

Negative Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung



Ein Gespräch mit Umweltstadträtin Ulli Sima

Sie haben die Aktion „Verputzen statt verschwenden“ gestartet – warum?

Weil es wohl ein bekanntes Phänomen ist: Man geht einkaufen, kauft zu viel, lagert die Ware im Kühlschrank, die Ware läuft ab und landet dann ungeöffnet, oft noch völlig intakt, im Mistkübel. Wir wollen Bewusstsein schaffen für den sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln und die Mengen im Restmüll reduzieren.

Das Phänomen der Lebensmittel im Restmüll ist kein neues und auch kein rein wienerisches ...

Nein, es handelt sich hier um ein globales Problem. Alleine in der EU landen jährlich rund 89 Millionen Tonnen an Lebensmittelabfällen im Restmüll. Bei uns in Wien werden jährlich rund 70.000 Tonnen an genießbaren Lebensmittelabfällen in den Mistkübel geschmissen – das entspricht über 400 Euro pro Haushalt und Jahr. Geld, das man sicher sinnvoller ausgeben kann!

Welche Schritte setzt die Stadt Wien selber in diesem Bereich?

Wir haben in den letzten Jahren viele Maßnahmen und Aktionen mit verschiedenen PartnerInnen gesetzt, haben in Kindergärten, Schulen und Krankenhäusern viel optimiert, um die Abfälle im Lebensmittelbereich zu reduzieren. Jede und jeder Einzelne von uns kann mit kleinen Maßnahmen, wie dem bewussten Einkauf, einen Beitrag leisten, dass die wertvollen Lebensmittel im Magen und nicht im Mistkübel landen!

Alle Infos finden Sie auf www.wenigermist.at!

- Der unüberlegte Einkauf von Lebensmitteln und verschwenderisches Verhalten bei ihrem Konsum verbrauchen unnötig wertvolle Ressourcen.
- Der unüberlegte Umgang mit Nahrung führt zu einer Verknappung und damit Verteuerung von Rohstoffen. Er bringt also erhöhte Wirtschafts- und Umweltbelastungen mit sich.
- Weiters wirkt sich die doppelte Belastung – die Ausgaben für den Einkauf und die Kosten für die Entsorgung der unangetasteten Lebensmittel – negativ auf das Haushaltsbudget aus.

Weitere Informationen über Ursachen und negative Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung sowie Tipps, wie man diese ganz leicht vermeiden kann, unter www.wenigermist.at



Impressum: Medieninhaberin/Herausgeberin: Stadt Wien/MA 48 Abfallwirtschaft, Straßenreinigung und Fuhrpark. Für den Inhalt verantwortlich: Josef Thon, Einsiedlergasse 2, 1050 Wien, August 2013. Gedruckt auf ökologischem Papier aus der Mustermappe von „ÖkoKauf Wien“. Fotos: iStockphoto, Fotolia. Titelbild: Unique. Druck: Klampfer Druck.

Verputzen statt verschwenden!



 **die48er**
www.wenigermist.at



www.wenigermist.at

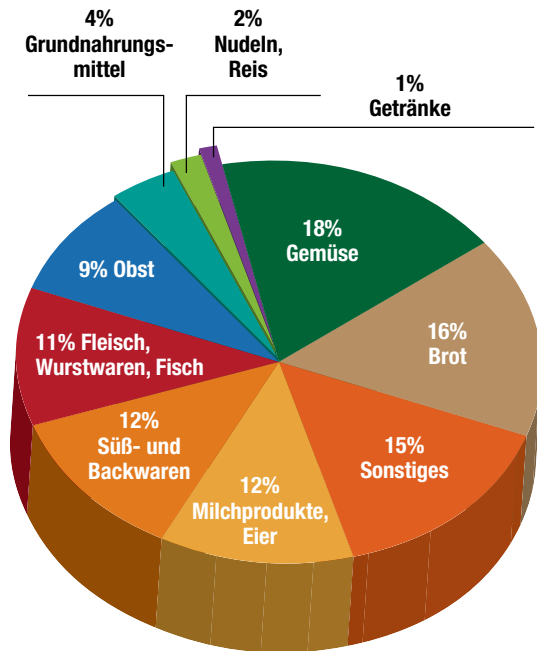
Stadt Wien
Wien ist anders.

Über 400 € landen jährlich im Mist!

1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittelabfälle weltweit

Innerhalb der EU werden jährlich 89 Millionen Tonnen an Lebensmittelabfällen produziert¹ – weltweit werden pro Jahr sogar rund 1,3 Milliarden Tonnen² weggeworfen. Diese Menge entspricht einem Drittel aller weltweit erzeugten Lebensmittel.

Österreichische Haushalte werfen jährlich rund 157.000 Tonnen³ genießbare Lebensmittel weg.



Verteilung (nach Produktgruppen) der entsorgten Lebensmittel in österreichischen Haushalten

Wir werfen über 400 Euro in den Mistkübel

Alein in Wien wandern pro Jahr mehr als 70.000 Tonnen⁴ an noch genießbaren Lebensmitteln in den Restmüll. Umgerechnet entsorgt jede Wienerin und jeder Wiener mehr als 40 Kilogramm Lebensmittel. Finanziell bedeutet das, dass jeder Wiener Haushalt über 400 Euro in den Mistkübel wirft.

¹ Quelle: Studie der EU-Kommission, Preparatory Study on Food Waste across EU 27, 2011

² Quelle: Studie der Welternährungsorganisation der UNO (FAO), global food losses and food waste, 2011

³ Quelle: Studie Lebensmittelministerium, 2012

⁴ Quelle: Restmüllanalyse MA 48, 2009

Ursachen für die Entstehung von Lebensmittelabfällen

Zu großes Angebot

Das große Angebot und die Unkenntnis über den erforderlichen Aufwand bei der Herstellung tragen dazu bei, dass viele den Bezug zu Nahrungsmitteln verloren haben und sie wenig bis gar nicht zu schätzen wissen.

40% der Lebensmittel im Haushalt werden aufgrund mangelnder Planung oder ihres Überangebots weggeworfen.

21% Fehlende Übersicht über den Vorrat zu Hause

13% Angebote und Großpackungen

6% Geschenke/von Gästen mitgebrachte Lebensmittel

Quelle: SELZER Melanie: Die Entsorgung von Lebensmitteln in Haushalten, Diplomarbeit BOKU, 2010

Infos zum Mindesthaltbarkeitsdatum

Auch mangelnde Kenntnisse über das Mindesthaltbarkeitsdatum lassen Lebensmittel vorzeitig im Abfallbehälter verschwinden. Das aufgedruckte Datum ist ein Richtwert des Herstellers und gibt an, bis wann ein Lebensmittel gewisse Produkteigenschaften wie Farbe oder Konsistenz zumindest garantiert. Die meisten Lebensmittel sind bei guter Lagerung auch nach diesem Zeitpunkt noch genießbar. Durch Riechen und Schmecken kann festgestellt werden, ob das Lebensmittel noch in Ordnung ist.

10 Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Richtig einkaufen

1. Schauen Sie vor dem Einkauf nach, was sich noch in Ihrem Vorrats- und Kühlschrank befindet.
2. Nie hungrig und immer mit Einkaufszettel einkaufen.
3. Nehmen Sie eine Kühltasche zum Einkaufen. So wird die Kühlkette nicht unterbrochen und die Lebensmittel halten länger.



Richtig lagern

4. Manche Lebensmittel vertragen sich nicht miteinander: Werden Äpfel mit anderen Obstsorten gelagert, beschleunigen sie den Reifungsprozess.
5. Brot und Gebäck bleiben in einem Biokunststoffsack oder in der Brotdose länger frisch und knusprig.
6. Schichten Sie frisch eingekaufte Lebensmittel in den hinteren Teil des Kühlschranks.



7. Fisch und Fleisch unbedingt oberhalb des Gemüsefachs lagern, da dies die kälteste Zone ist.

Richtig kochen

8. Kreative Küchengeräte, wie ein Spaghettimaß, unterstützen Sie bei der richtigen Portionierung. Dadurch werden alle satt und nichts bleibt übrig.
9. Spezielle Kochbücher und Rezepte aus dem Internet zeigen, wie kreativ die „Restküche“ sein kann und wie aus Resten leckere Schmankerln werden.
10. Alte Semmeln und altes Brot lassen sich hervorragend zu Croûtons oder Semmelbröseln verarbeiten.



Weitere Tipps: www.wenigermist.at