

## Plastikmüll im Abfall: Tipps zur Rettung unserer Lebensmittel!

Am Welttag gegen Lebensmittelverschwendung am 2. Mai informiert der Landkreis Stade über Tipps zur Müllvermeidung und Ressourcenschutz.



### Stade, Deutschland -

Am 2. Mai wird weltweit der Welttag gegen Lebensmittelverschwendung begangen. Anlässlich dieses Tages thematisiert der Landkreis Stade die erhebliche Problematik der Lebensmittelverschwendung, die nicht nur ökologisch, sondern auch ökonomisch von großer Relevanz ist. Rund ein Drittel aller Lebensmittel weltweit landet im Müll, während viele dieser Produkte noch genießbar sind. In Deutschland beträgt die Menge der jährlich weggeworfenen Lebensmittel nahezu 11 Millionen Tonnen.

Besonders alarmierend ist, dass über 6,6 Millionen Tonnen dieser Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten entsorgt werden. Dies entspricht etwa 79 Kilogramm Nahrungsmittel pro Person und Jahr. Die Ursachen für diese Verschwendung sind vielfältig und reichen von Überkauf über mangelnde Planung bis hin zu Missachtung der Haltbarkeitsdaten und unwissender Lagerung. Diese Wegwerfmentalität hat nicht nur Auswirkungen auf den wirtschaftlichen Aspekt, sondern auch erhebliche ökologische Konsequenzen. Rund 30% der weltweiten Treibhausgase stehen in direktem Zusammenhang mit der Ernährung.

## **Tipps und Maßnahmen zur Vermeidung**

Um dem Problem der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken, gibt der Landkreis Stade praktische Tipps zur Verringerung der Abfälle. Dazu gehört die Nutzung von Einkaufszetteln, kreative Resteverwertung und die richtige Lagerung von Lebensmitteln. Die Abfallberatung des Landkreises bietet zusätzlich umfassende Informationen zur Wertschätzung von Lebensmitteln an. Eine Informationsbroschüre mit dem Titel „Bis zum letzten Krümel – Lebensmittel wertschätzen“ kann kostenlos über die Webseite [abfall.landkreis-stade.de](http://abfall.landkreis-stade.de) abgerufen werden. Gedruckte Exemplare sind zudem unter der Telefonnummer 04141 - 128016 bestellbar.

Eine weitere Untersuchung hat gezeigt, dass in Deutschland entlang der Lebensmittelversorgungskette insgesamt etwa 10,8 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle anfallen. Diese Abfälle setzen sich aus Speiseresten, nicht verkauften Lebensmitteln und nicht essbaren Bestandteilen wie Schalen und Kaffeesatz zusammen. Etwa 58% dieser Abfälle entstehen in privaten Haushalten, was die Dringlichkeit des Themas weiter unterstreicht. Der statistische Bericht über Lebensmittelabfälle wurde im Auftrag des Bundesumweltministeriums sowie des Umweltbundesamtes erstellt und basiert auf EU-Vorgaben, sodass ein Vergleich mit vorangegangenen Datensätzen möglich

ist.

Die Methodik zur Datenerhebung zeigt, dass Verluste in der Primärproduktion, verarbeitetem und im Handel nicht erfasst sind, da sie nicht als Lebensmittel gelten. Zukünftig ist ein jährlicher Bericht zur Lebensmittelsituation vorgesehen, während eine umfassende Erhebung alle vier Jahre durchgeführt werden soll. Diese Erhebungen sind entscheidend, um die Entwicklung der Lebensmittelvergeudung in Deutschland besser verfolgen zu können und geeignete Maßnahmen zur Reduzierung dieser Abfälle zu entwickeln.

Details	
<b>Vorfall</b>	Verschmutzung
<b>Ursache</b>	Überkauf, mangelnde Planung, Missachtung des Haltbarkeitsdatums, schlechte Lagerung
<b>Ort</b>	Stade, Deutschland
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.kreiszeitung-wochenblatt.de">www.kreiszeitung-wochenblatt.de</a></li><li>• <a href="http://www.bmel.de">www.bmel.de</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](http://n-ag.de)**