



AKTUELL

LIDL NACHHALTIGKEIT



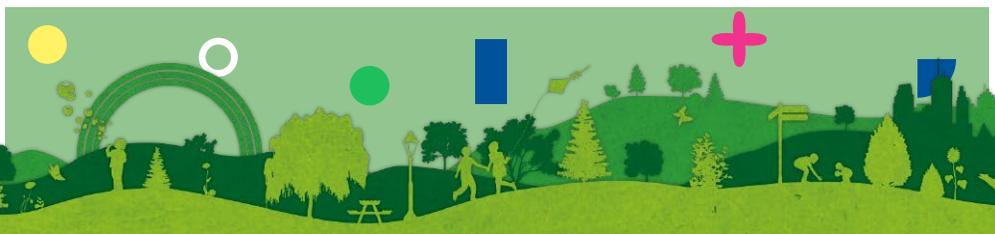
REduce: Essen retten = Planet schützen

Gerade im Sommer verderben Lebensmittel schneller als gewollt und landen im Müll. Wer ein paar einfache Regeln und Tipps beachtet, spart eine Menge Geld und schont die begrenzten Ressourcen der Erde. #EarthOvershootDay #movethedate #reLIDL



Schwer zu verdauen, aber ...

in Schweizer Haushalten fallen pro Jahr ca. 778'000 Tonnen Food Waste entlang der Lebensmittel-Wertschöpfungskette an.



So reduzierst Du vermeidbare Lebensmittelabfälle:

Einkauf Planen



Schau in den Kühlschrank, bevor Du einkaufen gehst und mache eine Einkaufsliste mit den Lebensmitteln, die Du wirklich brauchst.

Haltbar machen



Doch zu viel gekauft? Lebensmittel lassen sich zum Beispiel leicht durch Einfrieren, Einlegen oder Einkochen vor dem Verderben schützen.

Die inneren Werte



Entscheide Dich für guten Geschmack: Lebensmittel wie Früchte & Gemüse müssen nicht perfekt aussehen, um genossen werden.

Lebensmittel richtig lagern



Gib Schädlingen keine Chance und fülle länger haltbare Lebensmittel wie Mehl, Nudeln und Müesli in luftdichte Behälter um.



Vertraue Deinen Sinnen

Wenn das Lebensmittel gut aussieht, riecht und schmeckt, ist es meistens genießbar, obwohl das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist.

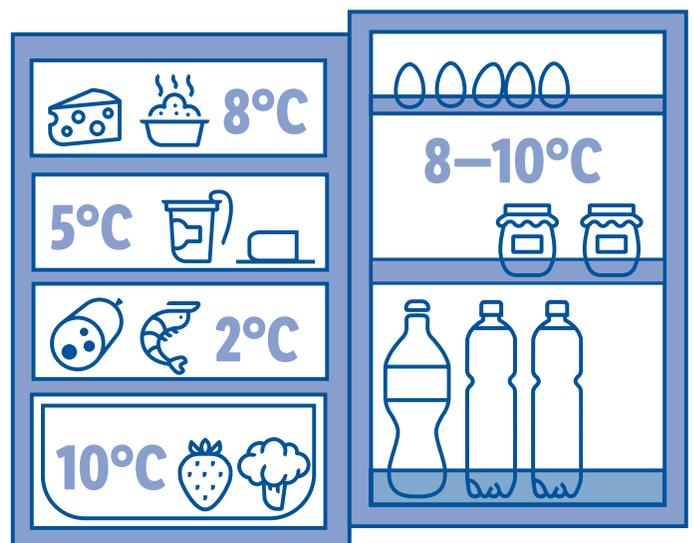


Hier geht's zu leckeren Rezepten aus der **ZERO FOODWASTE KITCHEN** by René Schudel

Mehr Infos und Aktionen findest Du auch auf Facebook und Instagram unter **#reLIDL**



Kühlschrank-Ordnung: Eine fachliche Entscheidung



- Ins oberste Fach kommen Käse, zubereitete Speisen.
- Ins mittlere Fach gehören Joghurt, Quark und Butter.
- Im unteren Fach werden Fisch und Fleisch gelagert.
- Ins Gemüse-Fach kommen Früchte (keine Bananen) und Gemüse.
- In die Tür gehören Getränke, Eier und Konfitüren.