Project number:
2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

Wir haben etwas entdeckt

1

Sie haben bei Ihrer Bestandsaufnahme einen Bereich gefunden, bei dem Sie Verbesserungspotenzial seht. Bevor Sie eine Lösung suchen, beschreiben Sie möglichst genau, was Sie beobachtet haben.

Fragen Sie sich:

- Was ist uns aufgefallen?
- Was passiert momentan?
- Wo genau findet die Situation statt?
- Wie häufig beobachten wir sie?
- Betrifft sie uns selbst oder andere?
- Was läuft bereits gut?

Achtung! Eine Beobachtung ist noch keine Bewertung.

„Wir haben festgestellt, dass …“ ist etwas anderes als: **„Wir finden schlecht, dass …“**

Unsere wichtigste Beobachtung:

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY

Project number:
2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

Was wollen wir eigentlich wissen?

2

Sie haben eine Beobachtung gemacht. Jetzt beginnt die Recherche.

Überlegen Sie sich: Was wissen wir noch nicht? Sammeln Sie zunächst möglichst viele Fragen.

Zum Beispiel:

- Warum ist die Situation so?
- Wer ist davon betroffen?
- Wie sehen andere Menschen das?
- Wer entscheidet darüber?
- Welche Möglichkeiten gibt es?
- Was wurde bisher versucht?
- Was würde eine Veränderung bedeuten?

Ihre drei wichtigsten Fragen:

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY

Project number:
2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

Wir brauchen Hintergrundwissen

3

Sie möchten Ihr Thema besser verstehen? Suchen Sie Informationen zu:

- Ursachen
- Auswirkungen
- Zusammenhängen
- bisherigen Entwicklungen
- aktuellen Zahlen oder Fakten
- bereits bestehenden Lösungen

Versuchen Sie dabei, mehrere Quellen zu nutzen. Fragen Sie sich bei jeder Information:

- Woher kommt sie?
- Wie aktuell ist sie?
- Wer hat sie veröffentlicht?
- Welche Interessen könnte die Quelle haben?
- Gibt es andere Sichtweisen?

Suchen Sie die Informationen, die Sie bei Ihren eigenen Fragen weiterbringen.

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY

Project number:
2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

Andere Perspektiven

4

Sie betrachten das Thema aus Ihrer eigenen Perspektive. Aber wie sehen andere Menschen die Situation?

Überlegen Sie sich:

- Wer ist betroffen?
- Wer arbeitet mit dem Thema?
- Wer könnte eine andere Meinung haben?
- Wer hat andere Erfahrungen gemacht?
- Wer könnte von einer Veränderung profitieren?
- Wer könnte Nachteile sehen?

Wenn möglich: Fragen Sie Menschen direkt. Ein kurzes Gespräch kann manchmal mehr zeigen als eine lange Internetrecherche.

Wen könnten Sie fragen? Was möchten Sie von dieser Person wissen?

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY

Project number:
2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

Abfall sichtbar machen

1

Abfall entsteht in der Küche und in der Schule an vielen verschiedenen Stellen. Oft wird erst sichtbar, wie viel Abfall tatsächlich entsteht, wenn er über einen bestimmten Zeitraum gesammelt und genauer betrachtet wird.

Dabei können unterschiedliche Abfallarten eine Rolle spielen:

- Lebensmittel
- Plastik
- Papier und Pappe
- Glas
- Restmüll

Eine genaue Sortierung hilft dabei, Unterschiede zu erkennen und herauszufinden, welche Abfälle besonders häufig entstehen.

Auch eine klare Kennzeichnung von Behältern kann dabei helfen, Abfall richtig zuzuordnen. Ein gemeinsamer Blick auf die verschiedenen Abfallarten macht sichtbar, wo Unsicherheiten oder unnötiger Abfall entstehen.

Ihre Recherchefrage könnte sein:

Welche Abfälle entstehen in Ihrer Küche und Schule besonders häufig – und wo entstehen sie?

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY

Project number:
2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

WIE VIEL ABFALL WIRD EIGENTLICH WEGGEWORFEN?

2

Nicht jeder Abfall ist gleich groß oder entsteht aus demselben Grund. Besonders bei Lebensmittelabfällen lohnt es sich, genauer hinzuschauen.

Dabei kann zwischen Küchenresten und Tellerresten unterschieden werden.

Küchenreste entstehen beispielsweise beim Vorbereiten von Lebensmitteln. Dazu gehören Schalen, Abschnitte oder Teile, die bei der Zubereitung übrig bleiben.

Tellerreste entstehen dagegen, wenn zubereitete Speisen nicht gegessen werden.

