

LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

6.700 Millionen Kilogramm Lebensmittel werfen wir Deutschen pro Jahr im Haushalt weg. In LKW verladen, würde die Schlange von Paris bis Moskau reichen. Dabei entsteht ein globales Ungleichgewicht. Andere hungern, damit wir unser Essen wegwerfen können. Es handelt sich um ein komplexes globales Problem, bei dem sich der Einzelne denkt: Was soll ich dagegen tun?

DIE ZAHLEN...

NICHT VERGESSEN UND WEITERERZÄHLEN.

82 Kg Lebensmittel werden pro Person pro Jahr im Haushalt weggeworfen.

Das ist jede **vierte bis fünfte Einkaufsstüte**.

235 Euro sind insgesamt die Lebensmittel wert, die pro Person jedes Jahr in der Tonne landen.

Zwischen **14 und 50 Kg** pro Einwohner werden im Einzelhandel verschwendet.

Bis zu 45 Kg genießbare Lebensmittel werden pro Filiale und pro Tag von Supermärkten und Discountern weggeworfen.

Ca. 17% der Lebensmitteleabfälle fallen in Restaurants, Mensen und Kantinen ein.

DIE LINKS...

ZUM LESEN UND SEHEN.

<https://www.zugutfuerdietonne.de> Eine Initiative des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV).

<http://l.hh.de/TGJoPd> Der verkürzte Link zur Studie des BMELV.

http://www.greenpeace.de/themen/umwelt_wirtschaft/ Die Seite zur Gruppe, mit aktuellen Infos.

<http://foodsharing.de> Eine Internet-Plattform, die Privatpersonen, Händlern und Produzenten die Möglichkeit gibt, überschüssige Lebensmittel kostenlos anzubieten oder abzuholen.

<http://tastethewaste.com/info/film> Die Seite zum Film.

GREENPEACE

www.greenpeace-hamburg.de



LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

DIE TIPPS...

ZUM ANWENDEN UND WEITERGEBEN.

Beim Einkaufen

- Geht nicht hungrig einkaufen.
- Plant den Einkauf und erstellt einen Einkaufszettel.
- Im Supermarkt ruhig Lebensmittel mit bald ablaufendem Mindesthaltbarkeitsdatum kaufen, wenn man sie sowieso bald aufbrauchen will.
- Auch Obst und Gemüse mit schrumpeliger Haut kann man kaufen: sie schmecken genauso gut wie die anderen.
- Achtet auf die Verpackungsgrößen: kleine in Single-Haushalten, große für ganze Familien!

Beim Aufbewahren

- Bewahrt das Essen richtig auf (z.B. Gemüse im Gemüsefach, Butter und Milch in der Kühlschranktür, Käse in einer Dose, usw...).
- Behält die Übersicht im Kühlschrank, und kontrolliert regelmäßig die Haltbarkeitsdaten.

Beim Vorbereiten und Essen.

- Versteht das Mindesthaltbarkeitsdatum als das, was es ist: nach Ablauf sind Lebensmittel noch genießbar. Prüft denn eher die tatsächliche Haltbarkeit: dank Geruch, Aussehen und Konsistenz. Eine Ausnahme aber: Fleisch und Fisch!
- Verwendet die Reste.

Stand 04/2013

