



ZUSAMMEN GEGEN  
*Lebensmittel-*  
*verschwendung*



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Agriculture,  
de la Viticulture et de la  
Protection des consommateurs



## VORWORT



FERNAND ETGEN  
Minister für Landwirtschaft, Weinbau  
und Verbraucherschutz



## *Lebensmittelverschwendung:* EIN PROBLEM, DAS UNS ALLE ANGEHT

Jahr für Jahr verderben weltweit 1,3 Milliarden Tonnen genießbarer Lebensmittel oder landen im Müll. Laut diesen extrem hohen Zahlen der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) entspricht dies in etwa einem Drittel aller für den menschlichen Verzehr produzierten Lebensmittel!

Auch in Europa wird viel Essen vergeudet: Jeder Einwohner produziert durchschnittlich an die 180 kg Lebensmittelabfälle. Ein Drittel davon, also 60 kg, könnte leicht vermieden werden. Es ist unverantwortlich, die Augen vor einer derartigen Verschwendung zu verschließen, insbesondere da jeder 9. Mensch auf der Welt an Unterernährung leidet. Nicht nur aus ethischen und umweltbezogenen Gründen ist die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Auch für die Wirtschaft entstehen aufgrund dieser Abfälle enorme Kosten. Anstatt sie

unnützlich zu vergeuden, müssen unsere Ressourcen wie Strom, Wasser und Boden geschützt werden.

Die Regierung hat angesichts dieses unannehmbaren verschwenderischen Umgangs den Kampf gegen Verschwendung zu einer ihrer Prioritäten erklärt. Eine der wichtigsten Aktionen in diesem Zusammenhang ist eine Informationskampagne, um die Verbraucher für verantwortungsvolle Kaufentscheidungen zu sensibilisieren. Eine in Luxemburg von der Umweltverwaltung durchgeführte Studie hat ergeben, dass in jedem Haushalt täglich etwa 1 kg Nahrung weggeworfen wird. Es ist meiner Meinung nach demnach sehr wichtig, dass wir unserer Möglichstes tun, um diesen Abfall erheblich zu reduzieren.

Strengen wir uns an, werden wir zu verantwortungsbewussten Verbrauchern!



## Lebensmittelverschwendung:

### ZAHLEN & FAKTEN



#### WELTWEIT

**1,3 Milliarden Tonnen/Jahr**

essbarer Lebensmittel werden weggeworfen oder verderben = 1/3 aller für den menschlichen Verzehr produzierten Lebensmittel verderben oder werden vergeudet



#### EUROPA

**180 kg Lebensmittelabfälle**

pro Einwohner und Jahr

→ von denen 60 kg vermieden werden könnten

Quelle: Europäische Kommission

#### VERTEILUNG DER LEBENSMITTEL- VERSCHWENDUNG

Haushalte  
42 %

Agrar- und  
Nahrungsmittel-  
industrie  
39 %

Gaststättengewerbe  
14 %

Einzelhändler  
5 %





### WIRTSCHAFTSASPEKTE

Jahr für Jahr verderben weltweit 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel oder landen im Müll  
= eine geschätzte Verschwendung von ca. 565 Milliarden Euro

### UMWELTASPEKTE

Lebensmittelverschwendung  
= 250 km<sup>3</sup> Wasser werden verschwendet = 3 x der Genfer See  
= 30 % der Anbauflächen werden verschwendet  
= 3,3 Gigatonnen CO<sub>2</sub> gelangen in die Atmosphäre  
= bis zu 80 % der jährlichen CO<sub>2</sub>-Emissionen Chinas



Quelle: Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen

### ETHISCHE ASPEKTE

1/3 der weltweit produzierten Lebensmittel wird vergeudet, obwohl jeder 9. Mensch an Unterernährung leidet!

### DEFINITION

Mit Lebensmittelverschwendung sind Waren gemeint, die zur menschlichen Ernährung bestimmt sind und entweder verderben, weggeworfen oder entsorgt werden.