Durch das Wiegen und Vergleichen der verschiedenen Abfallmengen lässt sich erkennen, wo besonders viel weggeworfen wird. Erst wenn die Mengen bekannt sind, können mögliche Ursachen genauer untersucht werden.

Ihre Recherchefrage könnte sein:

Wo entstehen in Ihrer Küche die größten Mengen an Lebensmittelabfällen – bei der Zubereitung oder auf den Tellern?

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY

Project number:
2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

WELCHER ABFALL IST AM GRÖSSTEN?

3

Nicht jeder Abfallstrom ist gleich groß. In manchen Bereichen entstehen besonders viele Lebensmittelreste, in anderen fällt vor allem Verpackungsmüll oder Restmüll an.

Ein Vergleich der verschiedenen Abfallarten kann zeigen, welcher Abfallstrom besonders groß ist. Dabei ist nicht nur die Menge interessant. Ebenso wichtig ist die Frage, warum dieser Abfall entsteht und ob er grundsätzlich vermeidbar wäre.

Wenn die Ursache bekannt ist, können unterschiedliche Möglichkeiten zur Veränderung betrachtet werden. Dabei können auch richtige Mülltrennung und das Wissen darüber, was wohin gehört, eine Rolle spielen.

Ihre Recherchefrage könnte sein:

Welcher Abfallstrom ist in Ihrer Küche und Schule am größten, warum entsteht er – und an welcher Stelle könnte sich etwas verändern?

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY

Project number:
2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

RESTE LÄNGER HALTBAR MACHEN

1

Lebensmittel müssen nicht immer sofort gegessen werden.

Durch verschiedene Methoden können Lebensmittelreste länger haltbar gemacht und vor dem Wegwerfen bewahrt werden.

Zum Beispiel:

- Fermentieren → Gemüse
- Einlegen → Gurken, Zwiebeln oder Obst
- Trocknen → Kräuter, Obst oder Gemüse
- Einmachen → Marmelade, Kompott oder Soßen

Anstatt überschüssige Lebensmittel wegzuwerfen, können sie durch verschiedene Verfahren länger genutzt werden.

Dabei können zum Beispiel folgende Fragen eine Rolle spielen:

- Welche Lebensmittel lassen sich gut haltbar machen?
- Welche Methode eignet sich für welches Lebensmittel?
- Wie lange können Lebensmittel dadurch haltbar bleiben?
- Was verändert sich durch das Haltbarmachen?
- Wie kann dadurch Lebensmittelverschwendung vermieden werden?

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY

Project number:
2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

VOM REST ZUM NEUEN GERICHT

2

Auch übrig gebliebene Speisen vom Vortag können zu einem neuen Gericht werden.

Zum Beispiel:

- Kartoffeln vom Vortag → Kartoffelpuffer
- Reis vom Vortag → gebratener Reis
- Gemüse vom Vortag → Suppe oder Auflauf
- Nudeln vom Vortag → Nudelsalat oder Nudelpfanne

So können Reste weiterverwendet werden, anstatt im Müll zu landen.

Dabei können zum Beispiel folgende Fragen eine Rolle spielen:

- Welche Speisen bleiben häufig übrig?
- Was kann aus den Resten vom Vortag entstehen?
- Welche Zutaten lassen sich miteinander kombinieren?
- Wie kann aus einem alten Gericht ein neues entstehen?
- Wie können wir dadurch Lebensmittelverschwendung reduzieren?

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY

Project number:
2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

AUS RESTEN WIRD ETWAS NEUES

3

Lebensmittel, die normalerweise weggeworfen werden, können oft noch kreativ weiterverwendet werden.

Zum Beispiel:

- Gemüseschalen → Brühe
- Schnittreste → Suppe oder Gemüsepfanne
- Altbackenes Brot → Croutons oder Semmelbrösel
- Überreife Früchte → Smoothie, Kompott oder Marmelade

Anstatt Lebensmittelreste wegzuwerfen, können daraus neue Gerichte entstehen.

Dabei können zum Beispiel folgende Fragen eine Rolle spielen:

- Welche Lebensmittelreste entstehen häufig?
- Welche Teile eines Lebensmittels werden normalerweise weggeworfen?
- Wie können Reste kreativ weiterverwendet werden?
- Welche neuen Gerichte können daraus entstehen?
- Wie lässt sich möglichst viel von einem Lebensmittel verwenden?

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY

Project number:
2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

DIE RICHTIGE PORTION FÜR JEDEN HUNGER

1

Die Menge an Essen auf einem Teller beeinflusst, wie viele Lebensmittel am Ende übrig bleiben. Wenn die Portion zu groß ist, landet häufig ein Teil des Essens im Müll. Sind die Portionen zu klein, werden Menschen möglicherweise nicht satt.

