# ZESUMME GÉINT
# D’LIEWENSMËTTELVERSCHWENDUNG

## D’Gemengen als Multiplicateur:
## Praktesch Rotschléi fir manner ze verbëtzen.

antigaspi.lu
Zesumme géint d’Liewensmëttelverschwendung

LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l’Agriculture,
de l’Alimentation et de la Viticulture

ZERO
WASTE

# LIEWENSMËTTELVERSCHWENDUNG

## AN ZUELEN

Weltwäit gëtt **1/3 vun alle Liewensmëttel**, déi produzéiert ginn, **ewechgehäit**!

Gläichzäiteg awer leide bal eng Milliard Mënschen op der Welt nach ëmmer Honger. Nieft der **moralescher Verflichtung**, sech dem Problem unzehuelen, gëtt et awer och eng **ekologesch an ekonomesch Dimensioun**:

- Duerch d'Liewensmëttelverschwendung gëtt knapps 1/3 vun allen Notzflächen onnëtz bewirtschaft, ouni déi enorm Quantitéiten u Waasser ze vergiessen, déi esou verbëtzt ginn.
- A punkto $CO_2$-Emissioune gesäit et och net besser aus: 3,3 Gigatonnen – dat ass z.B. den Equivalent vun 1,25 Millioune Fudder Diesel
- Ekonomeschen Aspekt:
  Net nëmmen, datt Liewensmëttelen ewechgehäit ginn, wat gläichkënnt mat enger onnëtzer Produktioun, si kaschten deen Eenzelnen och Suen. Do kënne bis zu 250 Euro d'Joer direkt an d'Dreckskëscht wanderen.

An Europa ginn an de Privatstéit pro Kapp ronn 180 kg Iesse verbëtzt.
Hei zu Lëtzebuerg sinn dat 340 g Liewensmëttel pro Kapp a pro Dag, dat sinn all Dag dräi gefëllten Drecksween just hei am Land!

**IMPRESSUM:**

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture

**Realisatioun:** MA
**Fotoen:** iStock, Shutterstock, Adobe Stock.
**Editioun:** 03/2024

# ANTIGASPI

# D'GEMENGEN ALS MULTIPLICATEUR

Mat Sensibilisatiounscampagnë kënnen d'Gemengen hir Bierger iwwert de moraleschen, wirtschaftlechen ewéi och den ökologeschen Impakt vun der Liewensmëttelverschwendung informéieren. Ënnert dem Motto „Nëmmen een, deen iwwert d'Problematik Bescheed weess, kann d'Saach besser maachen," wëlle mer d'Konsumente sensibiliséieren an hinnen och e puer Rotschléi mat op de Wee ginn.

An de leschte Jore si flott Projeten op Initiativ vun engagéierte Gemengen an d'Liewe geruff ginn. Hei sinn e puer Beispiller vun esou Initiativen an och weider Iddien, fir Iech ze inspiréieren:

- Plate kachen an zerwéieren, déi mat de **geschenkten „Invenduen"** vu lokale Commercen oder Produzenten zoubereet ginn. Mat geschenktem Geméis kann een eng Zopp oder eng Ratatouille kachen, awer och e vegetaresche Couscous, oder nach en Zaloten- a Geméisbuffet ubidden.
  Dëst ka bei „Grouss Botz"-Aktiounen, Sportsveranstaltunge wéi der „Nuit des sports", Ëmweltmanifestatiounen ewéi dem „Tour du Duerf" oder och nach enger „Marche gourmande" sinn. Esou gesinn d'Bierger, datt nach gutt a gesond Iesse mat dëse Liewensmëttele ka gekacht ginn. Natierlech muss d'Liewensmëttelsécherheet garantéiert bleiwen.

- **Gemeinschaftsgäert** sinn eng vu sëllege Méiglechkeeten, fir Liewensmëttel nees e Wäert ze ginn: Wann ee selwer Geméis mat ugeplanzt an an de Gaart siche war, kritt een en anere Bezuch zu de Liewensmëttel.

