

Mit Köpfchen gegen Verschwendung!

Gut planen!



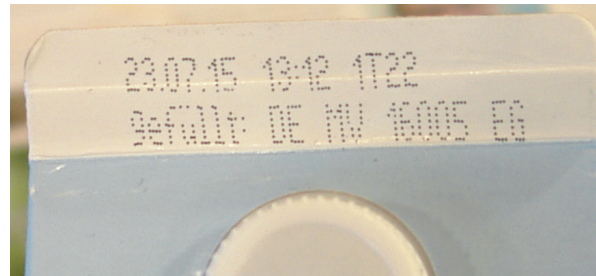
Überlegt einkaufen!



Richtig aufbewahren!



Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** ist kein Wegwerfdatum sondern eine Empfehlung des Herstellers, das Produkt in dieser Frist aufzubrauchen. **Das Lebensmittel ist nach Ablauf der Frist nicht automatisch verdorben.**



Kontakt:

Bergischer Abfallwirtschaftsverband
Braunswerth 1-3
51766 Engelskirchen

Telefon: 0 22 63/805 - 0
Telefax: 0 22 63/805 - 520
E-Mail: mail@bavmail.de
www.bavweb.de

gebührenfreies **Infotelefon:**
0800 805 805 0



Lebensmittel - zu schade für die Tonne!

Eine Information der Abfallberatung des
Bergischen Abfallwirtschaftsverbandes

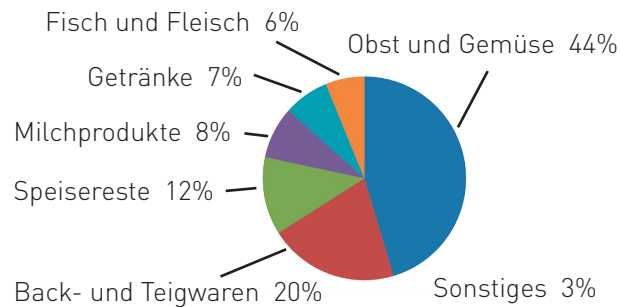


Wieviel werfen wir weg?

Jeder von uns wirft **pro Jahr** durchschnittlich **82 Kilogramm Lebensmittel** weg - das entspricht etwa zwei vollgepackten Einkaufswagen.

Aufs ganze Land hochgerechnet ergibt sich ein gewaltiger Berg von **6,7 Millionen Tonnen**.

Den produzieren wir, die Verbraucher.



Weggeworfene Lebensmittel in Deutschland 2014



Warum werfen wir soviel weg?

Wir leben in einer **Konsum-, Überfluss- und Wegwerfgesellschaft**. Die schnelle Mahlzeit und der Einkauf zwischendurch bestimmen unseren Alltag. Deshalb tapen wir in viele, eigentlich vermeidbare **Wegwerffallen**.

Beim Einkauf

Eile, Sonderangebote und Rabattaktionen verführen dazu, Dinge zu kaufen, die wir eigentlich nicht brauchen.

Bei der Lagerung

Hell oder dunkel, kühl oder doch bei Zimmertemperatur auch Lebensmittel haben ihre Vorlieben.

Beim Essen

Sind nach dem Essen noch Reste übrig, wandern diese oft in die Tonne, ohne kreativ weiterverwertet zu werden.



Was hat das für Folgen?

Auswirkungen für Mensch und Umwelt

Trotz des Überflusses an Angeboten in den Supermärkten, sollten wir sorgsam mit unseren Lebensmitteln umgehen.

Für uns ist eine Fülle und Vielfalt an Lebensmitteln selbstverständlich. Dies ist jedoch nicht überall auf der Welt so, denn viele Menschen leiden Hunger.

Jedes Lebensmittel braucht für seine Herstellung **kostbare Rohstoffe**.

Lebensmittelabfälle, die sich nicht vermeiden lassen, sollten möglichst sinnvoll weiterverwertet werden - etwa als **Kompost** oder zur **Energieerzeugung in Biogasanlagen**.

