

BIORAMPE – ZWEITE CHANCE FÜR 100T LEBENSMITTEL

Zertifikatsarbeit von Katharina Nüssli

Juni 2014

Universität Bern, Zertifikatskurs Nachhaltige Entwicklung (CAS NE)

Zusammenfassung

«Lebensmittelabfälle» fallen entlang der gesamten Wertschöpfungskette in der Lebensmittelproduktion an. Die FAO¹ definiert «Lebensmittelabfälle» als: «Lebensmittel, die für den menschlichen Verzehr produziert wurden und auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren gehen oder weggeworfen werden.»

Die Problematik der «Lebensmittelabfälle» sowie der in dieser Zertifikatsarbeit gewählte Lösungsansatz «biorampe» werden in Bezug auf die «Nachhaltige Entwicklung», wie sie die Brundtland-Kommission 1987 definiert hat, untersucht. Diese besagt: «Nachhaltige Entwicklung ist eine Entwicklung, welche die Bedürfnisse der heutigen Generationen befriedigt, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zur Befriedigung ihrer eigenen Bedürfnisse zu beeinträchtigen.» Dabei wird der Idee der Nachhaltigkeit eine integrierte Betrachtung von ökologischer, wirtschaftlicher sowie sozialer Entwicklung zugrunde gelegt.² Die Idee der Nachhaltigkeit ist als übergeordnete Leitlinie für die Entwicklung der menschlichen Gesellschaft zu betrachten. Sie ist sowohl weltumspannend als auch langfristig angelegt.

Der WWF Schweiz³ schätzt für die Schweiz, dass von den ca. 6'200'000t verfügbaren Lebensmitteln, 2'300'000t jährlich verloren gehen. Dies ist aus der Perspektive einer umfassenden Nachhaltigen Entwicklung bedenklich. In **ökologischer Hinsicht** machen Lebensmittel einen grossen Teil unserer Umweltbelastungen aus. In **ökonomischer Hinsicht** sind es vor allem Vorschriften und Verbote, welche zu Lebensmittelabfällen führen. Aus einer **ethisch-sozialen Perspektive** sind Lebensmittelabfälle verwerflich, da alle Menschen aus einem globalen Teller essen und mit dem global steigenden Bevölkerungswachstum die Ernährungssicherheit weltweit noch stärker gefährdet wird.

Lebensmittelabfälle im Grosshandel – am Beispiel von Bio Partner Schweiz AG

Bio Partner Schweiz AG ist ein Grosshandelsunternehmen und beliefert den Bioläden, Reformhäuser, den Detailhandel und Supermärkte, Gastronomiebetriebe und die Lebensmittelindustrie mit biologisch zertifizierten Produkten oder Rohstoffen. Bei einem Jahresumsatz von rund 100 Millionen Franken, macht die nicht mehr verkäufliche Ware zum Wiederverkaufspreis gerechnet 0,6% des gesamten Handelsvolumens aus. Das sind schätzungsweise 100t Lebensmittelabfälle. Diese sollen neu über die Biorampe abgesetzt werden.

Biorampe ist das Bio-Outlet für alle Produkte – Lebensmittel und Nonfood – die im bestehenden Absatzkanal nicht mehr abgesetzt werden können oder sollen. Es handelt sich dabei um Ware mit kurzer Restlaufzeit, Produkte, die ausgelistet werden oder einen Überbestand aufweisen, Beschädigte Ware, Produkte mit Mängel und vor allem um Früchte und Gemüse, die nicht mehr frisch sind. Während der Testphase zeichneten sich schnell folgende Knackpunkte ab: Der Sortimentsmix ist schwierig zu verkaufen, für Grossmengen an

¹ Gustavsson Jenny, Cederberg Christel, Sonesson Ulf, 2011: Food Losses And Food Waste – extent causes and prevention, Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK), Gothenburg, SwedenGlobal

² Diese Betrachtungsweise wurde am Kurstag «Grundlagen Nachhaltiger Entwicklung» am 11.3.2008 von Antonietta Di Giulio vorgestellt.

³ WWF Schweiz 2012: Lebensmittelverluste in der Schweiz, Zürich

Frischprodukten fehlt der richtige Abnehmer, der Aufwand für das Aussortieren beansprucht zu viel Zeit, der Transport ist in Relation zur gelieferten Waren unökologisch und teuer, die Fixkosten zu hoch und es entsteht eine Konkurrenz zu Bio Partner im Bereich der Gastronomie. In Zusammenarbeit zwischen Bio Partner und Biorampe wurden Lösungen gefunden und Verbesserungen werden laufend umgesetzt.

Kritische Würdigung

Die Idee Biorampe ist nur zum Teil eine Lösung für die Lebensmittelabfälle im Grosshandel und in Anbetracht der eingangs formulierten Idee der Nachhaltigen Entwicklung sind die Bereiche Transport (ökologisch, wirtschaftlich), sowie die neu entstandene Konkurrenz im Gastrobereich als kritisch zu betrachten. Hingegen können einwandfreie, biologische Lebensmittel einem preissensiblen Publikum zugänglich gemacht werden und Biorampe schafft ein Bewusstsein für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Als positiv zu werten ist der Ansatz, dass Lebensmittelabfälle neu als Ressource betrachtet werden und dank der Veredelung (einkochen, trocknen, vergären) aufgewertet und durch den Menschen konsumiert werden können.

Ausblick

Die Idee Biorampe und die daraus gewonnenen Erfahrungen werden als Projekt von GREENABOUT weitergeführt und ausgebaut. GREENABOUT ist ein Thinktank für neue konkrete Lösungsansätze zum Thema „Foodwaste“ und „Geschlossene Lebensmittelkreisläufe“.