

Verschwendung von Lebensmitteln

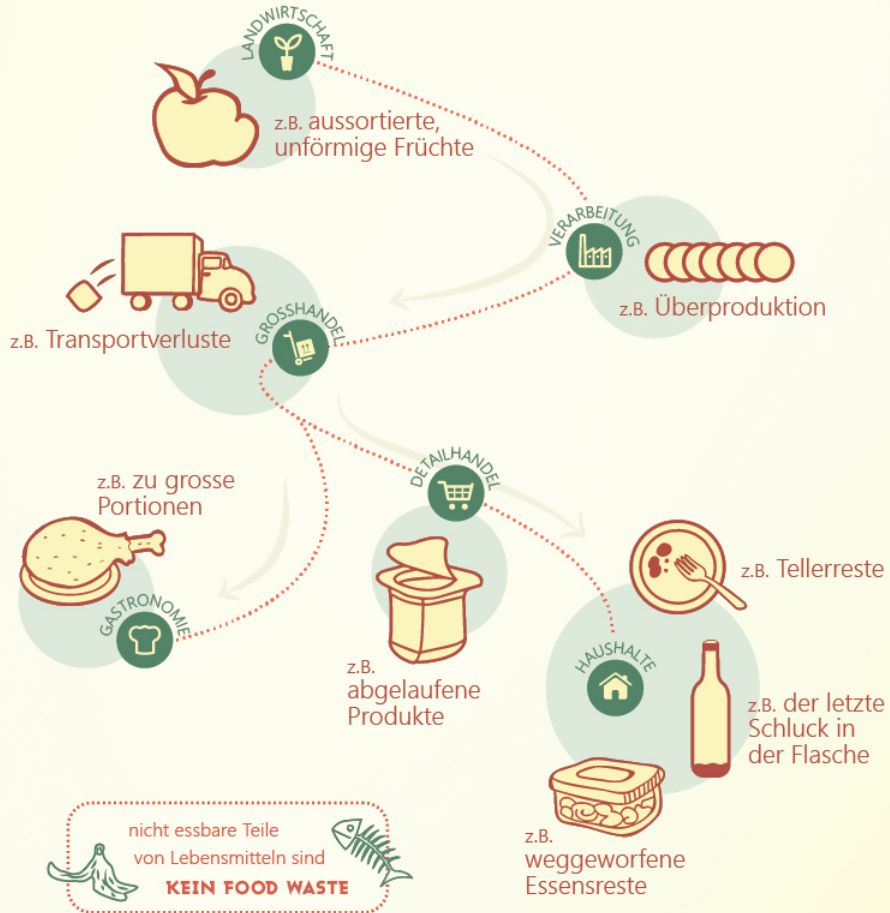
Foodwaste ist heutzutage ein grosses Thema. Doch was steckt dahinter? Rund ein Drittel aller in der Schweiz produzierten Lebensmittel geht zwischen Feld und Teller verloren oder wird verschwendet. Das sind 300kg/Person oder über 2 Millionen Tonnen Nahrungsmittel pro Jahr. Das entspricht rund 140'000 Lastwagen, die aneinandergereiht eine Kolonne von Zürich bis Madrid ergeben würden. Fast die Hälfte der Abfälle werden in Haushalten und der Gastronomie verursacht. Was können wir dagegen tun?

- Kleine Mengen einkaufen. Hierfür eignet sich unser lokaler Volg, der Dorfmarkt oder die Hofläden auf dem Bauernhof hervorragend.
- Wer grössere Mengen einkaufen will, sollte sich einen Menuplan für die kommenden Tage zusammenstellen.
- Beim Einkaufen auf das Ablauf- resp. das Mindesthaltbarkeitsdatum achten. Achtung: Ein Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums heisst nicht, dass das Produkt nicht mehr geniessbar ist.
- Reste z.B. zu einem frischen Salat dazu schneiden oder in einem Eintopf verwerten. Oder einfach das Essen vom Vortag als Mittagessen ins Büro mitnehmen.
- Der Fantasie einfach freien Lauf lassen oder sich weitere Tipps und interessante Informationen unter www.foodwaste.ch einholen.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an energie.umwelt@affeltrangen.ch

Was ist **FOOD WASTE**?

Food Waste sind Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert wurden und auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren gehen oder weggeworfen werden.



QUELLEN: Global Food Losses and Food Waste - extent causes and prevention, FAO, 2011
 Lebensmittelverluste in der Schweiz - Ausmass und Handlungsoptionen, foodwaste.ch, WWF Schweiz, 2012
COPYRIGHT: foodwaste.ch 2014 **GRAFIK:** brief.pt

