

KOCHEN UND ORGANISATION

Küchenvorrat im Griff

Bestand sehen, zuerst verbrauchen, gezielt einkaufen



VORRATSLISTEN • 10 PRAXISFÄLLE • ETIKETTEN

14 A4-Seiten • Deutsch • Digitales Druckprodukt

KOCHEN UND ORGANISATION

So sieht eine ausgefüllte Liste aus



Produkt	Menge	Ort	Notiz
Reis trocken	350 g	Fach 1	Packungsetikett prüfen
Kichererbsen	2 Dosen	Fach 2	Je 240 g Abtropfgewicht
Paprika angeschnitten	1/2 Stück	Kühlschrank	Öffnungsdatum notiert
Brot	6 Scheiben	Brotkasten	Zustand vor Nutzung prüfen

Daraus wird ein Plan

Für eine Pfanne werden 250 g Reis, 480 g Kichererbsen und 300 g Paprika benötigt. Reis und Kichererbsen sind gedeckt. Wiege die nutzbare Paprika und kaufe nur die fehlende Menge. Das Beispiel setzt geeigneten Zustand und passende Lagerung voraus.

Rechenbeispiel

Vorhandene nutzbare Paprika: 90 g. Benötigt: 300 g. Fehlend: 210 g. Lose Ware lässt sich eher anpassen als eine Großpackung; beim Kauf bleiben reale Packungsgrößen zu beachten.

