Deutsche Umwelthilfe

Keine Lebensmittel für die Tonne!

Global wird rund **ein Drittel** der Lebensmittel verschwendet.



Verschwendung produzierter Lebensmittel in Zahlen

Global: circa 1,3 Milliarden Tonnen
(Gustavsson 2011)

Europäische Union: circa 89 Millionen Tonnen
(Europäisches Parlament 2012)

Deutschland: zwischen 11 und 18 Millionen Tonnen
(Kranert et al. 2012, Noleppa und Cartsburg 2015)



In Einkaufswagen gefüllt reichen die jährlichen Lebensmittelabfälle in Deutschland vier Mal um den Äquator.



Durchschnittlich werden in Deutschland pro Person jährlich 82 kg Lebensmittel in den Müll geworfen. (Kranert et al. 2012)

Was landet in deutschen Haushalten im Müll?

Rund 65 Prozent der Abfälle sind völlig oder teilweise vermeidbar.

Obwohl der Anteil verschwendeter Fleisch- und Milchprodukte im Vergleich zu anderen Produktgruppen geringer ist, hätte deren Vermeidung, aufgrund der ressourcenintensiven Produktion den größten Effekt.



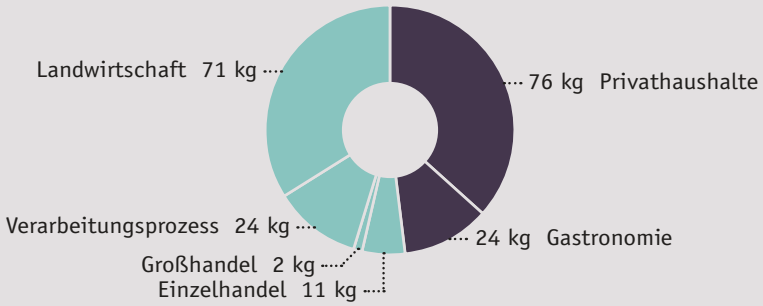
Wer ist an den Lebensmittelabfällen beteiligt?

2008 gingen in Deutschland pro Kopf **208 kg Lebensmittel** verloren – vor und nach dem Kauf (UBA, UFOPLAN Vorhaben 2015)

Vor dem Kauf:

Bevor Lebensmittel in den Handel kommen sind pro Konsument schon 108 kg in der Produktionskette verloren gegangen.

» Lebensmittelverlust



Nach dem Kauf:

Noch mal 100 kg Lebensmittel gehen pro Konsument nach dem Kauf verloren – egal ob Inner- oder Außer-Haus konsumiert wird.

» Lebensmittelverschwendung

Abbildungen: Fotolia (jchizhe, highwaystarz), Pixabay, DUH

Deutsche Umwelthilfe



230.000

Jährlich werden in Deutschlands privaten Haushalten ca. 230.000 Rinder in Form von Wurst- und Fleischwaren in den Müll geworfen. (Heinrich-Böll-Stiftung, Fleischatlas 2014)

Lebensmittelverschwendung in Deutschland ist:

TEUER

- 235 Euro pro Person/Jahr landen im Müll (Waskow, 2018)

UMWELT- UND KLIMASCHÄDLICH

- Rund 216 Mio. m³ Wasser werden jährlich verschwendet (Grizetti et al, 2013)
- 1/3 der landwirtschaftlichen Fläche wird unnötig genutzt (Grizetti et al, 2013)
- 48 Mio. t Treibhausgase entstehen (Noleppa & Cartsburg 2015)
- 400 kt Stickstoff pro Jahr gehen in Europa direkt über Lebensmittelabfälle verloren (Grizetti et al, 2013)

So RETTEN Sie Lebensmittel vor der Tonne

Vermeiden Sie unnötige Lebensmittelabfälle zu Hause, im Restaurant, in der Schule oder in der Kantine:

Clever einkaufen

- ✓ Machen Sie sich eine Einkaufsliste und kaufen Sie nur das, was Sie wirklich brauchen.
- ✓ Planen Sie nicht mehr als 3 Tage im Voraus und kaufen Sie nur haltbare Ware auf Vorrat. Spontan- und Hungerkäufe sollte man vermeiden.
- ✓ Kaufen Sie unverpacktes Obst und Gemüse statt in Netzen oder Schalen und verzichten Sie auf „Kauf 3, zahl 2"-Angebote. So kaufen Sie nicht zu viel und vermeiden auch unnötigen Verpackungsmüll.

Richtig portionieren

- ✓ Bereiten Sie sich keine Riesenportionen zu, die niemand aufessen kann und berücksichtigen Sie bereits beim Einkaufen Ihren individuellen Bedarf.

Richtig aufbewahren

- ✓ Richtige Lagerung verlängert die Haltbarkeit. Bewahren Sie übrig gebliebene Reste in geschlossenen Behältern im Kühlschrank auf oder frieren Sie sie ein.

Reste verwerten

- ✓ Nicht mehr ganz frisches Obst und Gemüse eignet sich noch hervorragend für die Verarbeitung zu Marmelade, Smoothies, Säften oder als Kuchenzutat.
- ✓ Aus Resten lassen sich oft neue, leckere Gerichte oder Brühe zubereiten.
- ✓ Lassen Sie sich in Restaurants die Reste einpacken (möglichst in einer selbst mitgebrachten Dose).

Teilen und weitergeben

- ✓ Teilen und verschenken Sie Übriggebliebenes an Nachbarn, Freunde oder Kollegen.
- ✓ Bei Lebensmittelverschenk-Plattformen wie www.foodsharing.de können Privatpersonen, Supermärkte, Bäckereien, Restaurants und Landwirte kostenlos Essen anbieten und abholen lassen.











„Mindestens haltbar bis …"

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** (MHD) dient als Orientierungshilfe und ist kein Wegwerfdatum. Die Produkte sind meist auch nach dem Ablauf des MHD noch uneingeschränkt genießbar. Prüfen Sie die Lebensmittel mit allen Sinnen!

„Zu verbrauchen bis …"

Hingegen gilt das **Verbrauchsdatum** für leicht verderbliche Lebensmittel. Die Lagerungsempfehlungen sollten eingehalten werden und die Produkte nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verwendet werden.

Dieses Projekt wurde gefördert von:

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit

Umwelt Bundesamt

Die Mittelbereitstellung erfolgt auf Beschluss des Deutschen Bundestages.

Deutsche Umwelthilfe e.V. | Hackescher Markt 4 | 10178 Berlin | Peer Cyriacks | Stellvertretender Bereichsleiter Naturschutz | cyriacks@duh.de

.de **www.duh.de** | @ **info@duh.de** | **umwelthilfe** | **umwelthilfe**

Wir halten Sie auf dem Laufenden: **www.duh.de/newsletter-abo**

Die Deutsche Umwelthilfe e.V. ist als gemeinnützige Umwelt- und Verbraucherschutzorganisation anerkannt. Wir sind unabhängig, klageberechtigt und kämpfen seit über 40 Jahren für den Erhalt von Natur und Artenvielfalt. Bitte unterstützen Sie unsere Arbeit mit Ihrer Spende. **www.duh.de/spenden**

Transparent gemäß der Initiative Transparente Zivilgesellschaft. Ausgezeichnet mit dem DZI Spenden-Siegel für seriöse Spendenorganisationen.

Initiative Transparente Zivilgesellschaft

DZI Spenden-Siegel

Unser Spendenkonto: Bank für Sozialwirtschaft Köln | IBAN: DE45 3702 0500 0008 1900 02 | BIC: BFSWDE33XXX

Abbildungen: Fotolia (luckybusiness, patrick, merrimonc, teamjackson), Pixabay, DUH