Anti gaspi

WAS IST FOOD WASTE?

Food Waste sind Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert wurden und auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren gehen oder weggeworfen werden.

LANDWIRTSCHAFT

z. B. aussortierte, unförmige Früchte

GROSSHANDEL

z. B. Transportverluste

VERARBEITUNG

z. B. Überproduktion

DETAILHANDEL

z. B. abgelaufene Produkte

GASTRONOMIE

z. B. zu große Portionen

z. B. weggeworfene Essensreste

HAUSHALTE

z. B. Tellerreste

z. B. der letzte Schluck in der Flasche

nicht essbare Teile von Lebensmitteln sind **KEIN FOOD WASTE**

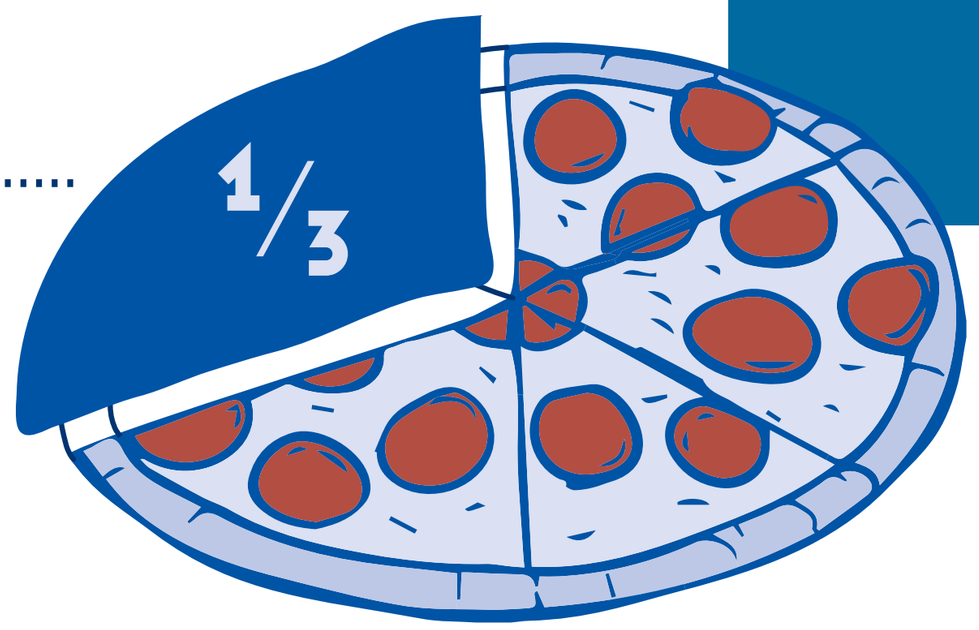
Quellen: Global Food Losses and Food Waste – extent causes and prevention, FAO 2011

antigaspi.lu
Zesumme géint d'Liewensmëttelverschwendung

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

Anti gaspi

WIE VIEL FOOD WASTE ENTSTEHT WELTWEIT?



Ein Drittel aller Lebensmittel geht verloren. In der EU entspricht das:

180 kg/Person/Jahr x 500.000.000 Einwohner-innen* =

90.000.000.000 kg

Das kommt der Ladung von 3,6 Mio. Lastwagen gleich, die aneinandergereiht eine Kolonne rund um die Erde ergeben.

Dies entspricht einer geschätzten Verschwendung von 6 Mia. €.

In Luxemburg sind das 3 gefüllte Müllwagen pro Tag.

In Luxemburg werden pro Einwohner 118 kg Lebensmittel im Jahr verschwendet.

