

# Lebensmittel sind kostbar!

## Bioabfall NICHT in den Restmüll

Erschreckende 12,1% des Restmülls sind allein vermeidbare Lebensmittel, die nicht in den Restmüll gehören! Die aktuelle steirische Restmüllanalyse zeigt das zunehmende Problem von eigentlich noch genießbaren Lebensmitteln und Speiseresten im Restmüll. Für Graz-Umgebung sind das immerhin rund 1.700 Tonnen pro Jahr. Mit der GU-Menge könnten so 2.700 Personen ein Jahr versorgt werden.

### Warum landen die Lebensmittel und Speisereste im Restmüll?

Die Gründe sind vielfältig. Es zeigt sich aber ein deutlicher Unterschied zwischen Stadt (jährlich 26 kg/EW) und Land (jährlich 9 kg/EW). In Mehrfamilienhäusern ist der Anteil der Lebensmittel und Speisereste im Restmüll signifikant höher als in Einfamilienhäusern.



Die beste Option zur Reduktion ist die VERMEIDUNG, das heißt zu verhindern, dass Lebensmittel überhaupt entsorgt werden müssen, indem man sie aufbraucht oder erst gar nicht kauft.



\* Klug einkaufen beginnt mit der Einkaufsliste. Denn Spontaneinkäufe landen häufig im Müll, ebenso wie das Zuviel aus den vermeintlich kostengünstigen Familienpackungen und Multipacks.

\* Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum. Lebensmittel sind bei guter Lagerung (trocken, in geschlossenen Behältern) länger haltbar - schauen, riechen, schmecken! Was Zuviel ist auf Vorrat tiefkühlen.

Nur die zweitbeste Option ist die GETRENNTE SAMMLUNG. Aber nicht die gesamte Fraktion der Lebensmittel und Speisereste ist für die Biotonne bzw. Kompostierung geeignet - Getränke, Saucen, anhaftende Lebensmittelverpackungen sind gesondert zu entsorgen. Bis zu 90 Prozent der Lebensmittel und Speisereste im Restmüll wären kompostierbar. Kompost, der dann alle wichtigen Pflanzennährstoffe liefert und den Boden verbessert - ganz im Sinne der Kreislaufwirtschaft.

Durch konsequente Vermeidung des Wegwerfens von Lebensmitteln sowie durch die getrennte Sammlung von kompostierbaren Bioabfällen ließe sich die Masse des Restmülls um ein Drittel reduzieren.



Die Steirischen Abfallwirtschaftsverbände

Verdorbene Lebensmittel und kompostierbare Bioabfälle (z.B. Baumschnitt, Laub, Obst- und Gemüseschalen, Kaffeesud, Eierschalen, Schnittblumen) in die Biotonne oder zum Kompost geben!

### Bitte beachten:

- \* Zuerst die Verpackung entfernen und in die Gelbe Tonne/ den Gelben Sack geben.
- \* Größere Fleischstücke nur zerteilt in die Biotonne geben
- \* Größere Knochen (z.B. Rindskochen) zum Restmüll geben.
- \* Große Fleischstücke oder -mengen zur Tierkörperverwertung (TKV) bringen.



### Tipp:

- \* Vor dem Lebensmittel-Einkauf eine Einkaufsliste schreiben, denn Spontaneinkäufe landen häufig im Müll.
- \* Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum. Lebensmittel sind bei guter Lagerung länger haltbar!

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage unter [www.awv-graz-umgebung.at](http://www.awv-graz-umgebung.at) Gerne beantworten wir Ihre Fragen auch telefonisch! Sie erreichen uns unter der Nummer 0316 680040.

Die Abfallberaterinnen des Abfallwirtschaftsverbandes Graz-Umgebung