

Kphlschrank XXL in Nprnberg: Tipps gegen Lebensmittelverschwendung

Entdecken Sie den XXL-Kphlschrank der Initiative "Zu
gut fpr die Tonne!" in Nprnberg! Vom 8. bis 11.

Oktober erhalten Sie wertvolle Tipps zur richtigen
Lagerung von Lebensmitteln und erfahren, wie Sie
Lebensmittelverschwendung effektiv reduzieren können.
Besuchen Sie uns auf dem Sebalder Platz und lernen Sie
auf unterhaltsame Weise, wie Sie Obst, Gempse und Co.
länger frisch halten!



Lebensmittel retten? Das große Kphlschrank-Abenteuer kommt nach Nprnberg!

Wo bleibt der Käse frisch? Wo verdirbt das Obst am schnellsten? Fragen über Fragen, doch jetzt gibt es die Antwort! Der *Zu gut für die Tonne!* -Kphlschrank, ein imposantes 4-Meter-Ungeheuer, tourt durch Deutschland und macht von 8. Oktober bis 11. Oktober Halt auf dem Sebalder Platz in Nprnberg. Hier wird

auf unterhaltsame Weise das richtige Lagern von Lebensmitteln zum Erlebnis!

Ein Kphlschrank, der alles kann!

Mit witzigen Szenen, in denen Brot sich selbst einpackt oder Käse sein Fach aufräumt, bietet dieser Kphlschrank nicht nur Tipps, sondern auch ein visuelles Spektakel für Jung und Alt. Die *Iniziativa Zu gut für die Tonne!*, die vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) ins Leben gerufen wurde, hat das Ziel, die Verbraucher für die Lebensmittelwertschätzung zu sensibilisieren und gleichzeitig viel Spaß dabei zu bieten!

Lebensmittel lagern ist keine Wissenschaft, jeder hat dafür seinen eigenen Platz! , erklärt die engagierte Verbraucherzentrale Bayern, die in Nürnberg die Betreuung des XXL-Kphlschranks übernimmt. Hier kann jeder lernen, wie ganz einfach Obst, Gemüse und andere Lebensmittel länger haltbar bleiben. Die interaktiven Elemente geben dabei spannende Einblicke in die Lagerungswelt.

Die Tour de Lebensmittelwertschätzung

Der Kphlschrank ist Teil einer großangelegten Tour, die bereits am 14. August in Berlin begann und bis zum 17. Oktober in neun weiteren Städten Halt macht. Nürnberg ist die achte Station und jeder Besucher ist herzlich eingeladen, sich über das ernste Thema Lebensmittelverschwendung aktiv zu informieren. Das BMEL startet eine offensive Aufklärung, denn jährlich landen in Deutschland erschreckende elf Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll, davon über sechs Millionen Tonnen aus Privathaushalten. Damit muss Schluss sein!

Die Initiative *Zu gut für die Tonne!* setzt sich dafür ein, dass wir gemeinsam lernen, wie wir unsere Lebensmittel besser schätzen können. Mit vielen Tipps, Tricks und rund um das Thema Platzieren in Kphlschränken wird ein kurvenreicher

Fahrerlebnis rund um die richtige Aufbewahrung geboten.

Sei dabei, wenn der Kphlschrank in Nþrnberg Station macht und entdecke, wie du persönlich zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung beitragen kannst! Das ist nicht nur lehrreich, sondern macht auch noch richtig Spaá!

Details

Besuchen Sie uns auf: mein-berlin.net