1. **Zahlen, Daten, Fakten…….**
   a. Joghurtsorten im Angebot: *…> 100*……..
   b. Circa *50* % der Lebensmittel landen auf dem Müll!
   c. Ein französischer Supermarché produziert im Jahr ca. *500 - 600 t* Müll.
   d. *40 - 50 %* einer Kartoffelernte werden aussortiert, weil die Kartoffeln nicht den Handelsnormen entsprechen.
   e. In den USA werden *5 -10* % der Ernte untergepflügt.
   f. Ein Durchschnittshaushalt in Österreich wirft pro Jahr genießbare Lebensmittel im Wert von *400 Euro* in den Müll.
   g. In Deutschland wandern jährlich Lebensmittel im Wert von bis zu *20 Mrd. Euro* in die Tonne (entspricht dem Jahresumsatz einer großen Supermarktkette in Deutschland).

2. Nennen Sie die globalen Folgen der Lebensmittelverschwendung!

*Lebensmittelmüll verursacht enorme Methanemissionen und trägt dadurch massiv zur **Klimaerwärmung** bei.*
*Zur Produktion des Lebensmittelmülls werden wertvolle **Energie**- und **Wasser**ressourcen vergeudet.*
*Verschwendung von LM treibt v. a. Weltmarktpreise für Getreide in die Höhe → **Welthungerproblematik** verschärft sich*

3. Ursachen der Lebensmittelverschwendung

z. B.

- *Handelsnormen: Lebensmittel werden nur nach ästhetischen/praktischen Gesichtspunkten, nicht aber nach ihrem ernährungsphysiologischen Wert beurteilt.*
- *landwirtschaftliche Überproduktion*
- *produktionsbedingter Ausschuss bei industrieller Verarbeitung (z. B. Fischfilet oder Pommes zugeschnitten mit bestimmter Form)*
- *Anspruch der Verbraucher: Handel soll Riesensortiment von 7.00 Uhr bis 24.00 Uhr bereitstellen*
- *Industrie legt Mindesthaltbarkeitsdatum fest, Verbrauchern ist der Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum nicht klar (evtl. mit Schülerinnen und Schülern klären), viele genusstaugliche LM werden von Handel und Verbrauchern entsorgt nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums.*
- *Seit 2006 EU-Verbot: Lebensmittelabfälle dürfen nicht mehr an Tiere verfüttert werden → Getreidebedarf in Form von Tierfutter steigt (in Japan patentiertes Verfahren zum Recyceln von Essensresten, werden vor Verfüttern sterilisiert)*
- *fehlende Wertschätzung für Lebensmittel in der Gesellschaft*
- *Lebensmittel sind zu günstig (früher wurden 40 % des Monatseinkommens für Lebensmittel benötigt, heute nur noch ca. 10 %).*
- *schlechte Haushalts-, Einkaufsplanung → Lebensmittel verderben*

- *zu viel gekocht + keine Resteverwertung*
- *zu viel Inhalt in Fertiggerichten…..*

4. Lösungsansätze/Ideen/Projekte

z. B. zusammengefasst: ***RRR – reduce – redistribute and recycle***

- *bewusste Verbraucher*
- *verantwortungsvolle Händler und Produzenten*
- *Politik, die Wegwerfen bestraft und nachhaltiges Handeln belohnt →* ***EU-Projekt Fusions*** *(= Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies). Das Projekt hat das Ziel, die Menge an Lebensmittelabfällen in der Europäischen Union signifikant zu reduzieren, konkret bis 2020 diese zu halbieren.*
- *Verbraucheraufklärung: Nahrungswissen – Mindesthaltbarkeitsdatum, Kenntnisse in Nahrungszubereitung verbessern, Ideen zur Resteverwertung*
- *Projekte mit Kindern, die die Wertschätzung der Nahrungsmittel erhöhen*
- *„Stoppeln“*
- *Einzel- und Großhandel sortieren einzelne, verdorbene Produkte aus und Schenken Nicht-Verkäufliches an Mitarbeiter und Tafeln*
- *Essensreste im Restaurant einpacken lassen*
- *Bsp. Japan: Essensreste recyceln zu Tierfutter*
- *Brotreste werden zu Tierfutter oder Heizpellets verarbeitet.*
- *Verbraucher akzeptieren geringeres Warenangebot v. a. am Tagesende.*
- *Verbraucher überdenken ihr Einkaufsverhalten (mehr Planung, weniger Impulskäufe).*
- *„Müll-Diving“*
- *In den Niederlanden darf der Käufer, der ein Produkt entdeckt, das zwei Tage vor Mindesthaltbarkeitsdatum ist, dieses umsonst mitnehmen.*
- *Manche Supermärkte bieten Produkte kurz vor dem Mindesthaltbarkeitsdatum preisreduziert an.*
- *Kooperativen in den USA (CSA=Community Supported Agriculture) = direkt vom Erzeuger zum Verbraucher (ohne Zwischenhandel)*
- *Agrarsubventionen, die nicht einer nachhaltigen Landwirtschaft dienen, müssen abgeschafft werden*
- *Qualitätsnormen, die nur den Interessen von Transport- und Verarbeitungsindustrie geschuldet sind, müssen abgebaut werden*
- *Lebensmittelreste zur Biogasproduktion einsetzen*