

Reduzierung von Lebensmittelabfällen

Mit dem neuen EU-Projekt REFRESH ("Resource Efficient Food and Rink for the Entire Supply cHain") werden innovative Ansätze zur Vermeidung und Verwertung von Lebensmittelabfällen entlang aller Abschnitte der Versorgungskette untersucht. Dazu kooperieren 26 Partner aus zwölf europäischen Ländern und China.



. . .

; Ya Y]bgUa YgʻN]Y``]ghž'X]Y @YVYbga]hhY`j YfgWk YbXi b[`]b
9i fcdUʻV]gʻ&\$&) i a '' \$ı 'ni 'fYXi n]YfYb'i bX`ØVYfhfU[VUfY
@Ògi b[gUbgÀhnY'ni 'Ybhk]W_Y`b"
?cb_fYh'k YfXYb'j Yf\U`hYbgk]ggYbgWkUZh`]WkY'I bhYfgi Wki b[Yb
Xi fWk [YZØ\fh'i bX`X]Y': U_hcfYb'UbU`mg]Yfhž`X]Y'ni
@YVYbga]hhY`j YfgWk YbXi b['ZØ\fYb''; `Y]WknY]h]['k YfXYb']b'XYf
Ni gUa a YbUfVY]h'a]h'9bXj YfVfUi WkYfb'i bX`DfUI]gdUfhbYfb
DfcV`Ya `Ògi b[Yb'Ybhk]W_Y`h'i bX`YfdfcVh'gck]Y

 $8 \ Ug`Dfc \Upsilon_h``Ai Zh`V]g` \Rightarrow b]`\&\$\%- "`5i g`^2 ghYffY]WX `]gh`X Ug` \pm gh]hi h`ZØf 5 V ZU``k]fhgWX UZh`XYf`I b]j Yfg]hAh`ZØf`6c XYb_i `hi f`K]Yb`fb6:! 6 C?I \(\text{VYhY} \) `][h"` A]h`gY]bYf``Ub[\(\text{A}\f][Yb`9fZU\fi b[`]a `6YfY]WX @YVYbga]hhY`UVZA``Y\(\text{Z}' \) \\ fYf'J Yfa Y]Xi b[\(\text{Z}' J Yfk Yfhi b[`i bX 6Yk Yfhi b[`]gh`X Ug`56:!6 C?I ` `k]Y`VYfY]hg`]a `J cf[\(\text{Ab}[Yfdfc \Upsilon_h : I G \(\text{Q} B G` `Y]b`k]WXh][Yf`DUfhbYf \(\text{Z}' VYhcbh`Dfc \(\text{Y}_h Yf)]hYf]b`G]`j]U GWXYf\Ui ZYf\(\text{Z}'j ca `56:!6 c_i "$

.

6 Ygi WX Yb 'G]Y 'i bg 'Ui Z 'Z Y]gWX i b X Wc "Uh