



Was ist Food Waste?

Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert wurden und auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren gehen oder weggeworfen werden, nennt man Food Waste.

Dabei entsteht Food Waste auf allen Stufen der Lebensmittelherstellung. Zum Beispiel in der Landwirtschaft, weil sich die Lebensmittel aufgrund von Normanforderungen nicht für den Verkauf eignen. Im Restaurant oder im Haushalt, wenn Tellerreste oder Buffetüberschüsse entsorgt werden.



oeme.ch

oekumene**missionen**entwicklung

KBO (Kirchlicher Bezirk Oberaargau)

Einladung zum OeME Begegnungs-Apéro

Mittwoch, 15. Juni 2022 um 18.00 Uhr

Katholisches Kirchgemeindehaus, Hasenmattstr. 36, Langenthal



Wie viel Food Waste entsteht in der Schweiz?

Ein Drittel aller Lebensmittel geht verloren. Das entspricht 330 kg pro Person im Jahr. Multipliziert mit allen EinwohnerInnen sind das 2,8 Millionen Tonnen. Jeder und jede von uns verschwendet allein im Haushalt durchschnittlich 320g Lebensmittel pro Tag. Das entspricht fast einer ganzen Mahlzeit.

Der Klima-Aspekt der Ernährung

Unsere Ernährung macht mit knapp 30% den grössten Anteil der gesamten konsum- und produktionsbedingten **Umweltbelastungen** unseres Landes aus. Etwa die **Hälfte** davon kann durch **Food-Waste-Vermeidung in Haushalt und Gastronomie** eingespart werden. Allein die Lebensmittel, die über die ganze Versorgungskette verschwendet werden, verursachen in der Schweiz eine halbe Tonne CO2 pro Person und Jahr. Wie könnten sie gerettet werden?



Wir freuen uns auf ein Abendessen, zubereitet nebst anderen Zutaten mit Gemüse und Früchten von BonChi.ch (zweitrangig, aber erstklassig), die sonst im Abfall landen würden. Das Küchenteam wird eigens zusammengestellt für das OeME Begegnungs-Apéro.

Herzlich laden wir Sie ein, am Anlass teilzunehmen!

Sind Sie interessiert,

ab 15 Uhr in der Küche das Essen vorzubereiten,
ab 17 Uhr die Tische zu decken, und zu servieren,
oder ab 21 Uhr abzuwaschen?

Für diese Tätigkeiten suchen wir 3x3 Personen. Bitte melden Sie sich etwas früher, als bisher üblich an, damit wir wissen, wer mithelfen kann.

Anmeldung bis 31. Mai 22 an:

Sekretariat OeME, KBO

Rahel Schrag
Bahnhofstr.8
4932 Lotzwil

Tel. 062 922 98 70

e-mail schragrahel@gmx.ch

Unser Programm

18.00 Uhr

Begrüssung

Möglichkeit, sich an vier thematischen Posten über Facts und Zahlen zu Food Waste zu informieren.

18.30 Uhr

Abendessen geniessen

Feines aus der Kirchengemeindehaus-Küche, zubereitet von Res Hubler, (ehem. Krone Bätterkinden), mit unserem ad hoc Küchenteam, offeriert von freiwilligen Servicekräften.

Das Essen besteht aus mehreren Gängen, es gibt somit zwischendurch Zeit für Informationen:

Angaben zu regionalen Projekten und Aktivitäten zum Thema Food Waste und Ernährung.

Die Erfahrungen des Koch-Teams beim Zubereiten des Essens.

20.30 Uhr

Rundgang an Info-Tischen zu regionalen Aktivitäten. Was lässt sich im eigenen Umgang mit Lebensmitteln verbessern?

21.00 Uhr

Austausch und Informationen sind angesagt.

Rückfragen im Plenum.

Hinweis zur OeKU-Schöpfungszeit im September.

21.15 Uhr

Abschluss

Vorname – Name _____

Kirchengemeinde _____

Tel. _____ e-mail _____

Ich kann mithelfen: o Kochen o Service o Abwaschen