

# SAVE FOOD WASTE

- 1. Allgemeine Fakten**
- 2. Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum**
- 3. Lebensmittelverschwendung zu Hause**
- 4. Lebensmittelverschwendung in Geschäften**

Text hier eingeben



# ALLGEMEINE FAKTEN

## Ohne Lebensmittelverschwendung würden....

1/4 l  
Wasser  
gespart  
werden

2.6 Mio. ha  
Ackerland  
gespart  
werden

1/3 weniger  
Fläche für  
Landwirtschaft  
verbraucht  
werden

pro Jahr 80  
Tausend  
Arten  
weniger

viele Tiere  
nicht zum  
Wegwerfen  
sterben

1,8 Milliarden Tonnen Essen werden weltweit pro Jahr weggeworfen. Das sind  $\frac{1}{3}$  aller Lebensmittel. Auch werden 250 km<sup>3</sup> Wasser für Lebensmittel, die weggeworfen werden verbraucht. Jährlich werden 3,3 Milliarden Tonnen Co<sup>2</sup> für die Herstellung von Lebensmittel verbraucht. Das jährlich weggeworfene Essen würde für 2 Milliarden Menschen reichen, so müsste also niemand mehr hungern.

# MINDESTHALTBARKEITSDATUM UND VERBRAUCHSDATUM

## Was ist der Unterschied?

Das *Mindesthaltbarkeitsdatum* zeigt den Tag an, bis zu dem das Produkt mindestens haltbar ist. Das heißt jedoch nicht, dass das Produkt ab diesem Tag verfault und nicht mehr essbar ist. Wenn man kleine Mengen davon probiert und an Aussehen, Geschmack und Geruch nichts fehlt, kann man das Produkt auch noch nach dem vorgegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum essen.

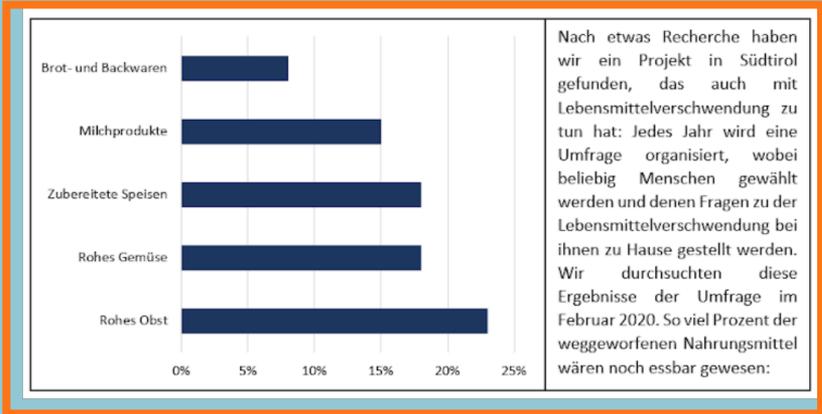
Das *Verbrauchsdatum* hingegen zeigt den Tag an, bis zu dem das Produkt gegessen werden kann, wenn es bei richtiger Temperatur aufbewahrt wird. Nachher ist das Produkt nicht mehr essbar. Das ist vor allem bei Fleischprodukten sehr wichtig, damit Infektionen verhindert werden können.

So lange sind folgende Lebensmittel, mit der richtigen Aufbewahrung, noch nach dem eigentlichen Mhd essbar:

Schnittkäse: 56 Tage  
Marmorkuchen: 70 Tage  
Tofu: 6 Monate  
Joghurt: 9 Monate  
nie verfallen: Salz, Reis, Kaffee



# LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG ZU HAUSE



Folgendes kann jeder bei sich zu Hause tun, um solche Verschwendungen zu vermeiden:

- \* Wenn zu viel gekocht wird kann man das Essen für eine spätere Mahlzeit aufbewahren oder die übrigen Reste seinen Haustieren geben, wie z.B. Hunden, Hühnern oder Schweinen.
- \* Wenn Nahrungsmittel schon das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht haben, kann man kleine Portionen der Nahrungsmittel probieren, bevor man sie entsorgt.
- \* Kauft man zu viel ein, kann man die übrigen Nahrungsmittel in einem gekühlten Ort, wie der Keller, aufbewahren oder zu anderen Speisen, wie Kuchen oder Gebäck, verarbeiten.
- \* Eine andere Lösung für dieses Problem wäre auch, sich einen Einkaufszettel zu schreiben und so auf die Menge des Einkaufs zu achten.

# LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG IM GASTGEWERBE

In einem Interview mit der Leiterin des Geschäfts Schäfer (Martina Schäfer) haben wir erfahren, dass Lebensmittel, die kurz vor der Ablauffrist des Mindesthaltbarkeitsdatums stehen, zuerst auf 30%, dann auf 50% reduziert werden und in attraktiven Flächen des Verkaufsraumes platziert werden. Lebensmittel, die das Mindesthaltbarkeitsdatum bereits überschritten haben, werden entweder am Mitarbeitereingang platziert, wo die Angestellten die Waren mit nach Hause nehmen können oder sie werden der Kassiererin gegeben, die sie dann an bedürftige Stammkunden verschenkt. Manche Lieferanten nehmen die abgelaufene Ware zurück und sind selbst organisiert, dass diese wiederverwendet werden kann. Obst und Gemüse, das nicht mehr schön und verkäuflich ist, wird zur Seite gelegt und einem Bauer für seine Tiere zB. Schweine gegeben.

Wir haben erfahren, dass viele Kunden noch immer mit dem Auge und ohne Bewusstsein bzw. Verständnis kaufen und es deshalb vorkommt, dass zB. Früchte, die von Außen betrachtet nicht mehr so schön sind, übrig bleiben.

1,6 Milliarden Tonnen Lebensmittel landen weltweit pro Jahr im Müll. Dies ist das Ergebnis einer im August veröffentlichte Studie der Unternehmensberatung Boston Consulting. Manche Produkte schaffen es gar nicht erst in die Supermarktregale, sie werden bereits in der Produktion aussortiert. Andere Lebensmittel werden nach Verarbeitung und Lagerung entsorgt. Nur ein Fünftel der weggeworfenen Lebensmittel geht auf das Konto der Verbraucher.

# LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG IM GASTGEWERBE

Wir haben einer Hotelbesitzerin in Sexten (Pustertal) zur Lebensmittelverschwendung im Gastgewerbe ein paar Fragen gestellt: Wenn ein Gast bei der Mahlzeit etwas übrig lässt können diese Reste nicht wie zu Hause vielleicht abends oder am nächsten Tag gegessen werden. Solche Reste müssen aus hygienischen Gründen weggeworfen werden. Generell gibt es mehr

Wenn aber zu viel gekocht wird, kann dies, wenn möglich, wiederverwendet werden:

- \* Mitarbeiter nehmen überschüssiges mit nach Hause
- \* Reis kann zu Reis Bällchen verarbeitet werden
- \* Nudeln können als Nudelsalat angeboten werden
- \* die Besitzer selbst essen oft überschüssiges Essen

Lebensmittel werden nachdem sie abgelaufen sind, weggeworfen, aber wenn sie noch gut sind, selbst hergenommen. Man kann beispielsweise einen abgelaufenen Joghurt nicht auf das Buffet stellen, da sich die Gäste sonst beschweren.

Lebensmittelverschwendung wird vermieden indem:

- \* es einen Beauftragten gibt, der dies immer im Auge behält
- \* die Gäste ihre Menüauswahl für das Abendessen schon am Morgen auf der Menükarte ankreuzen und die Küche gezielter vorbereitet werden kann
- \* es nur wenig Buffetauswahl (Vorspeisen, Salat) gibt
- \* die Küche gut über die Personenbelegung informiert wird und so gezielt eingekauft werden kann.

