

Wer bin ich?

- Oecotrophologie- Qualitätsmanagement, Nachhaltigkeit
- WUS-Grenzenlos
- Peru







AGENDA

O1 Einführung

02

Information Phase



Gruppenarbeit

04 Reflexion

Kahoot- Mentimeter









1,05 Milliarden Tonnen Lebensmittel pro Jahr



Gleichzeitig hungern 733 Millionen Menschen









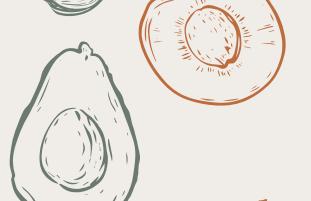


https://www.youtube.com/watch?v=xnnOmPIfgoA











"Lebensmittel retten – unsere Gesundheit & die Welt schützen"



Nachhaltige Ernährung, SDGs & Berufsbildung







Die Ziele für Nachhaltige Entwicklung





(Sustainable Development Goals, SDGs)







DIESE SIND UNSER SCHWERPUNKT





SDG 2: Kein Hunger

Global gerechten Lebensmittel Systems: das Verschwendung reduziert und Verteilung verbessert.



SDG 12: Verantwortungsvoller Konsum & Produktion



Ressourcenschonung, effiziente Produktions- und Konsumprozesse sowie Abfallvermeidung





Europa und Deutschland



Pro Kopf fallen etwa 127 kg verschwendete Lebensmittel

Rund 57 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle pro Jahr



Die Bundesregierung verfolgt das Ziel, die Lebensmittelabfälle bis 2030 zu halbieren

Ca. 11 Millionen Tonnen Lebensmittel werden jährlich weggeworfen

Diese Lebensmittel landen bei den Deutschen am meisten im Müll









Nachhaltige Ernährung



Was genau es ist?

4 Große Dimensionen

Gruppen Arbeit







- 4 Gruppen bilden sich und stellen sich in jede Ecke, um eine Rolle zu übernehmen.
- Sie sprechen über die Position, die sie in Bezug auf nachhaltige Lebensmittel einnehmen, und dann schließt sich jede Gruppe mit einem Teilnehmer aus jeder Dimension zusammen, um zu versuchen, eine für beide Seiten vorteilhafte Lösung zu finden.







Wie können sie zusammenhängen?

Besprechen

-10 minuten-







Gut essen und trinken – die DGE-Empfehlungen



https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/gut-essen-und-trinken/dge-empfehlungen/#c6782

Jetzt ein bisschen informative Recherche







Brainstorming und Lektionen gelernt, was denken wir?











Grundprinzipien:

- Mehr pflanzliche Lebensmittel: Gemüse,
 Obst, Vollkorn, Hülsenfrüchte, Nüsse
- Weniger tierische Produkte: besonders rotes Fleisch und tierische Fette
- Nachhaltige Produktion: lokal, saisonal, ökologisch bevorzugt
- Weniger Lebensmittelverschwendung
- Wasser- und Bodenressourcen schützen





Berufliche Relevanz – Rolle von Fachkräften



















Gruppenaktivität Lebensmittel retten

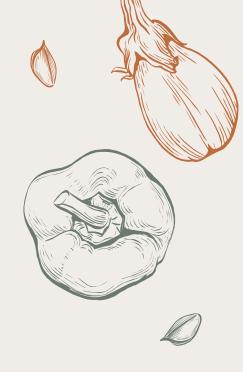
Aufgabe: In Kleingruppen ein Menü mit Resten planen

- Jede Gruppe präsentiert 1 Gericht

-----20 min—-----

Quiz- KAHOOT











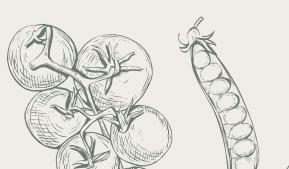


Verantwortung und Chance für die Zukunft

















Danke!





Fragen?

daniela08012006@gmail.com

IG PROJEKT : @foodcycle_fulda

+49 176 75465943



