



# LEBENSMITTEL VERSCHWENDEN beenden



## Hab' einen Plan

Einkaufslisten und ein voller Magen beim Einkauf helfen, spontane Impulskäufe zu minimieren.



## Weniger ist mehr

Wer zu kleineren Portionen greift, hat auch weniger Reste übrig.



## Aus alt mach' neu

Kartoffeln vom Vortag können zu Kartoffelsuppe weiterverarbeitet werden oder altes Brot zu Croutons.



## Gut gelagert

Die richtige Lagerung zum Beispiel im Kühlschrank oder in einer Kammer hält Lebensmittel länger frisch.



## Von Blatt bis Wurzel

Viele Gemüseschalen und die Blätter von Radieschen, Kohlrabi, oder Möhren sind sehr schmackhaft und können komplett gegessen werden.



## Nase überall reinstecken

Viele Lebensmittel sind auch nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum noch lecker und gut.



**In Deutschland werden jedes Jahr 11 Millionen Tonnen Nahrungsmittel weggeworfen.**

Das verschwendet wertvolle Ressourcen wie Wasser, große Flächen an Ackerland, Energie und Verpackungsmaterial. Indem Sie Ihre Lebensmittel wertschätzen, schonen Sie zudem Ihren Geldbeutel.

**Zero Waste: Je weniger Lebensmittel weggeworfen werden, umso geringer ist das Müllaufkommen in Berlin.**

Berlin hat sich zum Ziel gesetzt, bis 2030 den Abfall aus privaten Haushalten und Kleingewerbe um bis zu 20 Prozent zu reduzieren.

Ein wichtiger Hebel dafür ist die Biotonne! Über die Biotonne können unvermeidbare Lebensmittelabfälle zu Biogas und Kompost verwertet werden.

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

Eine Zero-Waste-Initiative der Senatsverwaltung  
für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt,  
Am Kölnischen Park 3, 10179 Berlin,  
[zero-waste@senmvku.berlin.de](mailto:zero-waste@senmvku.berlin.de)