

| Lebensmittel dürfen nicht verschwendet werden (Hrana ni za tjavendan) | | |
|---|--|--|
| Quelle / Link: https://ekosola.si/hrana-ni-za-tjavendan/ | | |
| Thematischer Bereich: <input type="checkbox"/> Klima <input type="checkbox"/> Ernährung <input checked="" type="checkbox"/> Umwelt | Art des guten Beispiels: <input checked="" type="checkbox"/> Projekt <input type="checkbox"/> Initiative <input type="checkbox"/> Programm <input type="checkbox"/> Produktion <input type="checkbox"/> Information <input checked="" type="checkbox"/> Bildung <input type="checkbox"/> Sonstiges | Zielgruppe: <input checked="" type="checkbox"/> Kinder bis 14 Jahre <input checked="" type="checkbox"/> Jugendliche <input checked="" type="checkbox"/> Lehrer*in / Erzieher*in <input type="checkbox"/> Jugendbetreuer*in <input type="checkbox"/> Junge Flüchtlinge und Asylbewerber*innen |
| Zusammenfassung: <p>Ein interessantes Öko-Schulprojekt, das seit mehreren Jahren in Grund- und weiterführenden Schulen durchgeführt wird und auf diese Weise das Bewusstsein und die Einstellung gegenüber Lebensmitteln in ihrer gesamten Kette fördert.</p> | | |
| Beschreibung: <p>Der jährliche Wettbewerb im Projekt ermutigt Kinder, Schüler*innen, Student*innen, Mitarbeiter*innen und Eltern zum Nachdenken über die sozialen, ökologischen und wirtschaftlichen Probleme, die mit Lebensmittelabfällen verbunden sind. Unter Durchführung verschiedener Aktivitäten zum Thema Reduktion von Lebensmittelabfällen finden die "jungen Forscher*innen" nützliche Lösungen auf der System- und Bewusstseinssebene. Es wurden Materialien für die Projekt-Mentor*innen erstellt, in denen die Arbeitsschritte, mögliche Aktivitäten, ein Beispiel für ein Lebensmittelabfalltagebuch und einige Vorschläge für die Gestaltung von Verbesserungen enthalten. Die Ziele des Projekts konzentrieren sich insbesondere darauf, wie</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Entstehung von weggeworfenen Lebensmitteln zu Hause und in der Schule reduziert und vermieden wird (Lebensmittel sollten nicht verschwendet werden). • die praktische Verwendung von unbenutzten Lebensmitteln gefördert wird und zeigt die richtige Lagerung von Lebensmitteln (ein Meisterkoch ist nicht jemand, der gut kocht und viel Abfall erzeugt, sondern jemand, der mit Bedacht alle Zutaten einkauft und verwendet). • Lebensmittelreste richtig verwertet und entsorgt werden (Kompostierung und getrennte Entsorgung in einem Bioabfallbehälter). Das Bewusstsein für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln soll geschärft werden. • die Aufklärung über einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln und Lebensmittelabfällen angeboten und verstärkt werden kann. | | |
| Zugriffsdatum: 01.04.2020 | | |

