



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: Reduzieren Sie die Lebensmittelverschwendung durch Praxisanalyse!**

Prüfen Sie in Ihrer Einrichtung den Umgang mit Lebensmitteln!  
Im Projekt der IN VIA Akademie „Ökologische Hauswirtschaft in der Gemeinschaftsgastronomie“ werden Best-Practice-Beispiele vorgestellt. Im Altenheim Josefshaus Castrop-Rauxel wurde beispielsweise der Nassmüll auf den Wohnbereichen unter die Lupe genommen. Ziel war es, die Ursachen für Abfälle abteilungsbezogen zu analysieren und neue Maßnahmen zu definieren. Insgesamt ist es in dem Haus gelungen, den Nassmüll um ca. 50 % in allen Wohnbereichen zu reduzieren. Das spart Geld und schont die Umwelt. Eine gute Idee!

Schlagworte: Lebensmittelabfallvermeidung, hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe, hauswirtschaftliche Versorgung, Gemeinschaftsgastronomie, Altenhilfe.

Quellen:

Nähere Infos unter IN VIA Akademie (o. J.): Hauswirtschaft ist ein Motor für Nachhaltigkeit.

<https://www.invia-akademie.de/bilden/nachhaltigkeit-in-der-hauswirtschaft/>

(aufgerufen am 03.01.2022)

siehe auch Tipp vom 8. Mai 2020, SDG 12: Wenn Sie Ihre Lebensmittelabfälle kennen, können Sie beginnen, diese zu reduzieren von Dr. Inge Maier-Ruppert

Ein Tipp von Prof. Dr. Angelika Sennlaub, 7. Januar 2022