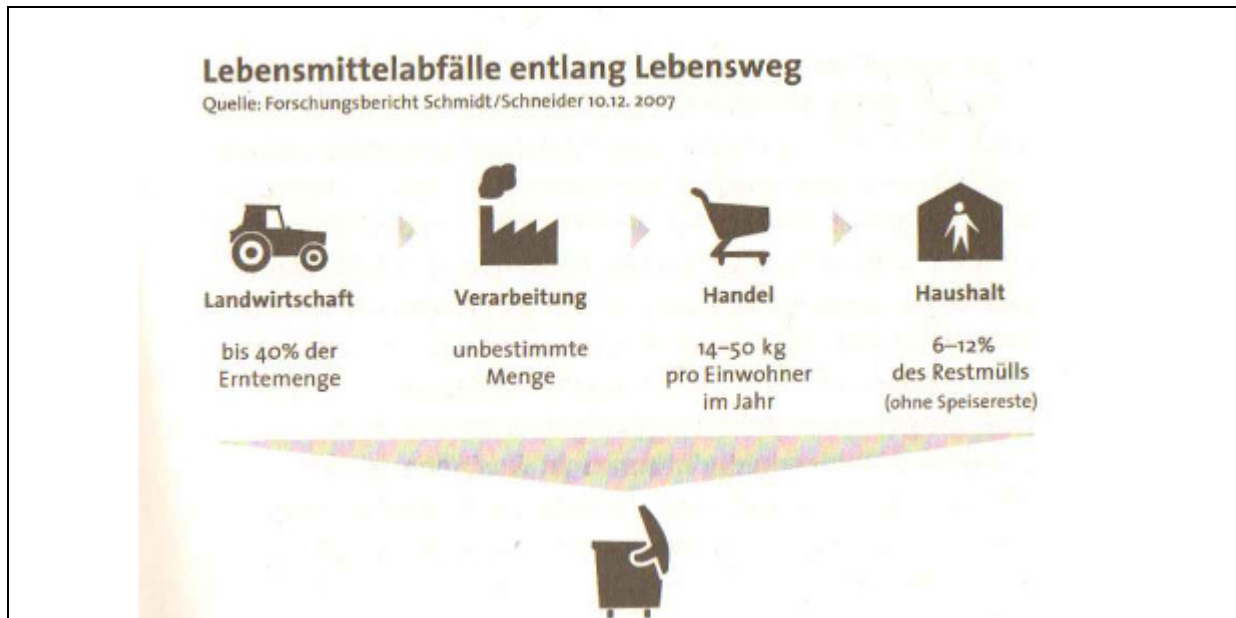


Text für Folie 1:



Erklärungen dazu:

Lebensmittel werden entlang ihres „Lebensweges“ an verschiedenen Stationen aussortiert und weggeworfen. Vom Feld bis zum Teller ist an verschiedenen Stationen jede Menge aussortiert, weggeschnitten, weggeschüttet oder weggeworfen worden. Unterscheiden kann man die einzelnen Stationen: Vorauswahl bei der Ernte, die Ernte selbst, die Sortierung und Vorverarbeitung, den Transport, die Lagerung die Verarbeitung und Verpackung, den Großmarkt und den Vertrieb über den Einzelhandel. Anschließend gelangen die Lebensmittel in die Welt des Verbrauchers, zur Verbreitung in Großküchen und zum Verzehr in Privaten Haushalten.

Text für Folie 2:

Lebensmittelverschwendung... auf dem Feld

Insgesamt bleiben 40 bis 50 Prozent der Ernte auf dem Feld zurück.

Erklärungen dazu:

Beispiele:

- Kartoffeln müssen der Norm entsprechen: Zu kleine, zu große oder herzförmige Kartoffeln werden schon auf dem Feld aussortiert. Eine kleine Stelle oder grüner Fleck reichen, um nicht im Sortiment zu landen.
- Bei Tomaten wird der „rot-ton“ gescannt. Zu helle oder zu dunkle Tomaten werden nicht verkauft.
- Krumme Gurken: Die EU-Kommission hatte die Gurken-Richtlinie deswegen erlassen, weil der Handel grade Gurken wollte, weil sie einfacher zu verpacken sind. Maximal 1 cm Krümmung auf 10 cm Länge. Über 20 Jahre lang durften die Gurken nicht im Supermarkt verkauft werden. Im Juli 2009 haben sich die Richtlinien geändert. Krumme Gurken dürfen wieder verkauft werden. Trotzdem wollen Supermärkten keine krummen Gurken.
- Bei Äpfeln gibt es noch EU-Normen: Äpfel dürfen nicht verkauft werden, wenn sie weniger als 6 cm Durchmesser haben. Je nach Sorte muss der Apfel eine bestimmte Färbung haben. Schorfflecken dürfen nicht größer als 0,25 Quadratzentimeter sein. Druckstellen werden bis zu einer Gesamtfläche von einem Quadratzentimeter akzeptiert, wenn sie nicht verfärbt sind.

Text für Folie 3:

Lebensmittelverschwendung... im Großhandel

???

Erklärungen dazu:

Eine unbestimmte Menge. Hier gibt es noch viel Forschungsbedarf.

Text für Folie 4:

Lebensmittelverschwendung... im Einzelhandel

14-50 kg pro Einwohner im Jahr werden im Einzelhandel verschwendet

Erklärungen dazu:

- „Supermärkte und Diskounter werfen 45kg pro Filiale pro Tag an noch genießbaren Lebensmitteln weg“ (vgl. Taste the waste an Min. 12)
- In Supermärkten könnte die Müllmenge reduziert werden, indem sie ihr Angebot an frischen Produkten gegen Abend oder am Wochenende ausdünnen
- Viele Artikel werden um den Kunden eine Frischegarantie zu geben lange vor dem Mindesthaltbarkeitsdatum aussortiert und ersetzt.

Text für Folie 5:

Lebensmittelverschwendung... in Kantinen



20% Abfall in Kantinen

Erklärungen dazu:

20% der Lebensmittel werden in Kantinen weggeworfen

Text für Folie 6:

Lebensmittelverschwendung... im eigenen Haushalt

20-30% der eingekauften Lebensmittel werden vernichtet. Das ist jede vierte bis fünfte Einkaufsstüte.

Erklärungen dazu:

Der Privatmensch ist ein Essenssünder und wirft im Schnitt 20 bis 30 Prozent seiner eingekauften Lebensmittel weg, also jede vierte bis fünfte Einkaufsstüte. Darunter ist ein Großteil originalverpackt, ungeöffnete und angebrochene Lebensmittel. Dazu kommen das nicht aufgegessene Mittagessen, der welke Salatkopf oder der etwas gräulich wirkende Wurstaufschnitt. Bei richtiger Lagerung und regelmäßiger Inspektion des Kühlschranks kann vieles Verhindert werden. Siehe dazu die Kühlschrankszonen von Horst.

- Zubereitungsreste z. B. Eierschalen = nicht vermeidbar
- Originale, angebrochene Lebensmittel = vermeidbar
- Speisereste = größtenteils vermeidbar

Kernsätze für die Folien zum Thema Lebensmittelverschwendung anhand verschiedener Dimensionen

Stand vom 10.12.2012

Quellen:

- Kreuzberger, Stefan/ Thurn, Valentin: Die Essensvernichter. Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist. Kiepenheuer & Witsch, 2011
- Film: Taste the waste von Valentin Thurn