- Och **Hëllef beim Uplanzen an Ënnerhale vu Bongerte** gëtt op verschidde Plaze vun de Gemengen ugebueden. Huet een d'Uebstbeem an -hecke gutt geschnidden, dann droen se méi Uebst, an esou miniméiert een deen Deel, dee muss bäikaaft ginn. An engems reduzéiert een den $CO_2$- Ausstouss, dee beim

Transport géing entstoen. Onnëtz Verpackunge vun de Liewensmëttel falen ausserdeem och ewech.

- All Joer gëtt kiloweis zeidegt Uebst, dat an de Bongerten, de Gäert an op ëffentleche Plazen op an ënnert de Beem fault, verbëtzt. Dofir maachen elo schonns vill Gemengen bei der Aktioun **„Gielt Band: Hei ass Plécken erlaabt“** mat. Esou kënne Gemengen, Privatleit, Associatiounen an Entreprise déi Uebstbeem mat engem giele Band markéieren, déi hinne gehéieren an deenen hir Friichte vun der Ëffentlechkeet gepléckt däerfe ginn.
- **Fërderung vu lokale Produzenten** duerch privilegiéiert Plazen um lokale Maart ass eng indirekt Antigaspi Moossnam.
- **„Ech iessen als Éischt dat, wat ech doheem am Frigo hunn.“** Selwer kache kascht net vill Zäit, mee vill Leit wëssen net ëmmer, wéi se sech sollen uleeën, fir mat deem, wat am Frigo ass, séier eppes Guddes zouzebereeden. **Kachcoursen**, bei deenen ee léiert, eppes mat (sengen) Reschter ze kachen, kënne vun der Gemeng ugebuede ginn. Et kann een e professionelle Kach aus der Gemeng oder e Restaurateur froen, fir esou e Kachcours ze organiséieren.

# ANTIGASPI
# AN DE SCHOULEN

D'Schoulkanner vun haut sinn d'Konsumente vu muer. Hei geet et drëms, si vu klengem un direkt déi richteg Reflexer ze léieren. D'Kanner erzéien och d'Elteren, andeems doheem iwwert deen een oder anere Schoulprojet geschwat gëtt.

- Ee besonnesch flotte Projet, op dee mir gestouss sinn, ass eng Aart **„Ëmweltdiplom fir Kanner“**. Si kréien dëse vun der Gemeng iwwerreecht, nodeems si bei enger Rei ausserschouleschen Aktivitéite matgemaach hunn: Nuets- oder Dageswanderung oder MTB-Tour duerch de Bësch, Weesskären zu Miel muelen an domat selwer Brout oder Nuddelen hierstellen, dem Bauer hëllefen, Gromperen erauszehuelen, Visite guidée vun der Recyclingplaz...
- Eng Gemeng, déi selwer e Bongert oder e pädagogesche Gaart ugeplanzt huet, kann iwwer dee Wee mat de Schoulkanner eng komplett Aktivitéit **„vum Gaart bis op den Teller“** gestalten.
- D'Zil vun der **Antigaspi-Wanderausstellung** , déi mir Iech gratis liwweren an opriichten, ass et, besonnesch déi Jonk vum 3. a 4. Cycle zum Thema Liewensmëttelverschwendung op eng spilleresch Aart a Weis ze sensibiliséieren, an esou d'Wäertschätzung vun de Liewensmëttel ze fërderen an d'Verbëtzen am Haushalt ze reduzéieren.
  Fir weider Informatiounen a Reservatiounsufroen,
  maacht eis einfach ee Mail op antigaspi@ma.etat.lu.

- **„Schouluebstprogramm“**: A ville Schoule gëtt fräscht Uebst a Geméis ausgedeelt. Zemools déi kleng Kanner (Zykelen 1 an 2) packen net ëmmer eng komplett Bier oder e ganzen Apel. Wann d'Schoulpersonal hëlleft an d'Uebst a Stécker schneit, gëtt och do manner verbëtzt. Jiddereen ësst nëmmen esou vill, wéi e wëll, an de Rescht vum onverschafften Uebst kann dann z. B. an der Maison relais als Crumble oder Smoothie verschafft ginn. Dat kann een dann esouguer am Kader vun enger pädagogescher Aktivitéit maachen.

