

Exemplarisch: Kommunikationsmassnahmen Partner



Web-Auftritte diverser Partner

Themenseite Food Waste des Kanton Zürichs

Save Food, Fight Waste

Die Kampagne «Save Food, Fight Waste» wird von rund 70 Partnern sehr breit abgestützt und gemeinsam getragen. Damit engagieren wir uns in einer breiten Allianz und zusammen mit den «Food Ninjas» um Lebensmittelabfälle zu vermindern und zu vermeiden, für mehr Wertschätzung sowie Genuss und weniger Abfall.



Kampagnen Präsentation der Stiftung für Konsumentenschutz



Partnernennung auf der Lidl Website



Partner-Massnahmen: Impressionen



SBV: Filme zum Thema Food Waste



Aldi: Wochenblatt



KVA Thurgau: Container Abfallsammlung



Partner-Massnahmen: Impressionen



Lidl: Werbe-Prospekt

Kampagne
«SAVE FOOD, FIGHT WASTE.»

Mit konkreten Tipps und Tricks unterstützt die Initiative die Konsumentinnen und Konsumenten dabei, Food Waste in ihrem Zuhause zu vermeiden. Lidl Schweiz ist eine, von über 60 Partnerorganisationen, die sich der Initiative angeschlossen hat. Werde Food Ninja und hilf mit, Lebensmittel zu retten:

savefood.ch

SBV: Aktion 2. und 3.-Klass-Ware mit

sbv usp Schweizer Bauernverband - Union Suisse des Paysans is feeling motivated. 23 hrs

Der Schweizer Bauernverband bietet den Bauernfamilien kostenloses Kommunikationsmaterial an, um 2.- und 3.-Klass-Ware im Direktverkauf zu kennzeichnen. Das ist eine seiner Massnahmen im Rahmen der Kampagne von «SAVE FOOD, FIGHT WASTE.» gegen Lebensmittelverschwendung.

SBV-USP.CH
Absatz von 2.- und 3.-Klass-Ware im Direktverkauf fördern - Schweizer Bauernverband

SAVE FOOD, FIGHT WASTE., Yvonne Eggenschwiler, Christine Badertscher and 12 others 1 Comment 3 shares

Stadt Zürich: Sensibilisierung in Gastronomie-

**NIMM MIT, WAS DIR ZUSTEHT!
PACK DEINE RESTE EIN!**

Schnapp dir einen Food Save Karton und pack deine Reste ein.
Stell sie innerhalb von einer Stunde kühl.
Wärm die Reste innerhalb von 24 Stunden auf und genies sie vollständig.

Du möchtest weitere Food Ninja Tricks lernen?
Auf SAVEFOOD.CH findest du eine grosse Auswahl an Food Save Tipps für den Alltag.

Die Stadt Zürich unterstützt den Kampf gegen Food Waste. Da die Herstellung von Lebensmitteln Ressourcen braucht, die natürlichen Ökosystemen und menschlichen Ressourcen die Belastung, ist eine Bekämpfung zu unserer Ernährung zu finden. Mit dieser an Kommunikation und einer guten Marketingkampagne werden wir weiter mit dir eingestiegen.

Stadt Zürich

Partner-Massnahmen: Impressionen



SV Group: Food Save Angebote



Stadt Winterthur: Abfallkalender



Wood & Field: Produkt-Label



Partner-Massnahmen: Impressionen



Aldi: Broschüre



Aldi: POS-Steller



Konsumentenschutz: Magazin



Partner-Massnahmen: Impressionen



WWF: Füller-Inserate WWF-Magazin



Aldi: Wochenwerbung



SBV: Newsletter

SAVE FOOD, FIGHT WASTE 🍴

Hast du gewusst, dass du Eiweiss und Eigelb auch getrennt noch weiterverwenden kannst? Behalte also vor dem Wegwerfen der Reste, wenn das Rezept nur eines der beiden verlangt.

Bist du auch eine Food Ninja? Informiere dich auf www.savefood.ch und erfahre mehr über deren Weisheiten.

Rette Essen!



Partner-Massnahmen: Impressionen



Stadt Bern: Interner Newsletter

SAVE FOOD, FIGHT WASTE

Vom Feld bis zum Teller geht ein Drittel aller Lebensmittel verloren. Food Waste in der Schweiz verursacht somit die gleiche Umweltbelastung wie die Hälfte aller Schweizer Autofahrten. Um auf dieses Problem aufmerksam zu machen, wurde die Kampagne «SAVE FOOD, FIGHT WASTE» lanciert.



Die Stadt Bern ist Partnerin der Kampagne. Besuchen Sie die [Kampagnen-Webseite](#) und erfahren Sie nützliche Tipps und Tricks, wie Sie altes Brot neu verwerten oder welken Salat wiederbeleben können.

