

## Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung

Damit unsere gekauften Lebensmittel lange frisch bleiben und nicht verderben, sollten diese richtig im Kühlschrank einsortiert werden.

Die Temperatur im Kühlschrank ist in jedem Fach verschieden. Von ca. 8°C im obersten Fach sinkt sie auf ungefähr 5°C auf mittlerer Ebene und im untersten Fach herrschen Temperaturen von ca. 2°C. In den Obst- und Gemüsefächern ganz unten ist es hingegen mit 8°C - 9°C wieder wärmer.

**Machen Sie Ihren Kühlschrank nicht zum „Wartezimmer“ Ihrer Mülltonne!**

### NÜTZLICHE TIPPS



#### OBERSTES FACH

MARMELADEN,  
VORGEKOCHTES,  
RESTE VON GERICHTEN

#### MITTLERES FACH

MILCHPRODUKTE

#### UNTERSTES FACH

FLEISCH, FISCH,  
GEFLÜGEL, WURST

#### LADE

GEMÜSE



Die Hälfte der Österreicher\*innen wirft jede Woche eine Handvoll Lebensmittel weg.  
Das sind **521.000 Tonnen Lebensmittel pro Jahr**.

**Achte mehr darauf, denn Lebensmittel sind wertvoll.**

Quelle: [www.reinwerfen.at](http://www.reinwerfen.at)

Ihr AUFO Team: Mag. Thomas Winterer und Katharina Illek  
Abfall- und Umweltberatung Flachgau Ost  
Regionalbüro Flachgau Ost

