

Faxantwort

Telefax: 0541 | 9633-190



Name	Vorname
------	---------

Firma

Anschrift

Telefon	Telefax
---------	---------

E-Mail

Zu welcher Zielgruppe würden Sie sich zählen?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Politik/Verwaltung | <input type="checkbox"/> Forschung/Hochschule |
| <input type="checkbox"/> Wirtschaft/Unternehmen | <input type="checkbox"/> Bildungseinrichtung |
| Mitarbeiterzahl _____ | <input type="checkbox"/> Umweltverband |
| <input type="checkbox"/> Medien | <input type="checkbox"/> sonstige |
| <input type="checkbox"/> Privat | |

Ich habe Interesse an Informationen über die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU)

- Förderleitlinien/Informationen zur Antragstellung
- Aktuelle DVD mit Förderleitlinien, Projektdatenbank, Jahresbericht etc.
- Aktueller Jahresbericht (einmalig)
- Jahresbericht (regelmäßige Zusendung)
- Monatlich erscheinender Newsletter DBU aktuell per Post per E-Mail
- Kurzinformationen zur DBU und zum ZUK
- Informationen zum Deutschen Umweltpreis
- Publikationsliste der DBU
- Informationen zur internationalen Fördertätigkeit der DBU (in englischer Sprache)
- Informationen zu den DBU-Stipendienprogrammen
- Informationen zu DBU-Wanderausstellungen
- Einladungen zu DBU-Veranstaltungen

Ausgabe: 30655-33/16

Don't throw me away!

Around 80 kg of food is thrown in the garbage every year by each average German. That means wasted resources of water, CO₂, labor, land use, and also the waste of money.

In particular, food is thrown away by families with children. For that reason the project of the Regional Environmental Training Center of Hollen (Regionales Umweltbildungszentrum Hollen e.V.) is directed especially at children and their families. The extracurricular training institution educates regarding »best-before« and »use-by« dates, proper storage, value chains, working conditions surrounding the production of food, and much more. Schoolchildren from all age levels and school types are addressed by this educational project. Its long-term goal is to enable young people to adopt a more sustainable overall lifestyle in the sense of ESD.

The educational project is made up of different »building blocks«: there is action-teaching material for elementary schools and those in the Sek-I category. In a partner school, a school garden was created in which parents, grandparents and neighbors do garden work together with schoolchildren. In cooperation with a company started by pupils, a cookbook for leftover food was also published. Advanced training sessions and workshops are offered for various target groups including multipliers, teachers, college students and daycare personnel.



DBU – Wir fördern Innovationen

Die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) fördert dem Stiftungsauftrag und dem Leitbild entsprechend innovative, modellhafte und lösungsorientierte Vorhaben zum Schutz der Umwelt unter besonderer Berücksichtigung der mittelständischen Wirtschaft.

Geförderte Projekte sollen nachhaltige Effekte in der Praxis erzielen, Impulse geben und eine Multiplikatorwirkung entfalten. Es ist das Anliegen der DBU, zur Lösung aktueller Umweltprobleme beizutragen, die insbesondere aus nicht nachhaltigen Wirtschafts- und Lebensweisen unserer Gesellschaft resultieren. Zentrale Herausforderungen sieht die DBU vor allem beim Klimawandel, dem Biodiversitätsverlust, im nicht nachhaltigen Umgang mit Ressourcen sowie bei schädlichen Emissionen. Damit knüpfen die Förderthemen sowohl an aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse über planetare Grenzen als auch an die von den UN beschlossenen Sustainable Development Goals an.

Deutsche Bundesstiftung Umwelt
Postfach 1705, 49007 Osnabrück
An der Bornau 2, 49090 Osnabrück
Telefon: 0541 | 9633-0
www.dbu.de



Herausgeber
Deutsche Bundesstiftung Umwelt

Fachreferat
Umweltbildung
Dr. Alexander Bittner

Verantwortlich
Prof. Dr. Markus Große Ophoff

Text und Redaktion
Birte Kahmann

Gestaltung
Sara Radenkovic

Bildnachweis
Titel: Frank von Wieding
RUZ Hollen

Druck
Druckhaus Bergmann GmbH,
Osnabrück

Ausgabe
30655-33/16
ID 761

Ausgabe: 30655-33/16



Wirf mich nicht weg!



