

FOOD WASTE

GRAVIEREND & VERMEIDBAR

11



LANDWIRTSCHAFT

Die Normen für Gemüse, Obst und Kartoffeln sind sehr streng. Produkte mit Mängeln kommen nicht in den Handel. Sie werden verfüttert oder kompostiert und gehen für den menschlichen Verzehr verloren.

KONSUM

Über alle Stufen der Schweizer Lebensmittelkette wird rund ein Drittel der Lebensmittel verschwendet. Dies entspricht 330 Kilogramm und 600 Franken pro Person und Jahr.

KLIMA

Tierische und verarbeitete Produkte sind in der Regel schlechter für die Umwelt. Ein hoher Verarbeitungsgrad von Lebensmitteln erhöht die Umweltbelastung eines Produktes, weil für jeden weiteren Schritt Energie aufgewendet werden muss. Importe und besonders Flugtransporte benötigen ebenfalls zusätzliche Energie.

KLIMAFREUNDLICH HANDELN

Landwirt/-in:

- Geschützt mit Netzen, Folien oder in Gewächshäusern anbauen
- Abnahmevereinbarungen verhandeln
- Frühzeitige Kühlkette installieren

Konsument/-in:

- Lebensmittel wertschätzen, z.B. auch nicht-normierte Lebensmittel
- Ablauf- und Haltbarkeitsdatum mit Verstand prüfen und den eigenen Sinnen vertrauen
- Lebensmittelreste kreativ verwerten



farmtrail.ch



Actionbound
Henna Gluck
(Kinder bis 10 J.)



Actionbound
Familien & Schule
(Kinder ab 11 J.)