

Es empfiehlt sich, immer ein paar Lebensmittel im Vorrat zu haben. Mit der richtigen Lagerung halten sich diese auch lange – Ordnung ist auch hier wichtig.

CHECKLISTE	✓
1. KEINE KÜHLUNG: Die Lebensmittel sollten ohne Kühlung haltbar sein.	
2. UMGEBUNG: Kühl, trocken und dunkel lagern.	
3. AUFBEWAHRUNG: Angebrochene Lebensmittel in luftdicht verschlossene Behälter füllen. Diese mit dem Haltbarkeitsdatum von der Packung beschriften.	
4. HALTBARKEITSDATEN IM BLICK: Monatlicher Check, was zeitnah abläuft. Vorher aufbrauchen und ersetzen.	
5. REIHENFOLGE: Neu gekaufte Lebensmittel immer nach hinten räumen.	
6. GETRÄNKE: Flüssigkeiten nicht vergessen. Vor allem Mineralwasser hält sich lange.	

Letzter Check der Haltbarkeitsdaten: _____

Durchgeführt von: _____
