

Hilfestellungen zum Poster „STAAT“

- Welche Mittel hat der Staat, um die Bevölkerung über die Lebensmittelverschwendung zu informieren?
- Wie kommt der Staat zu den benötigten Informationen?
- Was könnte der Staat unternehmen, um die Gesellschaft anzuspornen, eigene Strategien zur Vermeidung zu entwickeln?
- Welche sozialen Einrichtungen könnte der Staat unterstützen?
- Welche Pflicht könnte der Staat einführen, um an Daten von Lebensmittelabfällen bei Restaurants und Supermärkten zu kommen und zugleich eine Verminderung der Abfallmengen der Betriebe zu erreichen?
- Überlege dir, wo man die Gebühren erhöhen könnte, sodass man weniger wegwirft.
- Stelle Überlegungen an, wann Betriebe Steuern zahlen sollten.
- Ziehe einen Schluss aus dem folgenden Beispiel, was der Staat einführen könnte: „*Ein Bauernhof, welcher Landwirtschaft auf biologische Art betreibt, wird mit einem speziellen Siegel ausgezeichnet. Dem Bio-Label. Somit können Bezüger erkennen, dass diese Produkte den Standard genießen, den sie sich wünschen (z.B. ökologische Lebensmittel).*“
- Seht ihr Wege, wie man das Problem mit den Haltbarkeitsdaten lösen könnte?
- Wie könnten Lebensmittelgesetze (wie z.B. Vorgaben) gelockert werden zu Gunsten der Vermeidung von Lebensmittelabfällen?

Hilfestellungen zum Poster „HAUSHALTE“

Einkaufen:

- Mach dir Gedanken, was man beim Einkaufen beachten könnte.
- Wie kann man vermeiden, dass man Lebensmittel einkauft, die man schliesslich nicht braucht?
- Mach dir Gedanken über den tatsächliche Nutzen von Angeboten wie Familienpackungen, „zwei für eins“, reduzierte Ware.

Lagerung:

- Was ist bei der Lagerung zu beachten?
- Nenne einige Hilfsmittel, die nützlich sind für eine optimale Lagerung.

Essen:

- Was ist beim Kochen zu beachten?
- Erwäge Möglichkeiten, um Kochreste zu vermindern.
- Mach dir Gedanken zum Haltbarkeitsdatum. Bei welchen Lebensmitteln ist Vorsicht geboten? Kennst du die verschiedenen Definitionen und ihre konkrete Bedeutung?

Hilfestellungen zum Poster „GASTRONOMIE“

- Nennt Möglichkeiten, welche die Küche eines Restaurants hat, um Lebensmittelabfälle zu vermindern.
- Auf was müssen die Köche achten bei der Mengenplanung? Welche Faktoren spielen vielleicht auch eine Rolle in der Mengenplanung einer Küche?
- Mache dir Gedanken, wie die Mitarbeitenden im Service einen Beitrag zur Verminderung leisten können.
- Welche Veränderungen könnte man in der Speisekarte vornehmen?
- Bestehen Optionen, nicht verarbeitete Lebensmittel weiterzugeben?
- Welche Alternative zum Kehricht gibt es für organische Abfälle?
- Überlege dir eine Variante, wie man mit Speiseresten von Gästen umgehen könnte. Beachte aber, dass man daraus keine Restespeisen für weitere Gäste herrichten kann.
- Überlege dir einige Punkte, was bei der Lagerung der Lebensmittel zu beachten ist.
- Was ist zum Haltbarkeitsdatum zu bemerken?
- Welche Möglichkeiten zur Vermeidung späterer Verschwendung gibt es beim Einkauf der Lebensmittel?

Sämtliche Quellen stammen von Claudio Beretta, Masterarbeit „Nahrungsmittelverluste und Vermeidungsstrategien in der Schweiz, ETH Zürich, 2011, falls nicht anders vermerkt.