



## Eine interaktive Wanderausstellung für weniger Lebensmittelverschwendung im Haushalt



Briefingdokument Betreuungspersonen, Mai 2017

In diesem Dokument erhältst du wichtige Infos zur interaktiven Wanderausstellung für weniger Lebensmittelverschwendung im Haushalt.

### Kurze Einleitung – Worum geht es?

Ein Drittel aller Lebensmittel in der EU – rund 90 Millionen Tonnen – enden als Food Waste. Dabei handelt es sich um Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert wurden, auf dem Weg vom Feld zum Teller jedoch verloren gehen oder weggeworfen werden. Verantwortlich für knapp die Hälfte dieser Verluste sind Haushalte. Um auf das Thema aufmerksam zu machen und zu sensibilisieren sowie um konkrete Handlungsoptionen aufzuzeigen, hat das Luxemburgische Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und Verbraucherschutz in Zusammenarbeit mit foodwaste.ch eine interaktive Wanderausstellung ins Leben gerufen.

Dieses Dokument ist wie folgt aufgebaut:

1. Was du wissen solltest – zum Thema Food Waste.....	2
2. Was du wissen solltest – die Stationen der Ausstellung .....	3
3. Ablauf Besuch Schulklassen.....	4
4. Allgemeine Infos für die Betreuungspersonen.....	4
5. Schulprojekte zum Thema Food Waste.....	4
6. Anhang.....	5

## 1. Was du wissen solltest – zum Thema Food Waste

### Was ist Food Waste?

<b>Food Waste</b> Lebensmittel, die für den menschlichen Verzehr produziert wurden, auf dem Weg vom Feld bis zum Teller jedoch verloren gehen oder weggeworfen werden. Insbesondere für wissenschaftliche Arbeiten wird z.T. noch zwischen Food Losses und Food Waste unterschieden.	
<b>Food Losses (Lebensmittelverluste):</b> Lebensmittel, die für den menschlichen Verzehr produziert wurden, jedoch in den Produktionsverfahren (am Anfang der Lebensmittelkette: Landwirtschaft, Verarbeitung, Gross- und Detailhandel) verloren gehen und deshalb nie zu den Konsumenten gelangen.	<b>Food Waste (Lebensmittelverschwendung):</b> Produkte, die wir in unserem täglichen Konsum nicht verwerten, weil wir zu viel eingekauft haben, die Portion im Restaurant zu gross war oder weil wir einfach keine Lust mehr auf die übrigen Pommes im Teller haben – also Lebensmittel, die vorwiegend am Ende der Lebensmittelkette anfallen (Gastronomie und Haushalt). z.B. unförmige Früchte, abgelaufene Produkte, Tellerreste, Essensreste

Kein Food Waste (unvermeidbare Lebensmittelabfälle): nicht essbare Teile wie Schalen oder Knochen, Lebensmittel zur Produktion von Biotreibstoffen oder Tierfutter sowie Abfälle, welche bei bestem Wissen und Gewissen nicht vermeidbar sind (z.B. Kartoffeln, welche trotz korrekter Lagerbedingungen von einem Krankheitserreger befallen werden).

### Warum überhaupt Food Waste vermeiden?

Die hohen Lebensmittelverluste haben weitreichende Auswirkungen auf Natur und Mensch. Die Produktion von Lebensmitteln verursacht 30 Prozent aller Umweltbelastungen. Werfen wir Lebensmittel in den Abfall, werden knappe Ressourcen wie Wasser, Böden und fossile Energieträger unnötig belastet.

## Werfen wir in der Luxemburg mehr weg als in anderen Ländern?

Die Verluste über die ganze Lebensmittelkette sind in den meisten Ländern etwa gleich hoch. Während in reicheren Ländern fast die Hälfte von Endkonsumenten weggeworfen wird, landet in ärmeren Ländern in den Haushalten sehr wenig im Abfall.

## 2. Was du wissen solltest – die Stationen der Ausstellung

Die Ausstellung besteht aus verschiedenen Stationen. Die Stationen sollen diejenigen Situationen im Alltag thematisieren, die für den Umgang mit Lebensmitteln und zur Vermeidung von Verlusten besonders relevant sind: Einkauf, Portionierung, Lagerung, Kochen. Der „5. Schritt“ ist das Mitmachen – die Besucherinnen und Besucher der Ausstellung sollen die Botschaft weitertragen und in ihrem Umfeld eine Vorbildfunktion einnehmen. Hier gilt es die „Goldenen Regeln“ ([www.antigaspi.lu](http://www.antigaspi.lu)) spielerisch zu vermitteln.



### Wettbewerb

Der Wettbewerb soll die Besucherinnen und Besucher dazu bringen, möglichst viele der Ausstellungsstationen zu besuchen. Zu jeder Station gibt es eine Frage zu beantworten.

### Infobereich

Der Infobereich der Ausstellung besteht aus 8 Infografiken mit Infos zum Thema Food Waste.

### Clever einkaufen – und nur so viel du brauchst

Infowand, auf der Schlüsselsituationen vor und während des Einkaufs dargestellt werden.

### Optimal lagern – verlängere die Haltbarkeit deiner Lebensmittel

Es sollen die wichtigsten Regeln für eine optimale Lagerung vermittelt werden.

### Richtig portionieren – kleinere Mengen kochen und servieren

Dies ist ein Spiel, bei dem es darum geht, die richtigen Portionsgrößen zu schätzen.

