

Mit Retty Lebensmittel retten in Tett nang

Regeln zum Lebensmittel reTTen!

Grundsätzlich gilt: Wir übernehmen keine Haftung für die Lebensmittel in diesem „Lebensmittel reTTen“-Schrank.

Es ist eine Weitergabe von Privatperson an Privatperson.

Bitte beachten:

- Hier dürfen Lebensmittel abgelegt bzw. abgeholt werden, die **sichtbar in Ordnung** sind (also keine Fäulniszeichen, keinen Schimmelbefall und keinen Schädlingsbefall aufweisen).
- Es darf nur weitergegeben werden, was man **selber** noch essen würde.
- Lebensmittel sind nach Ablauf des **Mindesthaltbarkeitsdatums** durchaus noch verwendbar. Das Mindesthaltbarkeitsdatum sagt aus, dass das Produkt **mindestens** bis zu diesem Datum haltbar sein muss.
- **Auge-Nase-Mund-Test:** Aussehen, Geruch und ggf. Geschmack prüfen, soweit es ohne das Öffnen der Verpackung möglich ist.
- **Erlaubt sind:** Gemüse, Obst, Lebensmittel aller Art (außer zu kühlende), auch abgelaufene, die noch verzehrbar aussehen bzw. nicht riechen. Verpackte Lebensmittel dürfen nur in ungeöffneter Originalverpackung abgelegt werden.
- **Nicht erlaubt:** zu kühlende Lebensmittel (Milchprodukte, Fleisch, Fisch), Alkohol, Medikamente, nicht-essbare Produkte, verarbeitete Lebensmittel (wie Kuchen, Cremes, angemachte Salate, Soßen), selbst gesammelte Lebensmittel (wie Pilze, Bärlauch, Wildkräuter), selbst gemachte Produkte ohne Inhaltsangabe und Herstellungsdatum (Marmeladen, Gebäck).
- Der Schrank wird spätestens alle zwei Tage kontrolliert und einmal wöchentlich gereinigt.

Dieses Angebot wird organisiert von der ehrenamtlichen Gruppe „Lebensmittel reTTen“ und unterstützt von der Anlaufstelle für Bürgerengagement der Stadt Tett nang.



Kontakt: Melanie Friedrich,
Stadt Tett nang,
Tel. 07542/510-107