

MEDIENMITTEILUNG

Bern, 12. Dezember 2012

## Weihnachtszeit ist Food Waste-Zeit

**Bern – Rund ein Drittel aller Lebensmittel landet irgendwann auf dem Weg vom Feld zum Teller im Abfall. Gerade in der Weihnachtszeit werden überdurchschnittlich viele Lebensmittel weggeworfen. Mit ein paar einfachen Tipps möchte der Verein foodwaste.ch dem entgegenwirken.**

Rund zwei Tonnen Lebensmittel werden in der Schweiz jedes Jahr weggeworfen. „Wir Konsumenten verursachen den grössten Teil dieser Abfälle. Pro Jahr und Kopf werfen wir mehr als 100 Kilogramm einwandfreie Lebensmittel weg“, sagt João Almeida, Gründer und Projektmitarbeiter von foodwaste.ch. Dies muss jedoch nicht sein. Mit ein paar einfachen Tricks lassen sich die Lebensmittelverluste reduzieren.

### Fünf Tipps zur Abfallreduktion

Gerade in der Weihnachtszeit, wenn viel konsumiert wird, landen viele Lebensmittel auf dem Müll. Aus diesem Grund gibt der Verein foodwaste.ch fünf einfache Tipps, wie die Lebensmittelabfälle reduziert werden können. So kann beispielsweise durch eine gute Planung beim Einkauf vermieden werden, dass man zu viel oder doppelt einkauft. „Mit unseren fünf Tipps wollen wir den Konsumenten einen kleinen Ratgeber für die Adventszeit an die Hand geben“, sagt Almeida. Denn wenn man ein paar kleine Regeln befolgt, ist es einfach, die Nahrungsmittelabfälle zu reduzieren.

*Alle Tipps finden Sie im Anhang und auf unserem Blog unter: <http://foodwastech.tumblr.com/>*

*Weitere nützliche Tipps finden Sie zudem auf unserer Webseite: [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch)*

### Über foodwaste.ch:

*foodwaste.ch ist die unabhängige Informations- und Dialogplattform zum Thema Lebensmittelverluste in der Schweiz. Sie unterstützt und fördert den gesellschaftlichen Dialog zur Verringerung der Verluste entlang der Lebensmittelkette und gibt Anstösse für innovative Lösungsansätze.*

### Medienkontakt:

João Almeida, Gründer und Projektmitarbeiter von foodwaste.ch

Tel: +41 78 944 41 58

[ja@foodwaste.ch](mailto:ja@foodwaste.ch)