

# Foodsharing Luxembourg



## Dritter Geburtstag von Foodsharing Luxembourg - Haben Sie Appetit auf Veränderung?

Foodsharing Luxembourg tut es! Seit es im August 2019 von einer Gruppe von Freunden gegründet wurde, hat es 356 Tonnen Lebensmittel eingespart.

Laut der neuesten Studie über Lebensmittelverschwendung werden in Luxemburg **jährlich 70,8 Millionen Kilogramm** Lebensmittel **weggeworfen**, davon 75% aus privaten Haushalten. Durchschnittlich 118 Kilogramm Lebensmittel werden in Luxemburg pro Person und Jahr verschwendet. <sup>1</sup> Foodsharing Luxembourg geht das Problem der Lebensmittelverschwendung mit seiner Vision an, "alle essbaren Lebensmittel in Luxemburg zu konsumieren".

Food Abfall und loss werden als einer der wichtigsten Treiber der Klimakrise anerkannt. Laut Project Drawdown "wird etwa **ein Drittel der Nahrungsmittel der Welt nie gegessen**, was bedeutet, dass Land und Ressourcen, die genutzt werden, und Treibhausgase, die bei der Produktion emittiert werden, unnötig waren". Die Lösung des Problems der

---

<sup>1</sup>[https://environnement.public.lu/fr/offall-ressourcen/types-de-dechets/Biodechets/Gaspillage\\_alimentaire/Etudes\\_et\\_resultats.html](https://environnement.public.lu/fr/offall-ressourcen/types-de-dechets/Biodechets/Gaspillage_alimentaire/Etudes_et_resultats.html)

Lebensmittelverschwendung ist eine der wirksamsten Maßnahmen zur Bekämpfung der Klimakrise.<sup>2</sup>

Foodsharing Luxembourg hat derzeit 558 Freiwillige, die mehrere Initiativen zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung unterstützen. Die gesammelten Lebensmittel haben das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten, so dass es immer noch gut zu konsumieren ist, aber der Produzent garantiert die Qualität nicht mehr. Wenn Foodsharing dieses Essen nicht sammeln würde, würde es in den Mülleimer geworfen werden!

1. **Foodsavers** sammeln Lebensmittel und teilen sie in ihrem Netzwerk von Familie, Nachbarn und Freunden oder anderen Organisationen.
2. **Foodsharing Points** ermöglichen es jedem, Essen abzugeben oder abzuholen. Aktuelle Standorte: Bonnevoie, Esch/Alzette und Limpet.
3. Verteilungstage sind feste Tage, an denen große Mengen an Lebensmitteln verteilt werden. Aktuelle Standorte: Beaufort, Dahlem/Garnich, Dudelange und Junglinster

Die Reduzierung von Lebensmittelabfällen bringt Einsparungen für Verbraucher und Betreiber, und die Verwertung und Umverteilung überschüssiger Lebensmittel, die andernfalls verschwendet würden, hat eine wichtige soziale Dimension - sie bringt lokale Gemeinschaften zusammen. Da das Problem der Lebensmittelverschwendung so groß ist, verteilt Foodsharing Luxembourg Lebensmittel unabhängig vom sozialen oder wirtschaftlichen Hintergrund.

In Zukunft wird die **EU-Strategie "Vom Erzeuger zum Verbraucher"** eine Ausgangsbasis bilden und

---

<sup>2</sup> <https://drawdown.org/solutions/reduced-food-waste>

rechtsverbindliche Ziele zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung in der gesamten EU vorschlagen.<sup>3</sup> Foodsharing Luxembourg wird diesen Prozess genau beobachten und sich für politische Lösungen zur Lebensmittelverschwendung einsetzen.

Daniel Waxweiler, einer der Gründer von Foodsharing, sagt: "Ich hoffe, dass unser Verein in Zukunft aufgelöst werden kann, weil alle essbaren Lebensmittel standardmäßig gegessen werden. "

### **Haben Sie also auch eine Vorliebe für Veränderung?**

Wir können alle Helden der Lebensmittelverschwendung sein!

#### 1. Zu Hause:

- Planen Sie besser beim Einkaufen
- Werden Sie kreativ mit Resten

#### 2. An Schulen:

- Befähigen Sie die Schüler, Veranstaltungen zur Lebensmittelrettung zu organisieren
- Aufklärung über "Mindesthaltbarkeitsdatum" und "Verwendung bis" d ate Etiketten

#### 3. In Büros:

---

<sup>3</sup>[https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f\\_action-plan\\_2020\\_strategy-info\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf)

- Führen Sie Aufzeichnungen über Lebensmittelabfälle und passen Sie die Mengen entsprechend an
- Erinnern Sie sich und essen Sie, was Sie im Bürokühlschrank gelassen haben, bevor es schlecht wird

#### 4. In Restaurants:

- Ermöglichen Sie es Kunden, kleinere Mengen zu bestellen oder eine Mahlzeit zu teilen
- Ermutigen Sie Kunden, ihre eigenen Behälter mitzubringen, um Reste zum Mitnehmen mitzunehmen

#### 5. In Supermärkten

- Ermutigen Sie die Produzenten, alle Kulturen zu ernten, um Lebensmittelverluste zu vermeiden
- Spenden Sie unverkäufliche, essbare Lebensmittel an Foodsharing Luxembourg

Sie können Maßnahmen ergreifen, indem Sie Lebensmittelverschwendung beih ome vermeiden und "Foodsharing Luxembourg" auf Facebook & Instagram folgen oder besuchen Sie unsere Website für weitere Details unter [www.foodsharing.lu](http://www.foodsharing.lu)