# ANTIGASPI
# AN DER MAISON RELAIS

Dacks ass d'Maison relais déi eenzeg reell Kichen, déi d'Gemeng (direkt oder indirekt) bedreift. Deemno ass dëst natierlech eng vun de Plazen, wou een de Kampf géint Liewensmëttelverschwendung einfach kann usetzen.

- Fir ze wëssen, ob e **konkreten Aktiounsplang** néideg ass, rode mer de Gemengen a Gestionnairen emol ofzeweien (oder ze moossen), wéi vill Liewensmëttel an hirer/hire Struktur(en) verbëtzt ginn. Sech dofir nëmmen op „d'Biopoubelle" ze fokusséieren, geet leider net duer. Mir ënnerscheeden nämlech tëschent onvermeidbar a vermeidbar Liewensmëttelverschwendung.

Als **onvermeidbar Liewensmëttelverschwendung** versteet een deen „Offall", deen entsteet, wann Zalot gebotzt gëtt, oder Uebst-, Geméis- an Eeërschuelen, Schanken an aner Ënnerprodukter, déi beim Verschaffe vu Liewensmëttelen ewechfalen.

Den Haaptundeel vun der **vermeidbarer Liewensmëttelverschwendung** maachen d'Reschter aus. Dës kënnen op ënnerschiddlechen Etappen entstoen.

1. Reschter, déi **an der Kichen** ufalen, kënnen z. B. den Dag drop an enger neier Preparatioun weiderverschafft ginn. Dofir ass et sënnvoll, de Buffet nëmmen no an no nozefëllen an net schonn um 12 Auer alles erauszestellen.
2. Wat beim Buffet oder scho beim Client (Kanner) um Dësch stoung, **däerf net méi zeréck an d'Kichen**. Et gëtt allerdéngs kee Gesetz oder Reglement dat verbitt, dass d'Personal vun enger Struktur déi eng oder aner Portioun, déi Rescht blouf, mat heem hëlt. Dëst ass och eng Antigaspi-Moossnam!<br>Eng sëllegen Institutiounen a Gemenge proposéieren dat, ënnert verschidde Konditiounen. Esou soll z. B. keen Abus bedriwwe ginn, jidderee soll am beschten eng „Mehrwegverpackung" vun doheem matbréngen, an et soll ee sech bewosst sinn, dass ee vu deem Moment un och selwer fir säin Iesse responsabel ass.
3. Reschter kënnen och um **Kand sengem Teller** ufalen. Dës Reschter sinn net méi ze gebrauchen. Et gëllt dofir pädagogesch Aarbecht ze leeschten, fir dësen Typ vu Verschwendung ze vermeiden. D'Kanner solle léieren, datt ee bei engem Buffet, den Teller net ze voll soll huelen an datt een sech roueg nach eemol kann nozerwéieren, wann een nach Honger huet.

Dës lescht Kategorie ass déi, déi mer wëlle bekämpfen.

- Gemengen, déi d’Gestioun an/oder d’Kiche vun der Maison relais sous-traitéieren, kënnen nawell e groussen Impakt op de Kampf géint Liewensmëttelverschwendung hunn, andeems si **obligatoresch Kritären am Cahier des charges** festhalen oder sech reegelméisseg mat dem Bedreiwer vun der Kichen iwwer dës Themen austauschen an och Ziler festleeën.

- Manner verbëtzen heescht och méi Budget fir Qualitéit. Firwat net emol direkt beim lokale Produzent Fleesch, Uebst oder Geméis kafen? Leider stinn deem dacks onnëtz laang **Menüpläng** oder e Manktem u Flexibilitéit am Wee.

# ANTIGASPI
# AN DEN DUERFVERÄINER

Op den Duerffester gëtt et z'iessen an ze drénken.
Wéi een sech awer soll uleeën, fir Liewensmëttelverschwendung ze vermeiden, bleift dacks e Rätsel. Wat léisst d'Gesetzgebung vun der Sécurité alimentaire iwwerhaapt zou?

