



ATTUALITÀ

SOSTENIBILITÀ LIDL



REduce REuse REcycle

REduce: cucinare senza sprechi = proteggere il pianeta

Specialmente in estate gli alimenti si deteriorano più rapidamente del previsto e finiscono nella spazzatura. Seguendo alcune semplici regole e suggerimenti, risparmierai denaro e proteggerai le limitate risorse della Terra. #EarthOvershootDay #movethedate #reLIDL



Difficile da accettare, ma...

ogni anno le famiglie svizzere producono circa 778 000 tonnellate di rifiuti lungo l'intera catena del valore alimentare.



Ecco come ridurre gli sprechi alimentari evitabili:

Pianifica la spesa



Prima di andare a fare la spesa, controlla il tuo frigorifero e fai una lista con gli alimenti che hai realmente necessità di acquistare.

Conserva gli alimenti più a lungo



Hai acquistato troppo? Puoi evitare facilmente il deterioramento degli alimenti ad esempio congelandoli, mettendoli in conserva o cuocendoli.

Non fermarti all'apparenza



È il gusto che conta: alimenti come frutta e verdura possono essere gustati anche se non sono esteticamente perfetti.

Conserva il cibo nel modo corretto



Non lasciare spazio ai parassiti: riponi gli alimenti a lunga conservazione come farina, pasta e müsli in contenitori ermetici.

Fidati dei tuoi sensi



Solitamente se un alimento ha un bell'aspetto, un buon odore e un sapore gradevole, significa che può essere consumato anche se il termine minimo di conservazione è già trascorso.

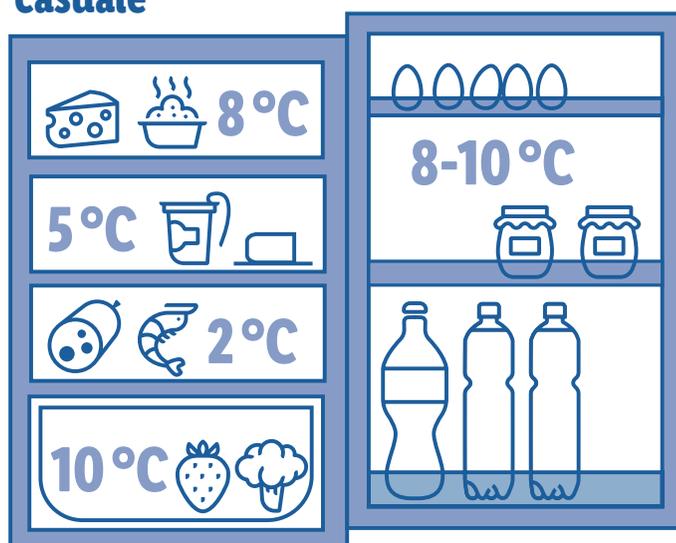


Vai alla raccolta delle deliziose ricette della **ZERO FOODWASTE KITCHEN** by René Schudel

Puoi trovare maggiori informazioni e azioni anche su Facebook e Instagram con l'hashtag **#reLIDL**



La disposizione degli alimenti in frigorifero non deve essere una scelta casuale



- Nello scomparto superiore vanno messi i formaggi e le pietanze pronte.
- Lo scomparto centrale è dedicato a yogurt, quark e burro.
- Pesce e carne devono essere conservati nello scomparto inferiore.
- La frutta (a eccezione delle banane) e la verdura vanno nell'apposito scomparto dedicato alle verdure.
- Bevande, uova e marmellate vanno riposte nello sportello.