

Wenn jeder in Wien

EINMAL IN DER WOCHE AUF FLEISCH VERZICHTEN

würde könnten wir klimarelevante Emissionen um 80 000 Tonnen pro Jahr reduzieren. Probieren Sie Kürbis oder Spinat mit Spaghetti und experimentieren Sie. Es geht schnell und einfach und ist abwechslungsreicher als die herkömmlichen Spaghetti Bolognese.



BANANA POWER

Essen oder Essensreste, die über den Restmüll entsorgt werden, können nicht mehr sinnvoll genutzt werden. Aber wenn Sie diese biologischen Abfälle getrennt sammeln und in Bio-Tonnen (braune Tonnen) werfen, kann eine effizientere Verwertung erfolgen - wie zum Beispiel eine Verwertung zu Kompost oder Umwandlung zu Strom und Wärme in einer Biogasanlage.



KLEINE ÄNDERUNGEN

KÖNNEN

GROßES BEWIRKEN

Das ist nicht nur gut für unsere Gesundheit, sondern auch für unsere Geldbörse und für den ganzen Planeten.



SMALL CHANGE
BIG DIFFERENCE www.smallchangebigdifference.london

Kleine Änderungen in unserem Verhalten können große Auswirkungen auf unser Bankkonto, unsere Gesundheit und sogar auf ganz Wien und unsere Welt haben.

Essen ist wichtig. Es erhält uns am Leben, macht uns gesund und glücklich; bringt uns zusammen mit Familie und Freunden und belebt unsere Stadt. Wir geben unser Geld für Lebensmittel und unsere Zeit für dessen Zubereitung und für das Verspeisen aus.

ABER unser Essen ist auch schnelllebig, funktional und verderblich. In Österreichs Haushalten landen jährlich etwa 160 000 Tonnen an vermeidbaren Lebensmitteln im Restmüll. Der österreichische Haushalt könnte bis zu 260 Euro jährlich einsparen, wenn er diese Abfälle reduzieren würde.

SMALL CHANGE, BIG DIFFERENCE! Die EU-weite Kampagne möchte gesundes und umweltfreundliches Konsumentenverhalten fördern, das Wegwerfen von Lebensmitteln stoppen und Recycling von nicht vermeidbaren Lebensmittelabfällen, wie Schalen oder Zubereitungsreste fördern.

www.smallchangebigdifference.london

LOS GEHT'S, WIEN!



WAS KANN ICH TUN?

Spannende Initiativen aus anderen Teilen dieser Welt posten oder teilen:

www.smallchangebigdifference.london



tool.reducefoodwaste.eu

www.refreshcoe.uk

VERWENDE DEINE BROTSCHNEIBEN

Österreichs Haushalte werfen jährlich 160 000 Tonnen an Lebensmitteln in den Restmüll, die bei rechtzeitiger Verwendung noch genießbar gewesen wären. Brot und Gebäck sind neben Gemüse jene Lebensmittel, die am meisten weggeworfen werden. Wir können es schaffen und diesen Müllberg reduzieren. Bereits kleine Änderungen in unserem Tun, können Großes bewirken.

Wussten Sie beispielsweise, dass Sie Brotscheiben einfrieren können und bei Bedarf schnell und einfach wieder genießen können? Wenn Sie keinen ganzen Laib Brot essen können, frieren Sie Brot in Scheiben geschnitten ein. Sie stoppen so den Alterungsprozess. Bei Bedarf können Sie die Brotscheiben wieder schnell in einem Toaster aufbacken und diese sind noch dazu schön knusprig.

