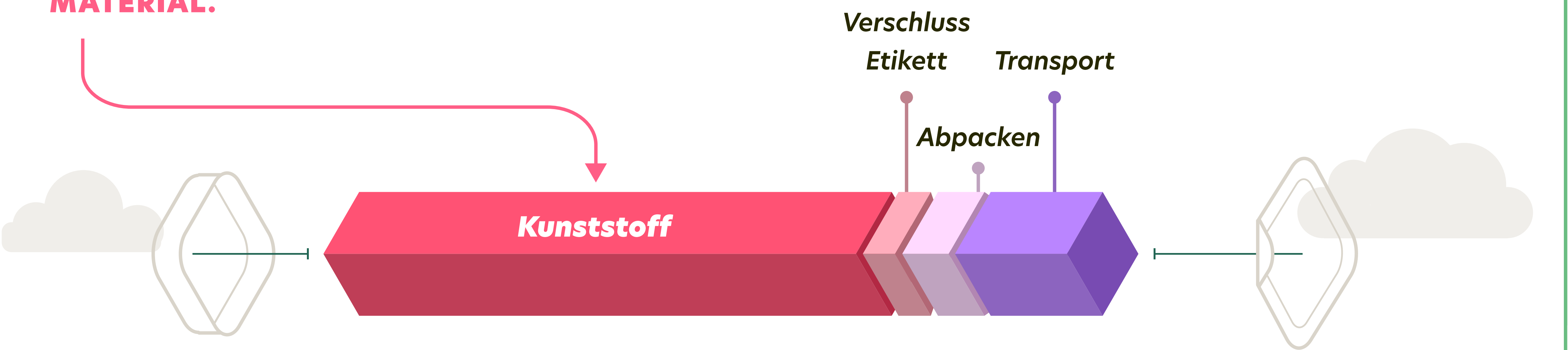


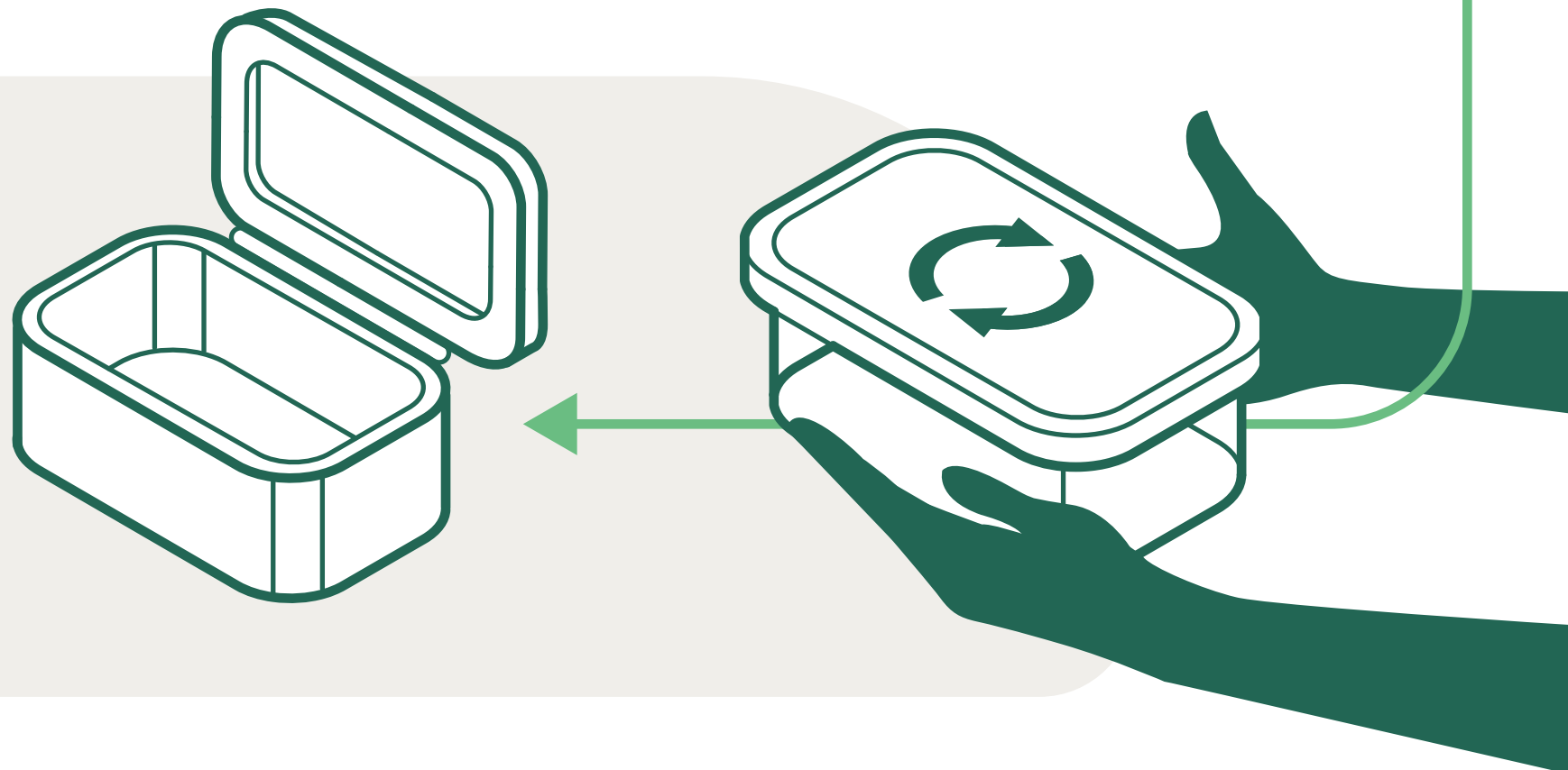
Welche Verpackung für KÄSE ist am nachhaltigsten?



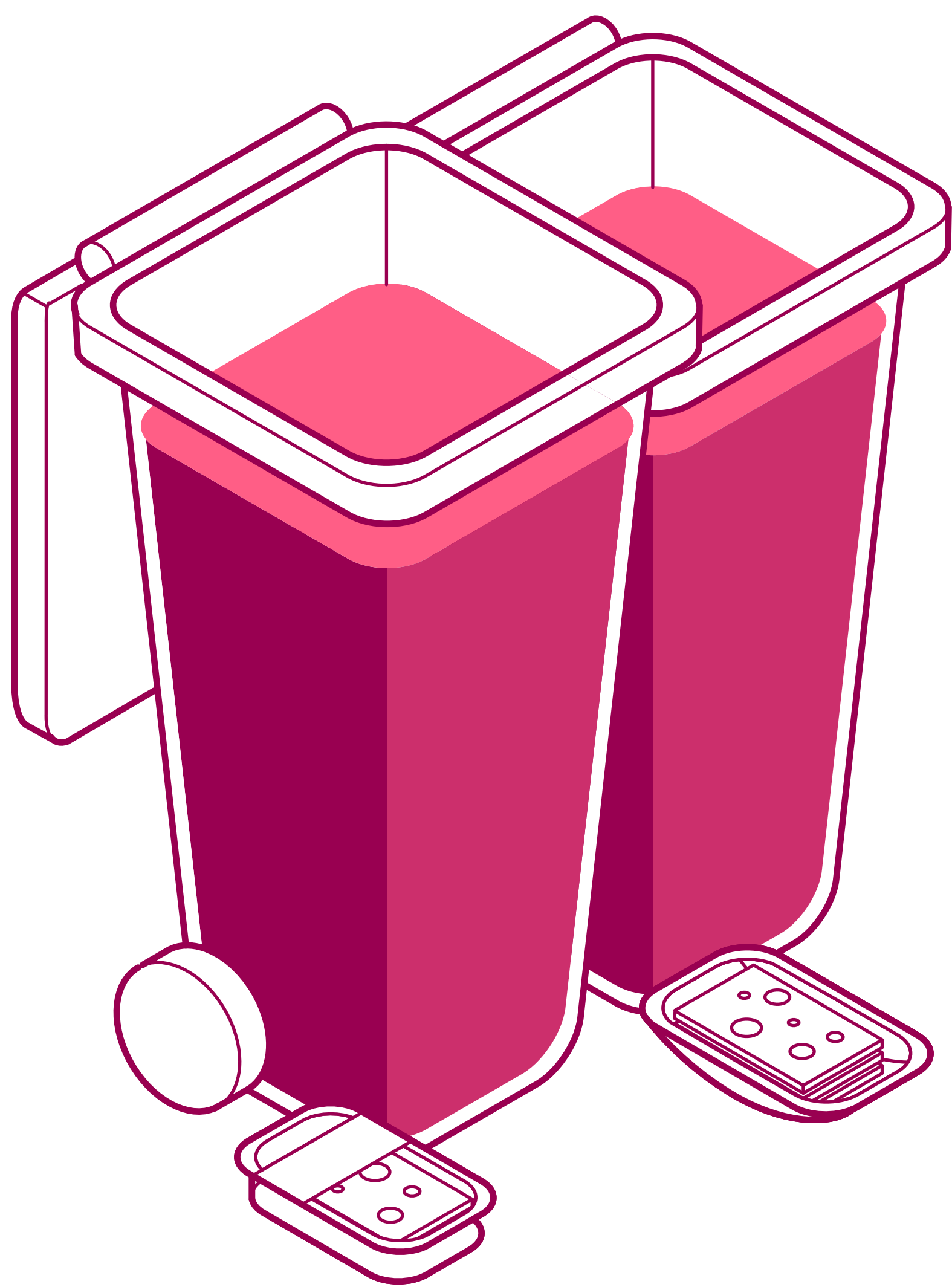
Die **EINWEG-KUNSTSTOFFSCHALE** verursacht von allen Verpackungsarten für Käse **AM MEISTEN CO₂** – sogar dann, wenn die Schale aus beschichtetem Papier statt aus Plastik ist. Der Grund: Wenig Käse in **VIEL VERPACKUNGSMATERIAL**.



