

Landi contact

US - VG (S.4-)



12 Lara und ihre Büffelkühe

Die 21-jährige Lara Graf züchtet Büffelkühe und stellt aus der Milch feinen Mozzarella her.

Warum investiert fenaco in Vertical Farming? 02
Erste Wasserstofftankstelle im Grossraum Luzern 07
Die Anliegen der Agrarinitiativen im Gespräch 18

STOP FOODWASTE: DAMIT UNSERE LEBENSMITTEL AUCH WIRKLICH AUF DEN TISCH KOMMEN

Zu klein gewachsen, zu krumm, zu gross, zu überreif oder im Überschuss vorhanden – es gibt viele Gründe, weshalb es Rohstoffe manchmal nicht auf den Teller schaffen. In den meisten Fällen können wir das aber gemeinsam vermeiden. Zum Beispiel, indem überschüssige Rohstoffe zu einem «Stop Foodwaste»-Produkt verarbeitet werden.

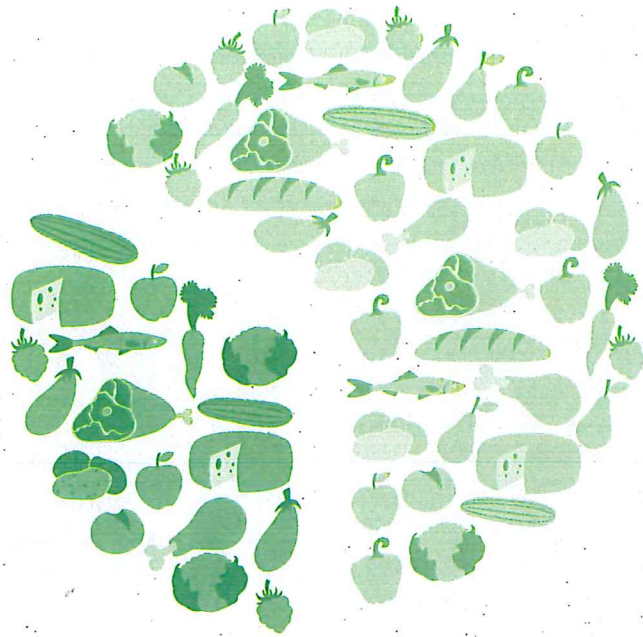
Text: Manuela Eberhard



Bei Volg wurden bisher vier «Stop Food Waste»-Produkte verkauft. Bild: Narimpex

«de la terre à la table»: Diesem Leitsatz haben wir uns als fenaco-LANDI Gruppe verschrieben. Und diesen wollen wir so einhalten. Das heisst auch, dass wir so weit wie möglich sicherstellen wollen, dass die Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert wurden, auf dem Weg vom Feld auf den Tisch nicht verloren gehen oder wegwerfen werden. «Für uns ist es essenziell, einmal produzierte Nahrungsmittel ihrem bestimmten Zweck zuzuführen und die Verschwendung von Lebensmitteln zu verhindern», erklärt Urs Vollmer, Nachhaltigkeitsverantwortlicher bei der fenaco Genossenschaft. Nebst den Privathaushalten, die 45 Prozent des Foodwaste generieren, gehören die Lebensmittelindustrie mit 30 Prozent und die Landwirtschaft mit 15 Prozent Anteil zu den grössten Verursachern von Foodwaste in der Schweiz.

Trotz aller guten Vorsätze, die man sich in der gesamten Landwirtschaft macht: Schweizweit werden jedes Jahr rund 225 000 Tonnen Lebensmittelverluste verzeichnet – entweder durch Ernterückstände oder durch Ernteausschüsse. Dies hat das Bundesamt für Umwelt in einer Studie von 2019 festgestellt. Bloss 1 Prozent dieser Verluste werden in der Abfallwirtschaft zur Wärme- und Elektrizitätsgewinnung verwendet. Ein Teil gelangt als Dünger auf die Felder (173 000 Tonnen) oder wird an Tiere verfüttert (49 500 Tonnen). Foodwaste, der sich vermeiden liesse: Alleine mit kleinen technischen oder organisatorischen Massnahmen



Vom Feld bis zum Teller
geht gesamtschweizerisch

ein Drittel

aller Lebensmittel verloren.

könnte man 90 Prozent dieser Lebensmittel «retten».

Verarbeitung zu haltbaren Fertigprodukten

Bei der frigemo AG fallen die unterschiedlichsten Rohstoffe an: Von Aprikosen über Bohnen bis hin zu Sellerie und Zucchini bietet die strategische Geschäftseinheit der fenaco Genossenschaft fast das ganze Fruchte- und Gemüsealphabet als Frischware an. Produkte, die qualitativ einwandfrei sind, die allerdings den optischen Qualitätsnormen für den Verkauf im Handel nicht entsprechen, oder Rohstoffe aus Überbestand können beispielsweise getrocknet oder geröstet und als Tee, Sirup, Sauce usw. aufgewertet werden. Dies hat auch das Bieler Familienunternehmen Narim-

pex erkannt und bietet seit dem Herbst 2020 unter der Marke nectaflo «Stop Food Waste – hilf auch Du!» haltbar gemachte saisonale Fertigprodukte an, die zu 100 Prozent aus Schweizer Foodwaste-Obst und -Gemüse bestehen. Bei frigemo verzeichnete man beispielsweise im Jahr 2019 über 25 Tonnen Tiefkühlbohnen, die nicht auf den Markt gebracht werden konnten.

