Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Der 5. Februar ist der nationale Tag gegen Lebensmittelverschwendung

Mon, 02/05/2024 - 10:15

Der 5. Februar, der Nationale Tag zur Vermeidung der Lebensmittelverschwendung (Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare) steht in Italien ganz im Zeichen der Sensibilisierung: denn jedes Jahr landen Berge an Nahrungsmitteln in der Tonne statt auf unseren Tellern. In Südtirol tragen die Initiativen der Verbraucherzentrale zur Bewusstseinsbildung bei.

Lebensmittelverschwendung beginnt auf dem Feld und endet in den (Bio-)Mülltonnen des Handels, der Gastronomie, der Gemeinschaftsverpflegung und der Konsumenten und Konsumentinnen. Entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette werden Nahrungsmittel verschwendet oder gehen verloren. Weltweit summieren sich diese Verluste auf schätzungsweise 1,3 Milliarden Tonnen pro Jahr – das entspricht einem Drittel aller für den menschlichen Konsum erzeugten Nahrungsmittel. Die Ursachen dafür sind vielfältig: Überproduktion, fehlende Lagerkapazitäten und vorzeitiger Verderb spielen ebenso eine Rolle wie absurde „Qualitäts"vorgaben im Handel und generell eine mangelnde Wertschätzung Lebensmitteln gegenüber.
„Viele Menschen sind sich dessen bewusst, dass die Verschwendung von Nahrungsmitteln angesichts des Hungers in der Welt ein ethisches Problem ist. Doch auch die Umweltfolgen der Verschwendung sind enorm", unterstreicht Silke Raffeiner, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. Denn für die Produktion von Lebensmitteln werden Ressourcen verbraucht sowie Treibhausgase erzeugt. Landen Äpfel, Brot, Käse und Co in der Tonne statt in unseren Mägen, dann wurden Boden, Wasser und Energie vergebens verbraucht bzw. beansprucht und Emissionen unnötig verursacht. Würde man die weltweite Lebensmittelverschwendung wie ein Land betrachten, dann wäre sie im Ranking der Staaten, die die größten Mengen an Treibhausgasen ausstoßen, an dritter Stelle – hinter China und den USA.
Entschlossenes Handeln ist also das Gebot der Stunde. Die Agenda 2030 der Vereinten Nationen legt als eines der globalen Ziele für nachhaltige Entwicklung fest, dass die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf der Ebene des Einzelhandels und der Verbraucher und Verbraucherinnen bis 2030 halbiert werden soll und die Nahrungsmittelverluste entlang der Produktions- und Lieferkette verringert werden sollen (Ziel 12.3 der 17 SDGs – Sustainable Development

Goals).

In Südtirol zielen die Initiativen der Verbraucherzentrale auf die Verringerung der Lebensmittelabfälle in den privaten Haushalten ab.

Mit dem Ratgeber „**Mit Resten zum Besten – Rezepte und Tipps für weniger Lebensmittelabfälle**“ zeigt die Verbraucherzentrale Südtirol (VZS), wie man aus überschüssigen und übrig gebliebenen Lebensmitteln und Speisen neue Gerichte zubereiten kann, und informiert über den bedarfsgerechten Einkauf, die optimale Lagerung von Lebensmitteln sowie die Verwendung von Lebensmittelüberschüssen und Speiseresten. Der Ratgeber ist am Hauptsitz der Verbraucherzentrale Südtirol in Bozen, in den Außenstellen sowie über das Verbrauchermobil kostenlos erhältlich.

Die ausführlichen Tipps der Verbraucherzentrale Südtirol zur Vermeidung von überschüssigen Lebensmitteln finden Sie hier https://www.consumer.bz.it/sites/default/files/Poster%20Tipps%20Lebensmittel%C3%BCbersch%C3%BCsse%202025.pdf .