

Lebensmittel- verschwendung

Jährlich pro Person:



10 Tipps für Haushalt und Einkauf:

1. Vor dem Einkaufen prüfen welche Lebensmittel man noch vorrätig hat!

2. Eine Einkaufsliste schreiben!

3. Passende Mengen in geeigneten Portionsgrößen

10. Reste vom Vortagen zu neuen Gerichten verarbeiten.



4. Leicht Verderbliches erst kurz vor der Verarbeitung kaufen

9. Unterscheiden zwischen "Mindesthaltbarkeitsdatum" und "Verbrauchsdatum".

5. Bei tiefgefrorenen Produkten auf die Enthaltung achten

8. Zubereitungsweise der Hersteller beachten.

7. Den Überblick behalten. Neue Waren nach hinten stellen.

6. Produkte gemäß den Angaben auf der Verpackung lagern

Quelle:

lebensmittelverband.de

Rettet
Lebensmittel:

