



Aktionstag - MARLENE

Abfallvermeidung & Wiederverwendung
und Umweltschutz - der ZAK macht's!

Am Freitag, den 01.10.2021 veranstaltet das Stadtteilbüro Sankt Mang in Zusammenarbeit mit dem Interreg-Projekt MARLENE eine Veranstaltung vor dem Stadtteilbüro.

Es gibt jede Menge Informationen zum Thema Lebensmittelverschwendung und „Gerettete“ Lebensmittel werden am Smoothie-Mobil verarbeitet. Gleichzeitig findet ein Flohmarkt statt, sodass auch für die Nachhaltigkeit von Gegenständen gesorgt ist. Die Chorgemeinschaft aus Sankt Mang plant, diese Veranstaltung musikalisch zu umrahmen.

1. OKTOBER
AKTIONSTAG

Flohmarkt &
Smoothie-Mobil
Chor

DAS PROJEKT MARLENE:

Nach Erhebungen des Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft landen etwa zwölf Millionen Tonnen Lebensmittel jedes Jahr in Deutschland im Müll. Durchschnittlich werfen private Haushalte pro Kopf und Jahr rund 75 kg Lebensmittel weg. Um dem entgegenzusteuern, arbeitet der ZAK zusammen mit einem österreichischen Partner am Interreg-Projekt MARLENE. MARLENE setzt sich zusammen aus: Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen durch Netzwerkbildung. Da Lebensmittelverschwendung nicht nur uns Verbraucher trifft, soll eine Netzwerk aus Erzeugern, Handel, Großverbraucher und Bürgern entstehen.

Von den weltweit ca. vier Milliarden Tonnen produzierter Nahrung wird über ein Viertel pro Jahr weggeworfen. Warum? Die Gründe sind sowohl auf Seiten der Produzenten wie auch der Verbraucher ähnlich. Es geht um falsche Lagerung, und z. B. bei Privathaushalten der schlecht geplante Einkauf bis hin zu „nicht schön genug“. Handel, Erzeuger und Produzenten stehen unter hohem Druck. Die ständigen Preiskämpfe machen Lebensmittel immer billiger. Die Wertschätzung für Lebensmittel wird dadurch immer geringer. Deshalb wissen viele nicht, wie wertvoll Lebensmittel tatsächlich sind, wie viele Ressourcen und wie viel Aufwand in ihrer Herstellung steckt.

Matthias Scholz

MARLENE

10 Goldene Regeln

Auf der Internetseite des ZAK (www.zak-marktplatz.de) finden sich unter vielen anderen Informationen 10 Goldene Regeln gegen Lebensmittelverschwendung:

1. Einkaufszettel benutzen
2. Zeit nehmen
3. Packungsgrößen beachten
4. Bewusst auswählen
5. Richtig kühlen
6. Gut lagern
7. Haltbarkeit beachten
8. Regelmäßig kontrollieren
9. Reste verwerten
10. Maßvoll bestellen

