

Engagement gegen Verschwendung



Foto: Vito

Bereits seit fünf Jahren ist Vito Mitglied bei United Against Waste, um sich aktiv gegen die Lebensmittelverschwendung einzusetzen. Der Verein wurde 2012 gegründet und verfolgt das Ziel, das Bewusstsein für die Verschwendung von Lebensmitteln zu schärfen. Im Rahmen der Initiative wurde im September eine Aktionswoche unter dem Titel 'Deutschland rettet Lebensmittel?' veranstaltet.

Oft wird Frittieröl nur als Mittel zum Zweck angesehen, wobei man schnell vergisst, dass es über die frittierten Speisen mit verzehrt wird und das in nicht geringen Mengen. Dabei sind Herstellung, Transport und Entsorgung von Frittieröl aufwendige Prozesse, die nicht zu unterschätzen sind. Durch den richtigen Umgang mit Frittieröl können Gastronomen effektiv dazu beitragen, dass weniger Treibhausgase ausgestoßen werden und weniger Plastik- und Altölabfälle entstehen.

Eine weitere Initiative, die 2012 ins Leben gerufen wurde, ist 'Zu gut für die Tonne!'. Deren Ziel ist es, Verbraucher über die Herstellung, die Lagerung, und die Verwertung von Nahrungsmitteln sowie die Folgen der Lebensmittelverschwendung zu informieren und so einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln zu fördern. Auch hier ist Vito engagiert.