

Co proti vyhazování jídla můžeme dělat?

Was können wir gegen diese Lebensmittelverschwendung tun?

Nakupujte a skladujte s rozmyslem:

- Před nákupem zkontrolujte stav lednice a zásob.
- Napište si nákupní seznam.
- Nechodte nakupovat hladoví.
- Kupujte jen tolik, kolik toho opravdu potřebujete.
- Dejte přednost regionálním produktům.
- Nakupujte sezónní potraviny.
- Už při nákupu dbejte na datum spotřeby, resp. minimální trvanlivost.
- Používejte na přenos nákupu látkové nebo papírové tašky nebo košíky.
- Uspořádejte si lednici tak, aby nově nakoupené produkty byly za těmi staršími.
- Většinu potravin lze spotřebovat i po datu minimální trvanlivosti, otestujte je svými smysly.
- Nevyhazujte zbytky, často je lze ještě využít (do salátů, pomazánek, pečivo usušit pro zvířata apod.)



Überlegt einkaufen und lagern

- Vor dem Einkaufen einen Überblick über den Kühlschrank und Vorräte verschaffen.
- Einen Einkaufszettel erstellen.
- Nicht hungrig einkaufen gehen.
- Nur das einkaufen, was man wirklich benötigt.
- Regionale Produkte bevorzugen.
- Saisonale Lebensmittel einkaufen.
- Bereits beim Einkauf die Verbrauchsfrist, event. das Mindesthaltbarkeitsdatum prüfen.
- Für den Einkauf nur Stoff- oder Papiertragetaschen oder Körbe verwenden.
- Den Kühlschrank so zu ordnen, dass die neu eingekauften Produkte hinter den älteren gelagert werden.
- Die meisten Lebensmittel sind auch nach ihrem Mindesthaltbarkeitsdatum zu verbrauchen, mit eigenen Sinnen prüfen.
- Die Reste nicht wegwerfen, man kann diese oft noch verbrauchen (für Salate, Aufstriche, das Gebäck für Tiere trocknen lassen etc.).

Jižní Morava i Dolní Rakousko jsou regiony s bohatou zemědělskou tradicí, kde je možné kupovat skoro všechny druhy potravin od místních zemědělců a producentů – chléb, maso, uzeniny, mléko, mléčné výrobky, zeleninu, ovoce a další výrobky v té nejlepší kvalitě, přesto se řada z nich stále zbytečně dováží.

Centrála cestovního ruchu – Jižní Morava společně s partnerem Leader Region Weinviertel Ost upozorňuje na kvalitu regionálních potravin, vliv na životní prostředí a udržitelnost regionu i image regionu. Proto také realizuje tento přeshraniční projekt, který má regionální potraviny přiblížit dětem a mladým lidem.

Südmähren und Weinviertel (Niederösterreich) sind Regionen, die auf eine reiche landwirtschaftliche Tradition zurückblicken können und in denen man fast sämtliche Lebensmittelarten von örtlichen Bauern und Produzenten kaufen kann – Brot, Fleisch, Wurstwaren, Milch, Milchprodukte, Gemüse, Obst und andere Produkte von bester Qualität. Trotzdem werden viele von ihnen immer noch sinnlos importiert.

Die Tourismuszentrale Südmähren gemeinsam mit ihrem Partner Leader Region Weinviertel Ost weisen auf die Qualität der regionalen Produkte, auf deren Auswirkung auf Umwelt und auf die Nachhaltigkeit sowie Image der Region hin. Deshalb wird auch dieses grenzüberschreitende Projekt realisiert, mit der Zielsetzung, regionale Lebensmittel den Kindern und jungen Menschen näher zu bringen.

**Centrála cestovního ruchu
Jižní Morava, z.s.p.o.**

Radnická 2, 602 00 Brno
Tel.: +420 542 210 088
E-mail: info@ccrjm.cz
www.ccrjm.cz
www.ochutnejtemoravu.eu
www.produktymoravy.cz

**Leader Region
Weinviertel Ost**

Hauptstrasse 31
A-2225 Zistersdorf
Tel.: +43 (0) 25322818-17
E-mail: genuss@weinviertelost.at
www.weinviertelost.at
www.kostbares-weinviertel.at

Spolupráce / Mitarbeit: Hospitality Training Institute, www.hospitalitytraining.eu
Graphic design: Jan Dungal, www.jandungal.com

REGIONALE LEBENSMITTEL REGIONÁLNÍ POTRAVINY

Co se pěstuje
v našem kraji

Was wird in unserer
Region angebaut