* vor dem Brexit

Quellen: Global Food Losses and Food Waste – extent causes and prevention, FAO 2011
Aufkommen, Behandlung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Großherzogtum Luxemburg 2018-2019, Admin. de l'Env. 2019
Les inégalités de la consommation au Luxembourg en 2014, STATEC 2016

antigaspi.lu

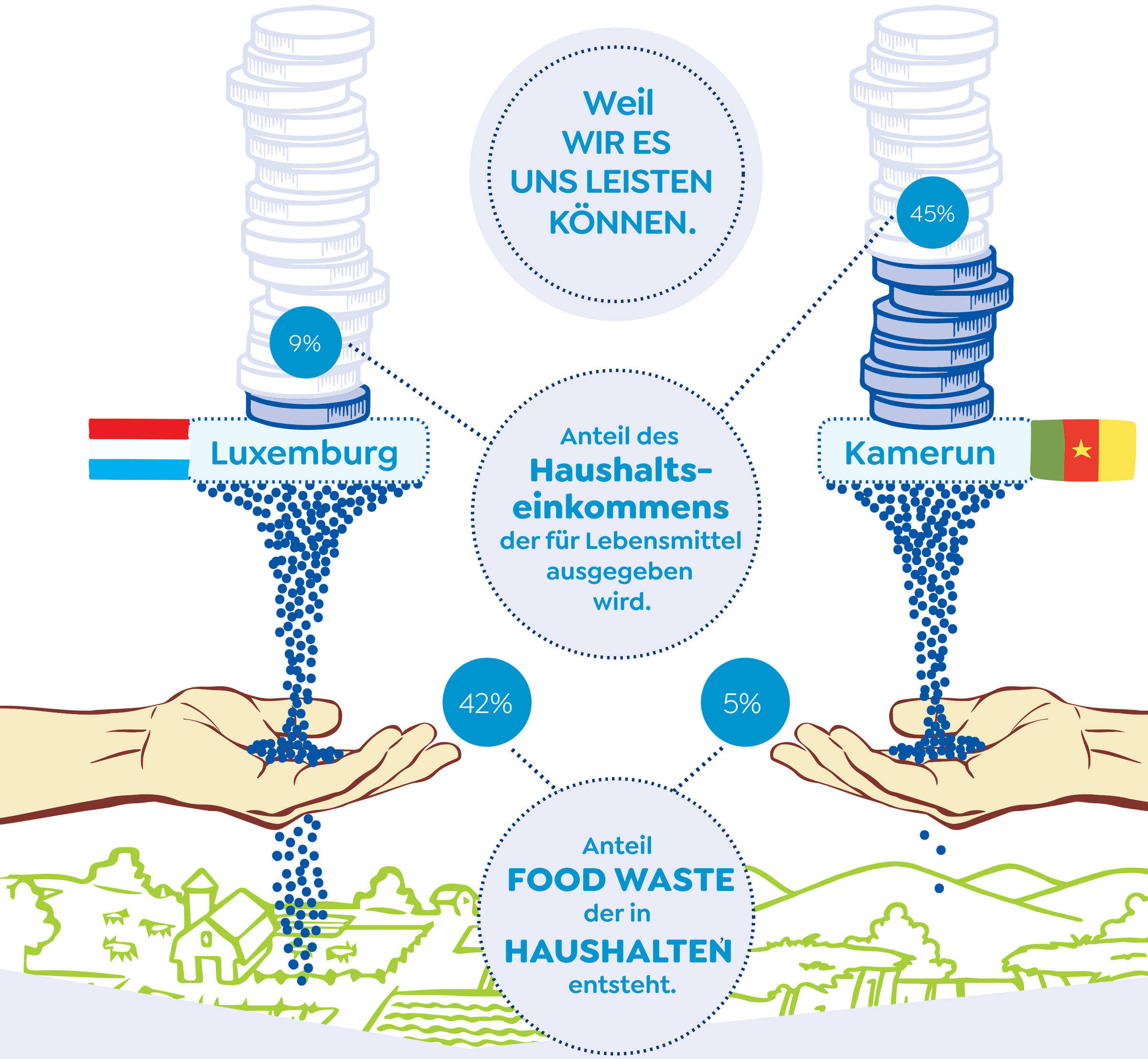
Zesumme géint d'Liewensmëttelverschwendung

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

Anti gaspi

WIESO WERFEN WIR LEBENSMITTEL WEG?

