

Deine **KLIMA-CHALLENGE**

LEBENSMITTEL- VERSCHWENDUNG?



Selbstexperiment:

Schaffst du es, eine Woche lang
kein Essen wegzuworfen?

KLIMA-CHALLENGE

Um die Challenge zu machen benötigst du:

Entscheidungen, etwas Neugier, einen Plan und sonst nichts!

HINTERGRUND

Auch wenn niemand von uns auf die Idee käme, ein Drittel seines Wocheneinkaufs direkt in den Müll zu verfrachten, statistisch betrachtet landet genau diese Menge irgendwann genutzt in der Tonne. Laut Schätzungen der Weltgesundheitsorganisation (WHO) sind das weltweit rund 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel pro Jahr.

Ein großer Teil der Lebensmittelverschwendung könnte mit einfachen Lösungen vermieden werden. Wissen um die richtige Lagerung von Lebensmitteln,

sowie des Unterschieds von Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdatum helfen dabei.

[In Deutschland]:

Rund 12 Mio. Tonnen Lebensmittel landen in Deutschland jährlich im Müll.

[Pro Person]:

Pro Person sind das 75 Kilogramm Nahrungsmittel im Jahr und 200 Gramm pro Tag.

[Geld]:

Das entspricht einem Gegenwert von etwa 300 Euro pro Kopf oder ca. 25 Milliarden Euro in Deutschland insgesamt.

NOCH MEHR INFOS

über Ursachen, richtige Lagerung von Lebensmitteln, Mindesthaltbarkeitsdatum & Verbrauchsdatum sowie die Quellen dieser Infos findest du hier:

Welthungerhilfe 2021: Lebensmittelverschwendung, Ursachen und Fakten. Online verfügbar unter: <https://www.welthungerhilfe.de/lebensmittelverschwendung/>

Challenge *...accepted!*

Versuche eine Woche lang:

1. keine Lebensmittel zu wegzuwerfen (plane deine Einkäufe und deinen Verbrauch! Tipps findest du auch hier: <https://toogoodtogo.de/de/blog/tipps-zero-waste-einkauf>),
2. dich mit der „Nach“nutzung von Lebensmitteln auseinanderzusetzen (z.B. Radieschengrün zu Pesto weiterverarbeiten, siehe Tipps auf der Rückseite) &
3. aktiv dazu beizutragen, dass gerettete Lebensmittel aus dem Lebensmitteleinzelhandel weiter Verwendung finden.
4. Teile deine Aha-Momente, Rezepte & Erlebnisse in den sozialen Medien mit **#klimachallenge** und motiviere dadurch auch Andere!

**GLÜCKWUNSCH: DU HILFST MIT,
DASS WENIGER LEBENSMITTEL IN
DER TONNE LANDEN!**



**RICHTIG PLANEN,
EINKAUFEN & LAGERN**

sind die Zauberworte beim Vermeiden von Abfällen!

TIPPS & LINKS

- **Nutze die FairTeiler** (Tauschschränke für Lebensmittel)
zB.: Gemeindehaus Johannes Kreuz Lukas, Fiedlerstraße 2
- **Too good to go App** :
Lebensmittel von Betrieben am Abend gegen einen kleinen Betrag abholen, die sonst in der Tonne landen würden.
Dresden ist der Toogoodtogo-Initiative beigetreten, siehe <https://toogoodtogo.de/de/c/staedte-gegen-food-waste/die-initiative>
- **Palais Café** (Dresden):
www.palais-cafe.org
- **Foodsharing**:
Rette Lebensmittel! Wie? Und wo sind FairTeiler? Infos hier: www.foodsharing.de
- **Zur Tonne** (Dresden):
Veranstaltungen & Tipps: www.zur-tonne.de
- **Zutatenbasierte Datenbanken** für Rezepte
 - Restegourmet: www.restegourmet.de
 - Zu Gut für die Tonne: www.zugutfuerdietonne.de

Mehr Infos:

Nachhaltige Johannstadt 2025

c/o Stadtteilverein Johannstadt e.V.
Pfotenhauerstraße 66
01307 Dresden

www.johannstadt.de/najo2025

Du bist an weiteren Klima-Challenges interessiert oder willst mehr über Nachhaltigkeit im Alltag erfahren?

NaJo ist ein
Verbundprojekt von:



JOHANN
STADT
STADTTEILVEREIN e.V.

verbraucherzentrale
Sachsen

NAHhaft
natürlich nachhaltig

DVB
Dresdener Verkehrsbetriebe

gefördert durch
die Landeshauptstadt
Dresden



Dresden.
DIGITAL