



**Europäische Woche der Abfallvermeidung
Aktionsideen zum Thema
„Vermeidung von Lebensmittelverschwendung“
EWAV 2024: Vom 16.11. bis zum 24.11.2024
und darüber hinaus**

Die **Aktionsideen** sind nach dem Baukastenprinzip gestaltet. Sie bestehen aus einer Präsentation, die durch Hinzufügen oder Herausnehmen von Folien jeweils dem Anlass angepasst werden kann, sowie der Ideensammlung. Einige der Ideen sind auch schon in der Power-Point-Präsentation enthalten.

Für den Einsatz bieten sich an:

- kfd-Teamabende, wo zB nur ein Film als Impuls gezeigt wird
- kfd-Veranstaltungen für Mitglieder oder die Kirchengemeinde
- Dekanatsveranstaltung (auch öffentlich)
- öffentliche Veranstaltungen zus. mit anderen Gruppierungen der Ortschaft und der Region
- Frauenfrühstück zum Thema
- Podiumsdiskussion mit Fachleuten
- Umfrage bei Supermärkten und Geschäften, wie sie mit nicht mehr verkaufsfähigen Lebensmitteln umgehen
- Kann auch gekoppelt werden mit dem Thema „Verpackung“ (siehe kfd-Aktionspaket)
- ...

Das Thema ist aktuell über alle Altersstufen, so dass es auch für die Mitgliedergewinnung und öffentliche Veranstaltungen geeignet ist.

Aktionen	Anmerkungen
<p>Foodsharing https://foodsharing.de/</p> <ul style="list-style-type: none"> • Foodsaver werden • lokale foodsharing Gruppe gründen • Fairteiler organisieren und aufbauen 	<p>„Teile Lebensmittel, anstatt sie wegzuworfen!“</p>
<p>Foodsharing-Verteiler aufbauen (über https://foodsharing.de/) Fairteiler und Foodsharing gibt es schon an vielen Orten im Diözesanverband. Auf der Website gibt es eine Karte. Bei den dortigen Akteuren kann man sich Tipps holen, wie man das am effektivsten aufbaut. https://tinyurl.com/Foodsharing-Verteiler-aufbauen https://tinyurl.com/Beispiel-Balingen</p>	<p>Gerettete Lebensmittel fair-teilen Um eine gerechte Verteilung der Lebensmittel zu gewährleisten, braucht es Orte mit einem Regal oder einem Kühlschrank, die entweder rund um die Uhr oder zu geregelten Zeiten frei zugänglich sind. Hier können Menschen Lebensmittel selbstständig abgeben oder kostenfrei mitnehmen. Bei foodsharing heißt so ein Umschlagplatz für Lebensmittel „Fairteiler“. Der Fairteiler ist ein Anlaufpunkt für viele Lebensmittelretter*innen.</p>

Filmtipps

Unter dem Stichwort „Lebensmittelverschwendung“ gibt es auf den verschiedenen Video-Plattformen noch mehr

Europ. Woche der Abfallvermeidung

<https://www.youtube.com/watch?v=Mh-gFOoTYrc>

Lebensmittelverschwendung - Doku-Schlaumal

<https://www.youtube.com/watch?v=EE-wlrcE09w>

WASTE - Ein informativer Kurzfilm über den Zusammenhang von Lebensmittel- und Ressourcenverschwendung.

<https://www.youtube.com/watch?v=RukR368mQ84>

Lebensmittelverschwendung: Warum schmeißen wir so viel weg? | Galileo |

<https://www.youtube.com/watch?v=QMrAzGfxmYI>

Wie funktioniert eigentlich ein Foodsharing Fairteiler?

<https://www.youtube.com/watch?v=ePeb70nh3h0>

SELBSTEXPERIMENT: Über 1,5 Jahre To Good To Go - Geld sparen & Lebensmittel vor dem Müll retten?

<https://www.youtube.com/watch?v=ddj86s9xef4>

Too good to go? Wann Lebensmittel noch haltbar sind und wie ihr sie retten könnt | Ökochecker SWR

<https://www.youtube.com/watch?v=lvZMQsIff7Y>

Nie mehr Essen für den Müll - So retten wir Lebensmittel | Der Vorkoster | WDR

<https://www.youtube.com/watch?v=Q5ZkNcbfSWM>

Aktionsideen (Fortsetzung)	Anmerkungen
<ul style="list-style-type: none"> • Reste-Koch-Aktion 	Auch für die Öffentlichkeitsarbeit geeignet
<ul style="list-style-type: none"> • Restekochbuch in der Ortsgruppe/im Dekanat erstellen 	Ggf. mit Ringbindung verkaufsfähig machen
<ul style="list-style-type: none"> • Vortrag/Workshop „Zero Waste in der Küche“ (zB mit „Lebensmittel richtig lagern“) 	Auch für die Öffentlichkeitsarbeit geeignet
<ul style="list-style-type: none"> • Infostand auf dem Wochenmarkt „Bis zum letzten Krümel“ 	Mit kfd-Materialien
<ul style="list-style-type: none"> • Kurs/Workshop „Lebensmittel haltbar machen“ 	
<ul style="list-style-type: none"> • Abend, an dem die APP „TooGoodToGo“ vorgestellt wird 	
<ul style="list-style-type: none"> • Örtliche Läden befragen, wie sie mit übrigen Lebensmitteln verfahren 	Anregungen geben
<ul style="list-style-type: none"> • Kochkurs für Schüler:innen (zB „attraktive Pausenbrote“) 	Thema „Lebensmittelverschwendung“ in Schulen anregen
<ul style="list-style-type: none"> • „Verschwendungstagebuch“ führen 	Selbst aufschreiben oder in einem Workshop anregen
<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelrettung am Arbeitsplatz 	Betrieb, in dem gearbeitet wird, sensibilisieren, Aktionen
<ul style="list-style-type: none"> • Vortrag „Lebensmittel und Klimawandel“ 	
<ul style="list-style-type: none"> • Aktion „Kfd rettet Lebensmittel“ Lebensmittel einsammeln, kochen und an alle gegen Spende verteilen 	Zusammenarbeit mit anderen Gruppierungen vor Ort