

Sachdokumentation:

Signatur: DS 4164

Permalink: www.sachdokumentation.ch/bestand/ds/4164



Nutzungsbestimmungen

Dieses elektronische Dokument wird vom Schweizerischen Sozialarchiv zur Verfügung gestellt. Es kann in der angebotenen Form für den Eigengebrauch reproduziert und genutzt werden (private Verwendung, inkl. Lehre und Forschung). Für das Einhalten der urheberrechtlichen Bestimmungen ist der/die Nutzer/in verantwortlich. Jede Verwendung muss mit einem Quellennachweis versehen sein.

Zitierweise für graue Literatur

Elektronische Broschüren und Flugschriften (DS) aus den Dossiers der Sachdokumentation des Sozialarchivs werden gemäss den üblichen Zitierrichtlinien für wissenschaftliche Literatur wenn möglich einzeln zitiert. Es ist jedoch sinnvoll, die verwendeten thematischen Dossiers ebenfalls zu zitieren. Anzugeben sind demnach die Signatur des einzelnen Dokuments sowie das zugehörige Dossier.

Food Save statt Food Waste

Policy Brief

Corina Liebi, Sonja Gehrig



Food Save statt Food Waste

Der Policy Brief auf einen Blick:

- **Vorschlag #1:** Steuerliche Wertschätzung abgeschriebener Lebensmittel im Detailhandel
- **Vorschlag #2:** Steuerliche Anerkennung von Naturalspenden durch Landbewirtschaftende an gemeinnützige, nicht-gewinnorientierte Organisationen
- **Vorschlag #3:** Einführung eines nationalen Labels zur Offenlegung der Ressourcenintensität/Klimabelastung von Lebensmitteln
- **Vorschlag #4:** Die Kantone werden aufgefordert, Asylsuchenden und vorläufig Aufgenommenen im Rahmen von Beschäftigungsprogrammen Kurzeinsätze als Erntehelfende bei Landbewirtschaftenden zu ermöglichen
- **Vorschlag #5:** Der Bund und die Kantone werden dazu aufgerufen, in den Mensen ihrer Verwaltungen und den von ihnen finanzierten öffentlichen Institutionen die Verwertung von nicht-konformem Food Waste-Gemüse zu fördern

Einleitung

In der Schweiz werden jährlich rund 2.8 Mio. Tonnen Lebensmittel weggeworfen, deren Herstellung und Vertrieb äusserst ressourcenintensiv ist. Sowohl bei der Herstellung, Verarbeitung, Verpackung und Lagerung wie auch beim Transport entstehen klimaschädigende Emissionen. Zudem werden Böden, Wasser und Luft mit Schadstoffen belastet. Umso schwerwiegender ist es, wenn diese Lebensmittel dann nicht konsumiert werden, sondern direkt wieder im Abfalleimer landen. Nach den Zahlen des Bundesamtes für Umwelt (BAFU) ist die Lebensmittelverschwendung für 25% der ganzen Umweltbelastung unserer Ernährung in der Schweiz verantwortlich. Und sie wäre vermeidbar.

Das Thema Food Waste hat in den letzten Jahren auch politisch vermehrt Aufmerksamkeit erlangt. Seit März 2013 wurden im Rahmen des «Aktionsplans Grüne Wirtschaft» erste Massnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung erarbeitet. Darauf folgend bekannte sich die Schweiz 2015 durch die Verabschiedung der UN-Agenda 2030 für eine nachhaltige Entwicklung auch international zur Verringerung der Lebensmittelabfälle.¹ Sie verpflichtete sich damit zur Halbierung des anfallenden Food Wastes bis ins Jahr 2030. Ende November 2019 startete zudem die durch die Stiftung Pusch geleitete, und durch das BAFU sowie diverse Kantone, Städte und Food Waste-Initiativen unterstützte nationale Kampagne «SAVE FOOD, FIGHT WASTE».² Auch das Parlament hat den Handlungsbedarf in Sachen Lebensmittelverschwendung erkannt und hat am 5. März 2019 das Postulat (18.3829) «Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung» von glp-Nationalrätin Isabelle Chevalley angenommen,³ ebenso die Motion von Martina Munz (SP) «Food Waste. Stopp der Lebensmittelverschwendung»⁴.

In Ergänzung zu diesen Massnahmen schlägt der vorliegende Policy Brief fünf Handlungsempfehlungen vor, die im Rahmen des glp lab Food Waste entwickelt wurden, um die Lebensmittelverschwendung in der Schweiz weiter zu reduzieren.

¹ Bundesamt für Umwelt: Lebensmittelabfälle, URL: [<https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/abfall/abfallwegweiser-a-z/biogene-abfaelle/abfallarten/lebensmittelabfaelle.html>], Zugriff: 08.03.2020.

² Pusch: Save Food, Fight Waste, URL: [<https://www.savefood.ch/de/wir-food-ninjas.html>], Zugriff: 08.03.2020.

³ Curia Vista: Postulat 18.3829: Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung, URL: [<https://www.parlament.ch/de/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaefft?AffairId=20183829>], Zugriff: 08.03.2020.

⁴ Curia Vista: Motion 19.3112: Food Waste. Stopp der Lebensmittelverschwendung, URL: [<https://www.parlament.ch/de/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaefft?AffairId=20193112>], Zugriff: 25.04.2020.

Handlungsempfehlungen

Vorschlag #1: Steuerliche Wertschätzung abgeschriebener Lebensmittel im Detailhandel

4% des gesamten Schweizerischen Food Wastes fallen im Detailhandel an, davon wären gemäss Bundesamt für Umwelt (BAFU) aber 95% vermeidbar. Lebensmittel, die im Detailhandel nicht verkauft werden können, werden abgeschrieben und haben damit für die Unternehmung keinen finanziellen Wert mehr. Die Weitergabe von Lebensmitteln, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben oder nicht mehr frisch verkauft werden können, unterliegen den strengen Regelungen des Lebensmittelgesetzes. Für die Unternehmen ist es ein relativ grosser Mehraufwand, die abgeschriebenen Lebensmittel an Organisation weiterzugeben und die gesetzlichen Bestimmungen einzuhalten. Durch eine steuerliche Wertschätzung dieser Nahrungsmittel könnte den «Lebensmittelabfällen» wieder ein Wert gegeben werden.

Ziel soll es sein, einen Anreiz zu schaffen, dass Unternehmen die abgeschriebenen Lebensmittel weiterverteilen und nicht wegwerfen. An wen die Lebensmittel abgegeben werden, sollen die Unternehmen dabei selbst entscheiden können. Geben sie diese an gemeinnützige, nicht-gewinnorientierte Organisationen ab, soll es künftig möglich sein, einen Überabzug auf dem Ankaufswert dieser Waren geltend zu machen, analog zu dem in der erst kürzlich beschlossenen Steuer- und AHV-Reform (STAF) ermöglichten Überabzug für Forschungs- und Entwicklungsaufwendungen, der dadurch zu einer Reduktion des steuerbaren Reingewinns führt. Die Maximalhöhe des Überabzugs in Prozent ist durch den Bund festzulegen. Er wird deshalb dazu aufgefordert, das Bundesgesetz über die direkte Bundessteuer (SR 642.11) und das Bundesgesetz über die Harmonisierung der direkten Steuern der Kantone und Gemeinden (SR 642.14) so anzupassen, dass die Kantone die Möglichkeit haben, entsprechende Steuerabzüge in der kantonalen Steuergesetzgebung zu ermöglichen. Die Kantone werden aufgefordert, einen entsprechenden Überabzug zu gewähren und ins kantonale Steuergesetz aufzunehmen. Der hier vorgeschlagene Weg setzt auf ein bereits bestehendes Lenkungsinstrument im Steuerbereich und will nicht das Rad neu erfinden.

Alternativ kann auch ein Steuerabzug der Lebensmittelspenden auf dem steuerpflichtigen Reingewinn geltend gemacht werden. Zu prüfen wäre dann zudem, ob kleinere Unternehmen einen Pauschalabzug tätigen können, wenn sie eine festgelegte Mindestabholzahl und durch die gemeinnützigen Organisationen beglaubigte Spendenbestätigungen mit Angabe der Warenmenge und des Preises vorweisen können. Ähnliche Regelungen sind in der EU bereits in Kraft, so haben beispielsweise Frankreich, Spanien und Portugal bereits steuerliche Anreizsysteme eingeführt, die das Spendeverhalten positiv beeinflusst haben.⁵ Die vorgeschlagene Massnahme soll im Rahmen der Ausarbeitung des Aktionsplans gegen die Lebensmittelverschwendung geprüft werden.

⁵ Vgl. EU-Leitlinie für Lebensmittelspenden (Bekanntmachung der Kommission vom 16. Oktober 2017), Abs. 7.2. Steuerliche Anreize.

Vorschlag #2: Steuerliche Anerkennung von Naturalspenden durch Landbewirtschaftende an gemeinnützige, nicht-gewinnorientierte Organisationen

Lebensmittelproduzierende können Naturalspenden, beispielsweise in Form von überschüssigem nicht verkauftem Gemüse bis zu einem gesetzlichen Maximalbetrag als Steuerabzug geltend machen, sofern sie eine Spendenbestätigung durch die abnehmende gemeinnützige, nicht-gewinnorientierte Organisation vorweisen können. Der Spendenabzug erfolgt dabei analog zu den freiwilligen Leistungen von Geld und übrigen Vermögenswerten an juristische Personen, die nach kantonalem Recht von den Steuern abgezogen werden können. Ziel soll es sein mit dem Abzug einen Spende-Anreiz zu setzen, nicht aber die Überproduktion von Lebensmitteln zu fördern. Häufig lohnt es sich heute für Landwirte nicht, Ernten einzufahren für die sie keine Abnehmer haben oder der Ernteaufwand den Verkaufsertrag massiv übersteigt. Durch einen Steuerabzug würde damit ein Anreiz gesetzt, diese produzierten Lebensmittel zu ernten und einem guten Zweck zuzuführen. Der Steuerabzug kann nur geltend gemacht werden, wenn die Lebensmittel gespendet und nicht weiterverkauft werden. Der Bund wird deshalb aufgefordert, das Bundesgesetz über die direkte Bundessteuer (SR 642.11) und das Bundesgesetz über die Harmonisierung der direkten Steuern der Kantone und Gemeinden (SR 642.14) so anzupassen, dass die Kantone entsprechende Abzüge gewähren können. Ebenso werden die Kantone aufgerufen, den Steuerabzug in die jeweilige kantonale Gesetzgebung aufzunehmen. Der Kanton legt den Maximalbetrag des Spendenabzugs fest. Diese Massnahme wird zur Prüfung im Rahmen des «Aktionsplanes gegen die Lebensmittelverschwendung» empfohlen.

Vorschlag #3: Einführung eines nationalen Labels zur Offenlegung der Ressourcenintensität/Klimabelastung von Lebensmitteln

Lebensmittelverpackungen informieren heute unzureichend über die Ressourcenintensität/Klimabelastung einzelner Lebensmittel. Die Konsumentinnen und Konsumenten wissen nicht, wie viel Energie im jeweiligen Lebensmittel steckt und in welchem Umfang klimaschädigende Emissionen von der Herstellung bis zum Verkauf im Detailhandel angefallen sind. Die bereits von glp-Nationalrätin Isabelle Chevalley geforderte «CO₂-Etikette für unverarbeitete Lebensmittel»⁶ soll dabei nicht mehr nur auf unverarbeitete sondern alle Lebensmittel ausgeweitet werden. Durch die Einführung eines nationalen Labels, das diese Informationen aufschlüsselt, wird nicht nur mehr Transparenz für die Kundinnen und Kunden geschaffen, sondern auch der Entscheid, ob man ein Lebensmittel nun wegwirft oder nicht, positiv beeinflusst. Das Label sollte dabei unter anderem aufzeigen, welche Klimabelastung bei der Herstellung, Verarbeitung, Verpackung, Lagerung und Transport des Lebensmittels entstanden ist und welche Ressourcen beeinträchtigt wurden (Wasser, Böden, Luft). Als Beispiel für bereits bestehende Labels, die ähnlich funktionieren, können z.B. Beelong⁷ oder Eaternity⁸ genannt werden.

⁶ Vgl. Curia Vista: Motion 19.3641: CO₂-Etikette für unverarbeitete Lebensmittel, URL: [<https://www.parlament.ch/de/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaeft?AffairId=2019364>], Zugriff: 25.04.2020.

⁷ Beelong.ch: Eco-Score, URL: [<https://beelong.ch/de/>], Zugriff: 08.03.2020.

⁸ Eaternity.org: Eaternity App, URL: [<https://eaternity.org/app/>], Zugriff: 08.03.2020.

Vorschlag #4: Die Kantone werden aufgefordert, Asylsuchenden und vorläufig Aufgenommenen im Rahmen von Beschäftigungsprogrammen Kurzeinsätze als Erntehelfende bei Landbewirtschaftenden zu ermöglichen

Finden Landbewirtschaftende keine Abnehmer für ihre Produkte oder ist der Ernteaufwand grösser als der Ertrag, lohnt es sich für sie oftmals nicht, die Ernte einzuholen. Zumeist sind sie aber bereit, das Feld freiwilligen Helferinnen und Helfern zu überlassen, die die Lebensmittel einsammeln. Derartige Ernteeinsätze werden beispielsweise von Foodwaste.ch koordiniert. Da die Meldungen für einen Ernteeinsatz häufig relativ kurzfristig eintreffen und Wetterbedingt rasch erfolgen müssen, werden schnellstmöglichst viele Personen benötigt, die Zeit haben, sich an dem Ernteeinsatz zu beteiligen. Die Ernte kann nach kurzer Instruktion direkt von Hand gesammelt werden. Vor Ort braucht es eine zuständige Ansprech- oder Koordinationsperson, die die Betreuung übernimmt. Es bietet sich an, dass sich Asylsuchende im laufenden Verfahren (Ausweis N), aber auch vorläufig Aufgenommene (Ausweis F) sowie vorläufig aufgenommene Flüchtlinge (Ausweis F) im Rahmen von kantonalen Beschäftigungsprogrammen bei derartigen Kurzeinsätzen als Erntehelfende beteiligen können, um Food Waste zu vermeiden. Eine Entschädigung würde dabei nach den bisherigen kantonalen Weisungen erfolgen, oftmals darf man sich auch noch einige geerntete Nahrungsmittel zum Eigenverzehr mit nach Hause nehmen. Ein Ernteeinsatz bietet sich an, um Abwechslung in den Alltag zu bringen, fördert die Integration und benötigt keine Vorkenntnisse. Die Kantone werden deshalb aufgefordert, gemeinnützige Beschäftigungsprogramme mit Kurzeinsätzen im Food Waste-Bereich auf die Beine zu stellen und damit die Landbewirtschaftenden bei Ernteüberschüssen zu unterstützen, Lebensmittel einem gemeinnützigen Zweck zuzuführen. Dies betrifft besonders jene Kantone, die eine Unterbringung in Kollektivunterkünften vorsehen, andernorts kann mit den lokalen Sozialdiensten zusammengearbeitet werden. Für die Durchführung der Beschäftigungsprogramme kann mit Organisationen wie Foodwaste.ch zusammengearbeitet werden, die als Meldestelle für Einsätze fungieren, diese koordinieren und allenfalls auch die Betreuungspersonen vor Ort zur Verfügung stellen.

Vorschlag #5: Der Bund und die Kantone werden dazu aufgerufen, in den Mensen ihrer Verwaltungen und den von ihnen finanzierten öffentlichen Institutionen die Verwertung von nicht-konformem Food Waste-Gemüse zu fördern

In der Landwirtschaft fällt Food Waste (Ernteverluste) häufig relativ kurzfristig in sehr grossen Mengen an, weil die Landbewirtschaftenden keine Abnehmer für ihre Produkte finden, sei dies aufgrund nicht normgerechter Produktion, zu tiefen Marktpreisen, bei denen sich die Ernte nicht mehr lohnt, oder andere Gründe. Damit diese Überschüsse ihrer Bestimmung nach auf dem Teller und nicht im Abfall landen, sollen der Bund und die Kantone die Mensen der ihrer Verwaltung sowie jene der von ihnen finanzierten öffentlichen Institutionen aktiv dazu aufrufen, bei der Ausgestaltung ihrer Menüpläne auf nicht-normgerechtes Food Waste-Gemüse zurück zu greifen. Konkret würde sich das beispielsweise für kantonale Gefängnisse lohnen, die pro Tag eine relativ grosse Menge an Lebensmittel verarbeiten. Ebenso vorstellbar wäre das z.B. für das Militär, Asylzentren, Kantonsschulen, kantonale Spitäler und Kliniken, Universitäten, Alters- und Pflegeheime, Kantonalkassen etc.

Impressum

Grüssend heben das Reagenzglas – die Autorinnen:

Corina Liebi, BA Geschichte, ausgebildete Gemeindekauffrau, Leiterin glp lab Food Waste

Sonja Gehrig, Kantonsrätin, Dipl. Geografin/Umweltwissenschaftlerin, Präsidentin «Aufgetischt statt Weggeworfen»

Zitieren

glp lab – das offene Politlabor 2020: Food Save statt Food Waste: Fünf Ideen zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung in der Schweiz, Policy Brief, Bern.

Danksagung

Wir danken allen mitwirkenden Expertinnen und Experten sowie den Teilnehmenden der Ideenküche und des Austauschtreffens für ihre wertvollen Inputs und Ideen. Ein grosses Dankeschön gilt ebenfalls unseren Polit-Gottis Isabelle Chevalley, Corina Gredig und Sonja Gehrig; den Mitorganisatorinnen der Ideenküche Riccarda Schaller und Anna Boffo; sowie unseren Lektorierenden Markus Koch, Riccarda Schaller und Claude Grosjean.

Mehr zu uns gibt es hier: www.gplab.ch; www.facebook.com/gplab; www.twitter.com/gplab

