

DE FEITEN OVER VERSPILLING

Ieder jaar wordt er in Oostenrijk ongeveer 157000 ton levensmiddelen weggegooid.

Dat is 19 kg per persoon per jaar.

Dat is per gezin een bedrag van ongeveer €300,-!

Het meeste dat weggegooid wordt zijn brood, snoep en brood.

14,5% van het afval is niet nodig om weggegooid te worden.



LINKS

- Projekt „A Taste of Europe“
www.tasteofeurope.at/food-waste/
- www.voedingscentrum.nl
- www.natuurenmilieu.nl
- www.milieucentraal.nl
- www.voedselbankennederland.nl
- Www.verseoogst.nl
- www.radar.avrotros.nl/columns/detail/stop-voedselverspilling-houd-over-de-datum-eetfeestjes/



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



This project has been funded with support from the European Commission. This publication reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Winkel bewust!

- 🕒 Maak een boodschappenlijst
- 🕒 Maak een planning voor wat je ga eten in de week
- 🕒 Koop alleen het eten dat je echt nodig hebt
- 🕒 Ga niet naar de supermarkt wanneer je honger hebt
- 🕒 Koop niet alleen eten dat er perfect uit ziet
- 🕒 Probeer eten te kopen dat lokaal geteeld zijn en waar geen conserveringsmiddelen aan te pas zijn gekomen
- 🕒 Check wat voor eten je al in huis hebt voordat je naar de supermarkt ga



Bewaar het goed!

- 🕒 Kijk op het etiket voor hoe je het eten moet opbergen
- 🕒 Hou de koelkast schoon, zodat er geen bacteriën en schimmels in komen
- 🕒 Bewaar het vlees niet boven de groentes (of ander eten)
- 🕒 Zorg dat het verschillende soorten eten bij elkaar zit (fruit bij fruit, vlees bij vlees. Etc.)



Wees een slimme kok!

- 🕒 Gebruik eerst het eten waarvan de houdbaarheidsdatum het eerst afloopt
- 🕒 Kook met eten dat lokaal geteeld is of dat je zelf in je tuin hebt verbouwd
- 🕒 Zorg dat je niet teveel eten maakt
- 🕒 Gebruik je leftovers in nieuwe maaltijden
- 🕒 Stop eten dat bijna over datum is zodat wanneer je ze wilt eten ze nog eetbaar zijn

