

14.3.2018, Nr. 28/2018, AZ 31065

Gemeinsam gegen die Lebensmittelverschwendung

Weltverbrauchertag: weniger Nahrungsmittel
wegwerfen – DBU fördert Projekt

Pforzheim. In Deutschland landen jedes Jahr etliche Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll, weil sie beispielsweise schlecht geworden sind. „Damit verschwenden wir unnötig Ressourcen wie Energie, Wasser oder Agrarfläche, die nur begrenzt verfügbar sind“, mahnt Alexander Bonde, Generalsekretär der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU), anlässlich des Weltverbrauchertages am 15. März. „Wer nach konkretem Bedarf kauft, Reste nicht voreilig wegwirft und aus übrig Gebliebenem neue Gerichte bereitet, schützt automatisch die Umwelt und schont weltweit Ressourcen, von denen wir viele bereits heute bis an ihre Grenzen strapazieren.“ Deshalb fördert die DBU fachlich und finanziell Projekte, deren Ziel darin besteht, dass weniger Lebensmittel weggeworfen werden. In einem jetzt abgeschlossenen Vorhaben wurde zum Beispiel eine Homepage mit Online-Schulung von der Hochschule Pforzheim entwickelt. Das Projekt soll Jugendverbände darin unterstützen, Gruppen bedarfsgerecht und nachhaltig zu versorgen.

Einfach Menü-Plan erstellen, ausdrucken und richtige Menge einkaufen

Unter www.gruppenfairpflegung.de können Organisatoren auf ein breites Informationsangebot rund um das Thema nachhaltige Gruppenverpflegung zugreifen. Sie finden erprobte Rezeptvorschläge sowie einen kombinierten Menü- und Mengenplaner. Aktuell noch im Testbetrieb, soll dieser im Laufe des Jahres fertig gestellt werden. „So kann die Verpflegung für eine Veranstaltung oder längere Fahrt mit wenigen Mausklicks geplant werden. Die richtige Menge an Lebensmitteln wird automatisch ermittelt und am Ende als Einkaufsliste ausgegeben – die Kosten pro Person jederzeit im Blick“, fasst Projektleiter Prof. Dr. Jörg Woidasky von der Hochschule Pforzheim zusammen. Bei Bedarf können die ausgewählten Zutaten über den angeschlossenen Onlineversandhandel, Kooperationspartner amorebio (Ubstadt-Weiher), bestellt und an den Veranstaltungsort geliefert werden.

Alles über nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung auf einen Blick

„Um ein möglichst nachhaltiges Produktangebot bereit zu stellen, werden über den Onlinehändler Bio-Lebensmittel angeboten. Saisonale Aspekte

Ansprechpartner
Franz-Georg Elpers
- Pressesprecher –
Julie Milch

Kontakt DBU
An der Bornau 2
49090 Osnabrück
Telefon: 0541|9633-521
0171|3812888
Telefax: 0541|9633-198
presse@dbu.de
www.dbu.de

Fachlicher Ansprechpartner
Hochschule Pforzheim
Prof. Dr. Jörg Woidasky
Telefon: 07231|286489
joerg.woidasky@hs-
pforzheim.de

werden nach Möglichkeit ebenso berücksichtigt wie fair gehandelte Waren. Zukünftig planen die Projektpartner zudem, regionale Produzenten mit ihren Produkten auf der Plattform einzubinden“, weiß DBU-Fachreferent für Umweltbildung Dr. Alexander Bittner. Dazu liefert die Homepage Hintergrundinformationen und eine Online-Hygieneschulung. Diese dient der Unterweisung Ehrenamtlicher im Umgang mit Nahrungsmitteln. Entwickelt wurden Plattform und Online-Schulung in Kooperation mit verschiedenen Jugendverbänden. Die DBU unterstützte das Vorhaben fachlich und finanziell mit rund 300.000 Euro.

Organisatoren profitieren gleich mehrfach und schützen dabei die Umwelt

„Ziel des Projekts ist es, ein nachhaltiges Konsumverhalten in und für Verbände weiter zu befördern“, so Bittner. Letztlich gehe es darum, auch im Bereich der Vereine die Umweltauswirkungen unseres täglichen Handelns bewusster zu machen und umwelt- und sozialgerechteres Verhalten zu fördern. Konkret soll es den Entscheidern ermöglicht werden, mit minimalem Aufwand den Bedarf an Lebensmitteln für eine Veranstaltung oder Fahrt zu decken und dabei gleichzeitig eine nachhaltigere Variante zu wählen.

Mehr Ideen für weniger Abfälle unter #WegwerfFasten

Unter dem Hashtag #WegwerfFasten veröffentlicht die DBU während der Fastenzeit von Aschermittwoch bis Ostern auf Facebook (@DeutscheBundesstiftungUmwelt) und Twitter (@umweltstiftung) zudem Ideen und Informationen über DBU-geförderte Projekte zum Ressourcenschutz. Ziel ist es, seine verschiedenen Aspekte herauszustellen und Verbrauchern einen Einblick in das Themenfeld zu geben.

Lead 998 Zeichen mit Leerzeichen

Resttext 2.716 Zeichen mit Leerzeichen

Fotos nach IPTC-Standard zur kostenfreien Veröffentlichung unter www.dbu.de