

REIN IN DEN KÜHLSCHRANK!

Oberes Fach:
Selbst Gekochtes

Mittleres Fach:
**Käse- und
Milchprodukte**

Unteres Fach:
**Rohes Fleisch, Fisch,
Wurst & Schinken**

Gemüsefach:
**Kälteverträgliches
Gemüse und Obst**



Kühlschranktür:
**Eier, Getränke,
Butter, Dressings**

FÜHLEN SICH AUCH BEI ZIMMERTEMPERATUR WOHL:

Äpfel, Birnen, Melanzani, Erdäpfel, Knoblauch, Zwiebeln, Brot



In Österreichs Haushalten entstehen jedes Jahr rund 338.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle – das sind rund 37 Kilogramm pro Person im Jahr. Doch das muss nicht sein: Mit der richtigen Einkaufsplanung, optimaler Lagerung, dem Einsatz deiner Sinne und kreativer Verarbeitung oder Haltbarmachung kannst du ganz einfach Lebensmittel retten. Weitere Infos unter www.rette-lebensmittel.at

