



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.

dgh for future

Das digitale Lexikon der nachhaltigen Hauswirtschaft



SDG 12 Nachhaltige/r Konsum und Produktion

Für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sorgen: Wenn Sie Ihre Lebensmittelabfälle kennen, können Sie beginnen, diese zu reduzieren

Beschäftigen Sie sich mit Ihrem Lebensmittelabfall!

In deutschen Alten- und Pflegeheimen fallen jährlich Lebensmittelabfallmengen von etwa 93.000 bis 145.000 t an! In Krankenhäusern sind es durchschnittlich 65.000 t pro Jahr. Bis zu 40 % der zubereiteten warmen Mahlzeiten landen in der Mülltonne, gerade Gemüse und Stärkebeilagen (die einen festen Platz auf der Speisekarte haben) werden weggeschmissen. Lebensmittelabfälle verursachen nicht nur Entsorgungskosten, die Lebensmittel sind eingekauft worden und wurden für die Mahlzeiten zubereitet. Es ist nicht nur aus ökologischer Sicht, sondern auch aus betriebswirtschaftlicher Sicht sinnvoll, Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

Schlagworte: Lebensmittelabfallvermeidung, hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe, hauswirtschaftliche Versorgung.

Quellen: www.united-against-waste.de/ , www.zugutfuerdietonne.de/
(alle aufgerufen am 17.04.2020)

Ein Tipp von Dr. Inge Maier-Ruppert, 8. Mai 2020