

RELEVANZ VON LEBENSMITTEL- ABFÄLLEN



Ein Drittel der weltweit für den menschlichen Verzehr produzierten Lebensmittel landen im Abfall.



In Bayern entstehen jährlich rund 1,31 Millionen Tonnen an vermeidbarem Lebensmittelabfall, das entspricht einer Menge von 73.000 vollbeladenen Lastwagen.



Rund 53 Prozent der Lebensmittelverschwendung in Europa entsteht in privaten Haushalten.

In Bayern werden pro Kopf jährlich rund 65 kg Lebensmittel verschwendet. Das entspricht etwa 200 Euro.



MASSNAHMEN ZUR REDUKTION VON LEBENSMITTELABFÄLLEN DURCH NETZWERKBILDUNG



PARTIZIPATIVE STAKEHOLDERINTEGRATION:

- Ziel ist die grenzüberschreitende Netzwerkbildung
- Sektorübergreifende Netzwerkarbeit
- Gründung eines Beirats

PILOTMASSNAHMEN

- Grenzüberschreitende Online Plattformlösungen
- Foodsharing im ländlichen Raum in Tirol & im Allgäu

BEWUSSTSEINSBILDUNG & ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

- Vernetzung von Bildungsakteuren
- Workshops mit Bildungsakteuren
- Entwicklung von Schulungsmaßnahmen

GESCHÄFTSMODELLE FÜR LEBENSMITTELABFALLVERMEIDUNG

- Geschäftsmodellanalyse basierend auf Kreislaufwirtschaftsdenken der EU
- Best-Practice Katalog
- Umlegung auf Tirol/Allgäu in Form von Pilotmaßnahmen



Europäische Union – Europäischer Fonds für Regionale Entwicklung



Europäische Union – Europäischer Fonds für Regionale Entwicklung



MASSNAHMEN ZUR REDUKTION VON LEBENSMITTELABFÄLLEN DURCH NETZWERKBILDUNG



WWW.MARLENE.NETWORK



ZU HAUSE

- ♥ Einkauf planen - was braucht es, was ist noch vorrätig
- ♥ Einkaufsliste schreiben
- ♥ Rabattaktionen & Multipack-Nachlässen nicht auf den Leim gehen
- ♥ Lebensmittel zuhause richtig lagern & Klimazonen im Kühlschrank beachten
- ♥ Das „Mindest“haltbarkeitsdatum lesen lernen und die eigenen Sinne benutzen: Schauen, riechen, probieren
- ♥ Reste verwerten und Restrezepte entdecken
- ♥ Überschüssige Lebensmittel an FreundInnen, Nachbarn oder Foodsharing weitergeben



LIEBE, WAS DU
(B)ISST



IM HANDEL



- ♥ Lagerung und Logistik optimal planen
- ♥ Kühlketten einhalten
- ♥ Management von Haltbarkeitsdaten nutzen
- ♥ Ein- und Verkauf sowie Abfallmengen für eine gute Planung beobachten
- ♥ Manipulation der Waren so weit wie möglich reduzieren
- ♥ Obst und Gemüse weiterverarbeiten
- ♥ „first in – first out“ Prinzip anwenden
- ♥ Preisnachlass für Produkte nahe am Mindesthaltbarkeitsdatum gewähren
- ♥ KundInnen über ihren Beitrag zu Lebensmittelabfallvermeidung informieren
- ♥ Angestellte in Maßnahmen einbinden und schulen

PRODUKTION

- ♥ Überprüfung der Produktions-, Verarbeitungs-, Ernte- & Lagermethoden, um Schäden/Verluste zu vermeiden
- ♥ Neue Vermarktungswege evaluieren und aufbauen
- ♥ Neue Produkte zur Verarbeitung unverkäuflicher Ware entwickeln (Über- und Ausschussware)
- ♥ Mit anderen zum Aufbau neuer Vertriebswege und zum Erfahrungsaustausch vernetzen und kooperieren
- ♥ Marktsituation beachten & Produktpalette anpassen
- ♥ Unverkaufte Waren an lokale Sozialmärkte spenden
- ♥ Nachernte der Feldern für Privatpersonen ermöglichen
- ♥ Mit KonsumentInnen in Dialog treten und den Wert der Lebensmitteln vermitteln



IN DER GASTRONOMIE



- ♥ Optimierte Speise-, Einkaufs- und Lagerungsplanung
- ♥ Speisen nach Haltbarkeit gelagerter Lebensmittel planen (Kreation neuer Gerichte, flexible Tagesmenüs)
- ♥ Haltbarkeitsdaten richtig interpretieren lernen
- ♥ Lebensmittel richtig lagern und bei Bedarf haltbar machen (einkochen/einfrieren)
- ♥ Überschussproduktion an Personal oder Plattformen weitergeben (toogoodtogo)
- ♥ Das Angebot auf der Speisekarte minimieren - zu viel Angebot fördert Anfall von Lebensmittelabfall
- ♥ Überschüssige Speisen als „Gruß der Küche“ anrichten
- ♥ Unterschiedliche Portionsgrößen/Nachschlag anbieten
- ♥ Beilagen flexibel anbieten
- ♥ Übrige Speisen zur Mitnahme anbieten (doggy bags)

