

Herzlich  
Willkommen!

- Das Problem

- Die Ziele

- Unser Beitrag

- Die Politik

- Was ich mitnehme

... weiter geht's!

# Workshop am Vormittag



# "Hitliste"

# Konkrete

# Maßnahmen

Reste  
verwerten

Bessere Planung  
z.B.  
Tagesplan  
Wochenplan

Ernährung als  
Grundziehung

Lebensmittelreste  
wieder verwerten  
z.B. aus Kartoffelresten - Brat  
Kartoffel

bedarfsgemäße  
Bestell- u  
g

Gewaltiger Einkauf  
"Einkaufsliste"

Angebote bewußter  
nutzen

kochen  
lernen

Den Einkauf  
planen  
Essensplan für Woche  
/ Tag

Haltbar  
machen

"Wochen -  
Speiseplan"

Bedarfsgerecht einkaufen  
Einkaufsliste erstellen  
und verwenden nach  
Haltbarkeit

geplant  
einkaufen  
(nicht hungern)

Nach Rezept  
kochen um die  
Abfallmengen zu vermindern

Haltung vom  
Nichtessen  
(Futter - Fleisch  
/ Tier)

ab und zu mit dem  
Beck einkaufen

Lebensmittel haltbar  
machen  
- einfrieren  
- ankochen

nicht verfahren  
lassen

Selbstausbau

Keine manipulierten  
Einkäufe

frische Produkte  
in angemessener  
Menge kaufen

Lebensmittel  
die gute Lebensmittel  
bestellen

Rest verwerten  
- flexibel kochen -

überschüssige  
Lebensmittel  
im Haus - verteilen

Lebensmittel  
konservieren  
- lernen -

Männer mit  
Einkaufsliste  
einkaufen lassen

Lagerung &  
Aufbewahrung  
- lernen -

# Wünsche an Politik

- Bildung fördern
- "Nahrungsmitteltaunismus" einschränken
- auf saisonales beschränken
- Subventionen überprüfen
- Kleinbauern mehr unterstützen
- Kochkurse in Schulen / KiGa
- Zusatzstoffe ("Schädstoffe") verbieten
- Konsumenten stärken  
(bei vermeintlichen Erwartungen  
[„Kürbisse Gurke“])
- Regelungen von Nachbarländern als Muster
- eigene Behälter mitbringen
- Hygienestandards überprüfen

## Workshop am Nachmittag



# "Hitliste"

# Konkrete

# Maßnahmen

① Essensplan + Einkaufszettel

② mehr saisonal und regional kaufen

③ Vorrat sichten + verringern

④ LM kreativ verwerten

⑤ sich nicht von Werbung beeinflussen lassen

⑥ LM verschwendung thematisieren

Bewußt einkaufen

VERMEIDEN WAS WIRKLICH GEBRAUCHT WIRD

mein direktes Umfeld über Nahrungsmittelschwendungen informieren

soziale Netzwerke nutzen

auf saisonale und regionale Produkte achten

... ist empfehlenswert. MHD's ein Stück den Geldbeutel und stillt das Innen-system ??? Recommendations

1. bewußter Einkaufen

2. Saisonemüßigkeit oder Überproduktions-Einkauf / -verkauf

3. Vorräte regelmäßig "durchforsten" und ordnen

Einkaufszettel schreiben

was benötige ich wirklich?!

Fachbetriebe unterstützen

reduzierte Artikel kaufen

frische Ware nach hinten räumen

kein TV beim Essen

Bewußtmachung im Betrieb

# Wünsche an Politik

- Abschaffg. Massentierhaltung
- Lebensmittel nicht wegwerfen dürfen (Einzelhandel)
- in Bildungskatalog aufnehmen (Schule / Kita) → Lebensmittelkunde
- auf Problem Lebensmittelverschwendung durch Trailer hinweisen
- keine subventionierten Lebensmittel
- Strafen f. Supermärkte, die Lebensmittel wegwerfen
- Nützg. von Biogasanlagen
- wirtschaftl. Interessen nicht an 1. Stelle