

Fazit und Danksagungen



Der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung ist kein Leichtes Unterfangen, weil man bei jedem einzelnen Glied in der Nahrungskette ansetzen muss. Und das sind nicht wenige Akteure, die an der Versorgung und Verwertung beteiligt sind, vom Feld bis auf den Tisch: Erzeuger, Verarbeiter, Händler, Gaststättenbetreiber und Verbraucher.

Inzwischen gibt es ungezählte europäische und regionale Maßnahmen, um die Lebensmittelverschwendung bis 2025 zu halbieren, was uns auch sehr freut. Doch ein solch ehrgeiziges Ziel lässt sich nur mit der aktiven Unterstützung aller Beteiligten umsetzen, nicht zuletzt **uns, den Verbrauchern, denn ein Großteil, nämlich 60 % der Lebensmittel, wird in Haushalten verschwendet.** Daher müssen wir unser Verhalten gleich in mehrerer Hinsicht ändern, bei der Planung unserer Mahlzeiten, den Einkäufen, der Aufbewahrung unserer Lebensmittel und natürlich ihrer Verarbeitung.

Dieser Küchenratgeber ist ein erster Schritt zum Besseren, ein Quell der Inspiration. Wir haben diesen Leitfaden ganz bewusst praktisch und didaktisch gestaltet, um Ihnen ganz konkret neue Gewohnheiten näher zu bringen, die weniger Abfälle verursachen und einen respektuolleren Umgang sowohl mit den Lebensmitteln als auch allgemein mit der Umwelt versprechen.

Machen Sie einfach mit!

Der vorliegende Küchenratgeber wäre nie zustande gekommen ohne die tatkräftige und engagierte Mitwirkung von:

Jean Neyskens (Vivacook), **David Ursa** (WorldFOOD Services), **Arabelle Meirlaen***

**der Provinz Lüttich
der Wallonischen Region
Fost Plus**

und den Gemeinden:

Amay, Ans, Anthisnes, Aubel, Awans, Aywaille, Bassenge, Berloz, Beyne-Heusay, Blegny, Braives, Burdinne, Chaudfontaine, Clavier, Comblain-au-Pont, Crisnée, Dalhem, Dison, Donceel, Engis, Esneux, Eupen, Faimés, Ferrières, Fexhe-le-Haut-Clocher, Flémalle, Fléron, Grâce-Hollogne, Hamoir, Hannut, Herstal, Herve, Huy, Jalhay, Juprelle, Limbourg, Lincent, Lontzen, Marchin, Modave, Nandrin, Olné, Oreye, Ouffet, Oupeye, Pepinster, Plombières, Raeren, Remicourt, Saint-Georges, Saint-Nicolas, Seraing, Soumagne, Spa, Sprimont, Theux, Thimister-Clermont, Tinlot, Trooz, Verlaine, Verviers, Villers-le-Bouillet, Visé, Wanze, Waremme, Wasseiges, Welkenraedt.

Ihnen allen unseren ganz herzlichen Dank.



Fostplus

Mit der
Unterstützung der

Wallonie

 **Provinz
Lüttich**

 **Intradel**
www.intradel.be

Fotos der Menüs: Alexandre Trimboli (Fotos) und John Meunier (Anrichtung).

Verantw. Herausgeber: Dipl.-Ing. Luc JOINE, Generaldirektor Intradel, Port de Herstal, Pré Wigi 20, B-4040 HERSTAL - Mit pfänglichen Farben auf Recyclingpapier gedruckt.