Deutsche Bundesstiftung Umwelt



Das Logo des Projekts: Wirf mich nicht weg! (WMNW)

Lebensmittel wertschätzen lernen

Schülerinnen und Schüler aller Altersstufen und Schulformen werden mit dem Bildungsprojekt adressiert. Ihnen wird vermittelt, dass Lebensmittel auf ihrem Weg Rohstoffe, Energie und Arbeitskraft verbrauchen. Sie lernen die Wertschöpfungskette zu verstehen. Das setzt Impulse, Lebensmittel zu wertschätzen und schonend mit ihnen umzugehen. Entscheidungskompetenzen werden spielerisch gestärkt: Wann gehört ein Lebensmittel in den Topf oder in die Tonne? Was ist der Unterschied zwischen Verbrauchsdatum und dem MHD? Das langfristige Bildungsziel ist dabei, junge Menschen zu befähigen, einen insgesamt nachhaltigeren Lebensstil umsetzen zu können, im Sinne der Bildung für nachhaltige Entwicklung. Vergleichbar wenig Beachtung finden Nachhaltigkeitsaspekte bei Elektrokommunikationsgeräten (z.B. Handys). Aus diesem Grund wurde als thematische Abrundung auch Unterrichtsmaterial hierzu entwickelt.

Verschiedene Aktivitäten im Bildungsprojekt

Das Bildungsprojekt besteht aus verschiedenen Bausteinen: Es gibt handlungsorientiertes Unterrichtsmaterial für die Grundschule und für die Sek-I. Das Umweltzentrum Hollen führt die Unterrichtseinheit für Grundschulen vor Ort bundesweit durch. Die Materialien für die Sek-I. stehen online zum Download bereit.

In einer Partnerschule wurde ein Schulgarten eingerichtet, in dem Eltern, Großeltern und Nachbarn zusammen mit den Schülerinnen und Schülern gärtnern. Durch die gemeinsame Arbeit wird das Wissen der unterschiedlichen Generationen optimal genutzt und es entsteht ein stärkerer Bezug zu den Lebensmitteln.

Des Weiteren wurde in Kooperation mit einer nachhaltigen Schülerfirma ein Restekochbuch herausgebracht. Eine multikulturelle Reise führt in dem Kochbuch durch regionale, saisonale und preiswerte Menüs, ohne Reste. Wochenspeisepläne sowie Einkaufslisten sind für alle Jahreszeiten vorbereitet. Alle Fotos und Rezepte wurden durch die Schülerinnen und Schüler selbst erstellt.

Fortbildungen und Workshops

Fortbildungen und Workshops werden für verschiedene Zielgruppen wie Multiplikatorinnen und Multiplikatoren, Lehrende, Studierende und Erzieherinnen und Erzieher angeboten. Um die Zielgruppe der Schülerinnen und Schüler besser anzusprechen, wurde die Internetseite www.wirf-mich-nicht-weg.de erstellt. Hier befinden sich viele Informationen und Downloads rund um das Thema Lebensmittelverschwendung.

Lebensmittelverschwendung stoppen

Rund 80 kg Lebensmittel wirft jeder Deutsche pro Jahr in den Müll. Das bedeutet Ressourcenverschwendung von Wasser, CO₂, Arbeitskraft, Flächennutzung und auch die Verschwendung von Geld. Etwa 310 Euro werden für Lebensmittel ausgegeben, die nicht gegessen werden.

Besonders Familien mit Kindern werfen viele Lebensmittel weg. Deshalb richtet sich das Projekt des Regionalen Umweltbildungszentrums Hollen e.V. insbesondere an Kinder und deren Familien. Die außerschulische Bildungseinrichtung klärt über Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum, richtige Lagerung, Wertschöpfungsketten, Arbeitsbedingungen bei der Produktion von Lebensmitteln uvm. auf. Dabei werden ökologische, soziale und wirtschaftliche Aspekte in den Blick genommen.



Die richtige Lagerung verhindert einen vorzeitigen Verderb der Lebensmittel



Die Wertschätzung für die eigenen Lebensmittel ist riesig

Projektthema

Wirf mich nicht weg! Verringerung und Vermeidung der Verschwendung von Lebensmitteln und Elektrokommunikationsgeräten durch höhere Wertschätzung von Konsumgütern

Projektdurchführung

RUZ Hollen e.V.
Marina Becker-Kückens
Holler Weg 35
27777 Ganderkesee
Telefon: 04223 95 0 56
Telefax: 04223 95 0 57
E-Mail: buero@ruzhollen.de
www.wirf-mich-nicht-weg.de

