



„Mindesthaltbarkeit – was steckt dahinter?“

Die lokalen Tafeln der Tafel Oberlausitz e.V. boten Informationsnachmittage zum Thema „Mindesthaltbarkeit von Lebensmitteln“ an. Denn die Haltbarkeit von Lebensmitteln stellt viele

Verbraucher vor ein Rätsel.

Kann ich die Wurst nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch essen, ist die Banane trotz dunkler Flecken noch genießbar, wie lange halten sich Konserven? Aus Unkenntnis landen noch immer viel zu viele Lebensmittel im Müll. Hier wollten die Mitarbeiter der Tafel Oberlausitz e.V. ein Stück Aufklärung leisten.

Informationsnachmittag am 20. August 2019 in Zittau

Kann ich das noch essen oder muss ich es wegschmeißen? Der „Aha-Effekt“ setzt ein, wenn die Hintergründe zum Mindesthaltbarkeitsdatum richtig erklärt werden.



Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtags beschlossenen Haushaltes. Die Förderung erfolgt durch das Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft.