

Wussten Sie...

- ☞ mehr als die Hälfte der Lebensmittel landen weltweit im Müll
- ☞ beim untersuchten österreichischen Lebensmittelhändler landen 45 kg genießbare Lebensmittel am Tag im Müll
- ☞ pro Haushalt und Jahr werden in Österreich durchschnittlich 400 Euro weggeworfen
- ☞ In Wien wird täglich jene Menge an Brot als Retourware vernichtet, mit der die zweitgrößte Stadt Österreichs, das ist Graz, versorgt werden kann.

Was sind Lebensmittelreste:

- **Zubereitungsreste:** fallen beim Putzen und bei der Zubereitung von Obst, Gemüse, Fisch und Fleisch an und sind großteils nicht essbare Bestandteile der Lebensmittel. Beispiele sind Eierschalen, Kaffeesud, Schalen und Knochen
- **Speisereste:** klassische Tellerreste nach der Mahlzeit
- **originale Lebensmittel:** Teil einer größeren Verpackungseinheit oder ganzes Stück eines unverpackten Lebensmittels, zum Beispiel ein ganzer Apfel
- **angebrochene Lebensmittel:** halbvolle Packungen, angeschnittene Lebensmittel



Wir sind Ökologschule



Fachschule Hartberg-St. Martin

Gartengasse 6
8230 Hartberg
Tel: 03332/62603
Fax: 03332/62603-4
<http://www.fs-hartberg.at>

Für den Inhalt verantwortlich: Ing. Christa Kainer



Lebensmittel - wertschätzen statt wegwerfen



Lebensmittel sind kostbar!



Lebensmittel wertschätzen statt wegwerfen



Was kannst du als Verbraucher tun?

- ☞ Einkäufe planen - Einkaufszettel schreiben
- ☞ Überlege, welche Vorräte du noch zu Hause hast
- ☞ Kaufe nur so viel, wie du wirklich brauchst
- ☞ Hungrig einkaufen führt zu falschen Entscheidungen
- ☞ Entscheide selber was du brauchst, anstatt die Werbung darüber bestimmen zu lassen.
- ☞ Kaufe eher kleine Mengen und nimm auch Früchte und Gemüse, die nicht makellos sind.
- ☞ Kaufe saisonale und regionale Produkte. Diese Lebensmittel wurden weniger weit transportiert.
- ☞ Koche nicht zu große Mengen und verwerte Essensreste für andere Mahlzeiten
- ☞ Kontrolliere Vorräte regelmäßig auf Haltbarkeit und verbrauche diese, bevor sie verfallen oder verderben.
- ☞ Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Wegwerfdatum. Nach Ablauf des MHD muss die Ware nicht schlecht sein. Verlasse dich auf deinen eigenen Geruchs- und Geschmacksinn
- ☞ Ziehe eigene Kräuter und Gemüse im Garten, auf dem Balkon oder auf der Fensterbank
- ☞ Lebensmittel teilen statt wegwerfen

Was können Sie als Händler tun?

- ☞ Füllen Sie Ihre Regale nicht bis kurz vor Geschäftsschluss mit verderblichen Waren auf.
- ☞ Setzen Sie Waren kurz vor dem Ablauf des MHD herunter
- ☞ Bieten Sie Obst und Gemüse, das am nächsten Tag nicht mehr frisch genug sein wird, zu reduziertem Preis an.
- ☞ Akzeptieren Sie krumme Gurken und „Herzkartoffeln“ vom Zulieferer.
- ☞ Spenden Sie überschüssige Ware an die lokale Tafel.
- ☞ Bieten Sie kleine Verpackungseinheiten oder lose Ware an.
- ☞ Werben Sie mit dem Motto: „Besser auf dem Teller als in der Tonne“
- ☞ Weniger ist mehr: Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen kann ein Imagegewinn für ihr Geschäft sein und mehr Kunden bringen oder binden. Geringe Abfallmengen sparen zudem Kosten.



Vernichtung von Lebensmitteln

- ein globales Problem

Umsonst produzierte Nahrungsmittel

- ☞ gehen einer Milliarde hungernder Menschen verloren,
- ☞ verbrauchen riesige Mengen an Energie
- ☞ tragen zum Klimawandel bei
- ☞ verknappen das vorhandene Trinkwasser
- ☞ verursachen die Fehlnutzung wertvoller Flächen

Nahrungsmittelverschwendung in diesem Ausmaß ist ökologisch und moralisch nicht zu verantworten.

Hilf mit, durch achtsamen Umgang mit den Lebensmitteln die Verschwendung zu verringern.

Filmtipp: „Taste the waste“ von Valentin Thun

Buchtip: „Die Essensvernichter“ von Stefan Kreuzberger