### Spass am Kochen – mit einfachen und kreativen Ideen

An dieser Station geht es darum, den Spass am Kochen zu wecken.

### Fragen/Antworten Spiel Station

An dieser Station können die Teilnehmer das erlernte von den Infotafeln im Infobereich testen.

### 3. Ablauf Besuch Schulklassen

Die Schulklassen werden in kleine Gruppen von max 6 Schülern pro Gruppe aufgeteilt und jeweils einer Betreuungsperson zugeteilt. Die Betreuungsperson macht eine Einführung und begleitet die Gruppe anschliessend durch alle Stationen der Ausstellung. Hierzu startet jede Betreuungsperson bei einer anderen Station, dann wird rotiert. ( alternativ können die Schüler anschliessend selbstständig durch die Ausstellung und beim Wettbewerb mitmachen).

Der Schulklassenbesuch sollte nicht mehr als 45 bis max. 60 min dauern.

#### Ablauf:

Thematische Einführung für Schulklassen (10')

Einkauf (10')

Lagerung (10')

Perfekt portioniert (5')

Spass am Kochen (10')

### 4. Allgemeine Infos für die Betreuungspersonen

Eine wohlwollende Haltung gegenüber denSchülern, sowie eine wertschätzende Haltung den Lebensmitteln gegenüber steht im Vordergrund.

#### Kommunikation:

Die Hauptbotschaft ist: Deine Lebensmittel sind super – habe Spass am Umgang mit deinen Lebensmittel und trage Sorge dazu! Wir kommunizieren durchwegs positiv und niemals anklagend (nicht „du wirfst jeden Tag 340g Lebensmittel weg“, sondern „mach auch mit und reduziere Verluste – weil du dein Essen liebst“) und möchten, dass die Begeisterung auf die Besucherinnen und Besucher überspringt. Die Teilnahme an den Stationen der Ausstellung soll hauptsächlich eines: Spass machen! Und somit möglichst lange in guter Erinnerung bleiben.

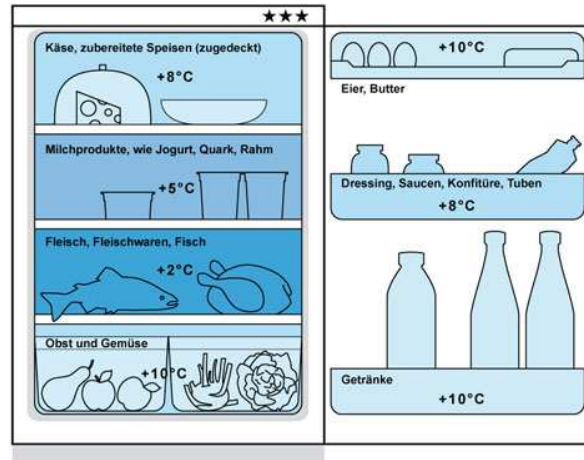
### 5. Schulprojekte zum Thema Food Waste

Führen Sie mit Ihrer Schulklasse Projekte zum Thema Food Waste durch und teilen Sie uns dies mit. Die Projekte werden dann mitsamt Beschreibung und Fotos auf der Internetseite [www.antigaspi.lu](http://www.antigaspi.lu) veröffentlicht. Für weitere Informationen und zum Einreichen der Ideen wenden Sie sich bitte an [info@antigaspi.lu](mailto:info@antigaspi.lu).

## 6. Anhang

### Gut zu wissen

**Kühlschrank:** In der Regel haben Kühlschränke unterschiedliche Temperaturbereiche. Für bestimmte Lebensmittel gibt es besonders gute Lagerplätze (siehe Bild). Nach dem Einkauf sollten frisch gekaufte Lebensmittel im Kühlschrank hinter die älteren Produkte gestellt werden.



Quelle: coop

**Haltbarkeitsdaten:** Es muss zwischen drei Arten von Haltbarkeitsdaten unterschieden werden:

- „zu verbrauchen bis“: Dieses Datum ist gesetzlich für leicht verderbliche Lebensmittel (Hackfleisch, Fisch, Produkte mit rohen Eiern, etc.) vorgeschrieben, die gekühlt gelagert werden müssen. Nach Ablauf dieses Datums sollte das entsprechende Lebensmittel nicht mehr konsumiert werden, da dies gesundheitliche Folgen haben könnte.
- „mindestens haltbar bis“: Dieses Datum ist eine Qualitätsgarantie des Herstellers. Unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen muss das Produkt mindestens bis zum aufgedruckten Datum seine spezifischen Eigenschaften behalten (z.B. Joghurt sollte cremig bleiben). Die meisten Nahrungsmittel sind jedoch über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus haltbar – daher nicht nur auf das Datum achten, sondern auf die Sinne vertrauen! Wenn das Produkt vom Geruch, dem Geschmack, der Konsistenz, der Farbe und der Erscheinung her so ist wie eine nicht abgelaufene Ware derselben Sorte, dann steht dem Konsum nichts im Weg.
- „zu verkaufen bis“: Dieses Datum wird von vielen Läden auf leicht verderblichen Lebensmitteln angebracht, um diese rechtzeitig zu verkaufen oder auszusortieren. Meistens wird der Preis dieser Waren am besagten Datum oder kurz vorher herabgesetzt.