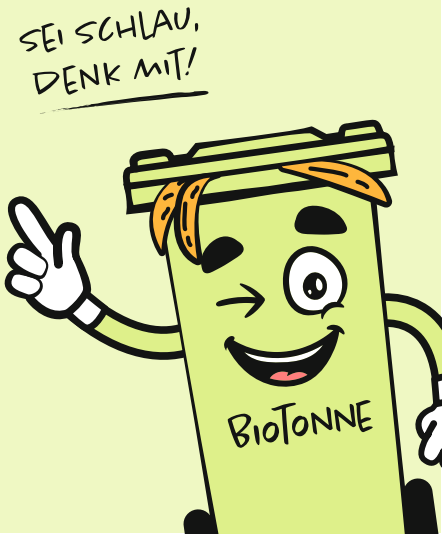
UNSER ESSEN IST ZU GUT FÜR DEN MÜLL

Planung ist die halbe Miete!

Jede Minute landen in Österreich bis zu einer Tonne an genießbaren Lebensmitteln im Abfall. Die Mehrheit dieser Lebensmittelabfälle entsteht nicht etwa in der Produktion oder der Gastronomie, sondern in unseren eigenen vier Wänden. Ursachen sind fehlende Planung beim Einkauf, unsachgerechte Lagerung und missverstandene Angaben zur Haltbarkeit. Mit einfachen Tipps und Tricks kann jeder von uns dazu beitragen, dass in Österreich weniger kostbare Lebensmittel verschwendet werden.



GEKAUFT UND GEKÜBELT?

Unsere Routine beim Einkauf spielt eine große Rolle, wenn es um Lebensmittelverschwendung geht. Alles beginnt mit der richtigen Planung: Wer zuerst einen Menüplan erstellt, weiß genau, was auf der Einkaufsliste stehen muss. Mit Hunger im Bauch neigen wir zu einem impulsiveren Kaufverhalten. So landen mehr Lebensmittel im Einkaufswagen, als wir benötigen. Mengenrabatte und Sonderangebote sollten stets abgewogen werden – insbesondere mit Blick darauf, ob die Lebensmittel wirklich benötigt und rechtzeitig verbraucht werden können. Qualität vor Quantität lautet die Devise.

ES ZÄHLEN DIE INNEREN WERTE

Volle Regale bis Ladenschluss und makelloses Obst und Gemüse gelten als selbstverständlich – und genau das fördert Lebensmittelverschwendung. Dabei sind kleine Makel meist nur äußerlich: Eine krumme Karotte oder eine Banane mit brauner Stelle schmecken genauso gut wie perfekte Exemplare. Oft sind sie günstiger und jedes gerettete Stück ist ein kleiner Schritt gegen die Verschwendung.

DIESE LEBENSMITTEL WERFEN WIR AM HÄUFIGSTEN WEG

28% Brot, Süß- und Backwaren

27% Obst und Gemüse

22% Zubereitete Speisen

12% Eier und Milchprodukte

11% Wurstwaren, Fleisch und Fisch

ARGE-S Kommunale Abfallwirtschaft Salzburg
Gefördert von LAND SALZBURG
SIR