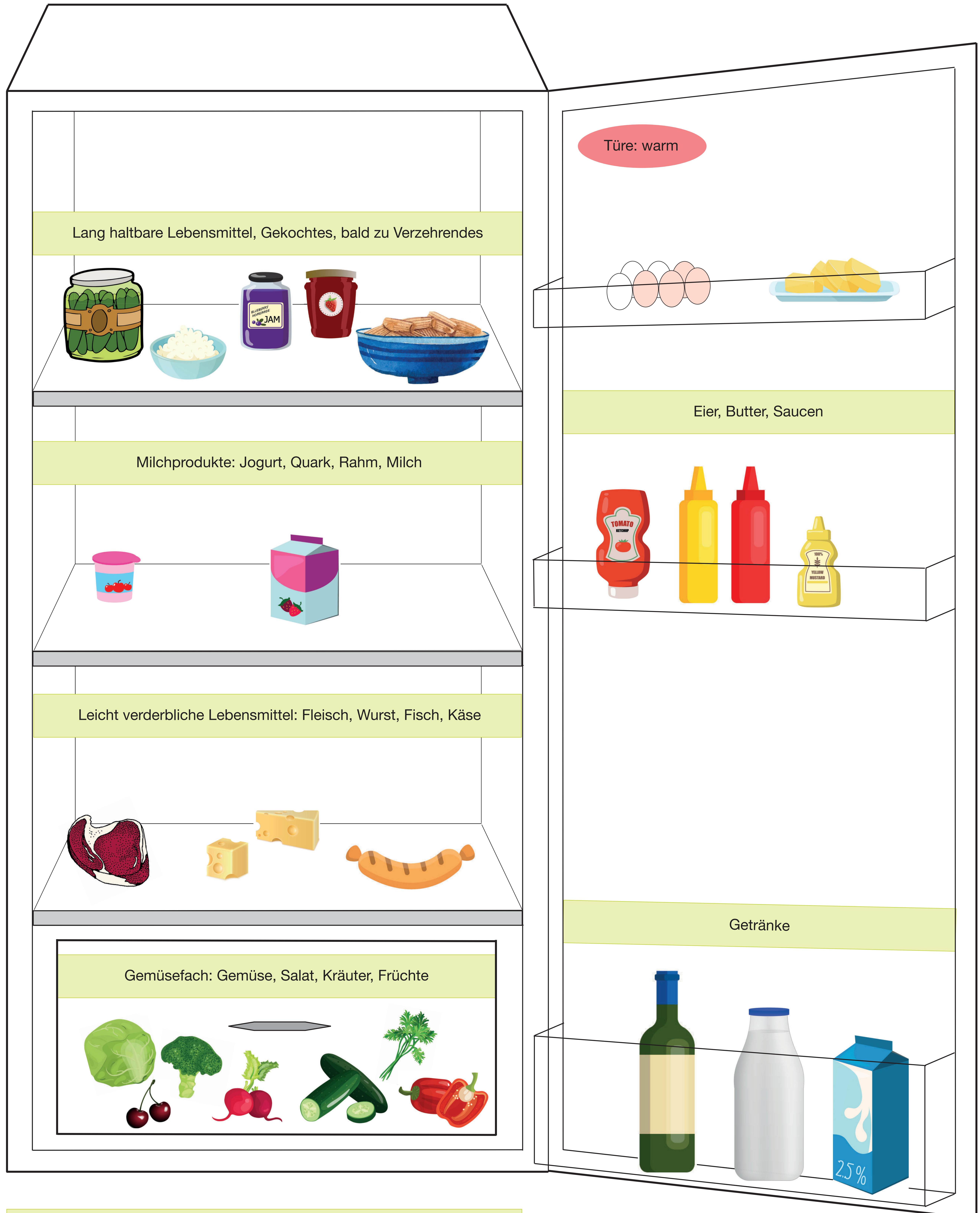


Lebensmittel richtig lagern und dadurch Foodwaste vermeiden



Nicht im Kühlschrank lagern:

- Trockene Lebensmittel: Mehl, Salz, Nudeln, Zucker, Konserven, Kaffee, etc.
- Exotisches: Bananen, Ananas, unreife Mango, Papaya, Kiwi, unreife Avocado
- Tomaten, Auberginen, Kürbis, Basilikum
- Brot, Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln
- Honig, Olivenöl

Tipps:

- Warme Essensreste erst abkühlen lassen
- Kühlschrank regelmässig putzen, um Keimen entgegenzuwirken
- Im Gefrierfach sollten -18°C sein