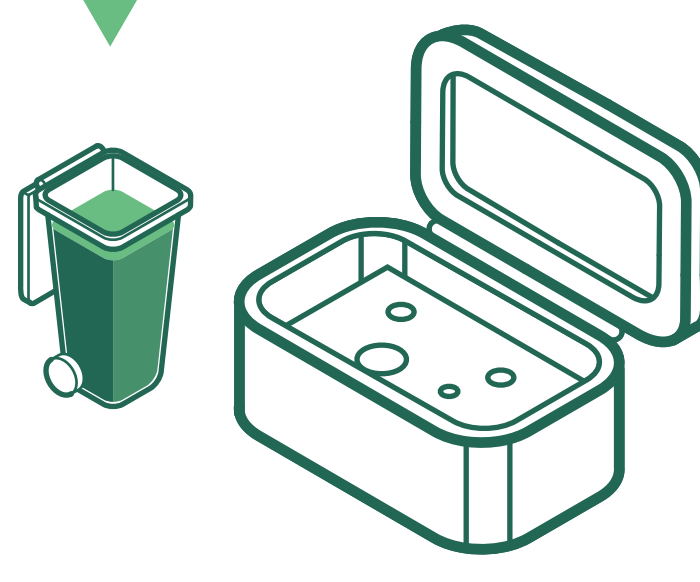
MEHRWEG-PFANDBOXEN oder **UNVERPACKT-LÖSUNGEN** mit eigenen Behältern sind schon deutlich klimafreundlicher. Und: je öfter gefüllt, desto mehr CO₂ gespart.



AM WENIGSTEN CO₂ verursachen **DÜNNE FOLIEN** sowie **BESCHICHTETES PAPIER**, die um ein Stück Käse an der Frischetheke gewickelt werden. Durch den geringeren Materialeinsatz fällt gleichzeitig weniger Müll an.



AM WENIGSTEN ABFALL entsteht jedoch bei der **UNVERPACKT-LÖSUNG**.

