

---

## UBO-App: das Heilmittel gegen Lebensmittelverschwendung



Una Buona Occasione  
Eine gute Gelegenheit

**Die UBO-App hilft Verbrauchern und Verbraucherinnen, bedarfsgerecht einzukaufen, Lebensmittel sachgerecht zu lagern und rechtzeitig zu verbrauchen sowie Speisereste und Überschüsse zu verwerten. Die deutschsprachige Version der App wurde in Zusammenarbeit mit der Verbraucherzentrale Südtirol erstellt und ist nun kostenlos verfügbar.**

Ein Drittel aller für den menschlichen Konsum erzeugten Lebensmittel geht weltweit jedes Jahr verloren oder wird verschwendet: rund 1,3 Milliarden Tonnen laut Schätzungen der FAO.

Lebensmittelverschwendung hat ihren Ursprung in unserem industriellen Lebensmittelsystem, welches billig und auf Masse produziert und noch dazu große Mengen an genießbaren Produkten aufgrund von optischen „Mängeln“ von der Vermarktung ausschließt. Dennoch geht ein beträchtlicher Teil der Lebensmittelverschwendung auf das Konto der Haushalte, jedenfalls in den industrialisierten Ländern.

„Im eigenen Haushalt gibt es viele Möglichkeiten, Lebensmittelverschwendung von vornherein zu vermeiden“, ist Silke Raffener, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol, überzeugt. Den Einkauf zu planen und dann bedarfsgerecht einzukaufen, alle Lebensmittel sachgerecht zu lagern, Lebensmittel rechtzeitig zu verwenden, bedarfsgerecht zu kochen, Speisereste und überschüssige Lebensmittel rasch zu verwerten und bereits abgelaufene Lebensmittel (nur solche mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum – „mindestens haltbar bis“) mit den eigenen Sinnen zu prüfen – meist sind die Produkte noch genießbar –: all das trägt dazu bei, überschüssige Lebensmittel und Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

## **Projekt zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung**

Eine Hilfe bei fast allen dieser Maßnahmen bietet die UBO-App (Una Buona Occasione), die nun – neben Italienisch, Englisch und Französisch – auch in der deutschsprachigen Version über App Store und Google Play kostenlos verfügbar ist. Die mobile Anwendung wurde im Rahmen des Projekts „Eine gute Gelegenheit – Una Buona Occasione“ (<http://www.unabuonaoccasione.it/de/>) erstellt. Initiiert wurde das Projekt von den Regionen Piemont und Aostatal. Seit März 2019 ist auch die Verbraucherzentrale Südtirol dank einer finanziellen Unterstützung durch das Land Südtirol als Projektpartner mit dabei und hat in den letzten Monaten die deutschsprachige Version der UBO-App ausgearbeitet.

## **UBO-App mit Einkaufslisten- und Memo-Funktion**

Die App informiert darüber, wie, wo und wie lange verschiedenste (über 500) Lebensmittel aufbewahrt werden können, welche Portionsgrößen empfohlen werden und wie hoch der Wasser-Fußabdruck dieser Lebensmittel ist. Zahlreiche Rezeptvorschläge, darunter viele von Slow Food, regen dazu an, aus Lebensmittel- und Speiseresten sowie Überschüssen leckere Mahlzeiten zuzubereiten. Besonders hilfreich sind die beiden Funktionen „Einkaufsliste“ und „Memo Ablaufdaten“. Dank des integrierten Mengenkalkulators kann damit eine Einkaufsliste mit den benötigten Mengen für beliebig viele Personen erstellt und sogar an andere Personen weitergeleitet werden. Die Memo-Funktion erinnert mittels Benachrichtigung daran, Lebensmittel, für welche das Ablaufdatum mittels Foto oder händisch eingegeben wurde, rechtzeitig zu konsumieren.

## **Verdorbene und nicht mehr frische Lebensmittel landen in der Tonne**

„Die VZS-Aktion „Tagebuch der Lebensmittelabfälle“ hat übrigens gezeigt, dass in den 69 Südtiroler Haushalten, die daran teilgenommen haben, der Verderb von Lebensmitteln der häufigste Grund für deren Entsorgung war“, merkt Silke Raffener, Ernährungsfachfrau der VZS, an. In 52% der Fälle wurden die Lebensmittel (hauptsächlich Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch, Eier, Milchprodukte und Fertigprodukte) entsorgt, weil sie verdorben, also schimmelig, faul, sauer, ranzig o.ä. waren. In weiteren 26% der Fälle waren die Lebensmittel alt bzw. nicht mehr frisch, dies gilt insbesondere für Brot und Backwaren. Wären die Produkte rechtzeitig konsumiert worden, wären sie meist noch genießbar bzw. frisch gewesen. Die Reste von zubereiteten Speisen landeten hauptsächlich deswegen in der Tonne, weil zu viel gekocht wurde und die überschüssige Menge bzw. die Reste nicht rechtzeitig wiederverwendet wurden.

## **Bitte einsenden: die besten Reste-Rezepte**

Bürger und Bürgerinnen, die ein bewährtes Rezept für die Verwertung von Speiseresten, nicht mehr ganz frischen oder überschüssigen Lebensmitteln kennen, werden dazu eingeladen, dieses (gegebenenfalls unter Angabe der Quelle und unter Angabe, ob bei Veröffentlichung der Name der Einsenderin bzw. des Einsenders genannt werden darf) an die Verbraucherzentrale Südtirol zu senden ([info@verbraucherzentrale.it](mailto:info@verbraucherzentrale.it), Zwölfmalgreiner Straße 2, 39100 Bozen). Die besten Rezepte werden im Internet bzw. auf Facebook veröffentlicht. Ziel ist es, für Südtirol typische Reste-Rezepte zu sammeln und zu verbreiten.

Hier die direkten Links zum Download der UBO-App auf App Store und Google Play:

<https://play.google.com/store/apps/details?id=it.ubo.android>

<https://apps.apple.com/it/app/una-buona-occasione/id1001285353>

Weitere Informationen zum Projekt „Eine gute Gelegenheit – Una Buona Occasione“ finden Sie unter:

<http://einegutegelegenheit.it>

Informationen zur Vertiefung, Tipps und Anregungen finden Verbraucher und Verbraucherinnen hier:

<https://www.familienverband.it/bildung-freizeit/projekte/projekt-gutes-leben/303-gutes-leben-zu-gut-f%C3%BCr-die-tonne>