Departement für Wirtschaft, Soziales und Umwelt
des Kantons Basel-Stadt
Amt für Umwelt und Energie
Stromspar-Fonds Basel

Hochbergerstrasse 158
Postfach, CH-4019 Basel

Telefon +41 (0)61 639 22 22
E-Mail stromsparbonus@bs.ch

www.aue.bs.ch
www.energie.bs.ch
www.bonusbasel.ch

Quellen:
www.konsumentenschutz.ch
www.werkzeugkastenumwelt.ch
Druck: Werner Druck & Medien AG, Basel
Gedruckt auf Recystar, 100% Recyclingpapier

Energie kennt kein Ablaufdatum Stopp «Food Waste»!

30%

der Lebensmittel und der
darin enthaltenen Energie
landen in der Schweiz
im Abfalleimer.



Haltbarkeitsdaten Besser verstehen, weniger wegwerfen

Was sagt das Gesetz?

- Verpackte Lebensmittel müssen mit Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum bedruckt sein.

Zu verbrauchen bis ...

- Gilt für leicht verderbliche Produkte, die gekühlt gelagert werden müssen.
- Nach Ablauf des Datums darf das Produkt nicht mehr verkauft werden. Aber dies **bedeutet nicht, dass es verdorben ist.**

Mindestens haltbar bis ...

- Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist für Lebensmittel, die länger haltbar sind.
- Das Datum gibt an, bis wann das Produkt qualitativ einwandfrei bleibt (Geschmack, Geruch, Beschaffenheit), wenn es richtig gelagert wird.
- Nach Ablauf dieser Frist ist das Produkt **noch immer genießbar**, es kommt höchstens zu qualitativen Einschränkungen.

Zu verkaufen bis/hergestellt am/ verpackt am

- Diese Angaben sind vom Gesetz her nicht vorgeschrieben und dienen lediglich zur Information der Konsumentinnen und Konsumenten. Diese Angaben machen **keine Aussage über die Haltbarkeit!**



Joghurt kann – richtig gelagert – über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus konsumiert werden. Einfach kurz mit Augen und Nase prüfen.

Vertrauen Sie Ihren Sinnen: schauen, riechen, schmecken

- Werfen Sie das Lebensmittel nicht unbesehen weg, sondern prüfen Sie es mit Nase und Augen.
- Farbe und Beschaffenheit des Lebensmittels sowie Verpackung geben Aufschluss, ob das Produkt noch konsumiert werden kann.
- Ist die Verpackung aufgebläht, muss das Produkt entsorgt werden.



Nahrung ist Energie

Lebensmittelproduktion benötigt Energie. Wie viel Energie in einem Lebensmittel steckt, hängt von verschiedenen Umständen ab: Produkt, Produktionsart, Weiterverarbeitung, Transport(e), Lagerung und Zubereitung.

- Fleisch braucht bei der Herstellung mehr Energie als Gemüse oder Obst.
- Saisonale Lebensmittel benötigen weniger Energie als zum Beispiel im Gewächshaus gezogenes Gemüse.
- Regionale Produkte müssen nicht über weite Strecken transportiert werden.
- Frische Produkte brauchen weniger Energie als mehrfach behandelte und bereits zubereitete Mahlzeiten (Convenience Food).
- Ungekühlt lagerfähige Produkte kommen ebenfalls mit weniger Energie aus als Tiefkühlprodukte.



höherer Energieverbrauch für den Transport von Lebensmitteln per Flugzeug als per Lastwagen.

Tipps gegen Lebensmittelverschwendung

Kontrollieren Sie vor dem Einkauf Ihre Vorräte

Brauchen Sie vorrätige Lebensmittel auf, bevor sie ungenießbar werden.

Nicht hungrig einkaufen

Wer hungrig einkauft, überlegt weniger und kauft meist zu viel. Halten Sie sich an Ihre Einkaufsliste.

Aktionen nutzen meist nur dem Handel

3-für-2-Aktionen sind selten vorteilhaft für Sie. Die Händler übertragen Ihnen einfach die Lagerkosten.

Saisonal und regional einkaufen spart Energie

Saisonale Waren müssen weniger lang gelagert werden. Insbesondere die Kühlung benötigt viel Strom. Wenn die Waren auch noch in Ihrer Umgebung hergestellt werden, braucht es weniger Energie für den Transport.

Speisereste richtig aufbewahren

Wer Reste gut verpackt und richtig lagert, kann sie beim Kochen wiederverwerten.