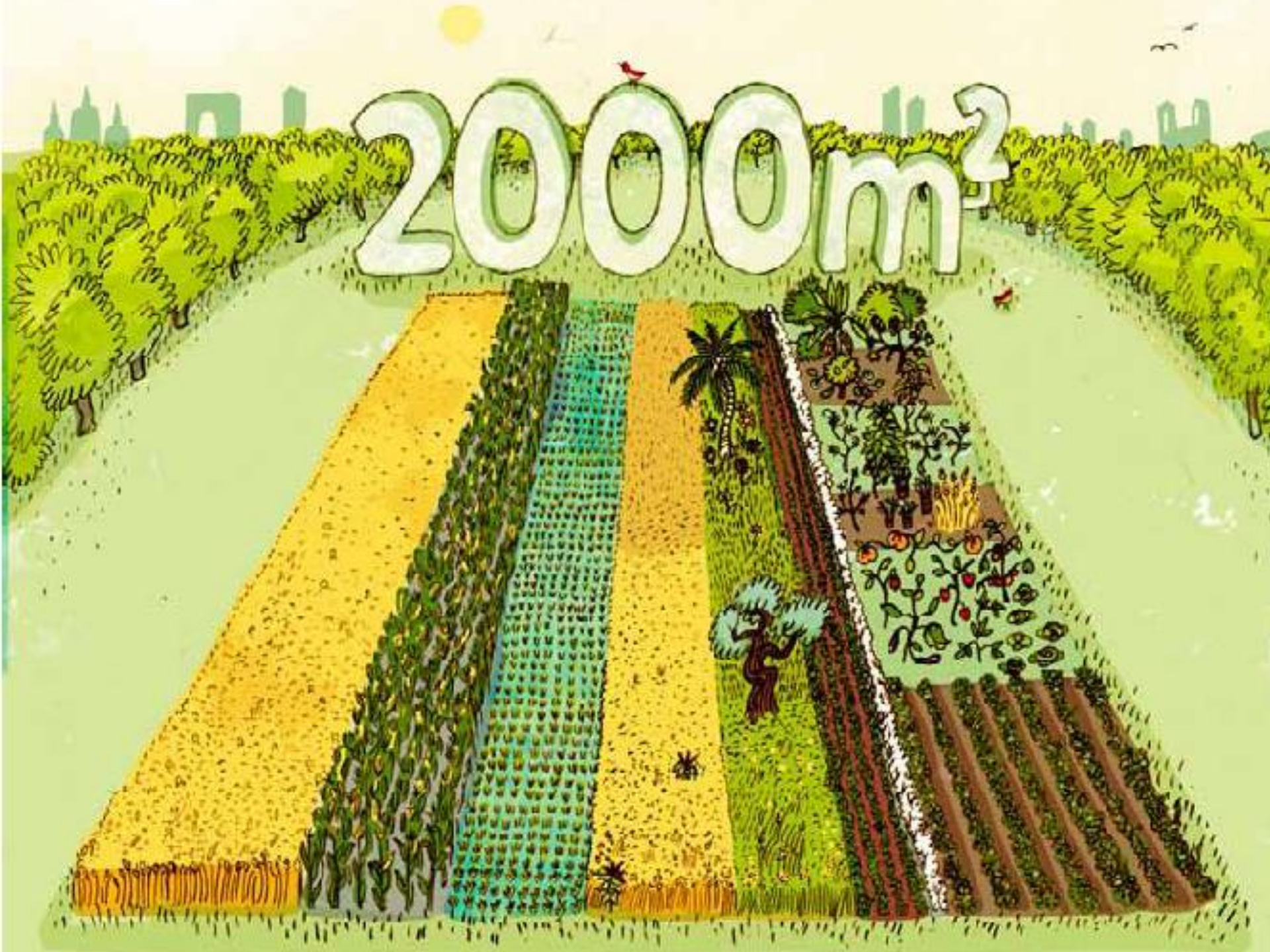


20000m<sup>2</sup>







2000 m<sup>2</sup>

wheat

barley

other cereals & grains

corn

rape seed

nuts

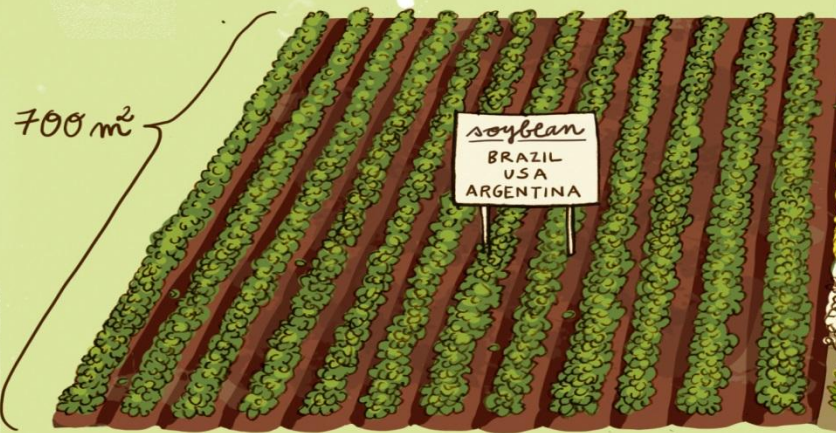
pulses

fibres

vegetables

other oilseeds

potatoes



700 m<sup>2</sup>

soybean  
BRAZIL  
USA  
ARGENTINA

other oilseeds  
ARGENTINA  
RUSSIA  
UKRAINE

sugar cane  
BRAZIL  
MAURITIUS  