Weil WIR ES UNS LEISTEN KÖNNEN.



Anteil des **Haushalts-einkommens** der für Lebensmittel ausgegeben wird.

Anteil **FOOD WASTE** der in **HAUSHALTEN** entsteht.

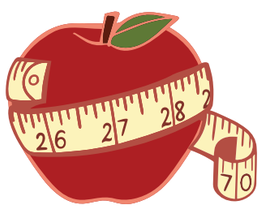
Quellen: Global Food Losses and Food Waste – extent causes and prevention, FAO 2011
Monetäre Bewertung der in Luxemburg in 2015 von Privathaushalten im Rahmen der öffentlichen Abfuhr über die „graue Tonne“ entsorgten vermeidbaren Lebensmittelabfälle, Administration de l’Environnement
Les inégalités de la consommation au Luxembourg en 2014, STATEC 2016

antigaspi.lu
Zesumme géint d’Liewensmëttelverschwendung

LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l’Agriculture,
de l’Alimentation et de la Viticulture

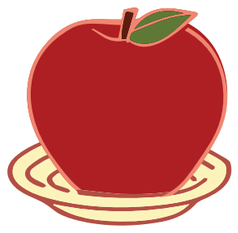
WODURCH WIRD FOOD WASTE VERURSACHT?

Während der PRODUKTION und VERMARKTUNG

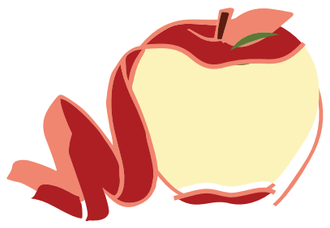


Aussehen, Normierung und Qualitäts-**Ansprüche**

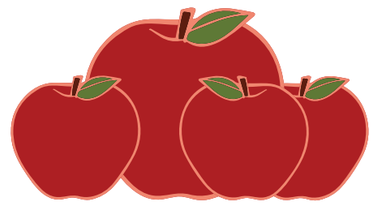
Unfälle, menschliches Fehlverhalten oder Logistikstörungen



