



➔ Lebensmittel

wertschätzen!

Damit weniger Lebensmittel verderben:

- geplant einkaufen
- Kühlschrank nicht überfüllen
- Lebensmittel richtig lagern
- Reste im Speiseplan berücksichtigen
- kleine Mängel tolerieren



- **Nicht vom MHD irritieren lassen.**
Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist ein Zeitraum, der oft weit überschritten werden kann!

Riechen! Probieren!
Die Ware ist häufig länger gut!

Micha
DARMSTADT

Unsere Gruppe engagiert sich christlich (Micha 6,8) motiviert für
➔ **mehr soziale Gerechtigkeit** ➔ **mehr Umweltschutz.**
Wir orientieren uns dabei an den 17 SDGs der Vereinten Nationen für mehr Nachhaltigkeit.

An Lebensmittel gehen verloren:

• Weltweit geht ein Drittel verloren:

Vom Acker bis auf den Teller gehen weltweit etwa ein Drittel der Lebensmittel verloren, die für die menschliche Ernährung produziert wurden. Das sind jedes Jahr 1,3 Milliarden Tonnen, schätzt die Welternährungsorganisation (FAO, 2011).



• 11.000.000 t in Deutschland!

Das entspricht jährlich 400.000 Sattelzügen. Im Stau stehend bilden sie eine 8000 km lange Schlange. Alle sind gefüllt mit Lebensmitteln, die vermeidbar im Müll landen. Ernteverluste sind dabei nicht berücksichtigt, die kämen noch hinzu. Das ergab eine Studie der Universität Stuttgart (2012).

• Der weitaus größte Teil davon geht in privaten Haushalten verloren.

An Lebensmitteln wurden gerettet:

FoodSharing hat in Darmstadt allein vom 24.-31.12.18 mit einer Aktion 20,5 t Lebensmittel vor dem Wegwerfen gerettet. Sie wurden von Ehrenamtlichen an verschiedene Fairteiler kostenlos weitergegeben. →<https://foodsharing.de/>

Viele gute praktische Tipps:

<https://www.zugutfuerdietonne.de/>

<https://toogoodtogo.de/de> (Bildrecht an obiger Grafik)



Links und Quellen: s.o. und

www.lebensmittelwertschaetzen.de;

<http://www.fao.org/> (Welternährungsorganisation)

<https://utopia.de/galerien/lebensmittelverschwendung-10-tipps/>

<https://micha-darmstadt.com>

Micha Darmstadt

ist eine Lokalgruppe von Micha Deutschland e.V.

einer Initiative im Netzwerk der dt. ev. Allianz (ead.de)

(Drucksache: Tipp Nr. 2-V1.0)

