

40% OF FOOD IN THE USA IS WASTED

JOIN YOUR COMMUNITY IN NOT THROWING
OUT THIS VALUABLE RESOURCE!

1. SHOP SMART

Plan out your meals beforehand. Be sure to check the fridge to see what needs to be used up before buying more!

2. LEARN THE LINGO

"Best By"/"Use By" dates refer to food quality, not safety. Foods past these dates are often fine to eat. Trust your instincts!

3. STORE FOOD PROPERLY

Find out what goes where! Even fruit like apples, oranges, and pears have different proper storing techniques.

4. USE FOOD ENTIRELY

There's plenty of ways to cook with food scraps or food past its prime. For example, old bananas make amazing banana bread!

5. SAVE YOUR LEFTOVERS

Keep leftovers in the front of the fridge where they won't be forgotten. Or, use the freezer to press "pause" on your food!

6. DONATE EXTRA FOOD

Got more than you need? Ask your neighbors if they'd like some leftovers, or donate non-perishables to a local charity!

7. COMPOST FOOD SCRAPS

With what's left after you've done all else, compost your scraps to create "black gold" for your yard!

KEEP CARLSBAD BEAUTIFUL!

www.carlsbadca.gov

40% DE LA COMIDA EN LOS E.U. ES DESPERDICIADO

¡INFÓRMATE EN COMO LIMITAR EL
DESPERDICIO DE COMIDA!

1. COMPRAS MAS INTELIGENTE

Plane tu comida antemano. ¡Asegúrate de revisar el refrigerador para ver qué se debe usar antes de comprar más!

2. APRENDE EL LINGO

Las fechas "Best By" / "Use By" se refieren a la calidad de la comida, no a la seguridad. La comida después de estas fechas están bien para comer.

¡Confía en tus instintos!

3. CONSERVA LA COMIDA POR MAS TIEMPO

Frutas como manzanas, naranjas y peras tienen pueden vivir en diferentes lugares de la cocina para que aguanten mas tiempo antes de comer, infórmate en la mejor técnica

4. USE COMIDA ENTERAMENTE

Hay muchas maneras de cocinar con restos de comida o comida vencida. Por ejemplo, los plátanos viejos hacen un increíble pan de plátano !

5. GUARDA LAS SOBRAS

Guarda las sobras en la parte del refrigerador donde no serán olvidadas o usa el congelador para preservar la comida.

6. DONE COMIDA EXTRA

¿Tienes más comida de lo que necesitas? Ofresca las sobras a sus vecinos o done a una organizacion local.

7. TENGA COMPOSTAJE

Con lo que queda de comida use como abono para su compostaje para crear "oro negro" para su jardín.

¡MANTEN CARLSBAD LIMPIO!

www.carlsbadca.gov