



## إهدار الطعام ينتهي

### لديك خطة



تساعد قوائم التسوق والمعدة الممتلئة أثناء التسوق على تقليل عمليات الشراء العفوية.



### الأقل هو الأكثر

إذا اخترت أجزاء أصغر، فسوف يتبقى لديك أيضًا عدد أقل من الطعام.



### جعل الأشياء القديمة جديدة

يمكن تحويل البطاطس من اليوم السابق إلى حساء بطاطس أو الخبز القديم إلى قطع محمصّة.



### مخزنة بشكل جيد

يؤدي التخزين المناسب، على سبيل المثال في الثلاجة أو في خزانة، إلى إبقاء الطعام طازجًا لفترة أطول.



### من الورقة إلى الجذر

تعتبر قشور العديد من الخضروات وأوراق الفجل أو الكرنب الأبيض أو الجزر لذيذة جدًا ويمكن تناولها كاملة.



### ضع أنفك في كل مكان

تظل العديد من الأطعمة لذيذة وجيدة حتى بعد تاريخ انتهاء صلاحيتها.



في ألمانيا، يتم التخلص من 11 مليون طن من الطعام سنويًا.

ويؤدي هذا إلى إهدار الموارد القيمة مثل المياه ومساحات كبيرة من الأراضي الصالحة للزراعة والطاقة ومواد التعبئة والتغليف. من خلال تقدير طعامك، يمكنك أيضًا توفير المال.

صفر نفايات: كلما قلّ عدد الأطعمة التي يتم رميها، قلّ عدد النفايات الناتجة في برلين.

حددت برلين لنفسها هدفًا يتمثل في تقليل النفايات الناتجة عن المنازل الخاصة والشركات الصغيرة بنسبة تصل إلى 20 بالمائة بحلول عام 2030.

إن الرافعة المهمة في هذا الأمر هي سلة النفايات العضوية! يمكن استخدام سلة النفايات العضوية لتحويل نفايات الطعام غير القابلة للتجنب إلى غاز حيوي وسماد.

[www.berlin.de/biotonne](http://www.berlin.de/biotonne)

Eine Zero-Waste-Initiative der Senatsverwaltung  
für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt,  
Am Köllnischen Park 3, 10179 Berlin,  
zero-waste@senmvku.berlin.de