Zum Beispiel:

- Große Portion → viele Reste
- Kleine Portion → weniger Reste
- Nachnehmen → nur so viel nehmen, wie man braucht

Dabei können zum Beispiel folgende Fragen eine Rolle spielen:

Wie groß sind die Portionen normalerweise?
Bei welchen Gerichten bleiben besonders viele Reste?
Wie viel Essen brauchen unterschiedliche Personen?
Wie können Portionsgrößen flexibel angeboten werden?
Wie kann Nachnehmen dabei helfen, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden?

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY

Project number:
2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

KLEINE PORTIONEN GANZ GROSS

2

Eine kleinere Portion muss nicht weniger ansprechend oder weniger sättigend wirken. Durch eine schöne Präsentation und eine ausgewogene Zusammenstellung kann auch eine kleine Portion attraktiv und appetitlich sein.

Zum Beispiel:

- Kleinere Portion → weniger Lebensmittel auf dem Teller
- Schön angerichtet → sieht trotzdem ansprechend aus
- Ausgewogene Zutaten → macht satt
- Nachnehmen → weitere Portion bei Bedarf

Dabei können zum Beispiel folgende Fragen eine Rolle spielen:

- Wie können kleinere Portionen ansprechend angerichtet werden?
- Welche Zutaten machen eine Mahlzeit besonders sättigend?
- Wie können verschiedene Portionsgrößen angeboten werden?
- Wie können kleinere Portionen attraktiv präsentiert werden?
- Wie können Menschen selbst entscheiden, wie viel sie essen möchten?

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY

Project number:
2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

VOM TELLER ZURÜCK IN DIE KÜCHE

3

Lebensmittelverschwendung kann reduziert werden, wenn Küche und Service zusammenarbeiten. Beobachtungen und Rückmeldungen darüber, welche Speisen besonders häufig übrig bleiben, können dabei helfen, Portionsgrößen besser anzupassen.

Zum Beispiel:

- Viele Reste → Portionsgröße überprüfen
- Rückmeldungen vom Service → Küche kann reagieren
- Wenig Reste → Portionsgröße scheint passend
- Nachnehmen → zusätzliche Portion bei Bedarf

Dabei können zum Beispiel folgende Fragen eine Rolle spielen:

- Bei welchen Gerichten bleiben besonders viele Reste?
- Wie können Rückmeldungen zwischen Küche und Service ausgetauscht werden?
- Wie können Portionsgrößen regelmäßig überprüft werden?
- Wie kann Nachnehmen ermöglicht werden?
- Wie können Küche und Service gemeinsam Lebensmittelverschwendung vermeiden?

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY

Project number:
2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

ERST PLANEN, DANN EINKAUFEN

Eine gute Planung kann verhindern, dass Lebensmittel unnötig gekauft werden und später verderben. Bevor neue Lebensmittel eingekauft werden, lohnt sich ein Blick auf die vorhandenen Vorräte.

1

Zum Beispiel:

- Vorräte überprüfen → vorhandene Lebensmittel erfassen
- Speiseplan erstellen → vorhandene Lebensmittel berücksichtigen
- Einkauf planen → nur benötigte Lebensmittel einkaufen
- Vorräte aufbrauchen → Lebensmittel vor dem Verderben verwenden

Dabei können zum Beispiel folgende Fragen eine Rolle spielen:

- Welche Lebensmittel sind bereits vorhanden?
- Welche Lebensmittel müssen bald verbraucht werden?
- Wie kann ein Speiseplan auf Grundlage der vorhandenen Vorräte entstehen?
- Welche Lebensmittel müssen nachgekauft werden?
- Wie kann eine gute Planung Lebensmittelverschwendung verhindern?

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY

Project number:
2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

ORDNUNG IM LAGER

2

Eine übersichtliche und gut organisierte Lagerung hilft dabei, Lebensmittel rechtzeitig zu verbrauchen. Das FIFO-Prinzip bedeutet: First In – First Out. Lebensmittel, die zuerst eingelagert wurden, werden auch zuerst verwendet.

Zum Beispiel:

- Neue Lebensmittel → nach hinten stellen
- Ältere Lebensmittel → nach vorne stellen
- Lieferdatum → auf dem Lebensmittel notieren
- Öffnungsdatum → geöffnete Lebensmittel kennzeichnen

So bleiben ältere Lebensmittel sichtbar und werden nicht vergessen.

