

Termin:

Dienstag, 23.01.2024, 09.00 – 14.00 Uhr

Veranstaltungsort:

Verwaltungs- und Informationszentrum (VIZE),
Entsorgungsgesellschaft Westmünsterland mbH,
Estern 41, 48712 Gescher

Kontakt und Anmeldung:

Dr. Stefanie Bölting / Bettina Hüning
Stiftung Natur und Landschaft Westmünsterland
info@stiftung-nlw.de, 02564-98600

Anna Lange

Entsorgungsgesellschaft Westmünsterland mbH
a.lange@egw.de, 02542-929167

Kosten und Teilnahme:

kostenlos, Schüler*innen der Sek II / Berufskollegs

Anmeldeschluss:

16. Januar 2024 (max. 30 Teilnehmende)

Anfahrt:

Mit dem PKW über die B525 und dann den Hinweisschildern zum Wertstoffhof folgen. Das Verwaltungs- und Informationszentrum der EGW befindet sich gegenüber dem Wertstoffhof.



Anrechenbarkeit für das Landesprogramm SdZ:



gefördert durch:

Ministerium für Umwelt,
Naturschutz und Verkehr
des Landes Nordrhein-Westfalen



in Kooperation mit:



SCHÜLER*INNEN-AKADEMIE
„Gegen die Lebensmittelverschwendung!“





Gib Lebensmitteln eine zweite Chance

11 Millionen Tonnen Lebensmittel werden in Deutschland pro Jahr weggeschmissen. Die Abfälle entstehen überall: Bei der Ernte, bei der Weiterverarbeitung, im Handel und bei der Außer-Haus-Verpflegung.

Den größten Anteil des Lebensmittelabfalls verursachen wir in unseren privaten Haushalten. Fast 80 kg Lebensmittel landen pro Kopf und Jahr in der Tonne. Darin sind natürlich auch unvermeidbare Dinge wie z. B. Schalen, Knochen und Kaffeesatz enthalten.

Aber auch Brot, Obst und die Reste vom Mittagessen landen oft in der Tonne. Die Gründe: Wir kaufen zu viel ein, verwerten Reste nicht, lagern Lebensmittel falsch.

In dieser Veranstaltung sprechen wir über die Ursachen der Lebensmittelverschwendung und darüber, woher die Produkte kommen und wie viel Arbeit und Ressourcen in ihnen stecken. Wie schaffen wir es, unsere Lebensmittel wieder mehr wertzuschätzen?

Programm

09.00 – 09.15	Eintreffen, Begrüßung
09.15 – 10.00	Vorstellung der Einrichtungen
10.00 – 11.30	Workshop 1: Gründe für die Verschwendung von Lebensmitteln
11.30 – 12.00	Pause
12.00 – 13.00	Begehung des Kompostwerks der EGW
13.00 – 13.45	Workshop 2: Tipps gegen die Verschwendung von Lebensmitteln
13.45 - 14.00	Reflexion und Austausch: Was nehmen die Schüler*innen für ihre Schule mit?
14.00	Abschied



Workshop 1: Gründe für die Verschwendung von Lebensmitteln

Die Schüler*innen erörtern, welche Lebensmittel sie wegschmeißen und warum. Können bestimmte Lebensmittel „gerettet“ werden und wenn ja, wie? Gemeinsam gehen sie der Frage nach, warum Lebensmittelverschwendung ein wichtiges Thema ist und was das alles eigentlich mit dem Klimawandel zu tun hat.

Begehung des Kompostwerks der EGW

Im Anschluss an den Workshop 1 besichtigen die Schüler*innen das Kompostwerk der EGW und finden heraus, was mit den Bioabfällen passiert, wenn sie in der Tonne landen.

Workshop 2: Tipps gegen die Verschwendung von Lebensmitteln

Zum Schluss sind die Schüler*innen selbst gefragt. Welche Tipps habe sie gegen Lebensmittelverschwendung? Was kann jede*r einzelne und was kann die Politik tun? Ideensammlungen werden angelegt.