ZFV: Nachhaltigkeitswoche Zürich, Stand



ZFV: Dreharbeiten Nachhaltigkeitswoche (Publikation folgt)



Partner-Massnahmen: Impressionen



Beschriftung Abfall-Fahrzeuge
Stadt St. Gallen, Winterthur, Basel



Partner-Massnahmen: Impressionen



ZFV: Food Saving Videos mit ZFV-Chefkoch Simon

Film 1: Gnocchi



Simon zeigt's vor: Gnocchi.

https://www.youtube.com/watch?v=bGW5wtG_z6g

Film 2: Gazpacho & Paella



Simon zeigt's vor : Gazpacho & Paella

https://www.youtube.com/watch?v=NaAy4BJfc_I&list=P_LCoyysZ5df8ZC7Bxw0YYtvrTs0BPIKZ_Y&index=12

Abfallsack KVA Thurgau



Partner-Massnahmen: Impressionen



Stadt Zürich & Gastro Zürich-City: Gastro-Projekt in Stadt Zürich

Doggybags für Tellerreste*



Tischset für Tisch-Auflage*



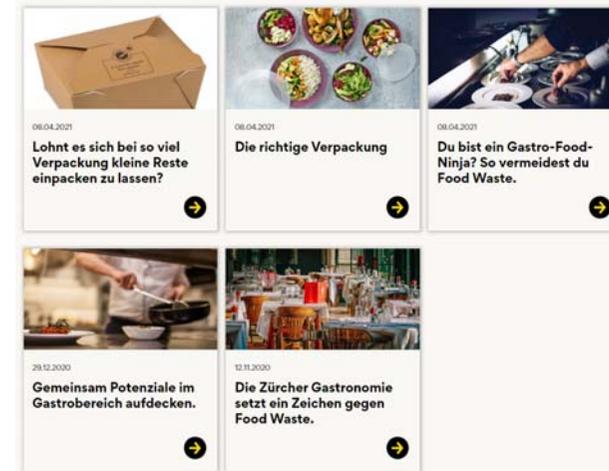
Tür-Sticker für Restaurants



Info-Steller für Gäste



Diverse Blog-Artikel



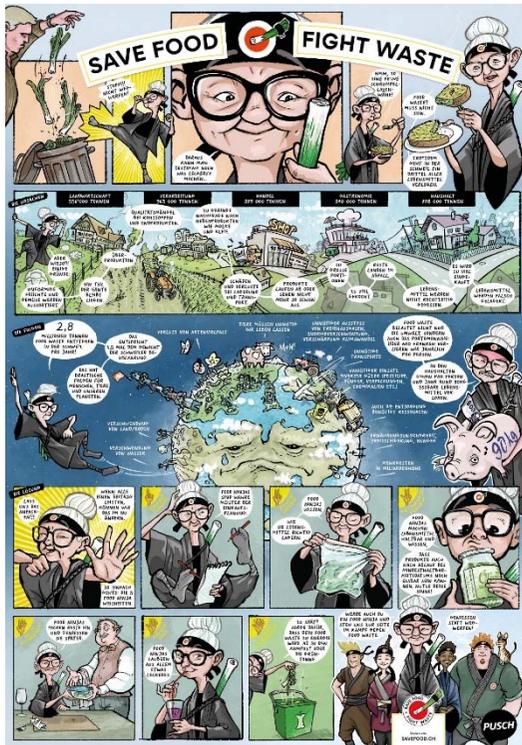
* Auch für Sie im Partner-Webshop verfügbar: www.savefood.ch/webshop

Partner-Massnahmen: Impressionen



Stiftung Pusch: Projekt für Schülerinnen und Schüler

Erklärcomic und Poster*



* Auch für Sie im Partner-Webshop verfügbar: www.savefood.ch/webshop

Food Ninja Test für Schüler
www.savefood.ch/test-schule

10 → Und welches Produkt verursacht hier eine grössere Umweltbelastung? *



A Rüebli (Karotte) aus der Schweiz



B Fleisch aus der Schweiz

* Es gibt zwei gesetzlich definierte Haltbarkeitsdaten, das wissen wir alle! Dennoch sind die Haltbarkeitsdaten in Europa für rund 10% aller unnötigen Lebensmittelabfälle verantwortlich. Warum? Oft nur, weil Konsumentinnen und Konsumenten irritiert sind und die Unterschiede der verschiedenen Haltbarkeitsdaten nicht kennen. Schade, denn allzu oft landen Lebensmittel im Abfall, die eigentlich noch absolut einwandfrei geniessbar wären.



Umweltunterricht und Unterrichtsmaterial:
www.pusch.ch/savefood-schulen



Partner-Massnahmen: Impressionen



Stiftung Pusch: Gemeinde-Projekt

Online Toolbox für Gemeinden
www.pusch.ch/food-waste-toolbox



Spezial-Ausgabe Magazin «Thema Umwelt» zum Thema Food Waste



Multiplikation via savefood.ch

