



Mehr Wert.
Mehr Vertrauen.

Pressemitteilung

Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“

30. September 2024

TÜV SÜD gibt Tipps zur Reduktion von Lebensmittelabfällen

München. Vom 29. September bis 6. Oktober 2024 findet die deutschlandweite Aktionswoche „Zu gut für die Tonne“ statt. Sie rückt das Thema der Lebensmittelverschwendung in den Fokus der Öffentlichkeit. TÜV SÜD erklärt, wie Unternehmen und Verbraucher vermeidbare Lebensmittelabfälle reduzieren können.

Laut Zahlen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft sind im Jahr 2021 11 Millionen Tonnen Lebensmittel im Abfall gelandet. Mehr als die Hälfte davon entstanden in den privaten Haushalten, 7 % im Lebensmitteleinzelhandel und 17 % im Außer-Haus-Verzehr. Dabei sind viele Lebensmittelabfälle vermeidbar – sei es, weil sie zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung noch genießbar sind oder bei rechtzeitigem Verzehr genießbar gewesen wären. Dazu gehören beispielsweise abgelaufene Mindesthaltbarkeiten, Speisereste auf nicht leer gegessenen Tellern oder im Kühlschrank übersehene und deshalb verdorbene Produkte. Nicht vermeidbare Abfälle sind hingegen nicht essbare Teile von Lebensmitteln, z. B. Schalen von Südfrüchten, Kaffeesatz, Knochen oder Fischgräten.

„Ein Teil der jährlichen Lebensmittelabfälle ist unnötige Verschwendung“, sagt Dr. Andreas Daxenberger, Lebensmittelexperte bei TÜV SÜD. „Anlässlich der Aktionswoche ‚Zu gut für die Tonne‘ haben wir in unserer Kantine nachgefragt, wie Lebensmittelabfälle vermieden werden können. Was im großen Maßstab gut funktioniert, kann auch in Privathaushalten gut umgesetzt werden. Dabei sollte die ganze Entstehungsgeschichte einer Mahlzeit – vom Einkauf bis hin zum Esstisch – berücksichtigt werden.“



Kantinen-erprobte Tipps für weniger Lebensmittelabfälle

In der Lagerhaltung

- **Speise- und Einkaufsplan** – Was in der TÜV SÜD-Kantine computergestützt passiert, kann auch im Privathaushalt mittlerweile digital erfolgen. Zahlreiche Einkaufslisten-

Apps bieten nicht nur eine Übersicht, was gekauft werden muss, sondern helfen auch mit Rezeptideen und Angebotsvergleichen. Wer es nicht digital mag: Auch ein klassischer Einkaufszettel hilft bei der bedarfsgerechten Planung.

- **Überblick behalten** – In der Großküche wird dafür ein Warenwirtschaftsprogramm eingesetzt. Im Privaten sollten Sie sich regelmäßig einen Überblick über die Bestände in Ihren Keller-, Küchen- oder Kühlschränken verschaffen und dies bei Ihrer Planung berücksichtigen.
- **Kontrolle des Mindesthaltbarkeitsdatums und Lagerung mit der First-In-First-Out Methode** – Prüfen Sie regelmäßig das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD, „Mindestens haltbar bis“) Ihrer Vorräte. Älteres kommt im Schrank nach vorne. So macht das auch die TÜV SÜD-Kantine. Im Privathaushalt gilt außerdem: Prüfen Sie Ware mit abgelaufenem MHD mit Ihren Sinnen – nach Aussehen, Geruch und auch nach Geschmack. Sofern sich keine Abweichungen zeigen, kann sie noch bedenkenlos konsumiert werden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt an, wie lange das Lebensmittel mindestens verzehrbar ist. Nur Erzeugnisse, die mit einem Verbrauchsdatum versehen sind („zu verbrauchen bis ...“), sind nach dessen Ablauf zu entsorgen, bei diesen kann die unbedenkliche Beschaffenheit mit unseren Sinnen nicht geprüft werden.

Zubereitung in der Küche

- **Korrekte Handhabung von „Überproduktion“** – Kaufen, lagern und kochen Sie nicht zu viel. Bedarfsgerechte Planung ist entscheidend. Sollte doch einmal etwas übrigbleiben, sollten die Reste sauber gehandhabt, immer abgedeckt und rasch in den Kühlschrank gestellt werden. Dies gilt insbesondere, wenn im Privathaushalt gezielt mehrere Portionen gekocht werden. So lange keine Abweichungen erkennbar sind, können diese weiterverwendet werden. Viele traditionelle Gerichte werten vermeintliche „Reste“ sogar noch auf.
- **Maximierung der Nutzung von Zutaten** – Klingt in der Großküchensprache sperrig, bedeutet aber: Nutzen Sie Lebensmittel möglichst vollständig. Gemüseabschnitte können zum Beispiel oft noch weiterverwendet werden für Fonds oder Suppen.
- **Erfassung und monatliche Auswertung der entsorgten Lebensmittel** – Führen Sie eine Strichliste für Lebensmittelabfälle, um zu sehen, was Sie am häufigsten wegwerfen und berücksichtigen das in Ihrer künftigen Planung.

Bei Tisch

- **Unbeliebte Gerichte nicht mehr anbieten** – So macht das auch die Großküche.

- **Portionsgrößen** – Jeder nimmt sich, je nach Hunger, selbst. Das verringert die Speisereste auf den Tellern. Was im Kochtopf und der Pfanne übrigbleibt, kann leichter aufgehoben und wieder verwertet werden.

„Egal, ob zu Hause oder in der Kantine – damit Verbraucherinnen und Verbraucher sich ganz auf den Genuss der Lebensmittel zu Hause oder in der Kantine freuen können, gibt es behördliche Kontrollen der gesetzlichen Vorgaben für die Lebensmittelhygiene und privatwirtschaftliche Audits und Zertifizierungen von Prüf- und Zertifizierungsdienstleistern wie TÜV SÜD“, ergänzt Daxenberger. „Gemeinsam können wir alle etwas gegen die unnütze Verschwendung von Lebensmitteln unternehmen.“

Weitere Informationen gibt es unter tuvsud.com/lebensmittel.

Hinweis für Redaktionen: Die Pressemeldung und das Bild in reprofähiger Auflösung gibt es im Internet unter tuvsud.com/presse.

Pressekontakt:

TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstraße 199 80686 München	Laura Albrecht Telefon +49 89 5791-2935 E-Mail laura.albrecht@tuvsud.com Internet tuvsud.com/presse
---	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Rund 28.000 Mitarbeitende sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. tuvsud.com/de