

Was kannst du gegen Lebensmittelverschwendung tun?



Wie viel Essen wird in Schulen weggeworfen?

In der Schulmensa wird etwa ein Viertel aller Lebensmittel weggeworfen! Das liegt daran, dass nicht das ganze Essen ausgegeben wird, aber auch an den Resten auf den Tellern von Schüler*innen.

Wieso ist das ein Problem?

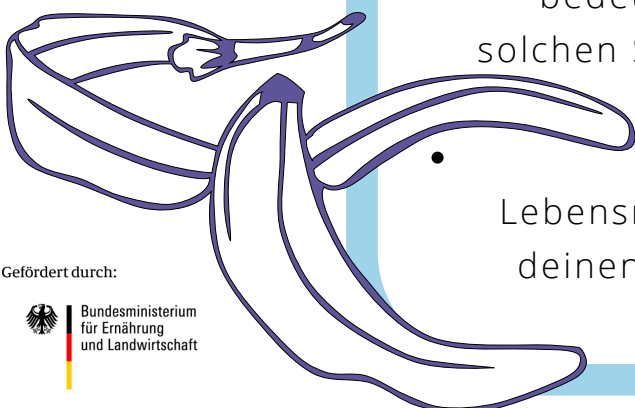
Es wird nicht nur das Essen verschwendet, sondern auch alle Ressourcen, die man genutzt hat, um das Essen zu produzieren: Anbaufläche, Benzin für die Traktoren, Wasser zum Gießen und Dünger auf dem Feld, Strom bei der Zubereitung für den Herd und den Kühlschrank für die Lagerung... und das alles für die Tonne!

Kein Essen mehr zu verschwenden bedeutet, dass weniger Menschen hungern und ein Beitrag zum Klimaschutz geleistet wird.

WERDE AKTIV!

Du kannst dabei helfen, dass weniger Lebensmittel weggeschmissen werden! In der Schule geht das zum Beispiel so:

- Du hast wenig Hunger oder weißt nicht, ob das Gericht dir schmeckt? Frag nach einer kleinen Portion!
- Wenn du krank bist, aber dein Essen vorbestellt hast, vergiss nicht dich abzumelden!
- Ist ein Gericht schon ausverkauft, dann bedeutet das auch weniger Müll. Zeig in solchen Situationen Verständnis und suche dir einfach etwas anderes aus.
- Du ärgerst dich auch über Lebensmittelverschwendung? Dann rede mit deinen Eltern und Freund*innen darüber!



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Dieses Infoblatts wurde im Rahmen des Projekts AVARE (ERA-Net SUSFOOD2) erstellt. Das Projekt wurde gefördert über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Förderkennzeichen 2818ERA07B.