

① Was können Sie als Händler tun?

- Füllen Sie Ihre Regale nicht bis kurz vor Geschäftsschluss mit verderblichen Waren auf.
- Reduzieren Sie den Preis der Waren, die kurz vor dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bzw. Verbrauchsdatum stehen.
- Setzen Sie den Preis für Obst und Gemüse, das am nächsten Verkaufstag nicht mehr frisch genug sein wird, herunter.
- Akzeptieren Sie auch krumme Gurken und „Herzkartoffeln“ vom Zulieferer.
- Bieten Sie Ware auch unverpackt oder in kleinen Verpackungseinheiten an.

Weniger ist mehr:

Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen kann ein Imagegewinn für Ihr Geschäft sein und mehr Kunden bringen oder binden. Geringere Abfallmengen führen zudem zu geringeren Einkaufs- und Entsorgungskosten.



Die Agenda 21 ist ein Aktionsprogramm für nachhaltige Entwicklung im 21. Jahrhundert. Bürger engagieren sich in den Bereichen Ökologie, Ökonomie und Soziales.

Der Arbeitskreis „Nachhaltiger Konsum“ hat es sich zur Aufgabe gemacht, Menschen über eine gesunde und nachhaltige Lebensweise aufzuklären und sie dazu zu motivieren, ihre Konsumgewohnheiten zu überdenken.

Werden Sie aktiv!

Der Einstieg in eine nachhaltige Ernährung ist nicht nur ein Schritt zu mehr Gesundheit, Klima-, Tier- und Umweltschutz, sondern auch einfacher als viele denken.



Sie möchten sich gerne persönlich einbringen und mit weiteren Themen des nachhaltigen Konsums beschäftigen?

Dann sprechen Sie uns an:

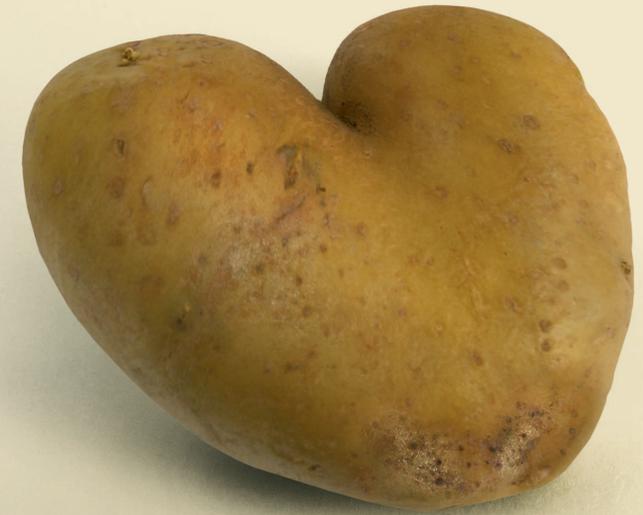
Agenda 21-Koordination

Umweltstation der Stadt Würzburg
Niggelweg 5, 97082 Würzburg
Tel.: 0931-37 44 00
E-Mail: agenda21@stadt.wuerzburg.de
Internet: www.wuerzburg.de/umweltstation

Stand 10/17,
100% Recyclingpapier

Agenda 21

Arbeitskreis Nachhaltiger Konsum



Lebensmittel - wertschätzen
statt wegwerfen

21
agenda

STADT
WÜRZBURG

Lebensmittel - wertschätzen statt wegwerfen

Lebensmittel in Deutschland sind billig. Die Bundesbürger geben deutlich weniger von ihrem Gehalt für Ernährung aus als die europäischen Nachbarn. Offenbar genießen Lebensmittel hierzulande eine vergleichsweise geringe Wertschätzung – was dazu führt, dass besonders viel Obst, Gemüse und Brot im Müll landet.

Laut einer Studie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft fällt der Großteil der Lebensmittelabfälle in Privathaushalten an. Demnach würden bundesweit pro Jahr 6,7 Mio Tonnen Nahrungsmittel über Restmüll, Biotonne, Ausguss und Kompost entsorgt. Damit seien die Bürger für 61% der gesamten Lebensmittelabfälle verantwortlich.

Großverbraucher wie Gaststätten, Hotels und Kliniken, die Lebensmittelindustrie und der Handel tragen auch einen Teil der Verantwortung für diese skandalösen Zustände.

Neben mangelnder Wertschätzung für Lebensmittel werden von den Verbrauchern oft zu große Mengen eingekauft, die Produkte falsch gelagert und häufig weggeworfen, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) abgelaufen ist. Dabei sind die Lebensmittel auch danach häufig noch bedenkenlos essbar.



Was können Sie als Verbraucher tun?

❶ Vor dem Einkauf

- Planen Sie die Mahlzeiten für die nächsten Tage und schreiben Sie einen Einkaufszettel.
- Überlegen Sie, welche Vorräte Sie noch zu Hause haben und wie Sie diese bei der Essensplanung berücksichtigen können.
- Kaufen Sie in Geschäften, die nicht bis kurz vor Ladenschluss noch volle Regale haben.
- Bevorzugen Sie Geschäfte, die Waren vor Ablauf des MHD heruntersetzen.

❷ Beim Einkauf

- Kaufen Sie nur die Menge, die Sie wirklich brauchen. Gehen Sie nicht hungrig einkaufen!
- Entscheiden Sie selbst, was Sie brauchen und lassen Sie es sich nicht von der Werbung vorschreiben.
- Kaufen Sie eher kleine Mengen.
- Nehmen Sie auch Früchte und Gemüse mit, die nicht makellos aussehen.
- Kaufen Sie saisonale und regionale Produkte. Diese Produkte haben keine langen Transportwege und Lagerzeiten hinter sich.
- Fordern Sie Ihren Händler auf, den Preis der Produkte vor Ablauf des MHD zu reduzieren.

❸ Zu Hause

- Kochen Sie nicht zu große Mengen und verwenden Sie Essensreste für weitere Mahlzeiten.
- Kontrollieren Sie Ihre Vorräte regelmäßig auf Haltbarkeit und verbrauchen Sie diese, bevor sie verfallen oder verderben.
- Das MHD gibt an, wie lange der Hersteller die Güte des Produktes – wie Farbe, Geruch und Konsistenz – garantiert. Das MHD ist kein Wegwerfdatum! Nach Ablauf des MHD muss die Ware nicht schlecht sein. Hier können Sie sich auf Ihren eigenen Seh-, Geruchs- und Geschmackssinn verlassen.

- Aber: Verbrauchsdatum ernst nehmen! Anders als das MHD markiert das Verbrauchsdatum einen Schlusspunkt. Es steht auf sehr leicht Verderblichem wie Frischfleisch, Rohmilch und Fisch. Solche Lebensmittel sollten Sie nach Ablauf des Verbrauchsdatums keinesfalls mehr essen.

- Achten Sie auf die richtige Lagerung der Lebensmittel:

⇒ Obst und Gemüse: Für Äpfel und Kartoffeln sind kühle Vorratskammern ideal. Lagern Sie Äpfel, Birnen und Tomaten separat. Sie dünsten das Reifehormon Ethylen aus, das andere Früchte in der Nachbarschaft vorzeitig verderben kann. Tomaten, Gurken, Zucchini und Auberginen sollten kühl, jedoch nicht im Kühlschrank gelagert werden.

⇒ Empfindliche Milch- und Fleischprodukte gut kühlen. Bei Zimmertemperatur verderben Fleisch, Fisch, Wurst und Milchprodukte schnell. Sie sollten möglichst sofort nach dem Einkauf in den Kühlschrank gelegt werden. Achten Sie beim Einräumen auf die verschiedenen Zonen im Kühlschrank. Am kältesten ist es auf der unteren Glasplatte. Der Kühlschrank sollte nicht zu voll sein, sonst kann die Luft nicht mehr zirkulieren.

⇒ Brot vor Schimmel schützen. Lagern Sie Brot bei Zimmertemperatur in einem krümelfreien Brotkasten oder Tontopf mit Deckel. Es hält sich auch in einer sauberen Kunststofftüte, wird dann aber schnell weich. Je mehr Roggen, Schrot oder Sauerteig ein Brot enthält, desto länger bleibt es frisch. Brot lässt sich prima bis zu drei Monate einfrieren.

⇒ Mehr einfrieren. Einfrieren verzögert den Verderb. Auch Reste von Mahlzeiten halten sich für längere Zeit im Eisfach.