

FOLGE 4: FOODSHARING

Hier findest du alle Folgen des Podcasts: www.vz-bln.de/nachgehakt

Hier findest du die vierte Folge zu Foodsharing: www.vz-bln.de/node/50621

1 Wie viele Kilo Lebensmittel wirft jeder und jede Deutsche pro Jahr im Durchschnitt in den Müll?

- a) 25 kg
- b) 50 kg
- c) 75 kg

2 Was sollte man mit einem Produkt mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum machen?

- a) Sofort wegschmeißen, das Lebensmittel könnte schimmelig sein
- b) Schauen, riechen, probieren, ob das Produkt noch gut ist, wenn nicht dann wegschmeißen
- c) Das Produkt hat nicht mehr die originale Farbe, ich werfe es lieber weg.

3 Wahr oder falsch: Eine krumme Gurke ist häufiger mit mehr Keimen belastet als eine gerade.

4 Warum gibt es im Supermarkt fast ausschließlich perfekt geformtes Gemüse?

- a) Erwartung der Kunden
- b) Handelsnormen (Vorgaben)
- c) Gemüse sieht immer gleich aus
- d) Hoher Konkurrenzdruck

5 Was sind die Hauptziele beim foodsharing?

6 Was sind mikrobiologisch sensible Lebensmittel?

- a) Rohes Fleisch
- b) Sprossen
- c) Rohe Eier
- d) Obst und Gemüse
- e) Fisch
- f) Joghurt

7 Wie und wo geben die Foodsaver/Lebensmittelretter die Produkte NICHT weiter?

- a) Private Weitergabe an Freunde und Bekannte
- b) Öffentliche persönliche Verteilaktionen
- c) Fairteiler Kühlschränke
- d) Tafeln

8 Um wie viel Prozent soll der Lebensmittelabfall bis 2030 in Deutschland reduziert werden?

- a) 10 %
- b) 50 %
- c) 100 %

9 Welche Produkte werden am meisten weggeworfen?

10 Welche Möglichkeiten gibt es schon beim Einkauf Lebensmittel zu retten? erinnert ihr euch an einige der genannten Lebensmittelretter-Tipps?
