

ZUM WEGGWERFEN PRODUZIERT!

Jährlich landen in Deutschland 11 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll...
...das fängt schon in der **Landwirtschaft** an

...auch **Industrie und Großverbraucher** tragen mit **3,74 Mio. Tonnen** (das entspricht 34%) dazu bei

...weitere **550.000 Tonnen**, also 5%, werden im **Handel** weggeworfen

...aber den größten Teil verschwenden die **Verbraucher**: 61% aller weggeworfenen Lebensmittel, das sind **6,67 Mio. Tonnen**.

Und das obwohl allein wir im Haushalt pro Kopf 53 kg im Jahr, rund 235€, sparen könnten!

Dabei belastet Lebensmittelverschwendung nicht nur den Geldbeutel, sondern auch unsere Erde, denn...

... für die verschwendeten Produkte werden Ressourcen (wie Wasser, Land, Arbeitskraft...) verbraucht

... für die Herstellung von nicht konsumierten Produkten wird die biologische Vielfalt unnötig zerstört

... die Lebensmittelpreise steigen (besonders in Entwicklungsländern), da die Produktion aufgrund der durch Verschwendung verlorenen Produkte erhöht wird und keine Vorräte angelegt werden können

... die Produktion nicht konsumierter Lebensmittel sorgt für einen enormen und vermeidbaren Klimagasausstoß

Bei weniger Verschwendung wäre es möglich...
...Ressourcen effektiver, nachhaltiger und sorgsamer zu nutzen

...Speicher oder Vorräte für Getreide bzw. Grundnahrungsmittel anzulegen und so eine Stabilisierung oder Senkung der Lebensmittelpreise zu erreichen

...die ohnehin bedrohte biologische Vielfalt zu schützen und die Ökosysteme unserer Erde weniger zu belasten

...enorme Mengen an Treibhausgasen einzusparen (z.B. könnte unser CO²-Ausstoß um volle 10% verringert werden)

Oft haben schon kleinste Entscheidungen im Alltag großen Einfluss auf unsere Umwelt!
Daher liegt es in unserer Verantwortung sinnloser Verschwendung entgegen zu wirken.

Helfen auch Sie dabei durch bewussteren Konsum zum Schutz der Umwelt beizutragen!

Das Mindesthaltbarkeitsdatum:

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist eine Empfehlung des Herstellers, ein Produkt bis zum angegebenen Zeitpunkt aufzubauchen. Bis dahin ist gewährleistet, dass alle Bestandteile des Produktes volle Qualität bieten - hierzu gehören Geschmack, Geruch, Konsistenz, Farbe und Aussehen. Das heißt, dass ein Produkt mit Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht unbedingt schlecht ist. Voraussetzung ist allerdings, dass das Produkt ungeöffnet war und richtig gelagert wurde. Das Mindesthaltbarkeitsdatum gilt also nur für ungeöffnete Produkte. Eine offene Packung lässt Sauerstoff, Feuchtigkeit und Mikroorganismen hinein, sodass das Produkt schneller verderben kann. So findet man auf einigen Verpackungen Angaben darüber, wie lange das Produkt nach Anbruch haltbar ist.

Es gilt also: Augen, Nase und Mund vertrauen und selbst entscheiden.

Greenpeace ist eine internationale Umweltorganisation, die mit gewaltfreien Aktionen für den Schutz der Lebensgrundlagen kämpft. Unser Ziel ist es, Umweltzerstörung zu verhindern, Verhaltensweisen zu ändern und Lösungen durchzusetzen. Greenpeace ist überparteilich, politisch und finanziell unabhängig und nimmt keine Gelder von Regierungen, Parteien oder der Industrie.

Impressum
Greenpeace Wuppertal, Döppersberg 20, 42103 Wuppertal
0202/441780, www.greenpeace.de/wuppertal
V.i.S.d.P. Janina Binner

Der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken

Tipp 1: Gezielt einkaufen

Kontrollieren Sie vor dem Einkauf, welche Lebensmittel noch vorrätig sind und schreiben Sie einen Einkaufszettel.

Tipp 2: Mahlzeiten planen

Berücksichtigen Sie bei der Essensplanung Lebensmittel, die bald verbraucht werden müssen. Tipp: Achten Sie beim Einräumen darauf, dass Sie die Lebensmittel, deren Haltbarkeit bereits fortgeschritten ist, vorne platzieren.

Tipp 3: Kleine Mengen kaufen

Bei frischen Produkten ist es ratsam nur so viel zu kaufen, wie Sie zeitnah verbrauchen können. Auf Märkten sind Lebensmittel, wie z.B. Eier oder Gemüse in kleinen Mengen erhältlich. So kann die Menge Ihrem Bedarf angepasst werden.

Tipp 4: Großpackungen teilen

Manchmal lohnt es sich, Waren, aufgrund Ihres vergleichsweise günstigeren Preisen, in Großpackungen zu kaufen. Sie können Produkte, die in der Großpackung günstiger sind, mit Freunden oder Nachbarn teilen, falls Sie in einem kleineren Haushalt leben.

Tipp 5: Immer makellos?

Obst und Gemüse, das schlecht gewachsen ist oder einen Makel hat, landet oftmals im

Supermarktmüll, da es von Käufern nicht beachtet wird. Dabei müssen Produkte, die eh klein geschnitten werden, nicht immer makellos sein.

Tipp 6: Lebensmittel gekühlt transportieren

Bei frischen Produkten wie Milchprodukten darf Kühlkette nicht unterbrochen werden. Im Sommer ist es also ratsam eine Kühltasche mit zum Einkaufen zunehmen.

Tipp 7: Lebensmittel richtig lagern

Lebensmittel bleiben länger genießbar, wenn man sie korrekt lagert. Im Kühlschrank lassen sich die meisten Gemüsesorten gut aufbewahren – ausgenommen sind allerdings Kartoffeln und Tomaten. Zudem ist es ratsam Brot ungeschnitten zu kaufen, damit es nicht austrocknet.

Tipp 8: Reste einfrieren

Abgekühlte Speisereste lassen sich in einem sauberen Behälter und zugedeckt bis zu mehreren Tagen im Kühlschrank aufbewahren. Auch Einfrieren ist eine Möglichkeit. Gerade kleinere Haushalte können dies gezielt nutzen, indem sie einmalig mehr kochen als gebraucht wird und die Reste portionsweise im Kühlschrank einlagern oder einfrieren.

Tipp 9: Kreativ kochen

Nicht immer lassen sich Speisereste vermeiden. Aus übriggebliebenen Speisen und Resten lassen sich leckere Mahlzeiten gestalten. Seien Sie kreativ oder suchen Sie im Internet nach Rezepten.

LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG?



NEIN DANKE!

GREENPEACE
Wuppertal *jugend.*