Zu große Portionen in der Gastronomie

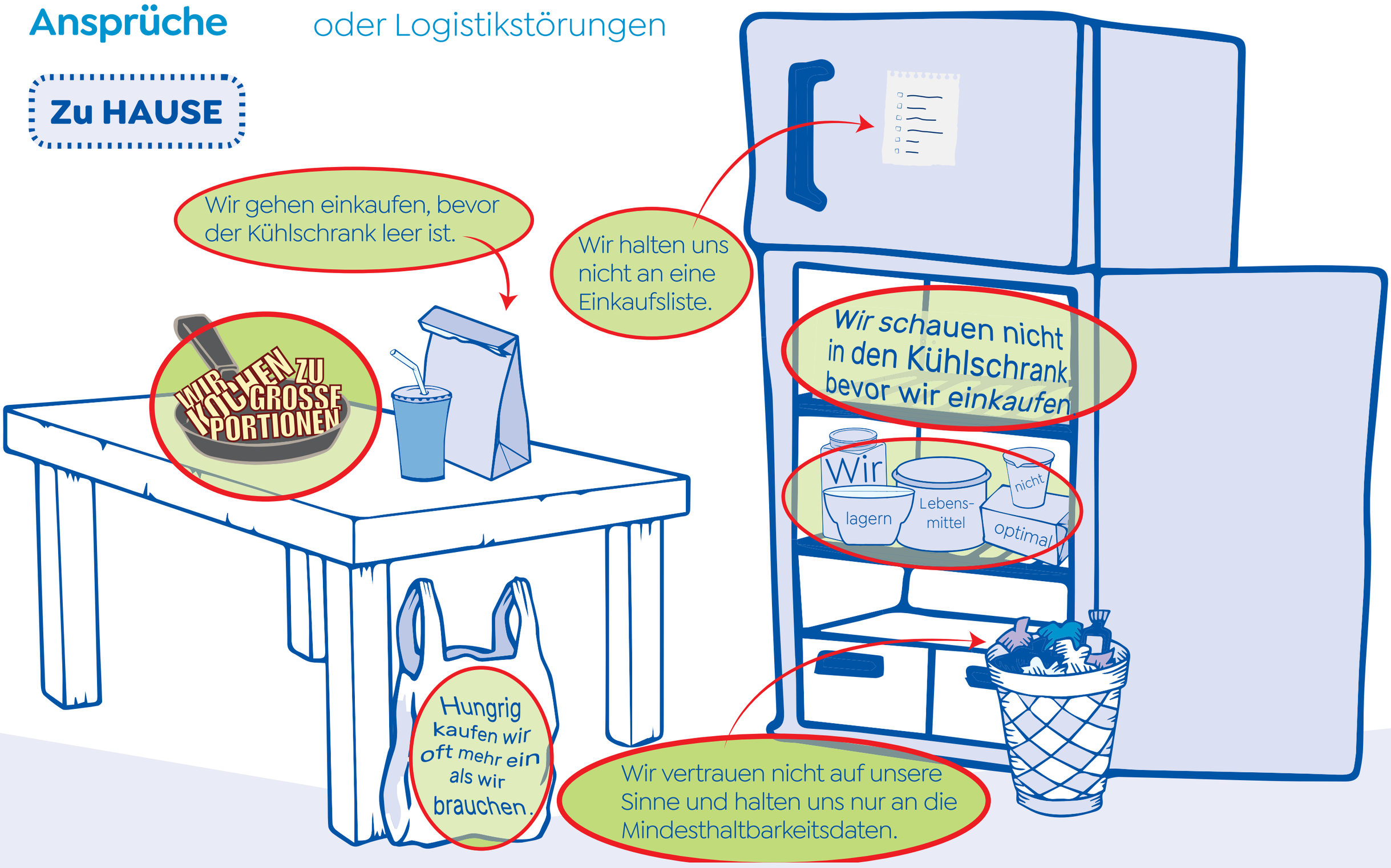


Verschwendung **essbarer** Nebenprodukte



Schwankende Ernteerträge

Zu HAUSE



Quellen: Global Food Losses and Food Waste – extent causes and prevention, FAO 2011

antigaspi.lu

Zesumme géint d'Liewensmëttelverschwendung

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

Anti gaspi

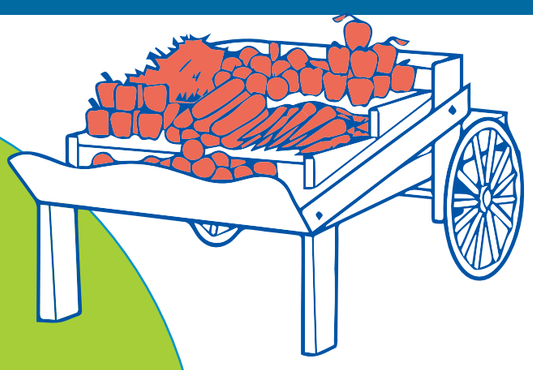
WELCHE FOLGEN HAT FOOD WASTE?

Unnötige Landnutzung

Um die Lebensmittel zu produzieren, die weltweit verloren gehen oder weggeworfen werden, braucht es eine Fläche von der Größe von 2/3 Europas.

Erhöhte Preise

Eine steigende Nachfrage erhöht die Preise von Grundnahrungsmitteln auf dem Weltmarkt.



Klimawandel

Die Produktion der Lebensmittel, die verloren gehen oder weggeworfen werden, verursacht die gleiche Menge an CO_2-Emissionen wie 41 % aller Autos in der Welt.

FOOD WASTE IST AUCH VERSCHWENDUNG VON RESSOURCEN.

FOOD WASTE TRÄGT ZU UNGLEICHHEITEN BEI.

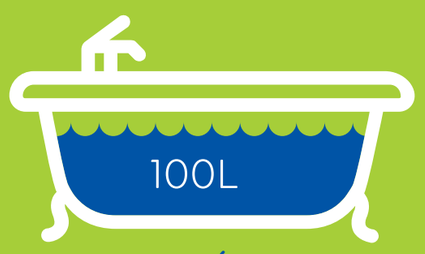
LEBENSMITTEL VERSCHWENDEN HEISST GELD VERSCHWENDEN.

Hunger

Auf der Welt leiden immer noch fast 1 Mia. Menschen an Hunger.

Wasserverschwendung

Die Menge an Lebensmitteln, die nicht gegessen werden, entspricht einem Verlust von 600 Litern Wasser pro Person und Tag.



x 6

Geldverschwendung

Jede Person in Luxemburg gibt jährlich ca. 250 € für Lebensmittel aus, die nicht gegessen werden.

Quellen: Global Food Losses and Food Waste – extent causes and prevention, FAO 2011
Monetäre Bewertung der in Luxemburg in 2015 von Privathaushalten im Rahmen der öffentlichen Abfuhr über die „graue Tonne“ entsorgten vermeidbaren Lebensmittelabfälle, Administration de l’Environnement
Aufkommen, Behandlung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Großherzogtum Luxemburg 2018-2019, Admin. de l‘Env. 2019
Les inégalités de la consommation au Luxembourg en 2014, STATEC 2016

antigaspi.lu

Zesumme géint d’Liewensmëttelverschwendung

LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l’Agriculture,
de l’Alimentation et de la Viticulture

Anti gaspi

WAS BEDEUTEN DIE VERFALLSDATEN AUF DEN LEBENSMITTELN? KENNST DU DEN UNTERSCHIED?

„Mindestens haltbar bis…“ / « À consommer de préférence avant… »

Hinter dieser Angabe verbirgt sich das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Bis zu diesem Datum übernimmt der Hersteller die Garantie, dass ein Produkt „gut“ ist, also **Qualitätsmerkmale** wie Farbe, Geruch, Geschmack und Nährwerte so bleiben, wie an dem Tag, an dem das Produkt verpackt wurde – eine richtige Aufbewahrung vorausgesetzt.
Oft sind Lebensmittel aber auch noch nach Ablauf des MHD genießbar. Es ist also kein „Ablaufdatum“.
Ein MHD findet man zum **Beispiel** auf **Nudeln**, **Reis**, **Mehl** oder **Kaffee**.

„Verbrauchen bis…“ / « À consommer jusqu’au… »

Hinter dieser Angabe verbirgt sich das Verbrauchsdatum.
Ist das Verbrauchsdatum abgelaufen, sollte das Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden, da es **gesundheitsschädlich** sein kann.
Dieses Datum wird anstelle des MHD bei leicht verderblichen Waren angegeben wie zum **Beispiel** auf **Hackfleisch**, **Geflügel**, **Fisch** oder **Wurstwaren**.

