

10 Tipps gegen Lebensmittelverschwendung

1. Den Einkauf besser planen....
2. Nicht hungrig einkaufen gehen.
3. Mut zu hässlichem Obst & Gemüse. ...
4. Essen, was essbar ist. ...
5. Saisonal und regional einkaufen. ...
6. Lebensmittel richtig lagern.
7. Auf den Hunger hören (lernen) ...
8. Reste einpacken und mitnehmen und aus Resten Gerichte zaubern 😊...
9. Reste einfrieren
10. Mindesthaltbarkeitsdatum richtig verstehen