FIJI

tobacco  
BRAZIL  
USA  
MALAWI

vegetables  
THAILAND  
CANADA  
CHINA

rice  
INDIA  
THAILAND  
PAKISTAN

palm oil  
INDONESIA  
MALAYSIA  
PAPUA  
NEW GUINEA

corn  
BRAZIL  
ARGENTINA  
UKRAINE

fruits  
BRAZIL  
SOUTH AFRICA  
ARGENTINA  
ECUADOR

coffee  
BRAZIL  
VIETNAM  
INDONESIA

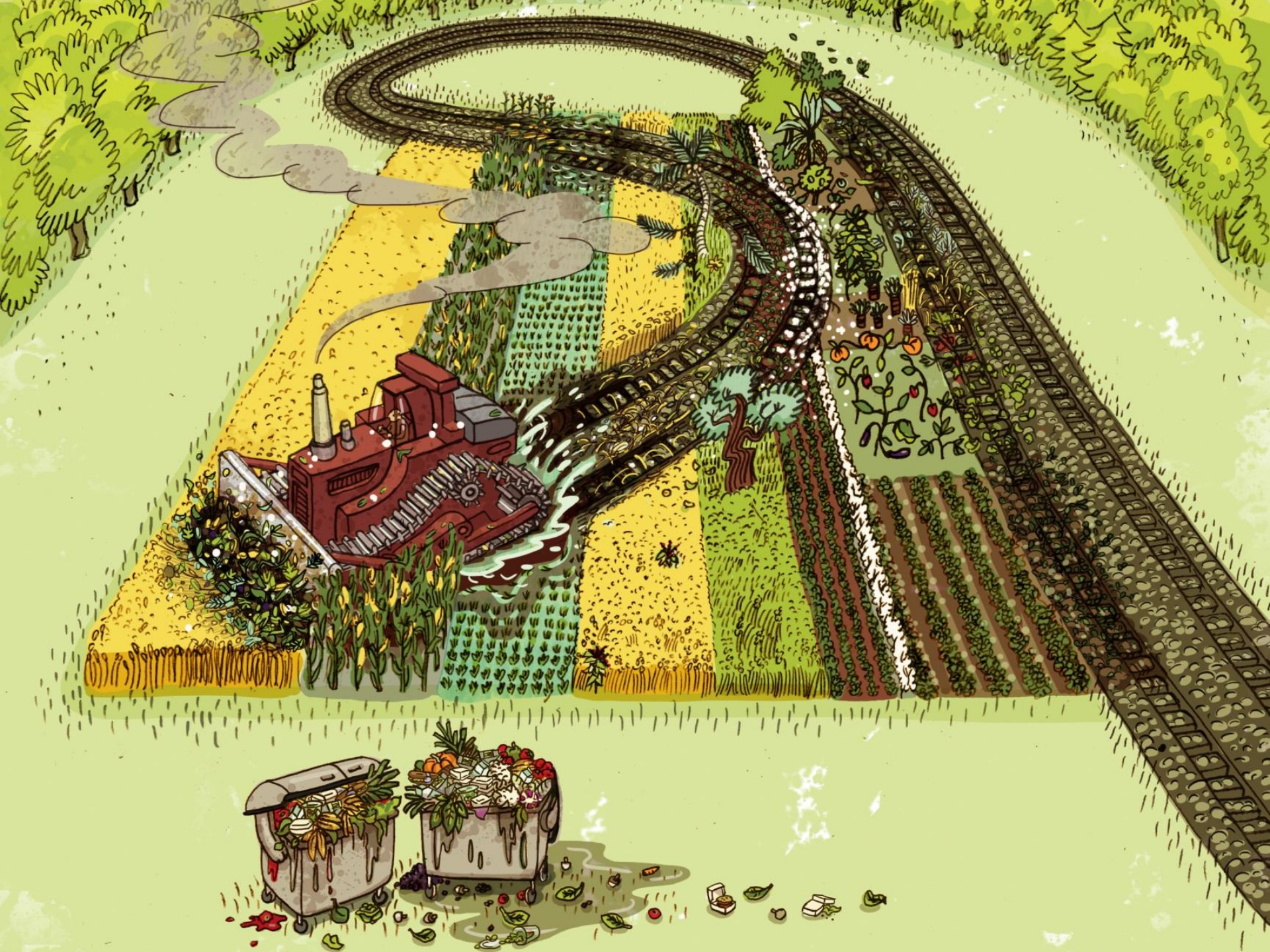
cocoa  
CÔTE  
D'IVOIRE  
GHANA  
CAMEROON

tea  
SRI LANKA  
CHINA  
KENYA













WILLKOMMEN

VERSUCHSFELDER

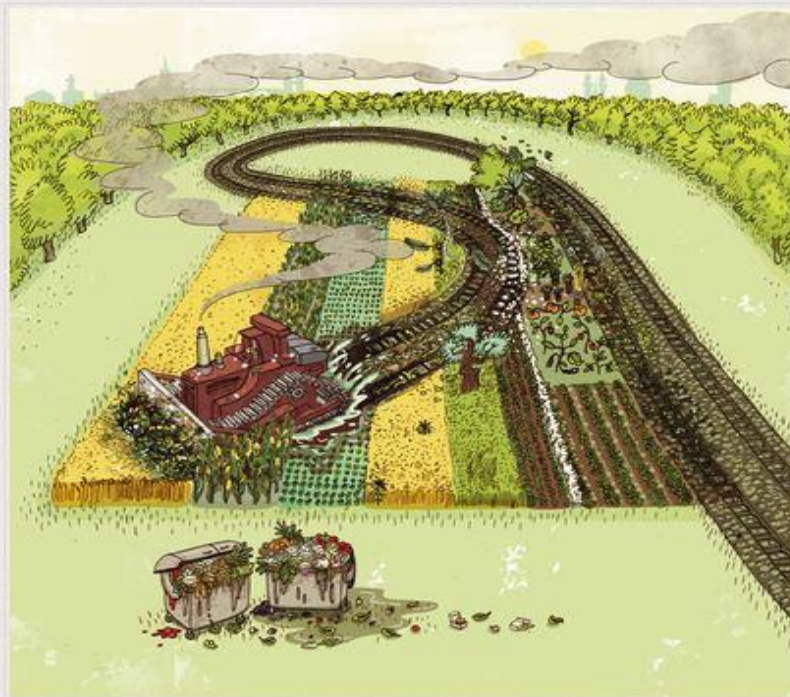
BERLIN

MITMACHEN

INFO



## Abfall & Verluste



### Was alles weggeworfen wird auf den unterschiedlichen Stufen der Verarbeitung

Würden wir vom Baby bis zur Oma tatsächlich jeden Tag 3500 Kilokalorien zu uns nehmen, wäre der Tag, an dem die meisten von uns platzen nicht allzu fern. Erwachsene brauchen bei geringer körperlicher Anstrengung etwa 2000 Kilokalorien. Doch damit die auf einen Teller kommen, müssen etwa 4600 Kilokalorien auf dem Acker geerntet werden, mehr als das Doppelte!

Lebensmittel wandern auf den Müll, damit im Supermarkt alles frisch und perfekt aussieht und jederzeit verfügbar ist; auch weil wir selbst mehr einkaufen als essen. Nicht alle Verluste, wie Kartoffelschalen, sind vermeidbar; aber viele. In tropischen Regionen spielt der Anteil, der es nicht vom Acker zur Verarbeitung schafft, die größte Rolle: Verschimmelt, von Ratten und Insekten vertilgt, verdorben oder einfach nicht geerntet. Solche Nachernteverluste gibt es auch in der EU. Weil Möhren, Kartoffeln und anderes Gemüse nicht der Handels-Norm entsprechen werden sie tonnenweise entsorgt oder gar nicht erst geerntet.





HISTORIA

DZIEDZINY

BERLIN

GET INVOLVED

INFO



## Strata i marnotrawstwo



### Co znika w łańcuchu pokarmowym?

Gdybyśmy spożywali 3500 kilokalorii dziennie przez całe nasze życie, któregoś dnia pewnie byśmy po prostu wybuchli. Dorosły człowiek z niewielkim poziomem aktywności fizycznej potrzebuje około 2000 kilokalorii dziennie. Według średniej światowej, aby taka ilość mogła znaleźć się na talerzu, wliczając straty, więcej niż 4600 kilokalorii musi być zebrane z pola – przewyższa to ponad dwukrotnie ilość trafiającą do konsumpcji!

Żywność trafia do pojemnika na śmieci, by wszystko w supermarkecie wyglądało świeżo i ładnie oraz było dostępne przez cały czas, ale także dlatego, że kupujemy więcej niż zjadamy. Nie da się uniknąć pewnych strat, np. łupiny warzyw, ale większości z nich – a pewnością, tak. W Europie i innych uprzemysłowionych regionach większość strat żywności następuje w przetwórstwie, handlu detalicznym, gastronomii i gospodarstwach domowych. W tropikalnych i mniej rozwiniętych regionach świata ilość żywności, która nie trafia z pola do przetwórstwa jest największa: żywność pleśnieje, psuje się, zjadają ją szczury i insekty, lub po prostu nie zostaje zebrana. Również w UE występują takie straty po zbiorach. Kiedy marchew, ziemniaki lub inne warzywa nie spełniają normy detalicznej, tony żywności są niszczone lub pozostawiane na polu.

























**Ida-Johanna**

Dina 2000 kvadratmeter



**It's not about teaching people how to grow tomatoes and cucumbers. It's about showing them how to grow soil.**

Pavlos Georgiadis, 2000m2 Greece





**Pesticide Eco-Alternatives Center China**

