

# School Lunch goes digital: anklicken, mitmachen und zu Hause Lebensmittelretter\*in werden

Ein Workshop über den Wert unserer Lebensmittel für Lebensmittelretter\*innen zu Hause ab 6 Jahren.

Allein in Deutschland werden jährlich rund 18 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Das ist uns viel zu viel, deswegen setzen wir uns gegen Verschwendung und für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln ein. Weil Essen Bildungssache ist, engagieren wir uns seit April 2018 als Bildungspartner für Berliner Grundschulen und haben im Bildungsprojekt schon knapp 2000 Schüler\*innen zu Lebensmittelretter\*innen ausgebildet.

Das Angebot ist nun auch online verfügbar. In der Workshopreihe können Schüler\*innen ab 6 Jahren zu Hause oder im Klassenverband die Ausbildung zur/zum Lebensmittelretter\*in absolvieren. Die Reihe ist in 3 Teile unterteilt:

## **Workshop 1: Der Wert der Nahrung:**

In dem Video erfahren Schüler\*innen wie wertvoll unsere Nahrung ist. Mit Hilfe eines Quiz werden Fakten zu Lebensmittelverschwendung vermittelt, bevor die aufwendige Produktion und die dafür notwendigen Ressourcen eines Müslis dargestellt werden. Abschließend stellen die Kinder ihr eigenes klimafreundliches Müsli zusammen.

<https://www.youtube.com/watch?v=PD9GbC21b9A&t=1s>

## **Workshop 2- Ursachen von Lebensmittelverlusten im Haushalt:**

In dem 2 Teil werden anhand einer kleinen Forscherexpedition in der eigenen Küche die Ursachen für Lebensmittelverschwendung im Haushalt erarbeitet und Tipps zur Vermeidung von Verlusten gegeben.

<https://www.youtube.com/watch?v=GnhYt1HCsyw>

## **RESTLOS GLÜCKLICH e. V.**

Wilhelm-Kabus-Straße 24  
10829 Berlin  
[hallo@restlos-gluecklich.berlin](mailto:hallo@restlos-gluecklich.berlin)

1. Vorsitzende: Leoni Beckmann  
2. Vorsitzende: Mai Vu

Registergericht: Amtsgericht Charlottenburg,  
Registernummer: VR 34594 B

### **Workshop 3: Kreative Resteverwertung:**

Im letzten Video der Workshopreihe zeigen wir den Schüler\*innen wie wir Lebensmittel retten, warum Lebensmittel im Supermarkt aussortiert werden und wie sie kreativ weiterverwertet werden können. Dazu gibt es ein kleines Experiment und eine Anleitung zu einem klassischen Resterezept: dem Brotsalat.

<https://www.youtube.com/watch?v=oGf-8PFoeTc>

### **Über den Verein und das Projekt:**

Unser gemeinnütziger Verein RESTLOS GLÜCKLICH engagiert sich für mehr Wertschätzung und bewussten Konsum von Lebensmitteln. Wir leisten Bildungsarbeit in Projekten, bei unseren Mitmach-Aktionen und in einzelnen Workshops. Wir sensibilisieren Kinder und Erwachsene für einen nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln in der Küche und setzen uns damit aktiv gegen Lebensmittelverschwendung ein.

In unseren School Lunch Workshops machen wir den Wert unserer Nahrung erlebbar und sensibilisieren die Kinder auf diese Weise für einen nachhaltigen Umgang mit ihrem Essen. In spielerischen Einheiten vermitteln wir den Kindern, welchen Einfluss das aufwendige Produzieren von Lebensmitteln und das eigene Konsumverhalten auf unsere Umwelt hat. Anhand ganz konkreter Beispiele aus dem Alltag beim Einkaufen, Zubereiten und Essen wird aufgezeigt, dass es jedem Einzelnen möglich ist, sich nachhaltiger zu ernähren. Beim beliebten Kühlschrankspiel lernen die Kinder, wie man Lebensmittel am besten lagert, damit sie länger frisch bleiben. Das Wissen über die richtige Lagerung und Tipps und Tricks der nachhaltigen Verwertung tragen die Kinder mit nach Hause und bereichern damit die ganze Familie.

### **RESTLOS GLÜCKLICH e. V.**

Wilhelm-Kabus-Straße 24  
10829 Berlin  
[hallo@restlos-gluecklich.berlin](mailto:hallo@restlos-gluecklich.berlin)

1. Vorsitzende: Leoni Beckmann  
2. Vorsitzende: Mai Vu

Registergericht: Amtsgericht Charlottenburg,  
Registernummer: VR 34594 B