

## CHALLENGE 7: Lebensmittelverschwendung

**Stufe 2+3: Recherchieren, welche Lösungen es gegen die Lebensmittelverschwendung gibt / Verschiedene Lösungen gegen die Lebensmittelverschwendung anwenden**

### Die Pioniere

Zum Glück gibt es viele Menschen, die auf die Lebensmittelverschwendung aufmerksam geworden sind und bereit sind, etwas dagegen zu tun. Allen Maßnahmen geht Aufklärung voraus, hierfür gibt es viele Möglichkeiten zum Beispiel in Form von Informations-Workshops. Dort lernt man Kochen mit übrig gebliebenen Lebensmitteln oder auch das Herstellen von eigener Kosmetik. Hier heißt es kreativ werden, wenn man die Lebensmittel nicht mehr essen möchte, muss man eben über den Tellerrand hinausschauen. Auch die App Entwickler von "TooGoodToGo" wollten etwas gegen die Lebensmittelverschwendung tun. Seit über einem Jahr kann man damit nun abends Lebensmittel günstiger kaufen, die eigentlich weggeworfen werden würden, weil sie im Restaurant, Bäckerei oder Supermarkt übriggeblieben sind. Eine super Möglichkeit vor allem auch für Studierende und Personen mit kleinem Budget. Laut "TooGoodToGo" werden ca 10% des Lebensmittelmülls aufgrund von Missverständnissen des Haltbarkeitsdatums zurückzuführen, weshalb bei einigen Marken seit März 2021 der Zusatz "oft länger gut" hinzugefügt wurde. Auch wir nutzen "ToGoodToGo" schon länger und sind im Großen und Ganzen zufrieden mit der App. Man muss sich ein bisschen herumprobieren, bis man Anbieter mit lohnenswerten und interessanten Sackerl findet. Am Montag haben wir bei Denn's Biomarkt ein Sackerl mit Gemüse und Obst abgeholt. Insgesamt sind wir zufrieden mit dem Inhalt gewesen, das Gemüse war im top Zustand, die zerbröselten Lollies haben uns etwas ratlos gemacht, was wir denn damit anfangen können (eine Lösung wurde noch nicht gefunden :)).



Philine hat uns in diesem Zusammenhang von INUI (Initiative für Nachhaltigkeit an der Universität Innsbruck) erzählt. INUI organisiert einmal wöchentlich einen Campusmarkt. Dafür holt die studentische Initiative Lebensmittel bei Supermärkten und Bäckereien ab. Diese Ware wird dann auf dem Uni-Campus gegen freiwillige Spenden verteilt. Wir finden die Idee super und würden uns darüber freuen, wenn es so etwas auch in Salzburg geben würde. Philine hat uns berichtet, dass die Aktion sehr gut bei Studierenden und Universitätspersonal angekommen sei. Die SalzburgerInnen würden sich auch sicher über solche Aktionen freuen, zusätzlich schafft so ein Markt viel Awareness für unser Verschwendungs-Problem :)



Wir fühlen uns als WG auf einem guten Weg die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. In ihrem Buch schreibt Cornelia Diesenreiter, dass unser Drang zum Perfektionismus zu mehr Lebensmittelverschwendung bei Supermärkten führt. In dieser Hinsicht können wir uns noch verbessern und in Zukunft beim Griff in die Gemüse- und Obstkiste nicht zu genau hinzusehen und einfach das erstbeste zu nehmen egal wie das Exemplar aussieht. Die Lebensmittelverschwendung ist ein großes Problem, dem es sich angenommen gehört und auch kleine Handlungen machen einen Unterschied :)

<https://www.oesterreich-isst-informiert.at/verantwortung/43-kilo-geniessbare-lebensmittel-im-hausmuell/>

<https://www.zerowasteaustria.at/zero-food-waste.html>

<https://www.salzburg24.at/news/salzburg/too-good-to-go-app-gegen-lebensmittelverschwendung-startet-in-salzburg-83401738>

<https://www.sn.at/panorama/oesterreich/neuer-mindesthaltbarkeits-zusatz-fuer-heimische-lebensmittel-100826584>

<https://www.sn.at/salzburg/wirtschaft/hier-in-salzburg-landen-die-lebensmittel-nackig-im-einkaufskoerberl-100571344>