



Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Die Verbraucherzentrale Bayern und der VerbraucherService Bayern erhalten vom StMUV jährlich Projektförderungen u.a. für:

- 2012 Lebensmittel – zu schade für den Müll
- 2011 Gesund leben – bewusst einkaufen

Ernährungsprojekt VerbraucherService Bayern: Lebensmittel – zu schade für den Müll

- Krumm gewachsen – gescheitert an der ersten Hürde
40 % der Lebensmittel schaffen es nicht bis in den Verkauf (Anforderungen an die Form)
- Endstation Müllcontainer – vieles bleibt auf der Strecke
35 % leicht verderblicher Lebensmittel werden aufgrund mangelnder Kühlung (Lieferkette) vernichtet
- Schön präsentiert – der erste Eindruck zählt
Bäckereien werfen bis zu 10-20 % ihrer Waren weg, da die Regale bis zum Schluss gefüllt sein müssen

StMUV: Überlegungen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen aus Bäckereien (Großbäckereien, ev. in Abstimmung mit den Handels- und Handwerkskammern)

ORRin Dr. rer. nat. Ulrike M. Grüter, Abt. Klimaschutz, Technischer Umweltschutz, Kreislaufwirtschaft