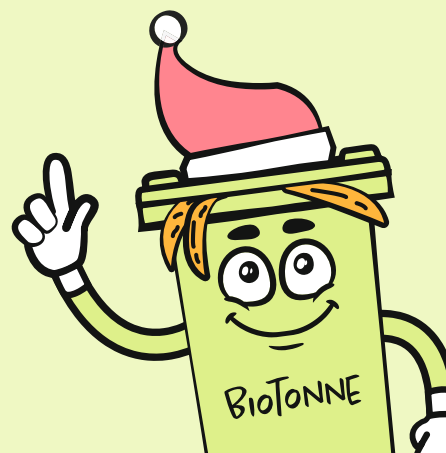


EIN FEST FÜR ALLE

Nicht für die Tonne!

An Weihnachten sind die Tische meist reich gedeckt, denn gemeinsam zu genießen gehört in den Feiertagen einfach dazu. Kein Wunder, dass rund 72,5 Prozent der Haushalte in Österreich nach den Weihnachtsfeiertagen Lebensmittel wie Kekse, Beilagen, Fleisch und Backwaren wegwerfen. Ein Fünftel aller vermeidbaren Lebensmittelabfälle fallen in Österreich zwischen Weihnachten und Neujahr an.



Was tun gegen diese Verschwendung?

Wer das Menü mit den Gästen abstimmt, sorgt dafür, dass auch wirklich allen alles schmeckt. Lieber etwas kleiner planen, denn meist bringen Gäste zusätzlich noch etwas mit. Wer den Kühlschrank oder Tiefkühler vorab bewusst leert, schafft außerdem Platz für das, was übrigbleibt.

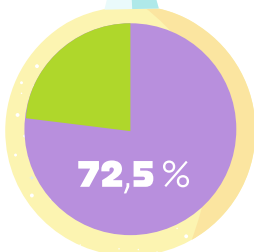
Für die Festtage gilt:

Feinkost wie Käse oder Lachs lieber erst kurz vor dem Verzehr einkaufen und möglichst bald servieren. Und wenn doch etwas übrigbleibt? Gäste dürfen ruhig eine Jausenbox mitbringen. So werden die Reste der Köstlichkeiten zu kleinen Gastgeschenken. Der 28. Dezember fällt heuer auf einen Sonntag: ideal für einen Restlbrunch daheim!

In diesem Sinne: ein frohes Fest der Besinnung!

ZU VIELE KÖSTLICHKEITEN LANDEN ZU WEIHNACHTEN IM MÜLL!

Rund 72,5 % aller Haushalte in Österreich, werfen nach den Festtagen Essen weg.



Rund 20 % der Jahresmenge an vermeidbaren Lebensmitteln entsteht zwischen Weihnachten und Silvester.