# ORGANISATIONEN BRUNECK

## LeO

Die Organisation **LeO** (Lebensmittel & Orientierung) wurde am 07. Februar 2013 vom Sozialsprengel Bruneck & Umgebung, dem deutschen und italienischen Pfarrgemeinderat und der Vinzenzgemeinschaft in Bruneck gegründet. Bis heute können bedürftige Menschen, die eine "kleine" Rente, Kurzarbeit, Krankheit, Schulden,... usw. haben, dort maximal einmal pro Woche Lebensmittel abholen. Die Ration der Lebensmittel hängt von der Anzahl der Familienmitglieder und der lagernden Ware ab. LeO wird finanziell von vielen anderen Organisationen und Spendengeldern unterstützt. Die Lebensmittel bekommt die Organisation vorwiegend von den Einwohnern Brunecks. Mehrmals pro Woche können die Ehrenamtlichen Mitarbeiter der Organisation in Bäckereien und Geschäften kostenlose Ware mit kurzem Verfallsdatum abholen. Damit die bedürftigen Menschen auch mit Gemüse/Salat/Kartoffeln usw. versorgt werden können, unterstützen auch zahlreiche Bauern das Projekt.



# ORGANISATIONEN BRUNECK

## Bröseljäger

Marilena Tomasoni von der Organisation "Bröseljäger" ist eine der Gründerinnen dieses Projekts und hat uns deshalb einige Fragen beantwortet.

Die Idee, dieses Projekt zu starten, wurde vor 5 Jahren geboren. Die Bröseljägergruppe, die Teil des Vereins Volontarius ist, bestand bereits seit 2013 in Bozen. Im März 2013 hatte der Sozialbezirk bei einem Treffen vorgeführt, wie die Zahl der Menschen, die in schwierigen Situationen leben, zunahm. Bei dieser Gelegenheit machte Volontarius auf eine Initiative namens "Bröseljäger" aufmerksam, eine Initiative, die interessant erschien, weil man einerseits Lebensmittelabfälle bekämpfen konnte, indem man das sammelt, was am Ende des Tages unverkauft bleibt, und andererseits einen sozialen Dienst leistete, indem man das, was man sammelte, an Menschen verteilte, die es brauchten.

Am Anfangs wurde Kontakt zu Verbänden und Gruppen aufgenommen, die Beziehungen zu Menschen in Not hatten. Die ganze Organisation läuft immer noch über solche Gruppen und hat keinen Kontakt zu den Bedürftigen.

Die Unternehmen, die Lebensmittel spenden, haben mit der gemeinnützigen Organisation "Bröseljäger" keine schriftliche Vereinbarung. In der Regel sind die Lieferanten der Lebensmittel immer die Selben. Sie spenden freiwillig und mit großem Respekt an die Organisation.

### QUELLEN:

<https://www.consumer.bz.it/de/lebensmittelverschwendung-geht-uns-allehttps://www.rainews.it/tgr/tagesschau/articoli/2020/02/tag-lebensmittelverschwendung-suedtirol-aktionstag-verbraucherzentrale-fcb67a9f->

[bc17-4f46-8fbe-9c4144a5f3d5.html#:~:text=Italienweit%20werden%20pro%20opf%20pro,S%3%BCdtirol%20ist%20die%20Verschwendung%20geringer.&text=Die%20Verbraucherzentrale%20S%3%BCdtirol%20hat%20in,jeder%20S%3%BCdtiroler%2022%20Kilogramm%20verschwendet.](https://www.rainews.it/tgr/tagesschau/articoli/2020/02/tag-lebensmittelverschwendung-suedtirol-aktionstag-verbraucherzentrale-fcb67a9f-bc17-4f46-8fbe-9c4144a5f3d5.html#:~:text=Italienweit%20werden%20pro%20opf%20pro,S%3%BCdtirol%20ist%20die%20Verschwendung%20geringer.&text=Die%20Verbraucherzentrale%20S%3%BCdtirol%20hat%20in,jeder%20S%3%BCdtiroler%2022%20Kilogramm%20verschwendet.)

<https://www.ardmediathek.de/ard/video/quarks/wie-wir-essen-retten-koennen/wdr-fernsehen/Y3JpZDovL3dkci5kZS9CZWl0cmFnLWJiYWVmNTY2LTU0NGYtNDZhYS1iZWJl>

