



Schluss mit der Lebensmittelverschwendung Weniger wegwerfen ist mehr

Nicht ohne Grund macht die Europäische Woche der Abfallvermeidung in diesem Jahr unter dem Motto „Bis zum letzten Krümel“ auf die weltweiten Lebensmittelverschwendung aufmerksam. Ganze 79 Kilogramm Nahrungsmittel wirft jeder Deutsche pro Jahr weg. Das ist nicht nur eine Verschwendung der kostbaren Lebensmittel, sondern auch von zahlreichen wertvollen Umweltressourcen.

Traurig, aber wahr: Noch immer landen jedes Jahr viel zu viele Lebensmittel im Müll. Etwa ein Drittel aller weltweit erzeugten Lebensmittel gehen nach Angaben der FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der UN) verloren. Die Ursache dafür ist auf die gesamte Versorgungskette zurückzuführen. Bereits in der Produktion, Lagerung und beim Transport entstehen Verluste. Auch im Einzelhandel werden aus optischen Gründen oder in Folge zu hoher Bestellmengen Lebensmittel aussortiert.

Die größten Verursacher sind wir Verbraucher.

Laut letzter Messungen des Statistischen Bundesamtes fallen in Deutschland jährlich ganze elf Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle an. Rund 70 Prozent dieser Abfallmengen werden durch private Haushalte und Restaurants verursacht.

Die Folgen des Wegwerfens sind nicht zu unterschätzen.

Verschwendet werden nicht allein Lebensmittel. Auch für die Produktion und den Transport

werden jede Menge wertvoller Ressourcen wie Wasser, Energie und Land benötigt. Laut UN verbraucht beispielsweise die Herstellung von einem Kilogramm Rindfleisch bis zu 15.000 Liter Wasser. Schon mit kleinen Tipps, die Sie oben im Kasten finden, lässt sich unnötige Lebensmittelverschwendung eindämmen. Neben der Umwelt schont das obendrein den eigenen Geldbeutel.



Tipps der AWSH:

Für weniger Lebensmittelabfälle zuhause

1. Bewusst einkaufen

Nur so viel kaufen wie tatsächlich benötigt wird. Eine Einkaufsliste hilft den Überblick zu behalten.

2. Clever verwerten

Kreativ werden, einmachen, vor-kochen, einfrieren oder ein leckeres Reste-Essen zaubern.

3. Ordnung im Vorratsschrank

Regelmäßig aufräumen und Lebensmittel nach Haltbarkeit sortiert verstauen.

4. Mindesthaltbarkeit

Mindestens haltbar bis heißt nicht tödlich ab. Stattdessen die Sinne nutzen: sehen, riechen, schmecken.

5. Richtig entsorgen

Sollte doch etwas weg müssen: Essensreste gehören in die Biotonne – natürlich ohne Verpackungen. Aus den Bioabfällen entsteht umweltfreundliche Energie und Kompost.



Nach Update:

AWSH Kundenportal jetzt über die App verfügbar

In dieser Woche sind die Updates für die kostenlose App „AWSH – Wertvolle Termine“ veröffentlicht worden. Nach Durchführung des App-Updates können Kund:innen das Portal auch über die App nutzen. Dafür müssen Sie Folgendes beachten:

1. Sie sind bereits Portalkunde? Dann Klicken Sie im Menü auf den Punkt „Anmelden im Portal“ und melden sich hier mit Ihren aktuellen Portalzugangsdaten an.

2. Sie sind noch kein Portalkunde? Einfach unter www.awsh.de/portal registrieren. Mit Ihren Portalzugangsdaten verfahren Sie dann wie in Schritt 1.

3. Sie nutzen bisher weder App noch Portal? Hier finden Sie alle Informationen: www.awsh.de/privatkunden/app-portal-newsletter/

