

Lebensmittelrettung in Berlin: Motatos kämpft gegen die Verschwendung!

Erfahren Sie, wie das Berliner Unternehmen Motatos gegen Lebensmittelverschwendung kämpft und die Aufklärung über MHD fördert.



Charlottenburg-Wilmersdorf, Deutschland - In Deutschland werden jährlich etwa 11 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen, obwohl viele dieser Produkte noch genießbar sind. Besonders in Großstädten wie Berlin ist die Lebensmittelverschwendung alarmierend hoch. Ein Unternehmen, das sich diesem Problem entgegenstellt, ist Motatos, ein Online-Supermarkt, der 2014 in Stockholm gegründet wurde. Motatos verkauft gerettete Lebensmittel in Deutschland und Österreich, die häufig abgelaufene Mindesthaltbarkeitsdaten (MHD) aufweisen, Schönheitsmakel haben oder aus Überproduktion stammen. Laut berlin-live.de beschreibt die Geschäftsführerin von Motatos in Deutschland und Österreich, Dominique Ertl, das Unternehmen als Shop für

Lebensmittel, die es nicht in die klassischen Supermärkte schaffen.

Das Sortiment von Motatos umfasst sowohl alltägliche Produkte als auch außergewöhnliche Lebensmittel von kleinen Marken. Die Lieferung erfolgt deutschlandweit bis zur Haustür, allerdings reicht das Angebot nicht für einen kompletten Wocheneinkauf, da frische Lebensmittel wie Obst und Gemüse nicht verfügbar sind. Langfristig strebt Motatos eine Welt ohne Lebensmittelverschwendung an. Ertl betont, dass Bildung über Lebensmittel und Nachhaltigkeit vor allem bei älteren Generationen unabdingbar ist.

Die Rolle des Mindesthaltbarkeitsdatums

Ein entscheidender Faktor für die hohe Lebensmittelverschwendung ist das oft missverstandene Mindesthaltbarkeitsdatum. Dieses Datum gibt an, bis wann ein Lebensmittel unter optimalen Bedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Nach Ablauf des MHD bedeutet das jedoch nicht AUTOMATISCH, dass das Produkt verdorben ist. Bei richtiger Lagerung können viele Lebensmittel auch danach weiterhin genießbar sein. Verbraucher sind dazu angehalten, Produkte nach dem Ablauf des MHD visuell und olfaktorisch zu überprüfen, bevor sie sie entsorgen. Wie das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) auf seiner Webseite erläutert, sollten Konsumenten die Unterschiede zwischen MHD und Verbrauchsdatum kennen, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Der Verbrauchsdatum bezieht sich auf leicht verderbliche Waren wie Hackfleisch und gibt an, bis wann diese unbedenklich verzehrt werden können. Nach diesem Datum dürfen sie nicht mehr verkauft oder konsumiert werden.

Eine Studie zeigt, dass ein erheblicher Teil der globalen Lebensmittelverschwendung – jährlich 1,3 Milliarden Tonnen – auf Verwirrung über Mindesthaltbarkeitsdaten zurückzuführen ist. Weiterhin glaubt über ein Drittel der Verbraucher, dass die Kennzeichnung gesetzlich vorgeschrieben ist. Diese

Missverständnisse führen dazu, dass essbare Produkte weggeworfen werden, was nicht nur ökologische, sondern auch wirtschaftliche und soziale Auswirkungen hat. In den USA beispielsweise werden jährlich etwa 40 % der Nahrungsmittelversorgung, was ca. 80 Milliarden Pfund entspricht, verschwendet – 20 % dieser Verschwendung resultiert aus Missverständnissen bezüglich der Etiketten.

Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

Um der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken, schlägt Motatos rechtlich bindende Ziele und mehr Transparenz von der Politik vor. Auch Bildungsinitiativen sind notwendig, um das Bewusstsein der Verbraucher zu schärfen und sie über richtige Lagerung und den Umgang mit Lebensmitteln aufzuklären. Innovative Strategien im Einzelhandel, wie dynamische Preismodelle, könnten ebenfalls helfen, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. In Deutschland wurde am 27. Juni 2023 ein Reduzierungsabkommen zwischen dem BMEL und 14 Unternehmen unterzeichnet, um gemeinsam gegen die Lebensmittelverschwendung vorzugehen.

Zusammenfassend ist es notwendig, die Wahrnehmung von Mindesthaltbarkeitsdaten zu ändern, um die Lebensmittelverschwendung signifikant zu reduzieren. Jeder kann dazu beitragen, indem er seine Gewohnheiten ändert und informierter mit Lebensmitteln umgeht.

Details	
Ort	Charlottenburg-Wilmersdorf, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.berlin-live.de• sigmaearth.com• www.bmel.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de