

Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung!

Ein Projekt von: Die Tafel Österreich und Ökosoziales Forum Österreich & Europa

isst
das
jemand?

Tipps gegen Lebensmittelverschwendung:

1. MHD richtig verstehen

Das Mindesthaltbarkeitsdatum bedeutet nicht, dass Lebensmittel ab diesem Datum zu entsorgen sind – sondern, dass die Hersteller bis zu diesem Termin spezifische Produktmerkmale garantieren. Meist sind die Produkte wesentlich länger haltbar.

2. Einkaufen mit Köpfchen

Wer mit leerem Magen einkaufen geht, kauft meist zu viel. Aber auch Schnäppchen- und Multipack-Angebote sorgen dafür, dass mehr im Einkaufswagen landet als geplant. Eine gute alte Einkaufsliste schafft Abhilfe.

3. Richtige Lagerung

Wenn Lebensmittel schnell schlecht werden, liegt das häufig an unsachgemäßer Lagerung. Die Anforderungen unterschiedlicher Lebensmittel und die Klimazonen im Kühlschrank zu kennen, ist für die richtige Lagerung wichtig.

4. Sinne einsetzen

Um herauszufinden, ob ein Lebensmittel auch nach dem Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums noch gut ist, setzt man am besten die eigenen Sinne wie Sehen, Riechen, Schmecken, Tasten ein.

Lebensmittel sind wertvoll:

Verschwende nichts,
was noch gut ist.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union