



Freitag, 25. Oktober 2019

## **Christian Siegenthaler gewinnt mit seiner Idee «Mit Menschenverstand gegen Foodwaste» die zweite Ausgabe von «5vor12 - Preis für schlaue De-Regulierung»!**

**Christian Siegenthaler begeisterte pünktlich um 23.55 Uhr mit seiner Idee «Mit Menschenverstand gegen Foodwaste» das Publikum im Berner Rathaus. Der Student und Praktikant des FDP Generalsekretariats möchte, dass Lebensmittel auch nach Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums verkauft werden können.**

### **Inspiration und Ansporn**

Zum zweiten Mal wurde gestern Abend pünktlich um 23.55 Uhr der Preis „**5vor12 – Preis für schlaue De-Regulierung**“ im Berner Rathaus verliehen. Mit dem Preis wird Kreativität und Innovation auf dem Gebiet der Regulierung und Deregulierung belohnt. Doch nicht nur das, er soll vor allem auch Inspiration und Ansporn sein, im eigenen Wirkungskreis Regulierung kritisch zu hinterfragen und neue Ideen anzuregen. Die beiden Träger, die Stiftung StrategieDialog21 und der KMU-Verein Swiss Venture Club, setzen damit ein Zeichen für eine unternehmerische Schweiz. Denn es ist Zeit zu handeln, es ist fünf vor zwölf: Damit die Schweiz weiterhin ein attraktiver Standort bleibt, muss sie – wo nötig – mit Augenmass regulieren.

### **Überzeugende Finalisten**

Die renommierte Jury aus Politik, Publizistik, Wirtschaft, Wissenschaft und Verwaltung prüfte die eingereichten Projekte umfassend. Die drei Finalisten-Ideen überzeugten die Jury hinsichtlich Umsetzbarkeit, Konkretisierungsgrad, Relevanz sowie Originalität.

Neben der Siegeridee präsentierte Patrick Dümmler (Forschungsleiter Avenir Suisse, GPK-Mitglied Zollikon) seine Idee «Freihandel mit Agrargütern» und der Zuger SVP-Kantonsrat Beni Riedi stellte sein 2014 eingereichtes Postulat zur Ausbildung von Lehrern als Generalisten vor. Die Abstimmung war deutlich: der Burgdorfer Christian Siegenthaler überzeugte mit seiner Idee für einen vernünftigen Umgang mit abgelaufenen Lebensmitteln.



## Die Siegeridee

Die Idee von Christian Siegenthaler setzt bei den Detailhändlern an, wo eine wesentliche Menge an Foodwaste entsteht. Statt Lebensmittel nach der Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) zu vergären, kompostieren oder zu verbrennen, soll der Kunde mehr Verantwortung übernehmen.

Grossverteiler sollen die Möglichkeit haben, einen Teil ihrer Verkaufsfläche für den Vertrieb von Lebensmitteln mit abgelaufenem MHD zu nutzen. Frische Lebensmittel wie Eier, Fisch oder Fleisch sind davon aufgrund eines grossen gesundheitlichen Risikos ausgenommen. Teigwaren, Dosenravioli oder Tiefkühlkost sind dagegen einige Tage, Wochen oder gar Monate nach Überschreitung des MHD geniessbar.

Auch für die Grossverteiler, sprich die Wirtschaft, lohnt sich diese Deregulierung. Sie sparen jährlich 500 Millionen Franken für die Entsorgung und Vernichtung der Lebensmittel. Dazu kommt ein umfassender Bürokratieabbau. Eine Deregulierung also, die das verantwortungsvolle Handeln von Bürgerinnen und Bürgern fördert und ins Zentrum stellt, die Wirtschaft entlastet und gleichzeitig unsere Umwelt schont.

### Alle Hintergrundinformationen zu den drei Finalisten-Ideen finden Sie unter:

<https://www.5-vor-12.ch/deutsch/sieger-finalisten/>

<https://www.strategiedialog21.ch/freiheit-und-unternehmertum/christian-siegenthaler-gewinnt-die-zweite-ausgabe-5vor12>

[www.swiss-venture-club.ch](http://www.swiss-venture-club.ch)

### Fotos:

[http://media.pr.keystone-sda.ch//Projekte/Oktober+2019/Swiss+Venture+Club+5vor12](http://media.pr.keystone-sda.ch//Projekte/Okttober+2019/Swiss+Venture+Club+5vor12)

<https://www.strategiedialog21.ch/freiheit-und-unternehmertum/christian-siegenthaler-gewinnt-die-zweite-ausgabe-5vor12>

[www.swiss-venture-club.ch](http://www.swiss-venture-club.ch)

### Website:

[www.5-vor-12.ch](http://www.5-vor-12.ch)

### Kontakt:

Träger „5vor12 – Preis für schlaue De-Regulierung“ StrategieDialog21 und Swiss Venture Club:

Naëmi Rickenmann (StrategieDialog21), 079 832 55 59

Rahel Balmer (Swiss Venture Club), 076 533 81 06

Gewinner 5vor12:

Christian Siegenthaler, 079 462 81 61