Bericht

RETASTE 2026

Weniger Food Waste – vom Wissen zum Handeln

An der internationalen RETASTE-Konferenz vom 16. bis 18. September 2026 in Rethymno (Griechenland) diskutierten Wissenschaft und Praxis neue Erkenntnisse zu Lebensmittelverlusten, Prävention und Kreislaufwirtschaft. Die Beiträge machten deutlich: Mehr Daten allein genügen nicht. Entscheidend ist, welche Verluste dadurch sichtbar werden, welche Interventionen tatsächlich wirken – und wie wirtschaftliche und politische Rahmenbedingungen dazu beitragen können, erfolgreiche Ansätze über einzelne Betriebe hinaus zu verbreiten. [1]



Drei Produktkategorien in der Feldmessung: nicht essbar (A), essbar aber nicht vermarktbar (B), essbar und vermarktbar (C). Quelle: Gallo et al. [2]

Der folgende Bericht greift sieben besonders relevante Erkenntnisse auf und ordnet sie für Akteure der Schweizer Lebensmittelwertschöpfungskette ein – von der Landwirtschaft über Verarbeitung und Handel bis zur Gemeinschaftsgastronomie, zu Haushalten und Politik.

Lebensmittelverluste auf dem Feld: Bisher deutlich unterschätzt?

Ein beträchtlicher Teil der Lebensmittelverluste entsteht vor dem ersten Verkauf. Doch die Primärproduktion ist in der amtlichen Food-Waste-Statistik der EU nur teilweise abgebildet. Die RETASTE Konferenz zeigte, wie direkte Feldmessungen solche blinden Flecken verkleinern können. [1, 2]

Giulia Gallo von der Universität Pisa und ihr Team mit der katalanischen Stiftung Espigoladors untersuchten 2023–2025 auf 37 Messflächen neun Obst- und Gemüsekulturen in Katalonien. Dabei trennten sie essbare, aber nicht vermarktbare Produkte von nicht essbaren Verlusten. [2]

Für die untersuchten Kulturen ergab die regionale Hochrechnung rund 32 400 Tonnen Verluste, gegenüber rund 6 300 Tonnen in den herangezogenen amtlichen Angaben über nicht geerntete Mengen. Wegen unterschiedlicher Erfassungsgrenzen ist das kein exakt vergleichbares Fünffaches – aber ein deutlicher Hinweis auf bisher übersehene Mengen. [2]

Für Landwirtschaft, Handel und Verarbeitung stellt sich damit auch die Frage, welchen Einfluss Qualitätsnormen, Bestellpraxis und alternative Abnahmewege auf die Verluste vor dem Werkstor haben.

Nebenströme nutzen: Die erste Lösung ist nicht immer die beste

In Verarbeitungsbetrieben fallen nicht nur Lebensmittelabfälle an, sondern auch getrennt erfasste Nebenströme. Welche Rohstoffe in welcher Menge, an welchem Ort und zu welcher Jahreszeit verfügbar sind, ist aber oft ungenügend bekannt. Joar Stephansson zeigte für Schweden, weshalb diese Differenzierung wichtig ist: Für seine Untersuchung wurden 245 lokale Produktionseinheiten kontaktiert. [3]

Die Menge allein sagt wenig über das Nutzungspotenzial aus. Je nach Zusammensetzung können Nebenströme Nährstoffe enthalten, die für Lebensmittel, Futtermittel oder weitere Anwendungen interessant sind.

Bei der Verwertung ist sorgfältig abzuwägen: Eine vorläufige Fallstudie aus der Provinz Trient verglich die Herstellung von Molkepulver für Tierfutter mit der Vergärung der Molke in einer Biogasanlage, einschliesslich Strom- und Wärmenutzung sowie landwirtschaftlicher Nutzung des festen Gärrests.

Unter den dort modellierten Bedingungen schnitt die Biogasnutzung bei Klimawirkung und fossilem Ressourcenverbrauch besser ab: Die Energiegewinnung ersetzte konventionelle Energie, während das Konzentrieren und Sprühtrocknen für Molkepulver viel Energie benötigte. Bei der Eutrophierung, also der übermässigen Nährstoffanreicherung, war dagegen die Biogasnutzung wegen Nährstoffemissionen aus dem Gärrest ungünstiger. Ein CO_2-armer Schweizer Strommix oder die Verwendung erneuerbarer Energien würde die Klimabilanz des Molkepulvers deutlich verbessern. [4, 5]

Einordnung für die Praxis: Die Priorität «Food vor Feed vor Energie» wird dadurch nicht grundsätzlich infrage gestellt. Gerade weil Ergebnisse stark von Energiebedarf, Energiemix und ersetzten Produkten abhängen, lohnt sich vor langfristigen Investitionen ein Vergleich der verschiedenen Optionen, um eine ökologisch möglichst sinnvolle, technisch machbare und wirtschaftlich tragfähige Lösung zu wählen.

Weniger Food Waste, weniger Absatz…weniger Wertschöpfung?

Werden in Haushalten weniger Lebensmittel weggeworfen, kann das auch den Mengenabsatz im Detailhandel und bei vorgelagerten Lieferanten vermindern. Bedeutet weniger Absatz zwangsläufig weniger wirtschaftlicher Erfolg? Sophie Attwood, Verhaltenswissenschaftlerin am World Resources Institute (WRI), diskutierte an der RETASTE Konferenz, wie sich Handel und Kundschaft gemeinsam zu weniger Verschwendung bewegen lassen. [1, 6]

Der aktuelle WRI-Leitfaden beschreibt eine interessante Möglichkeit: Haushalte könnten durch vermiedene Abfälle Geld einsparen und einen Teil davon für höherwertige Lebensmittel oder neue Produkte ausgeben. [6]

Das ist kein belegter Automatismus. Aber es zeigt, weshalb Umsatz, Absatzmenge und Wertschöpfung nicht gleichgesetzt werden dürfen. Höherwertige Produkte können einen höheren Erlös pro Kilogramm erzielen; ob auch die betriebliche Wertschöpfung steigt, hängt unter anderem von Kosten und Zahlungsbereitschaft ab.

Der Einzelhandel hat Hebel bei Sortiment, Packungsgrössen, Preisgestaltung und Information. Der WRI-Leitfaden analysiert dazu verhaltenswissenschaftliche Strategien, mit denen Einkaufen und Lebensmittelverwendung besser auf den tatsächlichen Bedarf abgestimmt werden können. [6, 7]

Wie aus guten Vorsätzen weniger Food Waste wird

Viele Menschen möchten weniger Lebensmittel verschwenden. Die EATWISE-Studie zeigt: Wer im Alltag genügend Zeit und günstige Rahmenbedingungen hatte, Lebensmittelabfälle zu vermeiden («Opportunity», z.B. geeignete Aufbewahrungsmöglichkeiten und bedarfsgerechte Packungsgrössen), berichtete, tendenziell weniger Abfälle zu verursachen. Dieser Zusammenhang war stärker als der Effekt, der allein durch Motivation erzielt werden konnte. Gute Vorsätze reichen somit oft nicht aus; auch der Alltag muss die Abfallvermeidung erleichtern. Die Untersuchung belegt statistische Zusammenhänge, keine Kausalwirkung. [8]

Eine besonders konkrete Intervention stellte Cathy Marlair aus dem europäischen NAFW-Projekt vor: Optisch unvollkommenes Obst und Gemüse wird oft mit geringerer Qualität verbunden.

Bei einem Versuch mit Kartoffeln erhöhte eine Aussage zur Natürlichkeit («100 % natural») die Akzeptanz der unvollkommenen Produkte in allen vier untersuchten Konsumentengruppen. Wie stark die Akzeptanz zunahm, unterschied sich jedoch zwischen den vier Gruppen. Die Studie zeigte damit, dass die Aussage unvollkommene Kartoffeln attraktiver machte. Ob die Konsumentinnen und Konsumenten sie deshalb tatsächlich häufiger kauften und dadurch zu Hause weniger Lebensmittel wegwarfen, müsste in einem weiteren Projekt noch untersucht werden. [9]

Für Produktentwicklung und Handel ist das ein praktischer Ansatzpunkt: Nicht nur informieren, sondern eine konkrete Wahrnehmungsbarriere abbauen und bedarfsgerechte Entscheidungen erleichtern.

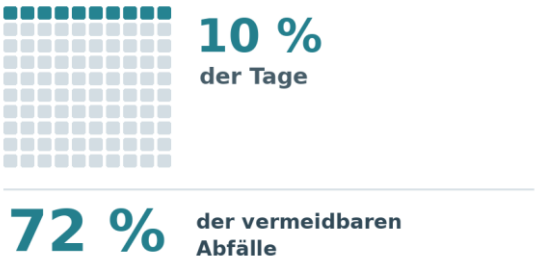
Die grössten Verluste entstehen oft an wenigen Tagen

Langzeitmessungen in schwedischen Haushalten und Schulen ergaben, dass Lebensmittelabfälle stark konzentriert auftreten können. In den untersuchten Haushalten entfielen im Durchschnitt 72 % der vermeidbaren Abfallmenge auf die 10 % verlustreichsten Tage. [10]

Interviews gaben Aufschluss über die Ursachen solcher Spitzentage. Genannt wurden unter anderem verdorbene Lebensmittel infolge unzureichender Lagerung, zu grosse gekochte Mengen, unerwartete Gäste, Impulskäufe oder rabattbedingte Grosseinkäufe sowie nicht gegessene Reste und noch essbare Produkte nach Ablauf des Datums. Die Ursachen unterschieden sich je nach Haushalt. [11]

Die Evidenz stammt aus bestimmten Haushalts- und Schulstudien. Ob vergleichbare Verlustspitzen auf anderen Stufen der Wertschöpfungskette auftreten, bleibt eine offene und für Unternehmen prüfbare Frage.

Auch in der Gemeinschaftsverpflegung lassen sich konkrete Verlustquellen erkennen. Eine österreichische Studie fand in Schulen und Kindergärten hohe Mengen nicht ausgegebener Lebensmittel und Tellerreste; ungenaue Bestell- und Anwesenheitszahlen waren ein wichtiger Ansatzpunkt. [12]



Grafik nach Brancoli & Gowd [10]: 72 % beziehen sich auf die untersuchten Haushalte, nicht auf die Industrie.

Wenn einfache Messgrössen falsche Anreize setzen

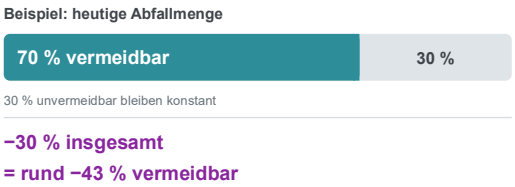
Die EU möchte Lebensmittelabfälle besser vergleichbar messen. Im geltenden Monitoring werden vermeidbare und unvermeidbare Bestandteile gemeinsam erfasst. Das vereinfacht die statistische Erhebung, führt aber zu einer grundlegenden Frage: Was muss tatsächlich reduziert werden, damit eine mengenbezogene Zielvorgabe erfüllt wird? [13, 14]

Katia Lasaridi diskutierte an der RETASTE die Folgen: Je höher der unvermeidbare Anteil, desto anspruchsvoller wird eine Reduktion der Gesamtmenge. Ein einfaches Beispiel mit 100 Kilogramm Abfall: 30 Kilogramm lassen sich nicht vermeiden, 70 Kilogramm schon. Soll die Gesamtmenge um 30 Kilogramm sinken, müssen die vermeidbaren Abfälle von 70 auf 40 Kilogramm zurückgehen – also um fast die Hälfte. [13]

Dadurch können Fehlanreize entstehen: Betriebe, die viele vorverarbeitete Produkte verwenden, haben weniger Rüstabfälle in der eigenen Küche und erreichen das Reduktionsziel deshalb leichter als Betriebe, die frisch kochen.

Stellt ein Betrieb auf mehr vorverarbeitete Produkte um, sinkt der ausgewiesene Food Waste in seinem Betrieb. Insgesamt wird aber Food Waste mit dieser Massnahme eher verlagert als reduziert.

Ob die Messgrössen des bestehenden EU-Monitorings dafür geeignet sind, wird in der Forschung kritisch diskutiert. Die Rechnung veranschaulicht, wie sich ein Ziel für die gesamte Abfallmenge auf den vermeidbaren Anteil auswirken kann und wie dadurch das Ziel ambitionierter ist als es auf den ersten Blick wirkt. [13, 14]



Illustratives Rechenbeispiel zur Umrechnung des EU-Ziels von 30 % weniger Food Waste in ein Reduktionsziel für vermeidbare Lebensmittelabfälle. [13, 14]

Klare Ziele – aber wer setzt sie um?

Bis Ende 2030 schreibt die revidierte EU-Abfallrahmenrichtlinie den Mitgliedstaaten eine Reduktion um 10 % in Verarbeitung und Herstellung sowie um 30 % pro Kopf in Handel, Gastronomie und Haushalten zusammen vor. Bezugspunkt ist grundsätzlich der Durchschnitt 2021–2023. [14]

Die Konferenz zeigte, wie unterschiedlich Länder mit Zielgrössen, freiwilligen Vereinbarungen, gesetzlichen Pflichten und der Verteilung staatlicher Zuständigkeiten umgehen. Unklare Verantwortlichkeiten können die Umsetzung erschweren. [15]

Die Schlussdiskussion zeigte, dass die Länder unterschiedliche Erfahrungen mit freiwilligen Vereinbarungen, wirtschaftlichen Anreizen und gesetzlichen Vorgaben gesammelt haben. Dabei stellt sich eine zentrale Frage: Wie können engagierte Vorreiter gestärkt und gleichzeitig mehr Unternehmen für wirksame Massnahmen gewonnen werden? [16]

