

# Laßt uns den “Lebensmittelverlust” reduzieren!

Als “Lebensmittelverlust” bezeichnet man Speisen die obwohl sie noch verzehrbar sind, auf Grund der Frist bzw. als Essensreste entsorgt werden.

“Die Stadt Yokohama entsorgt jährlich ca. **94.000** Tonnen noch verzehrbare **Lebensmittel.**”



Das entspricht ca. **25kg** und einem Wert von ca. **19.000Yen** pro Person.

Geschätzt im Jahr 2019

Das Problem  
“Essen”,  
das uns betrifft

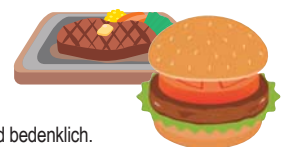
Der Lebensmittelverlust ist ein Grund für die globale Erwärmung



Auch vernichtete Nahrungsmittel produzieren während der Produktion, des Transports und der Entsorgung Kohlendioxide. Wenn die globale Erwärmung eskaliert, beeinflusst sie auf Grund steigender Temperaturen und ungewöhnlichem Wetter das Wachstum landwirtschaftlicher Produkte. Die Erhöhungen der Lebensmittelpreise sind besorglich.

Ca. 60% der Lebensmittel in Japan sind vom Ausland abhängig.

Es wird angenommen, daß die aktuelle Weltbevölkerung von 7,6 Milliarden Menschen auf 9,8 Milliarden Menschen bis zum Jahr 2050 wachsen wird. Die Auswirkungen auf unsere Lebensmittel sind bedenklich.

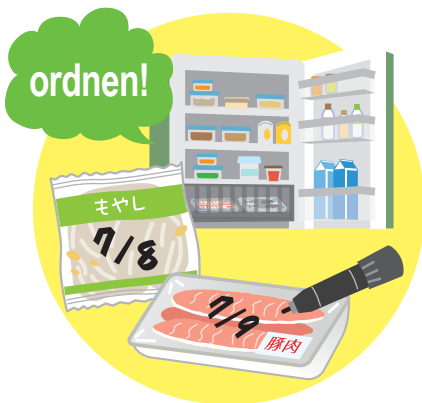


Jeder Einzelne sollte die Speisen zu schätzen wissen und durch ihren gänzlichen Verbrauch den “Lebensmittelverlust” mindern.

# Ab Heute möglich Wie man den Lebensmittelverlust reduziert

## Täglich den Inhalt des Kühlschranks ordnen!

Man sollte sich zur Gewohnheit machen, vor dem Einkauf oder an einem bestimmten Wochentag den Inhalt des Kühlschranks zu ordnen. Man kann dadurch verhindern, dass man das Nutzen von Restbeständen vergisst und diese später wegwirft.



## Einkaufsmemo vorbereiten!

Die nötigen Einkäufe auflisten und planen. In kleinen Mengen oder einzeln erhältliche Waren auswählen, um nur soviel einzukaufen was man wirklich verbrauchen kann.



## Nur verzehrbare Mengen zubereiten!

Nur in Mengen zubereiten, die die Familie verzehren kann. Wenn etwas übrig bleibt, im Kühlschrank oder im Gefrierschrank gut aufbewahren und zeitig verzehren.



## Das Datum auf dem Lebensmittel richtig verstehen!

Das Haltbarkeitsdatum ist "die Frist, um sicher zu verzehren". Das Genussdatum ist "die Frist, um köstlich zu verzehren". Man sollte die beiden Fristen richtig verstehen und entsprechend handeln.

Haltbarkeitsdatum  
1. April 2019

Genussdatum  
31. Dezember 2020

## Die intelligente Lagerhaltung! Rolling Stock (die zirkulierende Lagerung)

Die Essenz von "Rolling Stock (zirkulierende Lagerung)" besteht aus täglich verbrauchter Lagerhaltung. Die gelagerte Menge der Lebensmittel wird gleich gehalten. Durch den Verbrauch und den Neukauf wird das Lebensmittellager immer frisch gehalten, und auch in Notfällen kann man wie gewohnt speisen.



Büro für Ressourcenrecycling 3R Abteilung zur Förderung der Stadt Yokohama  
TEL: 045-671-3593 / FAX: 045-550-3510 [Ausgabedatum Juli 2020]



"Yokohama Surimu!"  
Maskottchen Io

