

WOODYS TIPP



Vermeide Foodwaste und die Kühe muhen fröhlich.

SO GEHT'S

Die Produktion und Nutzung von Biogas ist zwar eine gute und umweltfreundliche Variante, um Essensreste zu verwerten. Viel besser ist es jedoch, keine Lebensmittel wegzuworfen. Das kannst du mit wenigen Tricks erreichen:

Kaufe nur so viel ein wie benötigt und koche nur so viel wie gegessen wird.

Lagere Lebensmittel richtig.

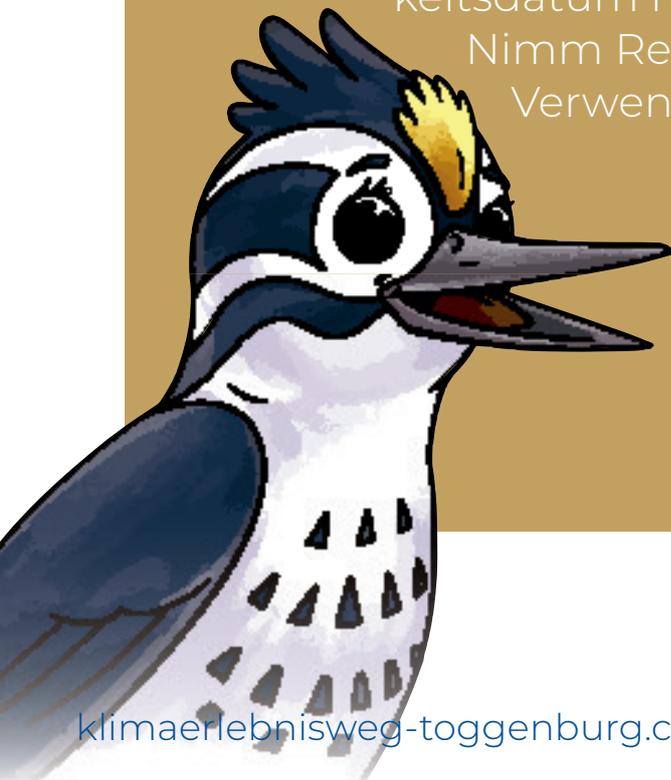
Nutze den Kühlschrank richtig.

Stelle welches Gemüse für 10 bis 15 Minuten in kaltes Wasser, dann wird es wieder frischer.

Wirf Lebensmittel nicht zu früh weg. Lebensmittel sind meistens auch nach dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum noch problemlos essbar.

Nimm Reste im Restaurant mit.

Verwende Reste und Lebensmittel kreativ.



**ISS
MIT
BEDACHT.**