MINSKA MATSVINNET

– bra för både plånboken och miljön

Som hyresgäst kan du enkelt bidra till en mer hållbar vardag genom att minska ditt matsvinn. Här är några enkla tips:

1. Planera dina inköp
Köp bara det du verkligen behöver för att undvika att mat slängs i onödan.

2. Ät upp maten i tid
Håll koll på vad du har i kyl och frys så att inget glöms bort.

3. Förvara maten rätt
Kylvaror som kött, fisk och mejeriprodukter håller sig fräscha längre om kylen är inställd på +4 °C.

4. Frys in mat
Perfekt om du vill spara rester eller mat som håller på att bli gammal. En bra temperatur i frysen är -18 °C.

5. Ta hand om frukt och grönsaker
Förvara dem på rätt sätt så håller de längre och smakar bättre.

6. Släng inte rester
Gör en ny maträtt, en plockmiddag eller frys in till senare.

7. Köp mat med kort datum
Om du ska äta snart kan du välja varor med kortare bäst-före-datum. Det är också bra för plånboken!

8. Titta, lukta och smaka
Mat som förvaras rätt är ofta bra även efter bäst före-datumet. Släng inte mat i onödan!

Små förändringar i vardagen kan göra stor skillnad. Tillsammans minskar vi matsvinnet!

STUBO

www.stubo.se/minskamatsvinnet