

Materialsammlung Lebensmittelverschwendung

Die Materialsammlung bietet verschiedene Informationen von Bündnispartnern und anderen Akteuren rund um das Thema Lebensmittelverschwendung und zeigt anhand von einfachen Tipps, wie jeder Einzelne dazu beitragen kann, weniger Lebensmittel zu verschwenden.

Die Materialsammlung ist eine von 17 Maßnahmen im Rahmen des bayerischen Bündnisses „Wir retten Lebensmittel!“ zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.



Bayerischer Bauernverband

Bündnispartner „Wir retten Lebensmittel!“



Copyright: 5second – stock.adobe.com

Der Bayerische Saisonkalender gibt Auskunft darüber, wann welche Obst- und Gemüsesorten in Bayern Saison haben und ermöglicht ein nachhaltiges saisonales und regionales Einkaufen. Damit eine gesundheitsförderliche Ernährung auch im stressigen Berufsalltag klappt, hat der Bayerische Bauernverband zudem Rezeptideen für den Alltag zusammengestellt.

[Bayerischer Saisonkalender](#) (PDF)

[Rezepte für den Alltag](#) (PDF)

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Bündnispartner „Wir retten Lebensmittel!“



Copyright: StMELF

Die Website liefert Informationen über das bayerische Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“ und über aktuelle und vergangene Aktionen.

[Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“](#) (Website)

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft



Copyright: highwaystarz – stock.adobe.com

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) informiert auf seiner Homepage über die Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung und aktuelle Zahlen zu Lebensmittelverlusten in Deutschland. Zudem setzt sich die Initiative „Zu gut für die Tonne“ des BMEL für mehr Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln ein und stellt hilfreiche Informationsmaterialien zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zur Verfügung.

[Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung](#) (Website)

[Lebensmittelabfälle in Deutschland](#) (Website)

[Zu gut für die Tonne!](#) (Website)

[Zu gut für die Tonne! Wer Lebensmittel wegwirft, vergeudet wertvolle Ressourcen](#) (Video)

[Zu gut für die Tonne! Wie wir die Lebensmittelverschwendung reduzieren können](#) (Video)

[Gemeinsam aktiv gegen Lebensmittelverschwendung – Plattform Lebensmittel wertschätzen](#) (Website)

Bundesverband Deutsche Tafel e. V.

Bündnispartner „Wir retten Lebensmittel!“



Copyright: SeNata – stock.adobe.com

Die Deutsche Tafel informiert über das Thema Lebensmittelverschwendung, wie sich die Tafeln gegen die Verschwendung einsetzen und was der Verbraucher zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung tun kann.

[Lebensmittel retten](#) (Website)

Bundeszentrum für Ernährung



Copyright: Valerii Honcharuk –
stock.adobe.com

Das Bundeszentrum für Ernährung informiert über das Thema Lebensmittelverschwendung und bietet hilfreiche weiterführende Links zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten wie zum Beispiel Tipps zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln.

[Lebensmittelverschwendung](#) (Website)

[Lebensmittel richtig lagern](#) (Website)

[Lebensmittelverderb erkennen](#) (Website)

[Foodsharing – Lebensmittel teilen statt wegwerfen](#)
(Website)

Fachhochschule Münster



Copyright: momius – stock.adobe.com

Das Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN) der Fachhochschule Münster hat im Rahmen eines von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt geförderten Projektes die Plattform „Lebensmittelabfall vermeiden“ (LAV) entwickelt. Sie stellt Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft Instrumente zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen zur Verfügung.

[LAV Plattform](#) (Website)

Foodsharing

Bündnispartner „Wir retten Lebensmittel!“



Copyright: hkama – stock.adobe.com

Die Homepage informiert über die Initiative Foodsharing, deren Aktivitäten und wie man selbst Teil der Initiative werden kann. Der Ratgeber „Lebensmittelsicherheit“ stellt zudem hilfreiche Informationen für die Ab- und Weitergabe von Lebensmitteln zur Verfügung.

[Foodsharing](#) (Website)

Johann Heinrich von Thünen-Institut



Copyright: TheStockCube – stock.adobe.com

Das Thünen-Institut liefert Hintergrundinformationen zur Entstehung von Lebensmittelverschwendung und deren Auswirkungen und informiert über aktuelle Forschungsprojekte zu dem Thema.

[Weniger ist mehr: Lebensmittelverluste und Abfälle reduzieren](#) (Website)

Kompetenzzentrum für Ernährung



Copyright: KERN

Die Website informiert über verschiedene Projekte aus dem bayerischen Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“, die am Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN) durchgeführt werden. Zudem bietet das KERN hilfreiche Tipps für einen nachhaltigen und wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln.

[Lebensmittelretter-Projekte am KERN](#) (Website)

[Lernzirkel „köstlich und kostbar“ – Lebensmittel verantwortungsvoll genießen](#) (Website)

[10 Goldene Regeln gegen Lebensmittelverschwendung](#) (PDF)

[Bayerischer Saisonkalender für Speisenanbieter der Gemeinschaftsverpflegung](#) (Website)

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg



Copyright: HQUALITY – stock.adobe.com

Die Website informiert unter anderem über Zahlen und Fakten zur Lebensmittelverschwendung und gibt praktische Tipps zur Lagerung und Haltbarmachung von Lebensmitteln zu Hause. Mit einem Quiz kann zudem der eigene Wissensstand zum Thema Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum überprüft werden. Alles unter dem Motto: Lebensmittelretter – neue Helden braucht das Land.

[Lebensmittelretter – neue Helden braucht das Land](#) (Website)

[Zahlen und Fakten zur Lebensmittelverschwendung](#) (Website)

[Quiz: Sind Sie ein Lebensmittelretter?](#) (Website)

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen



Copyright: M-Schupich – stock.adobe.com

Die Website widmet sich dem nachhaltigen Konsum und der Wertschätzung von Lebensmitteln und zeigt Ansätze für eine neue Wertschätzungskultur. Nordrhein-Westfalen setzt dabei auf den Austausch mit allen Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette über den Runden Tisch „Neue Wertschätzung für Lebensmittel“ und die Entwicklung von Bildungsmaßnahmen und Best-Practice-Projekten für unterschiedliche Zielgruppen.

[Konsum und Wertschätzung von Lebensmitteln](#) (Website)

[Was tun gegen Lebensmittelverschwendung?](#) (PDF)

[Projekt MehrWertKonsum](#) (Website)

Verbraucherservice Bayern

Bündnispartner „Wir retten Lebensmittel!“



Copyright: nito – stock.adobe.com

Der Verbraucherservice Bayern gibt allgemeine Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und speziell zur richtigen Lagerung von Obst und Gemüse, um den Verderb der Lebensmittel zu verhindern.

[Lebensmittel – zu schade für den Müll](#) (PDF)

[Lagerung von Obst und Gemüse](#) (PDF)

Verbraucherzentrale Bayern

Bündnispartner „Wir retten Lebensmittel!“



Copyright: Robert Kneschke –
stock.adobe.com

Die Verbraucherzentrale Bayern liefert auf ihrer Website Fakten rund um das Thema Lebensmittelverschwendung, so zum Beispiel Hintergrundinformationen zu Lebensmittelverlusten oder Tipps zur Lagerung von Lebensmitteln und Verwertung von Lebensmittelresten. Ein Quiz zeigt zudem beispielhaft, welche Lebensmittel verwertet werden können und welche lieber in die Tonne gehören.

[Fakten rund um das Thema Lebensmittelverschwendung](#) (Website)

[Lebensmittelverluste vermeiden – Tipps zu Einkauf und Lagerung](#) (PDF)

[Information zum Mindesthaltbarkeitsdatum](#) (Website)

[Quiz zur Lebensmittelverschwendung](#) (Website)

[Was Politik und Wirtschaft gegen Lebensmittelabfälle tun können](#) (Website)

Welthungerhilfe



Copyright: Marco2811 – stock.adobe.com

Die Welthungerhilfe liefert in einem Fact Sheet Hintergründe zur Lebensmittelverschwendung und Handlungsempfehlung zur Vermeidung dieser.

[Fact Sheet Nahrungsmittelverschwendung](#) (PDF)

World Wide Fund For Nature



Copyright: Victoria M – stock.adobe.com

Der World Wide Fund For Nature (WWF) richtet seinen Blick auf die Politik und beleuchtet, was die einzelnen Bundesländer in Deutschland im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung konkret tun. Zudem liefert er Hintergrundinformationen und Umsetzungsbeispiele zur „Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft.

[„Zu gut für die Tonne! Dialog zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung“](#) (Website)

[Lebensmittelverschwendung. Was tut die Politik? Ein Blick auf die Bundesländer](#) (PDF)

[Das große Wegschmeißen. Vom Acker bis zum Verbraucher: Ausmaß und Umwelteffekte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland](#) (PDF)

Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen



Copyright: denisk999 – stock.adobe.com

Das Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN) informiert auf seiner Homepage über das Thema Lebensmittelwertschätzung und verschiedene Aktionen zur Lebensmittelrettung in Niedersachsen.

[Lebensmittelwertschätzung](#) (Website)

[Bundesweite Aktionswoche – Aktionen in Niedersachsen](#) (Website)

Hinweis: Die Materialsammlung zeigt lediglich eine Auswahl an bestehenden Informationen zum Thema Lebensmittelverschwendung. Sie wird kontinuierlich ergänzt.

Stand: März 2021