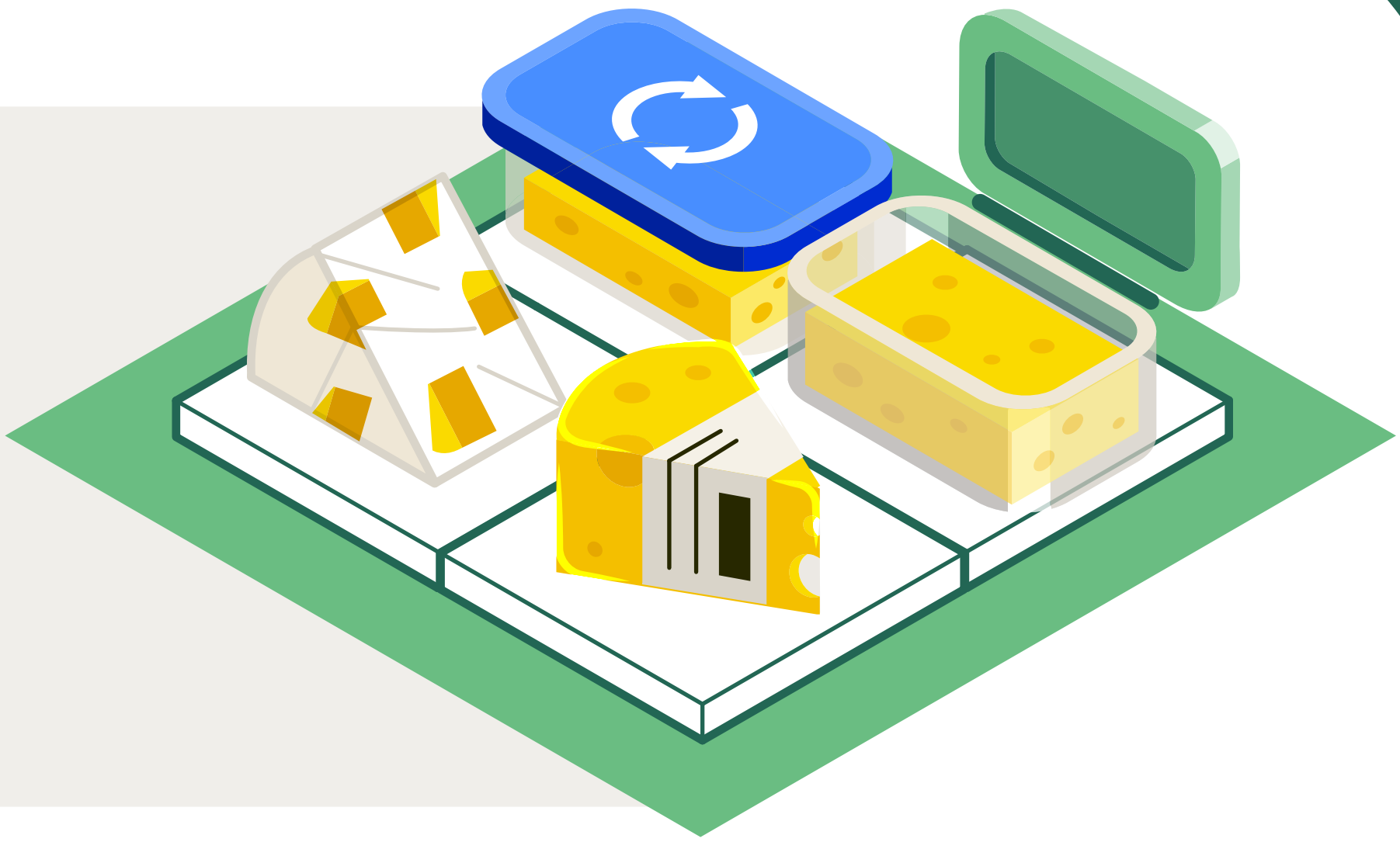


TIPP



Beim Spülen zuhause: **Ökostrom nutzen, Spülmaschine vollständig befüllen, Spültemperatur** nur so hoch wählen wie unbedingt nötig.

SPARSAME VERPACKUNGEN für ein Stück Käse von der Frischetheke schonen das Klima am meisten. Auch wiederverwendbare Behälter (**MEHRWEG** oder **UNVERPACKT**) sind eine gute Alternative.



www.plastik-reduzieren.de

HERAUSGEBER



i | ö | w

INSTITUT FÜR ÖKOLOGISCHE WIRTSCHAFTSFORSCHUNG

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium für Bildung und Forschung

FONA

Sozial-ökologische Forschung



Eine Initiative des Bundesministeriums für Bildung und Forschung
Plastik in der Umwelt
Quellen • Senken • Lösungsansätze