

Mehr Zürich –
weniger CO₂



5 Tipps gegen Food-Waste

Klima
à la
carte!



Stadt Zürich

1 Menüs planen und Einkaufsliste erstellen

Kaufe nur, was du brauchst.

2 Kühlschrank und Vorräte checken

Behalte den Überblick darüber, was noch da ist.

3 Lebensmittel optimal lagern und Haltbarkeit verlängern

Vertraue auf deine Sinne. Lebensmittel sind oft über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus geniessbar.

4 Kleinere Mengen kochen und servieren

Portioniere schon vor dem Kochen richtig.

5 Reste kreativ verwerten oder weitergeben

Verwandle Reste in neue Menüs und teile, was übrig bleibt.



Finde Food-Save-Communitys, mehr Tipps gegen Food-Waste und gewinne einen Restaurant-Gutschein: stadt-zuerich-co2.ch