Narimpex rettet also gemeinsam mit unterschiedlichen landwirtschaftlichen Organisationen Lebensmittel vor dem Verderb. Das saisonale Sortiment umfasste in der ersten Produktion getrocknete Birnen und Apfelringe, grüne getrocknete Bohnen und Erdbeersirup, deren Rohstoffe aus Überschüssen der frigemo und der fenaco Landesprodukte stammen. Er-

hältlich waren die ersten vier Produkte seit Oktober 2020 unter anderem bei Volg. Dabei galt: Es hat, solange es hat. «Die Produkte kamen bei unserer Kundschaft sehr gut an. Am beliebtesten waren die getrockneten Bohnen, gefolgt von den Apfelringen», bilanziert Regula Kurth, Produkt-Managerin bei Volg. «Wir werden die Aktivität 2021 wiederholen.» Das Sortiment könne sich ändern, so Regula Kurth. Auch bei der fenaco ist man daran interessiert, dieses Engagement auszubauen und weitere Produktideen umzusetzen, um der Verschwendung von Lebensmitteln weiter entgegenzuwirken. Möglichkeiten wären beispielsweise Sugo, Tomatensaucen, Bouillon, Suppen, Gemüsechips etc.

Verankerung in Nachhaltigkeitszielen

Innerhalb der fenaco wird viel unternommen, damit Nahrungsmittel nicht im Abfall landen, sei es durch optimierte Logistik und Lagerung, sinnvolle Produktionsabläufe oder die karitative Weitergabe von einwandfreien Lebensmitteln. «Abgestimmt auf unsere sieben Schwerpunktthemen haben wir uns 14 langfristige Nachhaltigkeitsziele gesetzt», erklärt Urs Vollmer. Diese gelten für die Pe-

riode von 2019 bis 2025. Alle strategischen Geschäftseinheiten und Dienstleistungseinheiten der fenaco-Gruppe sind demnach verpflichtet, in ihren Kurzstrategien mindestens drei dieser Ziele mit konkreten Massnahmen zu hinterlegen. Dort ist auch die

sam mit den Hilfswerken zu erreichen», so Urs Vollmer.

Die Massnahmen zur Foodwaste-Reduktion lassen sich zumeist nicht in Zahlen festhalten. Darum werden nur die Spendemengen erhoben. 2019 spendete die fenaco 193 Tonnen Le-

90 Prozent

des Foodwaste, der in der Landwirtschaft entsteht, könnte man mit technischen und organisatorischen Massnahmen «retten».

Reduktion von Foodwaste durch interne Massnahmen und durch die Anbindung der fenaco an das nationale Spendensystem der Schweizer Tafel fest verankert. Via deren «Food Bridge», der Online-Spendendatenbank für Lebensmittel können Grossspenden aus Industrie, Landwirtschaft und Grosshandel koordiniert werden. Die fenaco unterstützt auch weitere nationale Organisationen wie Tischlein deck dich, Caritas Markt und food-care.ch mit umfangreichen Lebensmittelspenden. «Eine interne Arbeitsgruppe trifft sich regelmässig, um das Anti-Foodwaste-Ziel gemein-

bensmittel und gab 33 Tonnen zu stark reduzierten Preisen ab – fast doppelt so viel, wie noch im Jahr zuvor. «Es ist allerdings nicht das Ziel, diese Spenden per se zu steigern», hält Urs Vollmer fest. «Ideal wäre der Wert nahe Null, weil es kaum Überschüsse gäbe.» Nichtsdestotrotz, der Nachhaltigkeitsexperte ist zuversichtlich: «Das Bewusstsein wird sowohl auf Konsumenten- wie auch auf Produzenten- und Vertriebsseite immer grösser.» Gemeinsam arbeite man immer erfolgreicher daran, dass die Lebensmittel dort landen, wo sie sollen: Auf dem Teller. ■

Organisationen, mit denen die fenaco arbeitet:

Die Schweizer Tafel verteilt überschüssige, einwandfreie Lebensmittel in 12 Regionen der Schweiz an soziale Institutionen und Abgabestellen. «Tischlein deck dich» verteilt diese Lebensmittel an armutsbetroffene Menschen in der ganzen Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein.



Schweizer Tafel

Essen verteilen – Armut lindern

www.schweizertafel.ch



Lebensmittelrettung – Lebensmittelhilfe

www.tischlein.ch