

Tipps für weniger Lebensmittelverluste



Planung ist die halbe Miete

Behalte den Überblick mit regelmäßigem **Vorrats-Check und Einkaufsliste**, ganz easy auch als Notiz im Handy oder per Einkaufslisten-App z.B. auch zum Teilen mit der Familie oder WG.

Klug unterwegs



Verwende eine **Kühltasche für gekühlte und tiefgefrorene Lebensmittel**. TK-Ware sollte nicht lange draußen lagern – halte deshalb eine Kühltasche griffbereit für den Transport, besonders an warmen Tagen.

Ein Auge drauf haben

Verwende deine **Sinne – schaue, rieche und probiere Lebensmittel**, die vielleicht nicht mehr taufrisch sind. Viele Lebensmittel sind über ihr Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar!



Für ein langes Leben

Friere Lebensmittel ein (z.B. Brot in Scheiben) oder mache sie haltbar (z.B. durch einkochen). Achte immer auf eine gute **Küchenhygiene** und behalte hierfür Essigreiniger und Lappen griffbereit.

Schlau auftischen

Peppe Übriges mit Gewürzen und Kräutern auf oder mach ein **Liebblings-Resterezept** draus. Inspiration und Rezepte zur Resteverwertung findest du hier:



Platz für deinen Tipp



Mehr Informationen zum Projekt „Wertvoll NRW – Landesweite Initiative für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln“ findest du auf www.wertvoll.nrw



Weitere Informationen zu Lebensmittelverlusten sowie das Poster zum Download findest du auf www.wertvoll.nrw/poster-lmv

Gefördert von
Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

