

A green garbage truck is shown from a low angle, dumping a large pile of food waste into a composting facility. The waste includes various fruits and vegetables like tomatoes, cabbages, and leafy greens. In the background, a large, dark, and steaming pile of compost is visible. The scene is set outdoors with a bright sky. The image is framed by green geometric shapes on the left and right sides.

Lebensmittelverschwendung

Von Artur, Jannes, Christian

Inhalt

- ▶ Was wird für Lebensmittel benötigt?
- ▶ Ursachen
- ▶ Das Mindesthaltbarkeitsdatum
- ▶ Hier wird weggeworfen
- ▶ Auswirkungen
- ▶ Tipps
- ▶ Lebensmittel richtig Lagern
- ▶ Weitere Infos und Tipps
- ▶ Quellen

Was benötigt man für Lebensmittel

- ▶ Arbeit
- ▶ Energie
- ▶ Zeit
- ▶ Ackerland
- ▶ Sonne
- ▶ Licht
- ▶ Wasser



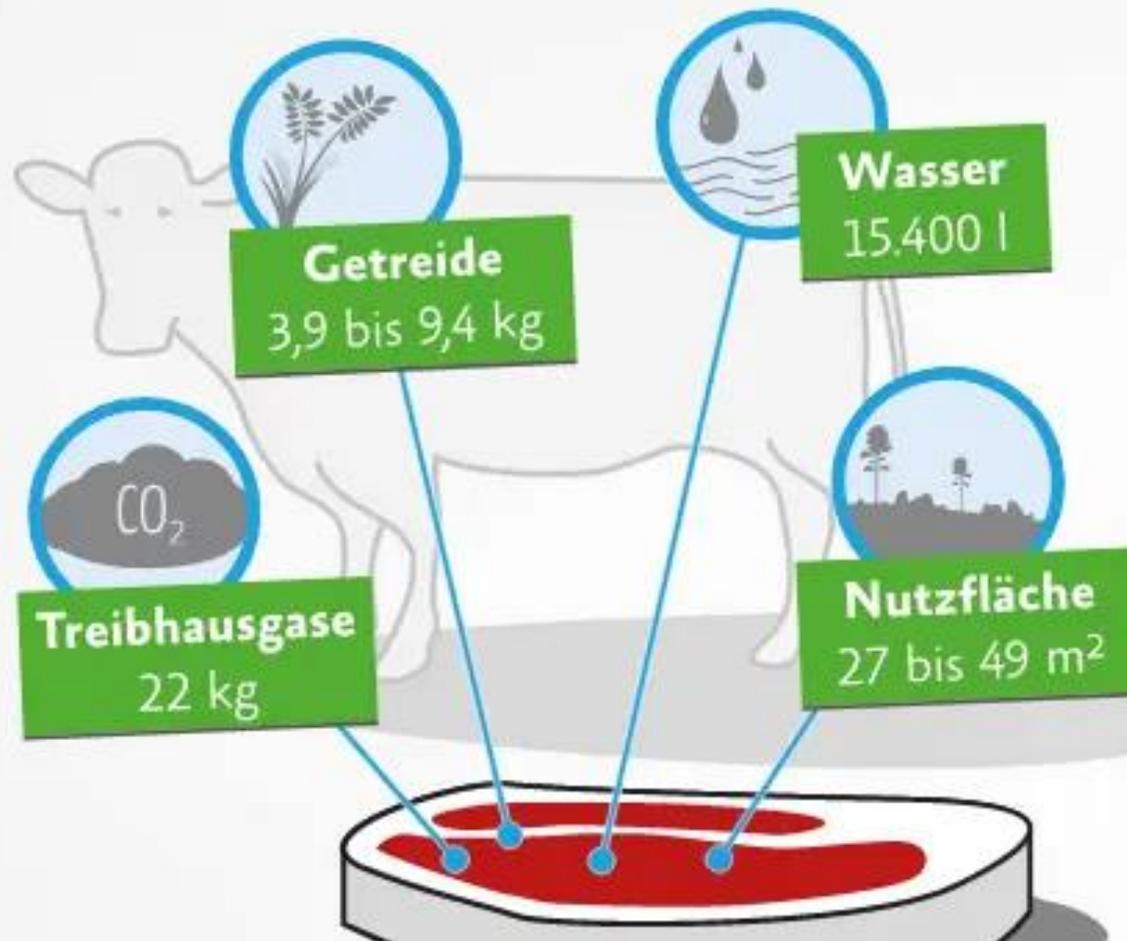
**Für 1kg Apfel
braucht man:**

820l Wasser

Anbaufläche

Landwirte

Was steckt in 1 kg Rindfleisch?



Ursachen für Lebensmittelverschwendung

- ▶ Missverständnisse beim MHD
- ▶ Falsche Lagerung
- ▶ Schlechte Einkaufs und Koch Gewohnheiten(Zu viel, Lebensmittel die man nicht braucht)
- ▶ Genießbares Wegwerfen



Das Mindesthaltbarkeitsdatum

- ▶ Gibt an wie lange unter optimaler Lagerung ein Lebensmittel seinen Geschmack, Farbe, Geruch behält
- ▶ Nach Ablauf sind die meisten Lebensmittel noch Wochenlang genießbar

Hier wird weggeworfen

WO ENTSTEHEN LEBENSMITTELABFÄLLE?



Auswirkungen

- ▶ 2.700L Verschwendetes Wasser (Pro Kopf) jährlich
- ▶ 500Kg Treibhausgase (Pro Kopf jährlich
- ▶ Preise steigen

Tipps

- ▶ Den Einkauf Planen(Einkaufszettel)