Fazit: Von erfolgreichen Einzelmassnahmen zur Breitenwirkung

Die RETASTE 2026 zeigte vielfältige Möglichkeiten, Lebensmittelverluste zu reduzieren: von genaueren Messungen auf dem Feld über die sorgfältige Bewertung industrieller Nebenströme bis zu konkreten Verhaltensinterventionen und besserer Planung in der Gemeinschaftsgastronomie. Die Beiträge verdeutlichten, wie wichtig es ist, Verlustursachen zu verstehen und Massnahmen gezielt darauf auszurichten. [1]

Für Unternehmen liegen wichtige Handlungsmöglichkeiten auch ausserhalb des eigenen Betriebs. Beschaffungsanforderungen beeinflussen Verluste in der Landwirtschaft, die Produktgestaltung kann Haushalten helfen, weniger Lebensmittel zu verschwenden, und eine bessere Abstimmung zwischen Lieferanten und Kunden kann Überproduktion verringern.

Doch gemeinsame Lösungen stossen auf unterschiedliche Hürden: Investitionen können mit Risiken verbunden sein, der notwendige Datenaustausch setzt Vertrauen voraus, und engagierte Vorreiter können Wettbewerbsnachteile befürchten. Deshalb stellt sich für Unternehmen, Branchenverbände und Politik nicht nur die Frage, welche Massnahmen funktionieren, sondern auch, welche Anreize und Rahmenbedingungen ihre breite Umsetzung fördern können. [16]

Lückenhafte Daten erschweren es, die grössten Verlustpotenziale zu erkennen, wirksame Massnahmen zu priorisieren und Fortschritte verlässlich zu beurteilen. Doch auch gute Daten allein führen noch nicht zur Veränderung. Die Erfahrungen aus verschiedenen Ländern sprechen dafür, vertrauensvolle Branchenkooperation mit wirtschaftlichen Anreizen und angemessen verbindlichen Rahmenbedingungen zu verbinden – damit erfolgreiche Ansätze über einzelne Vorreiter hinaus Verbreitung finden und zur Erreichung ambitionierter Reduktionsziele beitragen können.

Quellen und weiterführende Informationen

[1] RETASTE (2026). Programm und Abstracts, 16.–18.09.2026. retaste.gr/program-2026/

[2] Gallo, G. et al. (2026). Standardising Food Loss Measurement in EU Primary Production. RETASTE-Vortragsfolien, Folien 3–12.

[3] Stephansson, J. (2026). Mapping Industrial Food Waste and By-Products in Sweden. RETASTE-Vortragsfolien, Folien 3–9.

[4] Bertolini, S. (2026). ASCANIUS: Assessing Economic and Environmental Impacts of Cheese-Making Residue Treatments. RETASTE-Abstract.

[5] Abeliotis, K. (2026). From Evidence to Action: LCA to Prioritise Food Waste Prevention. RETASTE-Abstract.

[6] Blondin, S. et al. (2026). A Playbook for Food Retailers to Reduce Consumer Food Waste. WRI. doi:10.46830/wrirpt.25.00020.

[7] Blondin, S. et al. (2025). Identifying Priority Behavior Change Solutions. WRI / UNEP. doi:10.46830/wrirpt.24.00003.

[8] Sigala, E. (2026). From Willingness to Action: Motivation, Opportunity and Ability. RETASTE-Abstract.

[9] Marlair, C. et al. (2026). Beyond Awareness: Consumer Segmentation and Behavioural Nudges. RETASTE-Abstract und Vortragsnotizen.

[10] Brancoli, P. & Gowd, S. C. (2026). Food Waste Is Not Evenly Distributed. RETASTE-Abstract.

[11] Syed, S., Gowd, S. C. & Brancoli, P. (2026). Analysis of Peak Food Waste Events in Households Using Smart Bins and Qualitative Interviews. RETASTE-Abstract.

[12] Obersteiner, G. (2026). Food Waste in School Catering in Austria. RETASTE-Abstract.

[13] Lasaridi, K. (2026). Counting the Peel. RETASTE-Abstract; Rechenbeispiel aus AGS-Präsentation (Folie 13).

[14] Richtlinie (EU) 2025/1892, Änderung der Abfallrahmenrichtlinie. EUR-Lex: CELEX:32025L1892.

[15] Vidal-Monés, B. (2026). Hidden Climate Potential: Food Waste Prevention in EU and National Policy Frameworks. RETASTE-Abstract.

[16] RETASTE (18.09.2026). Panel «Guns, Butter and Bins». Konferenzprogramm, Handnotizen und ZHAW-AGS-Präsentation vom 13.10.2026, Folie 14.

Hinweis: Als «Einordnung» oder «offene Frage» gekennzeichnete Aussagen sind redaktionelle Ableitungen. Vortragsnotizen werden nicht mit unabhängig überprüften Forschungsergebnissen gleichgesetzt.