

Helfen Sie mit, die Verschwendung von Energie und Ressourcen zu verhindern.

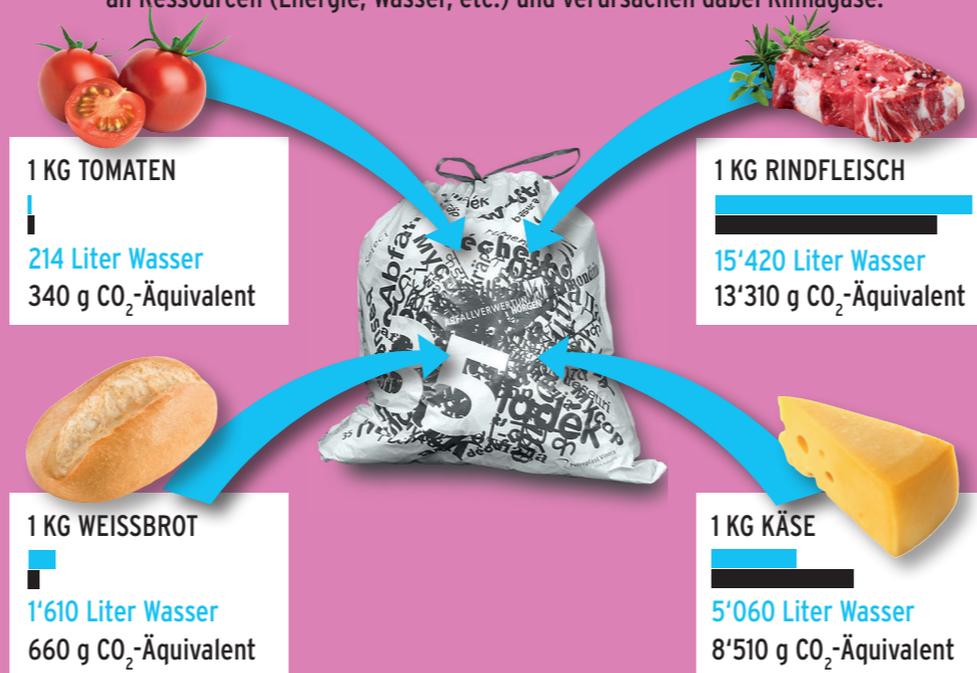
IN 7 SCHRITTEN ZUR HALBIERUNG VON FOODWASTE

Mit der Anwendung von wenigen Tipps lässt sich die Foodwaste-Menge in Ihrem Haushalt leicht reduzieren:

- 1 Planen Sie Ihren Einkauf – schreiben Sie ein «Postizettel» – kaufen Sie nur, was Sie wirklich benötigen und verzehren können.
- 2 Schauen Sie vor dem Einkaufen nochmals in den Kühl- und Lagerschrank – was ist noch vorhanden? Hat es noch Lebensmittel, die in Kürze verfallen?
- 3 Verzichten Sie auf «Wochen-Grosseinkäufe» – verteilen Sie das Einkaufen auf 2 bis 3 Mal pro Woche.
- 4 Kochen Sie nach Bedarf – und nicht nach dem Hungergefühl. Kochbücher liefern die passenden Mengenangaben.
- 5 Mit der richtigen Lagerung kann die Haltbarkeit verlängert werden – Luft und Licht beschleunigen häufig die Verderbungsprozesse (luftdichte Verpackung, Lagerung im Dunkeln).
- 6 Verwerten Sie Resten mit kreativen Rezepten (siehe Rezepte unter www.foodwaste.ch).
- 7 Testen Sie Lebensmittel, bei welchen das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist mit Ihren Sinnen (mit Augen/Geruchssinn/Geschmackssinn). Viele Produkte können lange über das Ablaufdatum noch genossen werden. Produkte, bei welchen das «zu verbrauchen bis»-Datum überschritten ist, sollten hingegen entsorgt werden.

LEBENSMITTEL SIND ZU WERTVOLL FÜR DIE MÜLLTonne!

Herstellung und Transport von Lebensmitteln verbrauchen grosse Mengen an Ressourcen (Energie, Wasser, etc.) und verursachen dabei Klimagase.



Zum Vergleich:



Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

FOODWASTE – WIR SETZEN EIN ZEICHEN!



EINLADUNG ZUM ABENDESSEN

Wir kochen für die Bevölkerung – gratis!
Gekocht wird mit Foodwaste! Äs hät solang's hät.

29. AUGUST 2019, 18.00H
DORFPLATZ HORGEN

Hilfsköche und Hilfsköchinnen
sind ab 14.00 Uhr herzlich willkommen.

MUSIKALISCHE BEGLEITUNG: COUNT DAISY



FOODWASTE MENGEN

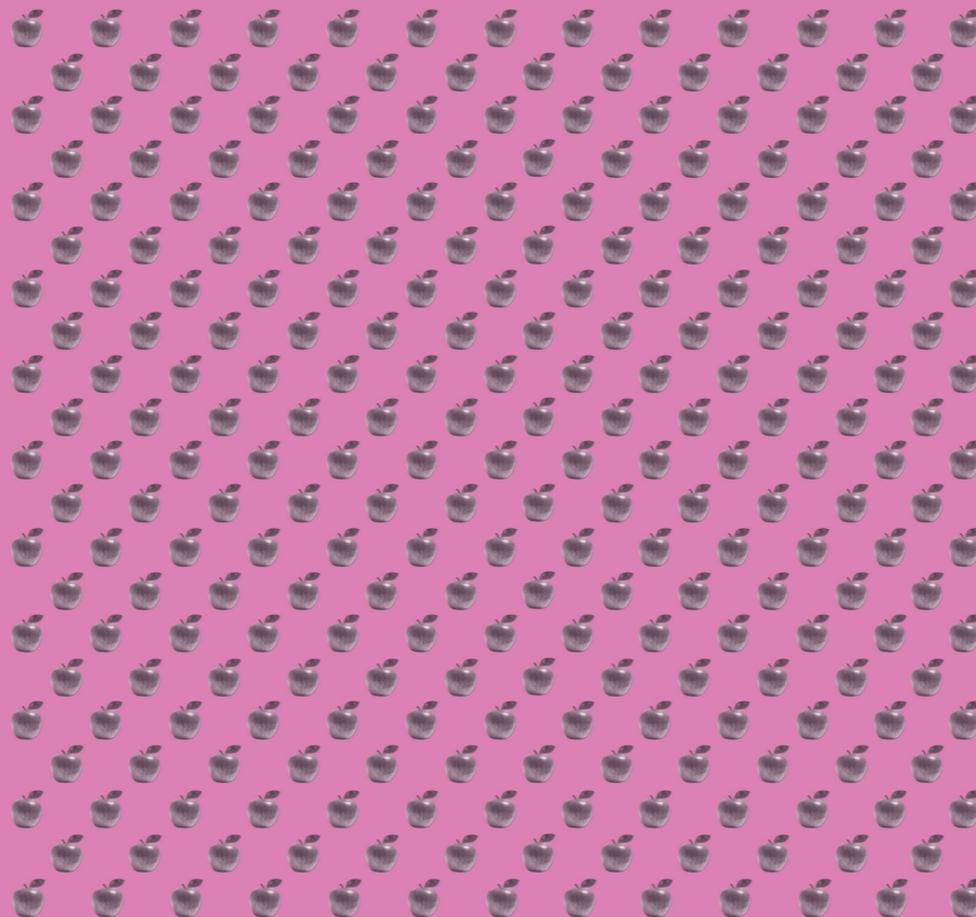


RUND EIN DRITTEL DES SCHWEIZERISCHEN KEHRICHTSACKES ENTHÄLT GRÜNABFÄLLE.

EIN SECHSTEL DES KEHRICHTSACKS SIND NAHRUNGSMITTEL.

Lebensmittel, die die Konsumentin und der Konsument zu viel eingekauft hat.

DAS SIND ZUM BEISPIEL RUND 300 ÄPFEL PRO PERSON UND JAHR.



Unsere Lebensmittel werden weltweit produziert. Die Produktion und die Verteilung sind verbunden mit einem hohen Ressourcenverbrauch an Land, Wasser und Energie. Die Umwelt wird dabei auf verschiedenste Weise belastet (Grundwasserbelastung durch Düngemittel,

Verarmung der Artenvielfalt durch Monokulturen, Treibhausgasemissionen durch Transporte, etc.). Angesichts der Ungleichverteilung der Nahrung auf unserem Planeten, stellen sich auch ethische Fragen, wenn Lebensmittel schlussendlich bei uns im Müll landen.

WER VERURSACHT FOODWASTE?

**FAST DIE HÄLFT
ALLER LEBENSMITTELABFÄLLE
VERURSACHEN DIE PRIVATHAUSHALTUNGEN**

