

Essen global - Kampf gegen die Verschwendung von Lebensmitteln

9. Oktober 2015, 12:45 – 14:15 Uhr

Raum HypoVereinsbank

CC Roland Chaillot, MD 103

Redner

- DG Sylvie Dinneweth MD 103
- DG Yves Tardy MD 103

Inhalt

Was Lions in ihren lokalen Distrikten gegen die Verschwendung von Lebensmitteln tun können

Tagesordnung

1. Unterschiedliche Lebensmittelbudgets in der Welt
2. Mehr Menschen besser ernähren
3. Der Kampf gegen die Verschwendung von Lebensmitteln
4. Die Rolle von „Lebensmittelbanken“ in den französischen Distrikten
5. Abschaffung von Marketing-Normen und dem „guten Aussehen“ von Obst und Gemüse

Anlage: PowerPoint-Präsentation „Kampf gegen Lebensmittelverschwendung“

Zentrale Botschaft

Die beste Lösung zur besseren Ernährung von mehr Menschen ist das Bekämpfen der Lebensmittelverschwendung, indem Überproduktion gestoppt wird (übermäßige Produktion in den entwickelten Ländern) und weniger Essen in Privathaushalten oder direkt in den Produktionsländern weggeworfen wird.

Herr Chaillot begrüßte alle Teilnehmer des Workshops und stellte die Redner vor: Sylvie Dinneweth und Yves Tardy. Ziel des Workshops ist ein interaktives Treffen gegen Verschwendung von Lebensmitteln

Frau Dinneweth hielt im August 2015 auf der EXPO in Mailand einen Vortrag und möchte den Zuhörern heute die wichtigsten Punkte daraus vorstellen.

Sehen Sie sich dazu auch die Präsentation an, dort finden Sie viele Tabellen und grafische Darstellungen.

Ein Hauptproblem weltweit ist die ungleiche Verteilung von Nahrungsmitteln – quantitativ wie qualitativ – zwischen den Ländern der Erde und zwischen den Regionen. Die Tabelle zeigt die Unterschiede (vgl. die Präsentation) bei den Lebensmittelbudgets in der Welt. Die Angaben gelten

für eine Familie pro Woche. Beispiele: Tschad: 1 US-Dollar, China 155 US-Dollar, USA 159 US-Dollar, Frankreich 420 US-Dollar und Deutschland 500 US-Dollar.

Annahme: Um 2050 9 Mrd. Menschen zu ernähren, muss die Nahrungsmittelproduktion erhöht werden, um einen durchschnittlichen Verbrauch von 4000 Kalorien pro Tag und Person zu wahren.

Die entwickelten Länder müssen ihren Kalorienverbrauch auf 3000 Kalorien reduzieren. Mehr noch, die Ungleichheiten zwischen den Ländern müssen verringert werden.

In Europa werden etwa 20 % der Lebensmittel weggeworfen (im Durchschnitt). In Frankreich liegt der Anteil der weggeworfenen Lebensmittel bei ca. 30 %, das sind etwa 90 Kilogramm pro Jahr und Person.

Die Rolle von „Lebensmittelbanken“ in den französischen Distrikten

- Lebensmittelbanken gibt es in Frankreich seit 1984. Seit dieser Zeit sind 125.000 Freiwillige in vielen Lebensmittelbankprojekten tätig. Insgesamt wurden 25 Millionen Essen ausgegeben.
- Die Zahl der Bedürftigen steigt: Asylsuchende, Familien, Studenten.
- Manche gespendete Lebensmittel werden nicht gebraucht, aber manche nötigen Produkte werden nicht genug gespendet.

Es gibt Empfehlungen, damit Menschen nicht zu viel zu essen einkaufen:

Gehe nicht einkaufen, wenn du Hunger hast, achte auf das Mindesthaltbarkeitsdatum und das tatsächliche Ablaufdatum, achte auf die Mengen, die du einkaufst. Lagere Gemüse, das du nicht gleich zubereitest, kühl. Kompostiere organische Abfälle im Garten. Achte auf den Unterschied zwischen Hunger und Appetit haben – iss nicht immer gleich, wenn du Hunger hast.

Das Image von „doggy bags“ in Restaurants ist häufig nicht sehr populär – doch solches Verhalten sollte gefördert werden: Gewöhne dich daran mitzunehmen, was du nicht aufisst.

In Frankreich gibt es die Organisation „Resto du Coeur“. Sie sammelt Lebensmittel und Geld. Die Lebensmittelqualität wird regelmäßig geprüft. Die Lebensmittel werden an Bedürftige verteilt, die in ihrem Ort oder ihrer Stadt registriert sind.

Der Lions Club von Herrn Tardy sammelt regelmäßig Babynahrung und Hygieneartikel in Supermärkten. Die Lions stehen vor Supermärkten und verteilen Einkaufszettel, die die Käufer besorgen und spenden sollen. Nicht irgendwelche Produkte sollten gekauft und gespendet werden – nur bestimmte Dinge werden wirklich benötigt. Gespendet werden kann, was man ohnehin gekauft hat – oder was man extra kauft.

Hinweis: In Frankreich gibt es jetzt ein Gesetz gegen Lebensmittelverschwendung. Es gibt jetzt Fernsehwerbung gegen Lebensmittelverschwendung.

Lebensmittelabfälle in großen Industriebetrieben sind ebenfalls ein Problem. Hier werden 39 % der Lebensmittel verschwendet.

Kommentar aus den Niederlanden: Manche Bauern vernichten ihre Produktion, wenn sie dafür nicht den Preis erzielen, den sie für ihre Ernte haben wollen. Diese Überproduktion und Vergeudung verschlimmert das Problem.

Kommentar aus dem MD Kroatien: In Kroatien und Slowenien gibt es Organisationen, die Produkte aus den Supermärkten abholen, die an diesem Tag ablaufen, und verteilen sie an die Armen. So vermeiden sie, dass die Supermarktketten sie wegwerfen.

Kommentar aus Deutschland, den Niederlanden und Dänemark: Lebensmittel und Geld für die Armen zu spenden, reicht oft nicht aus – das ist kein ganzheitlicher Ansatz. Um Bedürftige muss man sich mit einem ganzheitlichen Ansatz kümmern (siehe Heilsarmee).

Ein anderer Aspekt von Nahrungsmitteln ist Wasser! Zugang zu sauberem Wasser ist eine Vorbedingung für eine gesunde Bevölkerung.

In Frankreich gab es ein Projekt: Bedürftige tauschten ihre Fertigkeiten (z. B. Computer- oder Sprachkenntnisse) gegen Lebensmittelspenden. Eine tolle Idee, denn bei diesem „Austauschprogramm“ wahren die Teilnehmer ihre Würde.

Ethische Gedanken und Fragen:

Eine Spende ist mehr wert, wenn sie dich etwas kostet.

Gib nicht nur weg, was du nicht haben willst oder brauchst – gib Wertvolles.

Prüfe dich selbst – was brauche ich wirklich? Brauche ich wirklich so viel?

Als Lions sollten wir uns unseres Konsumverhaltens bewusst sein.

Teilnehmer am Workshop:

Yves Tary, Pierre Chatel, Claudette Cornet, Georges Tarti, Frederique Rousset, Emilie Martens, Ole Rubaen, Jimmy Noalbo, Inge Bluch-Wineser, Annemieke Aris, Carien Pajmans, Nelly Schultman, Renate Kruff, Susanne Pöttig, Darko Curuvija, Taiani Rahkd, Julius Guttesen, Hervé Vizzolini, Armand Nedjib, Mark Wijngaarde, Maus Westerbaan, Samson Robert, Roland Chaillot, Kerstin Anne Becker.

Protokoll: Kerstin Anne Becker, LC Unitas Mundi, MD 111-Deutschland