

# Lebensmittelabfälle reduzieren



Richtig planen - so vermeiden Sie Lebensmittelabfälle

## ! Wussten Sie ?

**1/3** dass ein Drittel der für die menschliche Ernährung produzierten Lebensmittel verloren geht oder verdirbt



Fast 3,5 Milliarden Menschen könnten zusätzlich ernährt werden, wenn alle produzierten Lebensmittel für die Ernährung der Menschen zur Verfügung stehen würden.

## Wo und wie werden Lebensmittel verschwendet?

Landwirtschaft



Verarbeitung



Verteilung



Einzelhandel



RESTAURANT



Verbraucher



ENTWICKLUNGSLÄNDER

INDUSTRIESTAATEN

Lebensmittelabfälle entstehen zu Beginn der Wertschöpfungskette aufgrund von ineffizienten Ernteprozessen und fehlenden Kühl- und Lagereinrichtungen.

Lebensmittelabfälle entstehen am Ende der Wertschöpfungskette durch Fehler im Aussehen der Lebensmittel, dem Missverständnis der Haltbarkeitskennzeichnung oder mangelhafter Lagerung und Einkaufsplanung.

## So können Sie Abfälle vermeiden:



Kontrollieren Sie Ihre Vorräte und erstellen Sie eine Einkaufsliste bevor Sie einkaufen gehen.

Informieren Sie sich über die optimalen Lagerbedingungen für Ihre Lebensmittel.

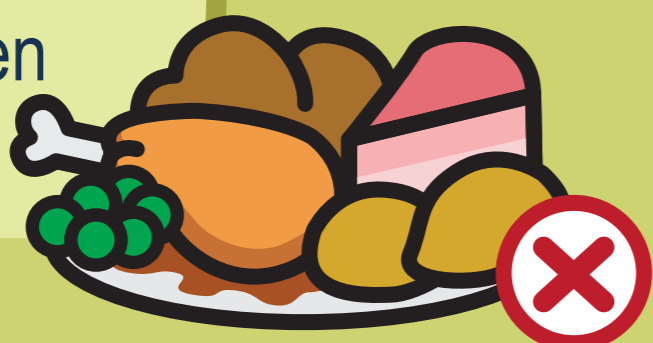


Informieren Sie sich über die Haltbarkeitskennzeichnung:

**MHD**

Das MHD ist ein Mindesthaltbarkeitsdatum. Viele Lebensmittel sind auch nach diesem Datum noch genießbar. Beurteilen Sie die Lebensmittel selbst mit Ihren Sinnen (z.B. Geruch) bevor Sie etwas wegwerfen.

Kochen und servieren Sie nicht größere Portionen als notwendig.



Passen Sie Ihren Lebensmitteleinkauf dem Bedarf Ihrer Familie und Ihrem Speiseplan an.

### ABER VORSICHT !

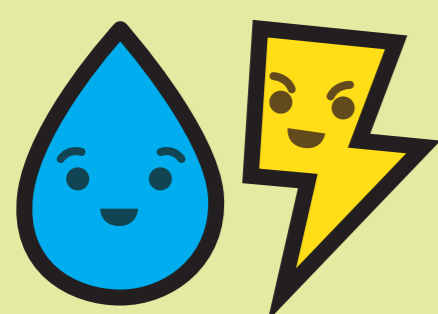
Leicht verderbliche Lebensmittel, wie Fisch, Hackfleisch, Fertigsalate, etc. sind mit einem **Verfallsdatum** gekennzeichnet. Diese Lebensmittel sollten nach dem angegebenen Datum nicht mehr verzehrt werden.

Lernen Sie das Kochen mit Lebensmittelresten.

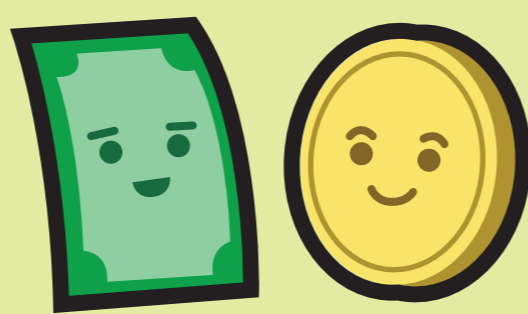
Spenden Sie Lebensmittel an Bedürftige.

Nutzen Sie Ihre Sinne (z.B. Geruch) bevor Sie Lebensmittel wegwerfen.

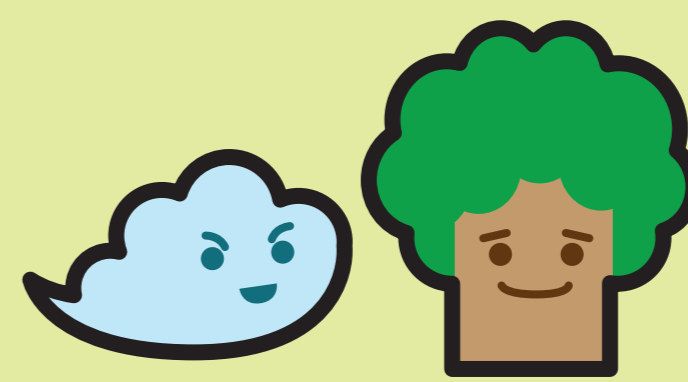
## LEBENSMITTELABFALL REDUZIEREN BEDEUTET...



Ressourcen schonen



Geld sparen



Umwelt schützen



**IFHE**  
INTERNATIONAL FEDERATION  
FOR HOME ECONOMICS

Permission is granted to copy the "Best Practice Tips" free of charge as long as they are used complete and unchanged, although credit is requested to IFHE (PC Household Technology & Sustainability). If modifications are intended, permission may be requested at office@ifhe.org. To download our full Best Practice Posters, please visit the "Best Practice" section at www.ifhe.org.

IFHE [www.ifhe.org](http://www.ifhe.org)

[office@ifhe.org](mailto:office@ifhe.org)

