

#biotonnenchallenge

Beim Kochen

- Alle Gemüse- und Obstreste
- Fischgräten, Knochen
- Eierschalen
- ...

Nach dem Trinken

- Kaffeefilter und Kaffeesatz
- Teebeutel
- Smoothie-Reste
- ...

Aus dem Kühlschrank
ohne Verpackung!

- Verdorbene Milchprodukte
- Versammeltes Gemüse, z.B. welker Salat ...

Vom Teller

- Abgenagte Knochen
- Saucenreste
- Sonstige Speisereste
- Benutzte Servietten
- ...

Check-up:

Welche Bioabfall-Bereiche hast du am besten im Griff?

Gratuliere, du hast die erste Woche deiner Biotonnen-Challenge geschafft!

Heute heißt es innehalten und selbst checken, bei welchen Bioabfällen in der Küche du gut bist und worauf musst du dich in den nächsten Tagen noch stärker konzentrieren solltest.

Auf dem Bild siehst du vier Lebensbereiche. Ordne diese nun von 1 bis 4: „1“ heißt, „da bin ich sehr gut“ und „4“ bedeutet, „oh, das hatte ich bisher gar nicht auf dem Schirm“.

Das heißt, deine Positionen 3 und 4 verlangen ab jetzt mehr Aufmerksamkeit. Viel Erfolg und Spaß dabei.

Verdorbene Molkereiprodukte (natürlich ohne Verpackung!) und alle Speisereste gehören in die Biotonne. Das gilt nur für haushaltsübliche Mengen. Gastronomiebetriebe brauchen eine Speiserestetonne.

Übrigens: eigentlich sollte es ja gar keine verdorbene Lebensmittel geben. Es gilt:

Prio 1: Keine Lebensmittel verschwenden

Prio 2: Falls es doch passiert ist, dann die nicht mehr genießbaren Dinge in die Biotonne (aber eben ohne Verpackung).

#biotonnenchallenge #biotonne #nachhaltigleben
#aktionbiotonnedeutschland #bioabfall #nachhaltigeralltag