



ARBEITSBLATT

FOOD SAVE

UMWELT

1. Beschreibe in einem Satz, was Food Save bedeutet.

2. Wie viel Gramm Lebensmittel verschwendet ein Schweizer/eine Schweizerin durchschnittlich pro Tag im Haushalt?
Ein kleiner Apfel ist ca. 110g schwer, berechne wie viele Äpfel der täglichen Food Waste-Menge pro Person entsprechen.

3. Warum entsteht in Industrieländern wie der Schweiz deutlich mehr Food Waste als in Entwicklungsländern?

4. Wie können wir im Haushalt mit einfachen Handlungen zum Food Save beitragen?
Nenne 3 Möglichkeiten.

1. _____

2. _____

3. _____

5. Welche Folgen hat Food Waste für dich und die Welt? Nenne drei:

1. _____

2. _____

3. _____

6. Essbare Lebensmittel machen etwa 1/7 des Kehrrechts aus. Wie können diese Lebensmittel verwertet statt weggeworfen werden? Nenne 3 Möglichkeiten.
Hilfe via: <http://foodwaste.ch/tipps-und-tricks/>

1. _____

2. _____

3. _____

7. Wo entsteht mit Abstand am meisten Food Waste? Nenne die drei grössten Food Waste Verursacher. Welche Lebensmittel sind besonders gefährdet „Opfer“ von Food Waste zu werden?



LÖSUNGEN FOOD SAVE

1. Beschreibe in einem Satz, was Food Save bedeutet.

Food Waste sind Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert wurden und auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren oder weggeworfen werden (nicht essbare Teile von Lebensmitteln zählen nicht dazu). Food Save ist das Vorbeugen von Food Waste.

2. Wie viel Gramm Lebensmittel verschwendet ein Schweizer/eine Schweizerin durchschnittlich pro Tag im Haushalt? Ein kleiner Apfel ist ca. 110g schwer, berechne wie viele Äpfel der täglichen Food Waste-Menge pro Person entsprechen.

Ca. 320g/Tag und Person = ca. 3 kleine Äpfel pro Tag und Person (in einer Woche sind das rund 21 Äpfel).

3. Warum entsteht in Industrieländern wie der Schweiz deutlich mehr Food Waste als in Entwicklungsländern?

Weil wir es uns leisten können. In Entwicklungsländern machen Lebensmittel fast die Hälfte der Lebenskosten aus. In der Schweiz sind es nicht einmal 10 %. Die Wertschätzung für das Lebensmittel ist in der Schweiz dadurch offenbar viel kleiner, sodass wir neunmal mehr Lebensmittel wegwerfen.

4. Wie können wir im Haushalt mit einfachen Handlungen zum Food Save beitragen? Nenne 3 Möglichkeiten.

1. Vor dem Einkaufen Vorräte überprüfen. Damit wird vermieden, dass bereits Gekauftes das „Verbrauchen bis“-Datum überschreitet und im Müll landet.
2. Kleine Mengen einkaufen. Grosspackungen und Aktionen erscheinen auf den ersten Blick günstiger, wenn aber ein Teil im Müll landet, weil die grossen Mengen nicht vor dem Ablaufdatum gegessen werden können, lohnt es sich am Ende doch nicht.
3. Auf die Sinne vertrauen und Lebensmittel auch nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum essen. Mindestens haltbar bedeutet nicht „zu verbrauchen bis...“. Lebensmittel, welche das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben, sind meist noch immer geniessbar. Am besten das Lebensmittel genau angucken und daran riechen. Jogurt zum Beispiel kann, solange es keinen Schimmel aufweist und kühl gelagert wurde, noch lange über das Haltbarkeitsdatum hinaus gegessen werden.
4. Lebensmittel richtig lagern, sodass sie nicht so schnell schlecht werden. Z.B. keine Äpfel neben reifen Früchten (Äpfel verbreiten Gase, welche andere Früchte schneller reifen lassen) oder Milch-Produkte immer kühl stellen und Wiederverschliessbares wie Konfitüren oder Butter mit sauberem Besteck benutzen.
5. Mit einem Einkaufszettel einkaufen und nicht hungrig in den Laden gehen. So kann vermieden werden, dass zu viele Esswaren aufs Mal gekauft werden.



5. Welche Folgen hat Food Waste für dich und die Welt?

1. Food Waste ist Verschwendung von wertvollen und zum Teil nicht erneuerbaren Ressourcen (Wasser, Erdöl, Land/Boden) und trägt zum Treibhauseffekt bei (unnötige CO₂-Produktion).
2. Food Waste trägt zur Ungleichheit auf der Welt bei z.B. können dadurch Grundnahrungsmittel teurer werden. Menschen mit niedrigem Einkommen können sich noch weniger Nahrung leisten.
3. Food Waste heisst Geld-Verschwendung. Es werden ca. 1'000 CHF pro Jahr und Haushalt für Lebensmittel ausgegeben, welche nicht gegessen werden.

6. Essbare Lebensmittel machen etwa 1/7 des Kehrichts aus. Wie können diese Lebensmittel verwertet statt weggeworfen werden? Nenne 3 Möglichkeiten. Hilfe via: <http://foodwaste.ch/tipps-und-tricks/>

1. Smoothies mit labbrigen Salaten und überreifen Früchten
2. Hartes Brot zu leckeren Croutons für Suppe oder Salat verarbeiten oder dem Bauern in der Gegend als Tierfutter überlassen.
3. Hart gekochte Eier bleiben länger haltbar.
4. Statt ältere Eier aus Unsicherheit wegzuwerfen, den Wasser-Test machen: Das Ei in einen Behälter gefüllt mit Wasser geben. Wenn das Ei sinkt ist es noch frisch und geniessbar. Schwimmt es hingegen an der Oberfläche sollte man es nur noch gekocht verzehren.

7. Wo entsteht mit Abstand am meisten Food Waste? Nenne die drei grössten Food Waste Verursacher. Welche Lebensmittel sind besonders gefährdet „Opfer“ von Food Waste zu werden?

Mit 45% ist der Privathaushalt für den grössten Teil des Food Waste verantwortlich. Gefolgt von Verlusten bei der Verarbeitung (30 %) und der Landwirtschaft (13%).

Unter den Lebensmitteln sind folgende am stärksten von Food Waste betroffen:

1. Frischgemüse wie Salat
2. Kartoffeln
3. Brot

