

UMWELT UND NACHHALTIGKEIT TIPPS – NEWS- AUSSICHTEN 2020

Tag gegen Lebensmittelverschwendung am 2. Mai

UNSER PROJEKT: KONFI KOCHEN 2018/2019

Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung



NEGATIVE AUSWIRKUNGEN VON LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

- Belastung des Weltklimas durch vermehrten Ausstoß von CO₂, von verdorbenen Lebensmitteln
- Ungleiche Verteilung und Nutzung von Lebensmitteln
- Verschwendung von Anbauflächen und Wasserressourcen
- Überproduktion von tierischen Lebensmitteln wie Fleisch und Milchprodukten
- Verschwendung von Lagerkapazitäten und deren Energieaufwand und vermehrten CO₂ Ausstoß
- Belastung der Umwelt durch den Anstieg von Transportmitteln mit deren Abgasen und Energieverschwendung

VOM FELD IN DIE KÜCHE - KLIMAFUßABDRUCK EINZELNER LEBENSMITTEL

Für Ø 1kg folgender produzierter Lebensmittel – entstehend ... kg Treibhausgase CO₂

- | | | | |
|--------------|---------|-------------|---------|
| • Käse | 8,30 kg | • Teigwaren | 0,90 kg |
| • Fleisch | 5,6 kg | • Brot | 0,80 kg |
| • Eier (1St) | 1,90 kg | • Obst | 0,45 kg |
| • Joghurt | 1,25 kg | • Gemüse | 0,15 kg |

EINIGE INTERESSANTE FAKTEN / ZAHLEN / LÖSUNGSANSÄTZE

TIPPS FÜR DEN SPARSAMEN EINKAUF

- | | |
|--|---------------------|
| • Bedarfsgerecht einkaufen | • Herkunftsland |
| • Just - in – time | • Regional |
| • Unmittelbar vor der Verarbeitung einkaufen | • Saisonal |
| • „First in- First out System, bei der Verwendung von gelagerten Lebensmitteln | • Frische |
| • Einkaufszettel verwenden | • Ablauf DATUM usw. |
| • Überprüfung der Lebensmittel (Kriterien) | • Gütesiegel |
| | • u. v. m. |

LÖSUNGSANSÄTZE

Weniger wegwerfen, bringt mehr Spareffekte, so sind -50% bis 2030 geplant

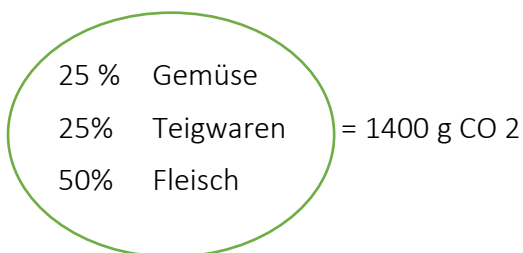
Genauere Angaben finden Sie unter www.umweltbundesamt.de und www.bmnt.gv.at/service

FÜR Ø 100 g **weggeworfenen Lebensmitteln** berechnet man (unterschiedlich je nach Angebot):

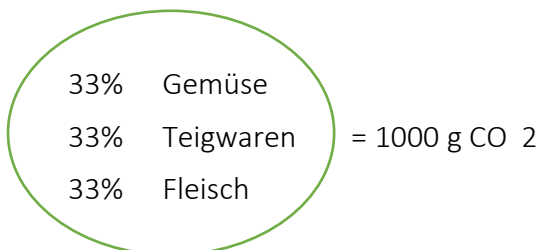
• Backwaren	0,63 €	• Rindfleisch	1,20 €
• Brot	0,19 €	• Schweinefleisch	0,55 €
• Semmeln	0,23 €	• Faschiertes	0,60 €
• Eier	0,25 €	• Schinken	1,99 €
• Milch	0,10 €	• Wurst	1,09 €
• Topfen	0,30 €	• Gemüse	0,20 €
• Obers	0,30 €	• Kartoffel	0,08 €
• Joghurt	0,14 €	• Tomaten	0,25 €
• Käse	1,58 €	• Bananen	0,20 €
• Frischkäse	0,30 €	• Orangen	0,14 €
• Nudeln	0,20 €	• Saft	0,10 €
• Fisch	1,39 €	• Marmelade	1,58 €
• Huhn	0,45 €		

GESAMTPORTIONSGRÖÖE UND DEREN AUFTEILUNG EINZELNER KOMPONENTEN IN GEGENÜBERSTELLUNG UND AUSWIRKUNG DES CO 2 ÄQUIVALENT PRO 500 G PORTIONEN

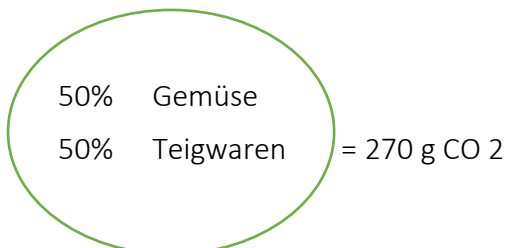
A



B



C



CO 2 AUSSTOSS von LEBENSMITTEL



DIESE ZEHN LEBENSMITTEL SIND BESONDERS WASSERINTENSIV

(Liter pro Kilo Lebensmittel)

- Kakao (27.000 l)
- Röstkaffee (21.000 l)
- Rindfleisch (15.490 l)
- Nüsse (5.000 l)
- Hirse (5.000 l)
- Schweinefleisch (4.730 l)
- Geflügel (4000 l)
- Roher Reis (3.470 l)
- Eier (3.300 l)
- Kokosnuss (2.500 l)

DIESE ZEHN LEBENSMITTEL BENÖTIGEN AM WENIGSTEN WASSER

(Liter pro Kilo Lebensmittel)

- Tomaten (110 l)
- Karotten (130 l)
- Kartoffeln (210 l)
- Grüner Salat (240 l)
- Erdbeeren (280 l)
- Zwiebeln (280 l)
- Gurken (350 l)
- Zitronen (360 l)
- Milch (600 l)
- Äpfel (700 l)

Quelle: waterfootprint.org

WASSER SPAREN: WENIGER FLEISCH, MEHR GEMÜSE

Fortsetzung folgt ...