- ▶ Nicht hungrig einkaufen gehen
- ▶ Auch „hässliches“ Obst & Gemüse kaufen
- ▶ Regionales einkaufen(kurze Transportwege)
- ▶ Lebensmittel richtig Lagern

LEBENSMITTEL RICHTIG LAGERN

OBERSTES FACH

8°C

Gut haltbare Lebensmittel, die nur wenig Kühlung benötigen wie z.B. Marmelade, Hartkäse, veganer Aufstrich, eingelegte Oliven und Gurken.

MITTLERES FACH

5°C

Optimale Temperaturen für vegetarischen Fleischersatz und Milchprodukte aller Art z.B. Pudding, Joghurt und Käse.

UNTERES FACH

2°C

Kältester Bereich. Lagere hier leicht verderbliche Lebensmittel wie z.B. Fleisch, Fisch und Wurst.

GEMÜSEFACH

10°C

Perfekt für empfindliches Obst und Gemüse wie z.B. Äpfel, Birnen, Blattsalate, Blumenkohl, Brokkoli, Erdbeeren, Karotten, Kirschen, Rosenkohl, Spargel, Spinat und Rhabarber.



KÜHLSCHRANKTÜR

10°C

Relativ warm. Eignet sich für Butter, Eier, Saucen, Dressing, (Pflanzen-)Milch und Getränke.

WAS NICHT IN DEN KÜHLSCHRANK GEHÖRT

BROT



EMPFINDLICHE SÜDFRÜCHTE



GEMÜSEARTEN MIT HOHEM WASSERANTEIL



#NoFoodWaste

www.welthungerhilfe.de/NoFoodWaste



Weitere Infos und Tipps

- ▶ https://www.verbraucherzentrale.de/sites/default/files/2021-04/DownloadA_W%C3%BCrdest_du_das_essen-1.pdf

Quellen

- ▶ <https://nachhaltig-sein.info/ernaehrung/18-tipps-gegen-lebensmittelverschwendung-essen-retten-muell-vermeiden>
- ▶ <https://www.wirf-mich-nicht-weg.de/folgen-der-lebensmittelverschwendung.html>
- ▶ https://www.verbraucherzentrale.de/sites/default/files/2021-04/DownloadA_W%C3%BCrdest_du_das_essen-1.pdf
- ▶ <https://www.welthungerhilfe.de/aktuelles/publikation/detail/lebensmittel-richtig-lagern/>