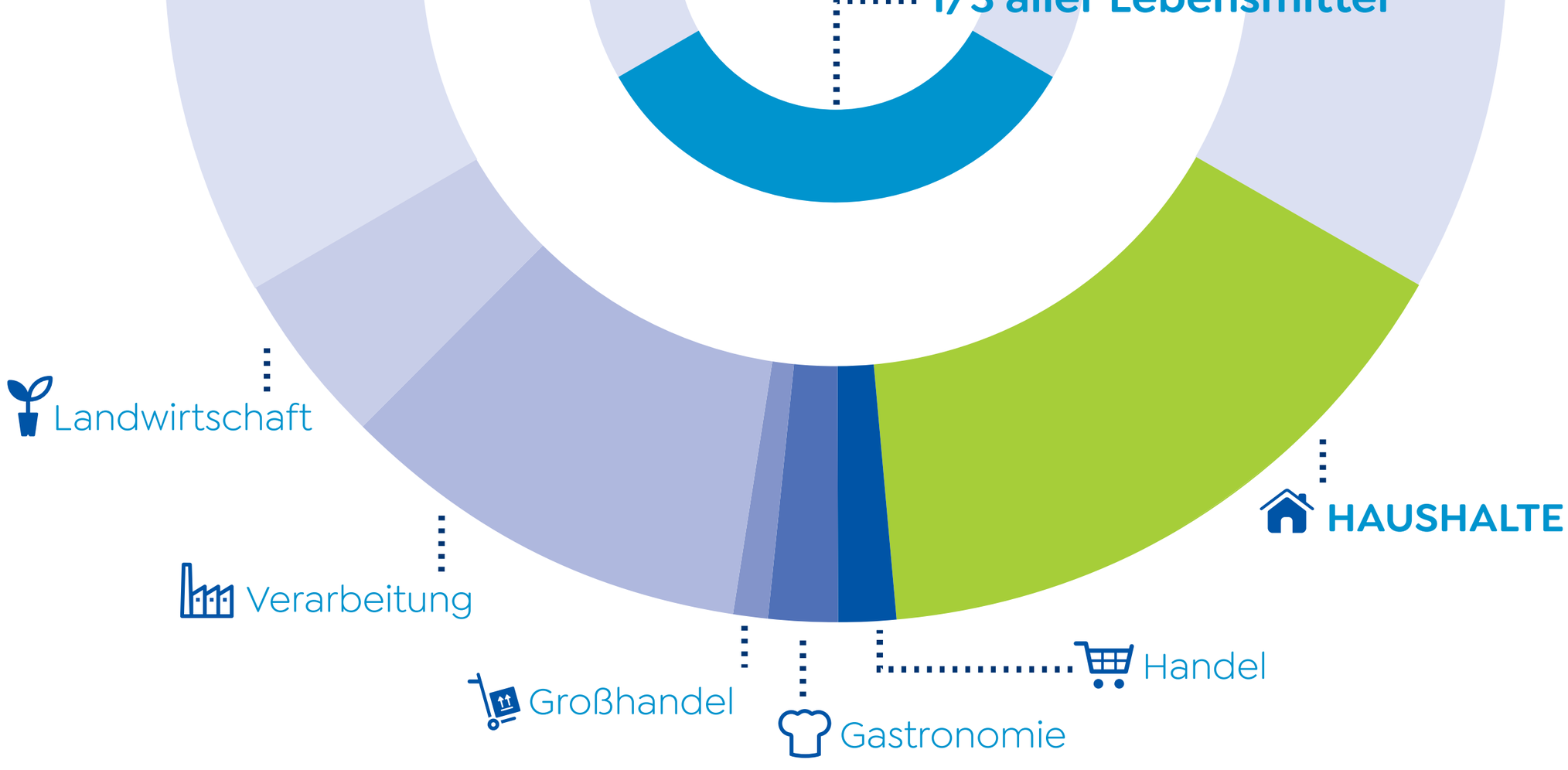
Quellen: Global Food Losses and Food Waste – extent causes and prevention, FAO 2011

antigaspi.lu
Zesumme géint d’Liewensmëttelverschwendung

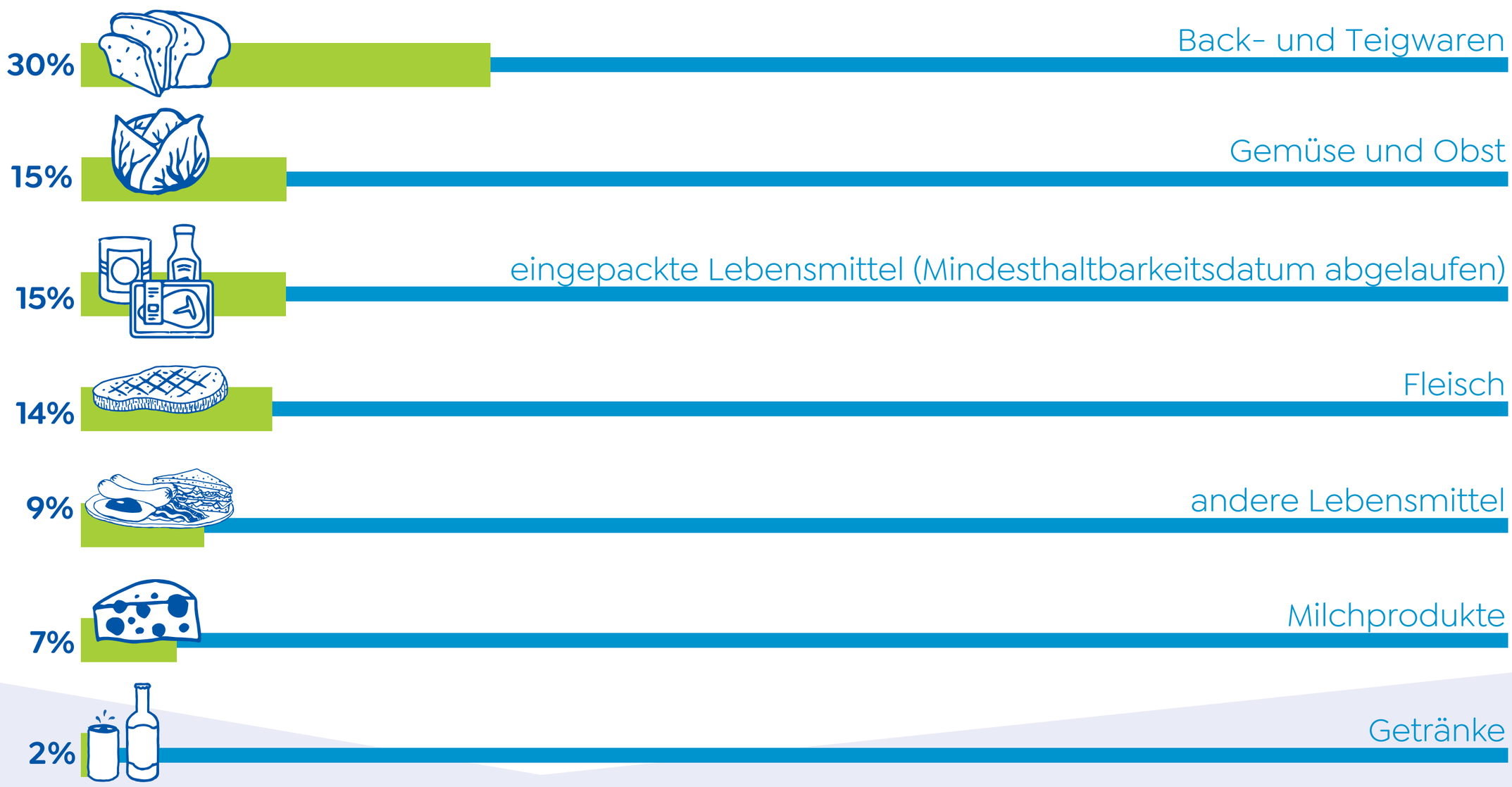
LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l’Agriculture,
de l’Alimentation et de la Viticulture

Anti gaspi

WO ENTSTEHT FOOD WASTE?



WELCHE LEBENSMITTEL VERSCHWENDEN WIR AM MEISTEN IM HAUSHALT?



Quellen: Global Food Losses and Food Waste – extent, causes and prevention, FAO 2011
Aufkommen, Behandlung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Großherzogtum Luxemburg 2018-2019, Admin. de l'Env. 2019

antigaspi.lu

Zesumme géint d'Liewensmëttelverschwendung

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