erstellt: 05.05.2017

Save Food: Verpacken hilft gegen Lebensmittelverluste im Supermarkt

O-Ton: Harald Pilz, Senior Advisor, Denkstatt GmbH, Wien, Österreich
Länge: 6:26 (5 O-Töne, einzeln einsetzbar)
Autor: Harald Schönfelder

Info: Supermärkte müssen deutlich weniger Lebensmittel wegwerfen, wenn sie wie Käse oder Wurst in der Kunststoffverpackung im Laden stehen statt am Stück in der Kühlschrank übernachten. Ob das stimmt, hat die Beratungsfirma "Denkstatt" aus Wien untersucht. Die gefundenen Antworten gibt es in den O-Tönen.

Pilz antwortet auf folgende Fragen:

1. Lebensmittelabfall im Supermarkt war das Thema Ihres Vortrags, es ging um die Vermeidung durch bessere Verpackung. Wie funktioniert das?

2. Das ist ja kontraintuitiv: Da geht man zur Käsetheke und dann ist der Käse am Stück für die Haltbarkeit schlechter als der Käse in der Kunststoffhülle.

3. Sind die modernen Verpackungen nicht mehr so anfällig für Feuchtigkeitsansammlungen, herrschen da bessere klimatische Bedingungen?

4. Sie haben es in ihrem Vortrag ja vorgerechnet, wie der CO2-Fußabdruck durch eine veränderte Verpackung verringert werden kann. Nehmen wir mal das verpackte Steak. Wie stark sind die Einflüsse?

5. Lassen sich diese Ergebnisse aus Österreich auch auf Deutschland anwenden? Das Verbraucherverhalten, das Verhalten der Supermärkte dürfte ja ähnlich sein.

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

Interpack_17_Verpackungen_gegen_Lebensmittelverschwendung_OTN.mp3