

## 01 Aufgabe

### 01.2 MOODBOARD ZUM THEMA FOOD WASTE

#### Wodurch wird Food Waste VERURSACHT?



während der **PRODUKTION** und **VERMARKTUNG**



Aussehen, Normierung und Qualitäts-Ansprüche



Unfälle, menschliches Fehlverhalten oder Logistikstörungen



zu grosse Portionen in der Gastronomie



Verschwendung essbarer Nebenprodukte



schwankende Ernteerträge

**HAUSE**

wir gehen einkaufen, bevor der Kühlschrank leer ist

wir halten uns nicht an eine Einkaufsliste



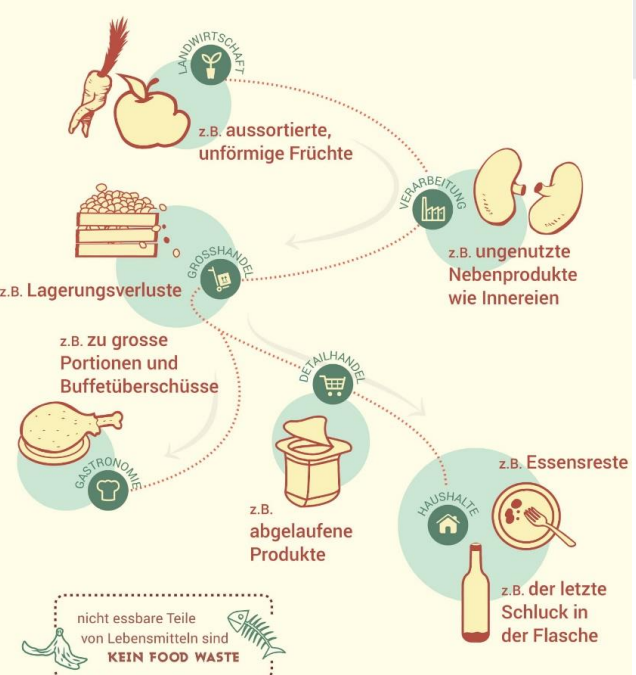
QUELLEN: Global Food Losses and Food Waste - extent causes and prevention, FAO, 2013  
Lebensmittelverluste in der Schweiz - Ausmass und Handlungsoptionen, foodwaste.ch, WWF Schweiz, 2012  
COPYRIGHT: foodwaste.ch 2014 GRAFIK: brief gr & R. Ryser

wir vertrauen nicht auf unsere Sinne und halten uns nur an die Mindesthaltbarkeitsdaten

#### Was ist **FOOD WASTE**?



Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert wurden und auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren gehen oder weggeworfen werden, nennt man Food Waste.



#### WO ENTSTEHEN LEBENSMITTELABFÄLLE?

Primärproduktion  
1,4 Mio. t, 12 %



Verarbeitung von Lebensmitteln  
2,2 Mio. t, 18 %



Private Haushalte  
6,1 Mio. t, 52 %



Groß- und Einzelhandel  
0,5 Mio. t, 4 %



Außer-Haus-Verpflegung  
1,7 Mio. t, 14 %



bmel.de

#### Wie können wir Abfall reduzieren und besser nutzen?

Die beste Weise zur Reduzierung der Umweltauswirkungen von Abfall ist die Abfallvermeidung. Viele Gegenstände, die wir wegwerfen, könnten ebenso wiederverwendet oder für die Gewinnung von Rohmaterialien recycelt werden.

