

Aktion Teller statt Tonne des WWF zum Tag der Lebensmittelverschwendung

Lebensmittel sind zu wertvoll, um sie wegzuerwerfen. Ein aktuelles Thema, das wir auf wir-leben-nachhaltig mit Information und praktischen Tipps gegen Lebensmittelverschwendung ansprechen.

Laut niederösterreichischer Restmüllanalyse 2018/2019 sind 12,8% des Restmülls vermeidbare Lebensmittel. Das ist mit fast 30.000 t allein in Niederösterreich jährlich viel zu viel. Jede Aktion, die Bewusstsein schafft und Alternativen aufzeigt ist wichtig.

Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung in Niederösterreich

Bewertet man die weggeworfenen Lebensmittel mit aktuellen Supermarktpreisen, so ergibt sich ein Wert von durchschnittlich 300 Euro, mit dem jeder Haushalt im Jahr anstelle seines Sparschweins seine Mülltonne "füttert".

Mit „**Keine Lebensmittel im Abfall**“ setzen die niederösterreichischen Umweltverbände auf breite Bewusstseinsbildung zum Thema und bieten anlässlich des Tages der Lebensmittelverschwendung am 2. Mai zahlreiche Angebote an. Der Saisonkalender „Alles hat seine Zeit!“ wird mit einer eigenen Kampagne in sozialen Medien beworben und Gutscheine der Niederösterreichischen Wirtshauskultur verlost. Das interaktive Quiz zur Lebensmittelverschwendung der NÖ Umweltverbände wird in Corona Zeiten auch außerhalb des Unterrichts zugänglich gemacht.

Mit „**United Against Waste**“ setzt das Land Niederösterreich als Teil eines Partnernetzwerks aus Wirtschaft, Bund, Ländern, NGOs und Wissenschaft eine Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung um. Seit mehr als fünf Jahren in der Gastronomie und Hotellerie mit dem Beratungsprogramm „Küchenprofi[t]“ und seit 2017 auch im Bereich Gemeinschaftsverpflegung mit dem Monitoring- und Managementsystem "Moneytor".

wir-leben-nachhaltig informiert Konsumentinnen und Konsumenten

Hier finden Sie einige unsere Tipps wie Sie Lebensmittelverschwendung zu Hause vermeiden:

- [Lebensmittelvorräte richtig lagern](#)
- [Lagerung Kühlschrank](#)
- [Gemüselager im Keller](#)
- [Die 10 besten Tipps zum Verwerten von Lebensmittelresten](#)
- [Brotreste verwerten](#)

WWF Aktion „Teller statt Tonne“

Am 2. Mai ist Tag der Lebensmittelverschwendung. Denn rechnerisch landen von Jahresbeginn bis zu diesem Tag alle produzierten Lebensmittel im Müll. Die Umwelt- und Naturschutzorganisation WWF nutzt diesen Anlass, um Lösungen gegen diese unnötige Vergeudung aufzuzeigen. Stoppen wir gemeinsam die unnötige Verschwendung wertvoller Lebensmittel mit enormen Auswirkungen auf Geldbörse, Gesellschaft, Klima und Natur!

Weitere Informationen unter wwf.at/lebensmittelverschwendung

Eine nachhaltige Ernährung ohne Verschwendung ist nicht nur genussvoll, sie ist ein großer Beitrag zum Natur- und Umweltschutz.

Leisten wir alle einen Beitrag dazu, die weltweite Lebensmittelverschwendung und die damit verbundenen negativen Auswirkungen auf unser Umwelt und unser Klima zu verringern.

Links:

WWF: [WWF-Lebensmittelverschwendung](#)

WIR LEBEN
nachhaltig



wir-leben-nachhaltig.at: [Wertvolle Lebensmittel im Müll](#)
Land Niederösterreich: [Restmüllanalyse 2018/2019](#)
NÖ Umweltverbände: [Keine Lebensmittel im Abfall](#)
[„United Against Waste“](#)

[Zurück zur Übersicht](#)