D'Gemeng kann de Veräiner eng Formatioun zu dësen Theme proposéieren.
Iwwert dëse Wee gëtt méi e breede Public sensibiliséiert, deen och doheem dës Kenntnisser kann uwenden.

Muncheree kennt den Ënnerscheed net tëschent dem Mindesthaltbarkeetsdatum (MHD) an dem Verbrauchsdatum. Et gëtt geschat, dass eng verkéiert Interpretatioun vun dësen Datumer op de Päck 20% vun der Liewensmëttelverschwendung verursaacht.

**Mir ënnerscheeden tëschent:**

1. dem **Mindesthaltbarkeetsdatum** (MHD), deen een unhand vun der Mentioun „mindestens haltbar bis" oder „à consommer de préférence avant" erkenne kann.
   Hei geet et ëm d'Qualitéit vun der Wuer (Goût, Textur, Faarf...). Et ass also eng Aart „Qualitéitsgarantie" vum Hiersteller. Wann deen Datum iwwerschratt ass, de Pak awer nach zou war an och keng visibel Degradatioun vum Produit ze bemierken ass, kann een déi Wuer nach iessen.

   **Beispiller:** Dréchen Nuddelen a Räis, Gebeess an aner Konserven, Tiefkühlprodukter a verschidden Zorte Kéis a Jugurten.

2. dem **Verbrauchsdatum**, dee mat „**verbrauchen bis**" oder „**à consommer jusqu'au**" op de Päck steet.
   Am Géigesaz zum MHD geet et hei ëm d'Liewensmëttelsécherheet.
   Dësen Datum dréckt aus, wéi laang de Produit nach däerf giess ginn. Hie soll a kengem Fall iwwerschratt ginn. Geféierlech Microorganisme kënne sech an dëse Wueren entwéckelen, déi een net gesäit oder richt.

   **Beispiller:** fréscht Fleesch, frësche Fësch a verschidden Zorten Ham an Zoossiss souwéi Fäerdeg- oder Halleffäerdeggeriichter.

# MÉI ANTIGASPI OP DEN EVENEMENTER

Ëffentlech Evenementer bidden e grousst Potenzial am Kampf géint d'Liewensmëttelverschwendung. Aus deem Grond huet de Ministère fir Landwirtschaft eng „Antigaspi"-Charta ausgeschafft fir Evenementer, bei deenen dem Publikum Iesswueren ugebuede ginn. An dëser Charte gi Moossname fir d'Bekämpfung vun der Liewensmëttelverschwendung festgeluecht, déi den Organisateur respektéiere muss, fir den „Antigaspi"-Logo vum Ministère benotzen ze däerfen, woubäi d'Hygiènesvirschrëften obligatoresch anzehale sinn.

## E LOGO FIR EEN ANTIGASPI EVENEMENT

D'Zil ass et, den Organisateuren d'Méiglechkeet ze ginn, den Antigaspi-Logo „Event" vum Ministère bei ëffentlechen Evenementer ze benotzen, bei deenen dem Publikum Iesswueren am Respekt vun de Bedéngungen, déi an dëser Charta fir de Kampf géint d'Liewensmëttelverschwendung festgeluecht sinn, ugebuede ginn.

Méi iwwert d'Charta an de Logo fannt dir op **www.antigaspi.lu**

## Wa jidderee säi Verhalen och nëmmen e bësse verännert, kënne mir zesumme GROUSSES erreechen!

Op **antigaspi.lu** fënnt ee weider Informatiounen a Rotschléi fir keng Liewensmëttele méi ze verbëtzen.
Deelt eis Är Aktioune mat, déi Dir an Ärer Gemeng organiséiert (antigaspi@ma.etat.lu), da veröffentleche mir se op eisem Site, fir datt och aner Gemengen sech kënnen un Ärem gudde Beispill orientéieren.

www.antigaspi.lu

LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture