



Bildungsworkshop Lebensmittelverschwendung und Klimawandel

Dem Verein MUT liegt es am Herzen, den jungen Generationen Bewusstsein für Umweltschutz und Nachhaltigkeit zu vermitteln. Deshalb bieten wir interessierten Schulklassen kostenlose Workshops an, bei denen wir versuchen, junge Menschen für einen sorgsameren Umgang mit unseren Lebensmitteln zu sensibilisieren und die Auswirkungen auf unser Klima aufzuzeigen.

Nach dem Grundsatz „Bildung hilft zu verstehen“ besucht das MUT-Lebensmittelteam die Schulklassen für einen ein- bis zweistündigen Workshop, individuell angepasst an das Alter der Kinder und die Vorkenntnisse. Gemeinsam wird mit den Schüler*innen über die Gründe und Probleme der Lebensmittelverschwendung diskutiert und teils spielerisch die Thematik vermittelt. Wichtig ist die Ausarbeitung von Lösungsstrategien und Handlungsspielräumen für private Haushalte. Die Kinder fungieren so auch als Multiplikatoren, da die Eltern auch von ihnen dazulernen.

Außerdem besteht die Möglichkeit von Wastecooking Veranstaltungen direkt bei uns im Vereinszentrum. Auch hier wollen wir den Kindern den richtigen Umgang mit Lebensmitteln nahelegen, die Unterschiede zwischen verdorbenen Lebensmitteln und solchen mit Schönheitsfehlern aufzeigen und gemeinsam aus geretteten Lebensmitteln ein wohlschmeckendes, gesundes Mahl zubereiten.

Dem Verein MUT liegt es am Herzen, den jungen Generationen Bewusstsein für Umweltschutz und Nachhaltigkeit zu vermitteln. Deshalb bieten wir interessierten Schulklassen kostenlose Workshops an, bei denen wir versuchen, junge Menschen für einen sorgsameren Umgang mit unseren Lebensmitteln zu sensibilisieren und die Auswirkungen auf unser Klima aufzuzeigen.

M|U|T

Nach dem Grundsatz „Bildung hilft zu verstehen“ besucht das MUT-Lebensmittelteam die Schulklassen für einen ein- bis zweistündigen Workshop, individuell angepasst an das Alter der Kinder und die Vorkenntnisse. Gemeinsam wird mit den Schüler*innen über die Gründe und Probleme der Lebensmittelverschwendung diskutiert und teils spielerisch die Thematik vermittelt.

Wichtig ist die Ausarbeitung von Lösungsstrategien und Handlungsspielräumen für private Haushalte. Die Kinder fungieren so auch als Multiplikatoren, da die Eltern auch von ihnen dazulernen. Außerdem besteht die Möglichkeit von Wastecooking Veranstaltungen direkt bei uns im Vereinszentrum. Auch hier wollen wir den Kindern den richtigen Umgang mit Lebensmitteln nahelegen, die Unterschiede zwischen verdorbenen Lebensmitteln und solchen mit Schönheitsfehlern aufzeigen und gemeinsam aus geretteten Lebensmitteln ein wohlschmeckendes, gesundes Mahl zubereiten.

- Die Workshops sind grundsätzlich KOSTENLOS, der Verein MUT freut sich aber natürlich immer über Spenden
- Ein paar Dinge sind zu beachten:
 - An Tagen, wo Workshops stattfinden, sollten die Schüler:innen möglichst keine Schularbeiten, Tests oder dergleichen haben, da dies für die Konzentration und Motivation nicht dienlich wäre
 - Die Schüler:innen sollten wegen der Workshops nicht länger als sonst in der Schule bleiben müssen
 - Während der Workshops ist die Anwesenheit einer Lehrperson erforderlich
 - Im Interesse der Mitarbeiter:innen des Verein MUT ist die Anzahl der Workshops pro Tag auf 2 limitiert
 - Die Gruppen- bzw. Klassengröße sollte jedenfalls unter 30 Kindern sein, optimal wären 15 bis 20