

FÜNF TIPPS

So kannst du Food Waste reduzieren

75 kg

Nahrungsmittel landen
in Deutschland pro Kopf
im Jahr im Müll



Das sind rund

12 Mio.

Tonnen
deutschlandweit¹

**Darum werfen
Menschen
Lebensmittel weg²**

Produkte sind verdorben

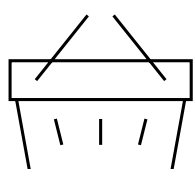
Ihre Genießbarkeit
ist fraglich

Sie sehen nicht mehr
appetitlich aus

Rund 80 Prozent der Deutschen legen Wert darauf, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.³

Doch wie? Hier sind fünf einfache Tipps für Einkauf, Lagerung und Kühlung, die im eigenen Haushalt helfen können.

Bewusst einkaufen



1

- Lieber häufiger kleine Einkäufe, um einen besseren Überblick zu behalten
- Eine gute Vorbereitung durch einen gründlichen Blick in den Kühlschrank

Extratipp

Du bist lieber spontan unterwegs ohne Einkaufszettel? Mit Kühlschränken wie dem Family Hub™ von Samsung kannst du vom Supermarkt aus ins Innere deines Kühlschranks schauen und weißt genau, was du brauchst.

Nicht vollstopfen



2

Oft verderben Lebensmittel unbemerkt, weil es im Kühlschrank einfach zu unübersichtlich wird. Ältere Kühlgeräte können zu klein oder schlecht ausgeleuchtet sein.

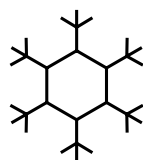
Extratipp

Moderne Technologien wie Samsung Space Max verschaffen Kühlschränken bis zu 30 Prozent mehr Nutzinhalt als vergleichbare Modelle bei gleichen Außenmaßen – das ermöglicht viel Ordnung und Sichtbarkeit der Vorräte.

Platz da!

- Gemüse mit hohem Wasseranteil, wie Tomaten, Paprika oder Gurken gehören nicht in den Kühlschrank, weil sie dort schnell ihr Aroma verlieren können
- Empfindliche Südfrüchte wie Orangen oder Bananen sollte man bei Zimmertemperatur aufbewahren

Schön gekühlt



3

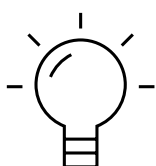
Unterschiedliche Lebensmittel benötigen eine unterschiedliche Umgebung: Durch präzise auf die jeweiligen natürlichen Bedürfnisse abgestimmte Temperaturen und Luftfeuchtheitswerte lässt sich die Haltbarkeit vieler Nahrungsmittel signifikant verbessern.

- Leicht verderbliche Produkte wie rohes Fleisch oder frischer Fisch sollten ganz unten im kältesten Bereich bei ca. 2 °C gelagert werden
- Joghurt und Quark bleiben bei ca. 5 °C am besten haltbar
- Übrig gebliebene Mahlzeiten, Kuchen und Käse bei ca. 8 °C
- Das Obst- und Gemüsefach ist mit ca. 9 °C richtig eingestellt.

Extratipp

Flexibel lässt sich der Kühlschrank durch Systeme wie Optimal Fresh+ von Samsung organisieren: Damit können auch Schubladen in getrennte Zonen mit verschiedenen Temperaturen aufgeteilt werden. Zusätzlich lohnt es sich, über Funktionen wie Humidity Fresh+ auch die Feuchtigkeit in den Fächern zu regulieren.

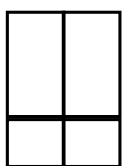
Smarter Verbrauch



4

Die eigenen Kochkünste und spontanen Gelüste stehen nicht immer mit der Vorratslage in Einklang, daher sind oft kreative Rezepte gefragt. Ein smarter Kühlschrank kann helfen: Der Family Hub™ von Samsung kann z.B. auf Basis der Haltbarkeit der vorhandenen Lebensmittel konkrete Rezeptvorschläge liefern und auf Grundlage des Familienkalenders Portionsgrößen anpassen. Auf diese Weise kommt kulinarische Abwechslung in die Küche und gleichzeitig kann Food Waste reduziert werden.

Es kommt auf die Größe an



5

Um Lebensmittel übersichtlich nach ihren differenzierten natürlichen Bedürfnissen lagern und kühlen zu können, kommt es als erstes auf die Größe des Kühlschranks an: Zwei-Personen-Haushalte benötigen circa 150 bis 200 Liter Volumen, pro zusätzlicher Person rechnet man etwa je 50 Liter dazu.

Extratipp

Wer auf ein modulares Kühlsystem setzt, hat die Möglichkeit, seine Kücheneinrichtung je nach aktuellem Platzbedarf anzupassen. Bespoke-Kühlgeräte von Samsung beispielsweise fügen sich durch eine breite Auswahl verschiedener Größen, Bauweisen und Farben flexibel in unterschiedlichste Haushaltsgrößen und Küchendesigns ein.

¹ www.welthungerhilfe.de/lebensmittelverschwendung/#c16878

² Food Waste Studie Too Good To Go x DANONE

³ www.recyclingmagazin.de/2018/12/14/breites-buendnis-gegen-lebensmittelverschwendung/