Den Großteil dieses Verlusts an Nahrungsmitteln machen Obst und Gemüse (44 % der täglich anfallenden Speiseabfälle) aus, gefolgt von Backwaren (15 %), zubereiteten Speisen (12 %) und Milchprodukten (8 %).

Nicht essbare Bestandteile wie Gemüseschalen, Knochen, Fett, Fischgräten und Eierschalen gelten als unvermeidbare Abfälle.



Quelle: Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen



## *Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung:*

### AKTIONSPLAN

#### EINKAUFEN MIT KÖPFCHEN

Planen Sie Ihre Mahlzeiten, überprüfen Sie Ihre Lebensmittelvorräte, machen Sie eine Einkaufsliste und kaufen Sie nur die benötigte bzw. eine kleine Menge ein.

#### ÜBERPRÜFEN SIE DAS VERFALLSDATUM

**VD:** Das Verbrauchsdatum ist das Datum, ab dem ein Produkt eine unmittelbare Gefahr für die Gesundheit darstellen könnte. Ist dieses Datum abgelaufen, ist das Produkt ungenießbar und sollte auch nicht mehr eingefroren werden (frisches Fleisch und Fisch). Das VD ist folgendermaßen gekennzeichnet:

**„Verbrauchen bis ...“**

source: Service-Public.fr



**MHD:** Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist ein informatives Datum, bis zu dem das Produkt ohne Geschmacks- oder Qualitätseinbußen aufbewahrt werden kann (Nudeln, Hülsenfrüchte, Kaffee, Tee usw.).

Das MHD ist folgendermaßen angegeben:

**„Mindestens haltbar bis ...“**

## DIE KÜHLKETTE NICHT UNTERBRECHEN

**Beim Einkauf:** Achten Sie darauf, dass gekühlte Lebensmittel und Tiefkühlprodukte nicht länger als nötig Zimmertemperatur ausgesetzt sind.

**Unterwegs:** Transportieren Sie Ihre Speisen in einer Kühltasche. So bleiben sie schön frisch.

**Zu Hause:** Durch richtiges Einsortieren in den Kühlschrank bleiben Lebensmittel länger haltbar. Lagern Sie Waren mit einem zeitnahen Verfallsdatum gut sichtbar und verbrauchen Sie sie zuerst.



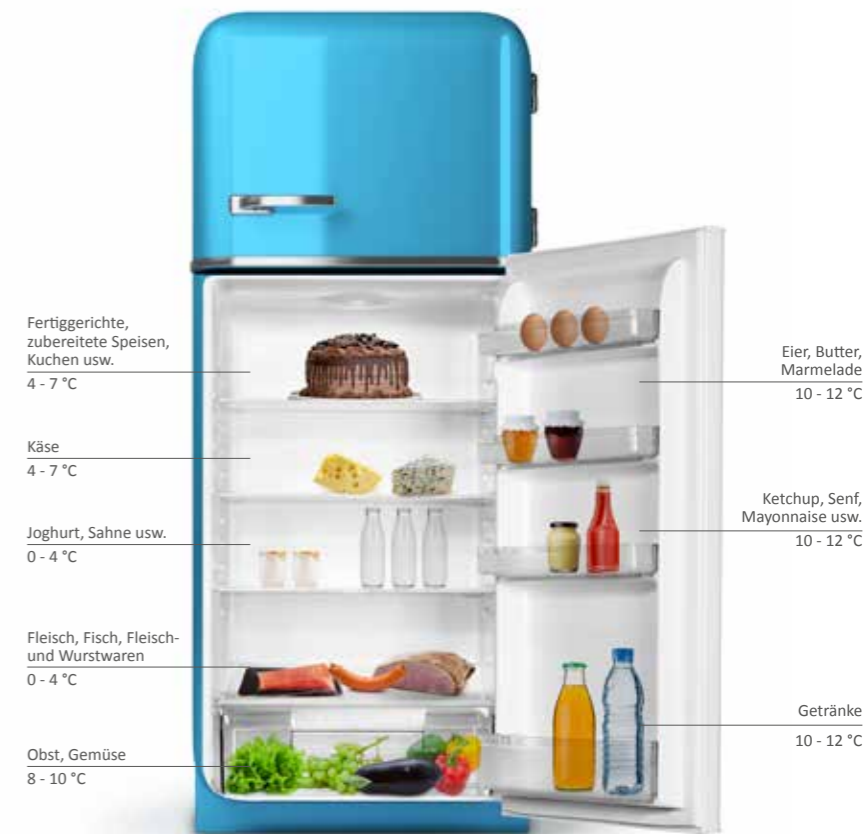
## SORGEN SIE FÜR EINEN SAUBEREN UND HYGIENISCHEN KÜHLSCHRANK

Leicht verderbliche Lebensmittel müssen gekühlt aufbewahrt werden, um eine Vermehrung von Keimen zu vermeiden und eine zweckmäßige Lagerung zu gewährleisten.

Manche Obst- und Gemüsesorten wie beispielsweise Zitrus- und Südfrüchte, Kürbisse, Kartoffeln usw. halten sich länger, wenn sie nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

\*Lesen Sie die Bedienungsanleitung Ihres Kühlschranks. Je nach Modell befindet sich der kälteste Bereich oben.

Quelle: AFSCA



## GEBEN SIE SCHÄDLINGEN KEINE CHANCE

Halten Sie Ihre Speisekammer sauber und entfernen Sie regelmäßig Krümel, um die Verbreitung von Schädlingen und die Verunreinigung von Nahrungsmitteln zu vermeiden. Bewahren Sie Ihre Lebensmittel (Frühstücksflocken, Mehl, Nudeln ...) trocken und bei Zimmertemperatur auf – idealerweise in luftdichten Behältern.



## KAUFEN SIE LOKAL ERZEUGTE PRODUKTE MIT KURZEN TRANSPORTWEGEN

Eine kurze Versorgungskette birgt weniger Risiken, dass landwirtschaftliche Produkte während eines zu langen Transportweges verderben. Neben dem Genuss frischer Lebensmittel sind kurze Versorgungsketten auch im Sinne einer ökologischen Nachhaltigkeit, da weniger Energie verbraucht wird.

## KREATIVE RESTEVERWERTUNG

Verwenden Sie Reste zur Zubereitung anderer Mahlzeiten und werfen Sie nur Lebensmittel weg, die nicht mehr genießbar sind oder nicht aufbewahrt werden können.

MIT...	LÄSST SICH ZUBE-REITEN:
altbackenem Brot	> Armer Ritter > Paniermehl > Croutons
beschädigtem Gemüse (nachdem Druck- oder Faulstellen entfernt wurden)	> Suppen > Gratins > Ratatouille
beschädigtem Obst (nachdem Druck- oder Faulstellen entfernt wurden)	> Kompotte



Quelle: Französische Agentur für Umwelt- und Energiemanagement (ADEME)



# Goldene Regeln

- EINKAUFEN MIT KÖPFCHEN
- DIE KÜHLKETTE NICHT UNTERBRECHEN
- AUF DAS VERFALLSDATUM ACHTEN
- SORGEN SIE FÜR EINEN SAUBEREN UND HYGIENISCHEN KÜHLSCHRANK
- SORTIEREN SIE DIE SPEISEN LOGISCH IN IHREN KÜHLSCHRANK UND IHRE SCHRÄNKE EIN
- KREATIVE RESTEVERWERTUNG







LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Agriculture,  
de la Viticulture et de la  
Protection des consommateurs

[www.facebook.com/ConsommateurLU/](https://www.facebook.com/ConsommateurLU/)

