**Liebe Leserin, lieber Leser,**

**Lebensmittelverschwendung** ist derzeit in aller Munde – vielleicht kennen ja auch Sie das **schlechte Gefühl**, das unweigerlich aufkommt, wenn man Essen wegwerfen muss?

Das **Institut für Abfallwirtschaft der Universität für Bodenkultur** **Wien** erhebt seit mittlerweile mehr als 20 Jahren **Daten zu Lebensmittelabfallmengen und Gründen für das Aufkommen** dieser entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Rechnet man das tatsächliche Aufkommen an Lebensmittelabfällen über die **verschiedenen Entsorgungswege** (Restmüll, Biomüll, Kompost, Kanal, Tiere) hoch, so kommt man auf einen Wert von rund **521.000 Tonnen** an vermeidbaren Lebensmittelabfällen, die von Haushalten verursacht werden. Das sind annähernd **50% aller anfallenden Lebensmittelabfälle**.

Wir möchten im Rahmen des **Interreg AT-CZ Projektes** **CEWA** mehr über die täglichen **Herausforderungen der KonsumentInnen** im Umgang mit Lebensmitteln sowie **die Relevanz der verschiedenen Entsorgungswege** erfahren und laden Sie daher herzlich ein, an diesen **Tagebucherhebungen** teilzunehmen!

***Unter allen TeilnehmerInnen bis zum 15.7.2021 verlosen wir***

***4 Plätze bei Smart-Kitchen Workshops***

******Begleitet von MitarbeiterInnen der **pulswerk GmbH** sowie dem **Haubenkoch Max Stiegl** vom **Gut Purbach** erfahren Sie alles zum Thema Lebensmittelabfälle und wie man diese am besten vermeiden kann. Im Praxisteil wird gemeinsam gekocht und gegessen – dabei werden nützliche Tipps und Tricks verraten, wie restloses Kochen am besten gelingen kann.

***3 Plätze bei Best of the Rest Workshops***

Die erfahrene **Gastronomin und Köchin Elke Oberhauser** teilt ihr Wissen mit den TeilnehmerInnen bei ihren Kochevents. Sie beweist wie man selbst mit einfachen Zutaten tolle Gerichte zaubert und mit welchen Lifehacks zukünftig zuhause nicht nur Geld gespart, sondern auch Ressourcen geschont werden.

**Wie können Sie teilnehmen?**

Halten Sie im beiliegenden **Lebensmitteltagebuch** **mindestens** (gerne auch mehr) **fünf Produkte** fest. Nach Möglichkeit wählen Sie zur Dokumentation vorrangig **jene Produkte,** mit denen Sie immer wieder Probleme haben. Die Erfahrungen der letzten Jahre haben gezeigt, dass besonders **oft Obst und Gemüse, Brot und Gebäck sowie Milchprodukte** entsorgt werden müssen – aber vielleicht bereiten Ihnen andere Lebensmittel mehr Kopfzerbrechen.

Eine **detaillierte Anleitung** für die Lebensmitteltagebücher befindet sich auf der **Rückseite**,

anbei finden Sie ein ausgefülltes **Beispieltagebuch** und das **leere Tagebuch**.

*Danke für Ihren* ***wertvollen Beitrag*** *zu unserer Forschung –*

***wir freuen uns*** *auf Ihre Aufzeichnungen!*

**Anleitung Lebensmitteltagebuch**

**Produkt (Menge + Einkaufsdatum):** Bitte geben Sie an, welches Produkt (z.B. Erdbeeren, Faschiertes, Butter) gekauft wurde. In weiterer Folge notieren Sie bitte das **Kaufdatum** und Gewicht in Gramm (g) oder Kilogramm (kg) – ebenfalls **zulässige Mengenabgaben** sind Stück (z.B. 10 Semmeln) oder Angaben wie **„eine halbe Ananas“**.

**Lagerung/Umverpackung:** Bitte geben Sie in der *oberen* Zeile an, **wo Sie das Produkt lagern** (Raumtemperatur, Keller, Kühlschrank etc.) und in der Zeile *darunter* ob Sie:

* es aus der Verpackung nehmen, diese öffnen oder einen Teil davon entfernen
* das Produkt in ein anderes Gefäß geben (wenn ja, welches) oder es anders umverpacken (z.B. Frischhaltefolie).

**Unzubereitet (roh) / Zubereitet**: Wir möchten festhalten, ob Sie das gekaufte Produkt oder Teile des Produktes vor dem Verzehr oder der Entsorgung **in irgendeiner Form zubereitet – also den Originalzustand verändert** haben. Z.B. kann man Karotten roh verzehren oder sie zu einer Suppe verarbeiten. Bitte nutzen Sie eine oder beide Zeilen um festzuhalten **wieviel** (in g, kg, Stücken oder Prozent gemessen an der gekauften Menge) des jeweiligen Produktes zubereitet wurde und wieviel nicht zubereitet, sondern direkt verzehrt wurde. Nutzen Sie die untere Zeile auch, falls Sie Teile des Produktes auf **unbestimmte Zeit haltbar** gemacht haben (Einkochen, Einfrieren).

**Zuletzt verzehrt/ Haltbar gemacht:** Bitte geben Sie das **Datum** an, an dem Sie **zum letzten Mal** etwas von dem **unzubereiteten oder zubereiteten Produkt** gegessen haben (die mögliche Entsorgung kann auch später stattgefunden haben).

**Davon entsorgt:** Bitte geben Sie an **wieviel** sie **entsorgen** mussten – Sie können dabei Gramm oder Kilogramm angeben, Prozentanteile (z.B. 30 % des zubereiteten Sugos etc.) oder Stück angeben (1 Stück Tomate, 1/2 Apfel etc.) und **wann (Datum)** die Entsorgung stattgefunden hat.

**Grund für Entsorgung:** Bitte geben Sie an, **warum** das Produkt entsorgt werden musste.

**Wo entsorgt:** Bitte geben Sie den Entsorgungsweg an (z.B. Restmüll, Biotonne, Kompost, Verfütterung an Haus- oder Wildtiere, WC, Abwasch)

Möchten Sie das Tagebuch **direkt am PC ausfüllen**, so steht es auf der Homepage unseres Institutes zum **Download** bereit (Link: <https://boku.ac.at/wau/abf/downloads>) oder aber Sie nutzen nebenstehenden QR-Code um zum Downloadbereich zu gelangen.

**Wie kommen die ausgefüllten Tagebücher retour?**

* **Per Mail: Einscannen** oder mit dem **Handy abfotografieren**: **sandra.luck@boku.ac.at**
* **Per Fax:** +43 1 47654 81309
* **Per Post:** Muthgasse 107/3.Stock, 1190 Wien z.Hd. Sandra Luck

**Bei Schwierigkeiten beim Ausfüllen oder sonstigen Fragen wenden Sie sich bitte jederzeit an:** Sandra Luck // E-Mail: **sandra.luck@boku.ac.at**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Produkt** | **Lagerung****&****Umverpackung** | **Unzubereitet / roh** | **Zuletzt verzehrt bzw. haltbar gemacht** Datum | **Davon entsorgt** | **Grund für Entsorgung**(z.B. schimmlig, Mindesthaltbarkeit überschritten, nicht geschmeckt, Schädlingsbefall, hart geworden etc.) | **Wo entsorgt?**(Restmüll, Biomüll, Toilette/Abwasch, Kompost etc.) |
| Menge | Einkaufsdatum | **Zubereitet** (verkocht/verarbeitet) | Datum | Menge |
| Erdbeeren900g 1.6. | Raumtemperatur, Ausgepackt auf Teller | 400g | 3.6. | 3.6. | 100g | faulig/gatschig | Biomüll |
| 500g (Marmelade) | 3.6. | - | - | - | - |
| Faschiertes2 x 500g 1.6. | Kühlschrank,Originalverpackung | 500g eingefroren | 2.6. | - | - | - | - |
| 500g (Sugo) | 2.6. | - | - | - | - |
| Karotten1kg 1.6. | Kühlschrank,ausgepackt | 600g | 9.6. | 9.6. | 200g | zu weich/schimmlig? | Biomüll |
| 400g (Suppe) | 6.6. | 7.6. | 100g | Suppe verdorben | WC |
| Joghurt natur450g 4.6. | Kühlschrank,Originalverpackung | 450g | 7.6. | 13.6. | 200g | schimmlig | Restmüll |
| - | - | - | - | - | - |
| Tiefkühlgericht (Pfanne)650g 4.6 | Tiefkühlfach,Originalverpackung | - | - | - | - | - | - |
| 650g | 10.6. | 10.6. | 100g | übrig geblieben/zu viel | Restmüll |
| Butter125g 4.6. | Kühlschrank,Butterdose | 125g | 14.6. | - | - | - | - |
| - | - | - | - | - | - |

**Zu Ihrer Person**

○ Weiblich ○ Männlich ○ Divers

**Alter**: \_\_\_\_\_\_\_

Wie viele Personen leben in
Ihrem Haushalt (insgesamt): \_\_\_\_\_\_\_

Wie viele Kinder (unter 18 J.)
leben in Ihrem Haushalt: \_\_\_\_\_\_\_

**Ihr höchster Schulabschluss:**

* Pflichtschule
* Lehre
* Fachschule/Handelsschule
* Mittelschule ohne Matura
* Matura
* (Fach-)Hochschule/Universität

**Kontaktdaten**(nur nötig, wenn Sie am Gewinnspiel teilnehmen möchten)

Name: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Produkt** | **Lagerung****&****Umverpackung** | **Unzubereitet / roh** | **Zuletzt verzehrt bzw. haltbar gemacht** Datum | **Davon entsorgt** | **Grund für Entsorgung**(z.B. schimmlig, Mindesthaltbarkeit überschritten, nicht geschmeckt, Schädlingsbefall, hart geworden etc.) | **Wo entsorgt?**(Restmüll, Biomüll, Toilette/Abwasch, Kompost etc.) |
| Menge | Einkaufsdatum | **Zubereitet** (verkocht/verarbeitet) | Datum | Menge |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |