

ZU VIEL LEBENSMITTEL VERSCHWENDUNG

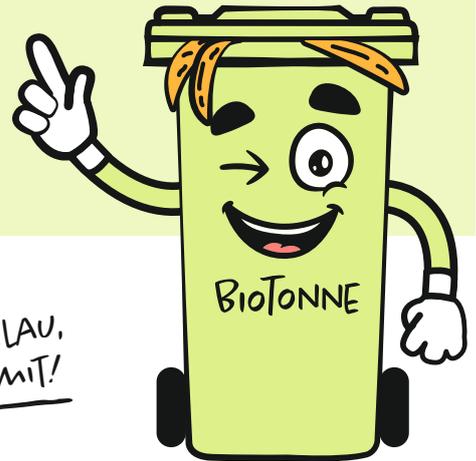


Haben wir Tomaten auf den Augen?!

Wussten Sie, dass jede Person in Österreich jährlich rund 70 Kilogramm an Lebensmittel verschwendet?

Dadurch landen **650.000 Tonnen** Lebensmittel einfach im Müll. Das Erstaunliche daran: Wir könnten mehr als die Hälfte davon retten. Denn **358.000 Tonnen** davon sind vermeidbare Lebensmittelabfälle.

Wie kann das gelingen?



(NICHT) VERMEIDBARE LEBENSMITTELABFÄLLE

Lebensmittelabfälle sind nicht gleich Lebensmittelabfälle. Wir unterscheiden zwischen vermeidbaren und nicht vermeidbaren Lebensmittelabfällen. Bananenschalen, Eierschalen, Fischgräten sind typische Beispiele für nicht vermeidbare Abfälle. Denn sie haben eines gemeinsam: Sie sind nicht essbar. Vermeidbare Lebensmittel hingegen sind zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung noch genießbar. Oder wären bei rechtzeitiger Verwendung genießbar gewesen. Und genau dafür wollen wir Sie motivieren: Mit einfachen Erklärungen und praktischen Tipps Ihre vermeidbaren Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

PLATZ 1: PRIVATHAUSHALTE

Nicht immer ist der erste Platz auch der beste Platz: Privathaushalte sind mit einem Anteil von 63 % die größten Verschwender. Die Verschwendung passiert schleichend. Hier ein bisschen hart gewordenes Brot, dort ein paar Reste vom Vortag. Zudem landen immer noch zu viele einwandfreie Produkte mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum im Müll.

**JÄHRLICH RUND
358.000 TONNEN AN
VERMEIDBAREN
LEBENSMITTEL-
ABFÄLLEN**

in Österreich*

*Angaben ohne Produktions-
abfälle aus Landwirtschaft

63%
Privat im Haushalt

16%
Außer-Haus-Verzehr
(Gastronomie, Kantinen, etc.)

11%
Verarbeitung und Produktion

10%
Supermarkt und Großhandel



DIE FOLGEN UNSERES VERHALTENS

Das ökologische Problem

Es wird Sie nicht überraschen, dass durch weggeworfene Lebensmittel wichtige Ressourcen wie Wasser verschwendet werden. Aber wussten Sie, dass rund 10% des globalen Ausstoßes an Treibhausgasen auf das Konto der Lebensmittelverschwendung geht? Denn Herstellung, Verarbeitung, Transport und Lagerung unserer Nahrungsmittel verbrauchen Energie und Ressourcen. Es liegt in unserer Hand dies zu ändern: Der Kauf von regionalen und saisonalen Lebensmitteln schmeckt nicht nur, sondern hat auch einen positiven Einfluss auf Natur und Umwelt.

Das ökonomische Problem

Wer schmeißt €800 einfach in die Tonne?
Die Antwort ist simpel: Wir alle! Denn im Durchschnitt geben österreichische Haushalte €800 für Lebensmittel aus, die sie nicht konsumieren.

Das moral-ethische Problem

Während rund 690 Millionen Menschen weltweit hungern, verschwenden wir gleichzeitig enorme

Mengen an Lebensmitteln. Um Ernährungssicherheit für mehr Menschen zu gewährleisten, muss ein Ausgleich gefunden werden. Die Vereinten Nationen (UNO) haben sich zum Ziel gesetzt, bis 2030 die Lebensmittelabfälle um die Hälfte zu verringern und Lebensmittelverluste zu reduzieren.

UNSER GEMEINSAMES ZIEL:

Ein bewusster und nachhaltiger Umgang mit unseren kostbaren Lebensmitteln!

Tag der Lebensmittelrettung

Es ist kein Zufall, dass am 26. Mai der Tag der Lebensmittelrettung ist. Bis zu 40% aller weltweit produzierten Lebensmittel werden nie gegessen. So gesehen, werden also alle bis zum 26. Mai produzierten Lebensmittel umsonst produziert.

SO WERDEN AUS
LEBENSMITTEL-
ABFÄLLEN WERTVOLLER
KOMPOST UND BIOGAS:



Lebensmittelabfall - Verpackung = Biotonne

Ihre Biotonne können Sie in Ihrer Gemeinde anmelden und helfen damit Entsorgungskosten zu sparen.

