

## Lebensmittel wertschätzen: Verbraucherzentrale MV auf Tour durchs Land



In der Zeit vom 22. bis 29. September 2020 hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) mit der Initiative „Zu gut für die Tonne!“ zur **bundesweiten Aktionswoche** für mehr Lebensmittelwertschätzung aufgerufen. Die Verbraucherzentrale Mecklenburg-Vorpommern e. V. ist im Land unterwegs. Wir informieren **in Greifswald, Waren, Schwerin, Rostock, Wismar und Ludwigslust** zur besseren Wertschätzung unserer

Lebensmittel und stehen für Ihre Anregungen und Fragen zur Verfügung.

Wir klären über Missverständnisse bei der Lagerung und Handhabung unserer Lebensmittel auf. Gehören Tomaten, Gurken und Möhren in den Kühlschrank? Was mache ich mit der halbvollen Thunfischdose? Dürfen Lebensmittel, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, wirklich nur mit einem entsprechenden Hinweisschild und einem geminderten Preis noch verkauft werden? Wir berichten, was Politik, Handel und Wirtschaft gegen die Lebensmittelverschwendung tun und tun können.

**Kommen Sie vorbei, informieren Sie sich und testen Ihr Wissen bei einem Quiz.**

### Hintergrund:

Jahr für Jahr landen in Deutschland rund 12 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll.

Zur Verschwendung tragen alle bei, von der Landwirtschaft über die Verarbeitung, den Handel, die Außer-Haus-Verpflegung und gut die Hälfte der Abfälle entsteht in privaten Haushalten.

Verbraucher\*innen werfen pro Kopf etwa 75 kg Lebensmittel im Jahr weg.

Der verschwenderische Umgang mit Lebensmitteln wirkt sich sowohl negativ auf die Umwelt und die Ressourcen, als auch auf die Versorgung vor allem der Bevölkerung in den ärmeren Ländern aus.

Eine deutliche Reduzierung der Lebensmittelabfälle in der gesamten Kette vom Anbau bis zum Verzehr ist jedoch nur möglich, wenn alle Akteure Verantwortung übernehmen und ihr Handeln verändern.

Die Wertschätzung für Lebensmittel ist bei vielen Menschen verloren gegangen. Der veränderte Arbeitsalltag und die Zeitknappheit haben dazu geführt, dass inzwischen fast 40 Prozent der Lebensmittelausgaben in der Außer-Haus-Verpflegung erfolgen. Dass damit Kenntnisse und Kompetenzen der Lebensmittelauswahl, Lagerung und Zubereitung "auf der Strecke" bleiben, liegt auf der Hand.

Dem wollen wir entgegen wirken. Wir alle können schon heute beginnen Lebensmittel wieder Ihre verdiente Wertschätzung entgegen zu bringen. Damit tun wir nicht nur Gutes für den Umwelt- und Klimaschutz, sondern schonen auch gleichzeitig unseren Geldbeutel.