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: Lebensmittelverluste gemeinsam reduzieren

Reden Sie in Ihrem Unternehmen über Ihre Lebensmittelverluste! In der Außer-Haus-Verpflegung werden jährlich Tonnen von Lebensmitteln unnötig in den Müll geworfen. Studien zufolge kann fast die Hälfte der Lebensmittelabfälle vermieden werden. Greifen Sie das Thema Lebensmittelverschwendung in Ihrem Team auf und entwickeln Sie gemeinsame Lösungen. Das Institut für nachhaltige Ernährung der Fachhochschule Münster stellt Ihnen hierfür einen „Leitfaden für das Küchenmanagement als Hilfestellung zum Ressourcenschutz“ https://www.fh-muenster.de/isun/downloads/leitfaden-grosskuechen-lebensmittelabfaelle-vermeiden.pdf zur Verfügung.

Schlagworte: Außer-Haus-Verpflegung, Abfallvermeidung, Lebensmittelverschwendung/Lebensmittelverluste.

Quellen:
Göbel, C. (2015): Lebensmittelabfälle in AHV – IST-Stand und Entwicklungen. https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/378/dokumente/goebel_lebensmittelabfaelle_in_kantinen.pdf

Fachhochschule Münster (Hrsg.) 2014: Leitfaden für das Küchenmanagement als Hilfestellung zum Ressourcenschutz. https://www.fh-muenster.de/isun/downloads/leitfaden-grosskuechen-lebensmittelabfaelle-vermeiden.pdf
(alle aufgerufen am 30.08.2020)

Ein Tipp von Martina Schäfer, 4. September 2020

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.
Hafenstr. 9, 48432 Rheine, Tel.: 05971 8007398, Fax: 05971 8007409
E-Mail: dgh@dghev.de, www.dghev.de