Dabei können zum Beispiel folgende Fragen eine Rolle spielen:

- Wo werden die verschiedenen Lebensmittel gelagert?
- Welche Lebensmittel müssen zuerst verbraucht werden?
- Wie kann das FIFO-Prinzip im Lager angewendet werden?
- Wie können Liefer- und Öffnungsdaten sichtbar gemacht werden?
- Wie kann Ordnung dabei helfen, Lebensmittel vor dem Verderben zu schützen?

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY

Project number:
2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

MINDESTHALTBARKEITS - WAS?

**Auf Lebensmittelverpackungen finden sich verschiedene Angaben zur Haltbarkeit.
Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt an, bis wann ein Lebensmittel seine typischen Eigenschaften wie Geschmack, Geruch und Konsistenz behalten soll.**

Das Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis“) wird bei leicht verderblichen Lebensmitteln verwendet. Nach Ablauf sollte das Lebensmittel nicht mehr gegessen werden.

3

Zum Beispiel:

- Mindesthaltbar bis → häufig auch danach noch genießbar
- Zu verbrauchen bis → nach Ablauf nicht mehr verzehren
- Geöffnete Lebensmittel → Öffnungsdatum beachten
- Unsichere Lebensmittel → im Zweifel nicht verwenden

Dabei können zum Beispiel folgende Fragen eine Rolle spielen:

- Was bedeutet „mindestens haltbar bis“?
- Was bedeutet „zu verbrauchen bis“?
- Welche Lebensmittel müssen besonders schnell verbraucht werden?
- Wie können geöffnete Lebensmittel gekennzeichnet werden?
- Wie kann richtiges Einschätzen der Haltbarkeit Lebensmittelverschwendung vermeiden?

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY

Project number:
2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

WO ENTSEHT VERPACKUNGSMÜLL?

1

Lebensmittel kommen häufig in unterschiedlichen Verpackungen in die Küche oder Schule. Verpackungen schützen Lebensmittel und erleichtern Transport und Lagerung. Gleichzeitig entstehen dadurch große Mengen an Abfall.

Zum Beispiel:

- Joghurtbecher → Plastik
- Konservendose → Metall
- Müsliverpackung → Papier und Kunststoff
- Getränkeflasche → Glas oder Plastik

An verschiedenen Stellen kann überprüft werden, welche Verpackungen wirklich notwendig sind.

Dabei können zum Beispiel folgende Fragen eine Rolle spielen:

- Welche Verpackungen fallen in der Küche und Schule besonders häufig an?
- Aus welchen Materialien bestehen sie?
- Welche Verpackungen sind notwendig?
- Auf welche Verpackungen könnte verzichtet werden?
- Wie kann Verpackungsmüll reduziert werden?

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY

Project number:
2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

MEHRWEG STATT EINWEG

2

Viele Verpackungen und Behälter werden nur einmal verwendet und anschließend weggeworfen. Wiederverwendbare Behälter können dabei helfen, Verpackungsabfälle zu vermeiden.

Zum Beispiel:

- Einwegverpackung → Mehrwegbehälter
- Plastiktüte → Stoffbeutel
- Einwegbecher → Mehrwegbecher
- Kleine Einzelpackungen → Großgebinde

Auch Mehrwegsysteme können genutzt werden, bei denen Behälter zurückgegeben, gereinigt und erneut verwendet werden.

Dabei können zum Beispiel folgende Fragen eine Rolle spielen:

- Welche Einwegverpackungen werden besonders häufig verwendet?
- Welche Verpackungen können durch Mehrweg ersetzt werden?
- Wann sind Großgebinde sinnvoll?
- Welche Behälter können mehrfach verwendet werden?
- Wie können Mehrwegsysteme in Küche und Schule eingesetzt werden?

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY

Project number:
2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

WENIGER VERPACKUING - MEHR KREISLAUF

Verpackungsabfälle können nicht nur vermieden, sondern teilweise auch sinnvoll wiederverwendet werden.

Auch die Auswahl der Lebensmittel kann dabei eine Rolle spielen. Regionale und saisonale Produkte sind häufig ohne aufwendige Verpackungen erhältlich.

3

Zum Beispiel:

- Glas → Aufbewahrungsbehälter
- Dosen → zur weiteren Aufbewahrung nutzen
- Pappe → für kreative Zwecke wiederverwenden
- Regionale Produkte → häufig unverpackt erhältlich
- Saisonale Produkte → frisch und oft ohne zusätzliche Verpackung

Dabei können zum Beispiel folgende Fragen eine Rolle spielen:

- Welche Verpackungen können wiederverwendet werden?
- Wie können Verpackungsmaterialien sinnvoll weitergenutzt werden?
- Welche Lebensmittel gibt es unverpackt?
- Welche regionalen und saisonalen Produkte können ausgewählt werden?
- Wie können wir Verpackungsabfälle langfristig vermeiden?

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY