

Bioabfall

Wenn Lebensmittel nicht mehr essbar sind, können diese kompostiert werden. Kompostierung ist eine umweltfreundliche Möglichkeit, organische Abfälle in nährstoffreichen Kompost umzuwandeln. Können Bioabfälle auf dem eigenen Grundstück bzw. in der Mietwohnung nicht verwertet werden, ist die Biotonne eine geeignete Alternative (kostenpflichtig). Mehr Informationen zum Bioabfall erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.ekm-mittelsachsen.de.



Was gehört in den Bioabfall?

JA, das wird kompostiert:

Nein, das nicht:

- | Obst- und Gemüsereste
- | Teebeutel und Kaffeefilter
- | zerdrückte Eier- und Nusschalen
- | Blumen und Pflanzenreste
- | Grasschnitt
- | Laub und Strauchschnitt
- | benutzte Küchenrolle

- | gekochte Speisereste
- | Fisch-, Fleisch- und Wurstreste
- | (Bio-) Kunststofftüten
- | Tabakreste und Staubsaugerbeutel
- | Katzenstreu und Haustierextreme
- | Ölreste und Windeln
- | Metalle und Glas

EKM

Entsorgungsdienste Kreis Mittelsachsen GmbH
Fraensteiner Straße 95
09599 Freiberg

E-Mail: abfallberatung@ekm-mittelsachsen.de
Tel.: 03731/2625 - 41/42/44
Fax: 03731/2625 - 50



Mehr Informationen: www.ekm-mittelsachsen.de

Verwenden statt Verschwenden Lebensmittelrettung

Landkreis Mittelsachsen



eine **Sorge** weniger
Entsorgungsdienste Kreis Mittelsachsen GmbH



Ursachen

- | übermäßiger Einkauf
- | überschrittenes Mindesthaltbarkeitsdatum
- | fehlende Resteverwertung
- | mangelnde Lagerung und Organisation
- | ästhetische Standards



In einer Welt im Überfluss ist es wichtiger denn je mit Lebensmitteln bewusster umzugehen. Durch kleine Veränderungen in unseren Einkaufs- und Essgewohnheiten können wir spürbar die Mengen an verschwendeten Lebensmitteln reduzieren.



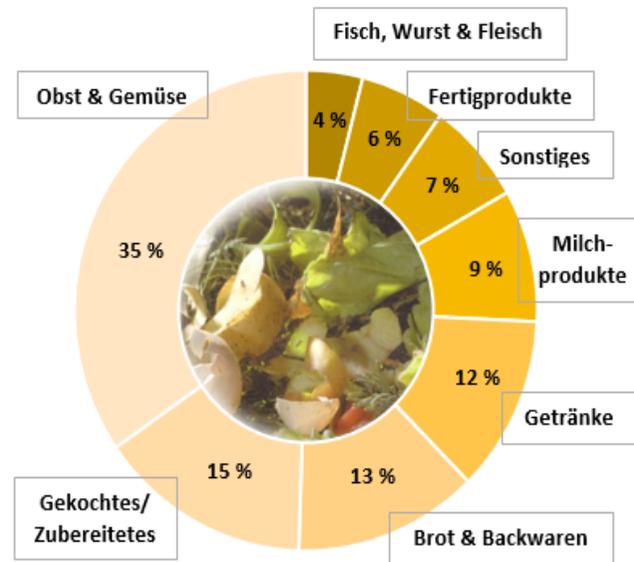
Die meisten Probleme fangen jedoch schon auf dem Acker an. Durch strenge Handelsnormen und den hohen Anforderungen der Supermärkte wird ein Teil der Ernte bereits im Feld aussortiert. Durch die richtige Lagerung und bewusstes Einkaufen können wir der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken.

Das ist alles für die Tonne!

In Deutschland werden pro Jahr ca. 11 Mio. Tonnen Lebensmittel weggeschmissen. Der überwiegende Anteil dieser Tonnage ist auf die privaten Haushalte mit ca. 6,5 Mio. Tonnen zurückzuführen. Demzufolge entsorgt jeder Verbraucher etwa 78 Kilogramm Lebensmittel pro Jahr.

Quelle: Erhebung des Statistischen Bundesamts 2022

Das Statistische Bundesamt ermittelte aus dem Jahr 2020 folgende Prozentsätze:



Quelle: GfK, Statistisches Bundesamt

Im Durchschnitt gibt jeder deutsche Bürger etwa 235 € pro Jahr für Lebensmittel aus, die letztendlich verschwendet werden und im Abfall landen.

Quelle: PressePortal 2019



Foodsharing

ist eine Bewegung, die sich aktiv gegen Lebensmittelverschwendung einsetzt und schon 124 Mio. Kilogramm Lebensmittel vor dem Abfallimer gerettet hat. Dieses Prinzip basiert auf solidarischem und sozialem Handeln. So können beispielsweise Menschen mit geringem Einkommen einen Zugang zu hochwertigen Lebensmitteln erhalten. Mehr Informationen erhalten Sie unter www.foodsharing.de.

Teile Lebensmittel anstatt sie wegzuerfen!

Verwerten von Resten

Die Reste vom Vortag sollten nicht einfach weggeworfen werden, stattdessen kann man sie zu neuen Mahlzeiten und Produkten verarbeiten. z. B.:

- | überreifes Obst zu Smoothies verarbeiten
- | harte Brotreste zu Semmelwürfel schneiden

Planung ist das A und O!

Wer kennt es nicht? In den Tiefen des Kühlschranks fällt einem der Joghurt in die Hände, den man schon vor ein paar Wochen gekauft hatte. Um so wenig wie möglich nach dem Einkauf wegschmeißen zu müssen, sollten Sie folgende Tipps beachten:

- | Einkaufszettel schreiben
- | wenig Milch-, Fisch-, Fleisch-, Obst- und Gemüseprodukte einkaufen
- | mehrmals die Woche einkaufen
- | nicht hungrig einkaufen
- | vorher einen Blick in den Kühlschrank werfen

