

Audio-PR

17. Februar 2016

Zu gut für die Mülltonne – So vermeidet man Lebensmittelabfälle

Anmoderationsvorschlag: Es ist wirklich unglaublich wie viele Lebensmittel weggeworfen werden. Dafür gibt es verschiedene Gründe, z.B. zu viel oder falsch eingekauft, oder die Lebensmittel werden schlichtweg vergessen. Marco Chwalek hat für uns wirksame Tipps, wie man Lebensmittelabfälle vermeiden kann:

Sprecher: Es ist wichtig, dass man zwischen Verbrauchsdatum und Mindesthaltbarkeitsdatum unterscheidet, erklärt uns TÜV SÜD-Experte Dr. Andreas Daxenberger, damit man weiß, was auf alle Fälle nicht mehr verzehrt werden sollte und was man getrost noch essen kann:

O-Ton Andreas Daxenberger: 15 Sekunden

Das Verbrauchsdatum ist angegeben bei Lebensmitteln, die bei Verderb Krankheitserreger enthalten können. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums sollte der Verbraucher diese Lebensmittel nicht mehr konsumieren, denn er kann selbst nicht beurteilen, ob Krankheitserreger sich gebildet haben oder nicht.

Sprecher: Im Klartext heißt das, dass wir die so gekennzeichneten Lebensmittel nicht mehr essen dürfen. Bei den meisten Produkten findet man aber ein Mindesthaltbarkeitsdatum:

O-Ton Andreas Daxenberger: 20 Sekunden

Mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum gibt der Hersteller an, wie lange das Lebensmittel ohne Einbußen in der Qualität gelagert werden kann. Oft sind die Lebensmittel aber auch viel länger haltbar. Der Verbraucher kann selbst prüfen, ob das Lebensmittel noch in Ordnung ist. Verderb ist zum Beispiel über Geruch, Schimmelbildung, Blähung der Verpackung oder Verfärbung leicht erkennbar.

Sprecher: Wir Verbraucher können aber noch mehr tun, damit nicht jedes Jahr jeder von uns durchschnittlich 82 kg Lebensmittel wegwirft:

O-Ton Andreas Daxenberger: 9 Sekunden

Das ist dann eine Sache der Planung, der Einkäufe und der Ordnung im Kühlschrank. Mit etwas Aufmerksamkeit kann der Verbraucher dann selbst viele Lebensmittelabfälle vermeiden.

Abmoderationsvorschlag: Sehen Obst und Gemüse nicht mehr hundertprozentig aus, kann man die Stellen einfach abschneiden und weiterverarbeiten zum Beispiel zu Snacks oder Salat, rät TÜV SÜD.

FÜR DIE REDAKTEURE:

Ein Service für Sie: Den dazugehörigen Podcast finden Sie auf der Homepage von TÜV SÜD unter www.tuev-sued.de/audio-pr.

Presse-Kontakt:

Carolin Eckert TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail carolin.eckert@tuev-sued.de Internet www.tuev-sued.de
---	---

2016 wird TÜV SÜD 150 Jahre alt. Als einer der führenden Dienstleister in den Bereichen Prüfung, Begutachtung, Auditierung, Zertifizierung, Schulung und Knowledge Services sorgt TÜV SÜD für Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit. Seit 1866 schützt der technische Dienstleister gemäß seinem Gründungsauftrag Menschen, Umwelt und Sachgüter vor den nachteiligen Auswirkungen der Technik. Die Konzernzentrale hat ihren Sitz in München, weltweit ist das Unternehmen an über 800 Standorten vertreten. TÜV SÜD agiert weltweit mit mehr als 22.000 Experten aus den verschiedensten Disziplinen, die auf ihren Gebieten als herausragende Experten anerkannt sind. Der technische Dienstleister kombiniert unabhängige und neutrale Kompetenz und langjährige Erfahrung mit wertvollen Brancheninformationen und bietet Unternehmen, Verbrauchern und Umwelt damit echten Mehrwert. TÜV SÜD unterstützt seine Kunden auf der ganzen Welt mit einem umfassenden Leistungsspektrum um Effizienz zu steigern, Kosten zu senken und Risiken beherrschbar zu machen. TÜV SÜD hat sich für die Zukunft zum Ziel gesetzt, Innovation und technologischen Fortschritt maßgeblich zu begleiten. www.tuev-sued.de