

# FOOD WASTE

bedeutet **Lebensmittelverschwendung**. Das sind Lebensmittel, die für Menschen produziert wurden, auf dem Weg vom Feld bis zum Teller jedoch verloren gehen oder weggeworfen werden.

# 1/3

**Ein Drittel** der verfügbaren Lebensmittel werden weltweit zu Food Waste (1,3 Mia. Tonnen). Das entspricht der Ladung von 3,6 Mio. Lastwagen, die aneinandergereiht eine Kolonne rund um den Globus ergeben.

# 340g

Auf Stufe Konsum gehen jeden Tag in Luxemburg im Durchschnitt **340 Gramm pro Person** verloren - soviel wie eine ganze Mahlzeit. Ein durchschnittlicher Haushalt gibt jährlich ca. 1.000 € aus für Lebensmittel, die nicht gegessen werden.

# WAS TUN?

- 1** **Clever einkaufen**  
und nur so viel du brauchst
- 2** **Optimal lagern**  
verlängere die Haltbarkeit deiner Lebensmittel
- 3** **Richtig portionieren**  
kleinere Mengen kochen und servieren
- 4** **Spass am Kochen**  
mit einfachen und kreativen Ideen
- 5** **Verfallsdatum richtig interpretieren**  
Mindesthaltbarkeitsdatum ≠ Verbrauchsdatum
- 6** **Gemeinsam geniessen**  
WEIL DU DEIN ESSEN LIEBST

UND NUN WÜNSCHEN WIR DIR  
VIEL SPASS IN DER AUSSTELLUNG!



D'Expositioun  
E Projet vum



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