



Bündnis „Wir retten Lebensmittel“

Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten hat in Zusammenarbeit mit dem Kompetenzzentrum für Ernährung das Ernährungsbildungsprojekt „Lebensmittel-Freunde“ konzipiert.

Die Idee dazu entstand im Rahmen des Bündnisses „Wir retten Lebensmittel“. Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten gründete dieses Bündnis 2016 mit dem Ziel, die Verschwendung von Lebensmitteln zu bekämpfen.

Das Bildungsmaterial steht allen Grundschulen (über die online-Plattform mebis), Bildungseinrichtungen und Multiplikatoren für den Einsatz im Unterricht, an Projekttagen oder in Projektwochen zur Verfügung.

Ihre Ansprechpartner in der Region

Auskünfte erteilen die 32 Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten: www.stmelf.bayern.de/aemter



IMPRESSUM

Kompetenzzentrum für Ernährung – KERN
an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft
Am Gereuth 4, 85354 Freising
Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach
poststelle@kern.bayern.de | www.kern.bayern.de

Das Kompetenzzentrum für Ernährung – KERN ist eine Einrichtung im Geschäftsbereich des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Stand: April 2022
Redaktion: KERN – Bereich Ernährungsinformation und Wissenstransfer
Bildnachweis: Christian Schwier/AdobeStock (Titel), Judith Schmidhuber/ StMELF, Agentur Tigertatze, Kassel (Illustrationen)

Dieser Code bringt Sie direkt zur Internetseite:
www.ernaehrung.bayern.de



Land.Schafft.Bayern



Ernährungsbildung in der Grundschule

Wir sind Lebensmittel- Freunde!

Mach mit beim
Lebensmittelretter-
Führerschein



Wir sind Lebensmittel-Freunde!

Mach mit beim Lebensmittelretter-Führerschein



Es ist viel zu viel!

Ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel landet im Müll. Jedes Jahr gehen in Deutschland etwa 12,7 Millionen Tonnen Lebensmittel durch Landwirtschaft, Industrie, Handel und Haushalte verloren.



Allein im Privathaushalt landen pro Person und Jahr in Deutschland zwei volle Einkaufswagen mit Lebensmitteln im Müll. Das entspricht einem Wert von rund 230 Euro.

Dabei ist ein Großteil dieser Lebensmittelverluste vermeidbar durch bessere Planung des Einkaufs, richtige Lagerung, bessere Kenntnisse zur Haltbarkeit und Verzehrbarkeit von Lebensmitteln sowie den Umgang mit Resten.



Mit dem Projekt „Lebensmittelfreunde“ lernen die Schülerinnen und Schüler bereits frühzeitig einen verantwortungsvollen und wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln kennen.

Das Besondere am Projekt

- > Zielgruppe: 2. und 3. Klassen der Grundschule
- > Kindgerechte Wissensvermittlung
- > Enthält praktische Übungen und kleine Experimente
- > Setzt konkret den LehrplanPLUS um
- > Im Pilotprojekt erprobt



In gemeinsamer Mission

Mit dem Bildungsmaterial „Lebensmittel-Freunde“ erleben die Kinder altersgerecht den Weg von Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette.

Sie erfahren, warum Lebensmittel weggeworfen werden und wie sie selbst das Wegwerfen von Lebensmitteln durch einfache Tipps und Tricks verhindern können. Unterstützt werden die Kinder dabei von „Prinz Köstlich“, seiner Freundin „Hmmebeere“ und seinem Freund „Supersalat“. Gemeinsam werden sie so zu echten Profis in Sachen Lebensmittelwertschätzung.

Der Weg zum Lebensmittelfreund!

Sechs Module

1. Wertschöpfungskette
2. Lebensmittelverschwendung
3. Verantwortungsbewusstes Einkaufen
4. Richtige Lagerung
5. Resteverwertung
6. Haltbarkeit und Genießbarkeit

Jeder Block beginnt mit einer kurzen Einführung in das Thema, gefolgt von Aufgaben, die die Schülerinnen und Schüler gemeinsam in der Klasse oder in Kleingruppen bearbeiten können. Die Lehrkräfte erhalten mit den beigefügten Lösungsvorschlägen eine Hilfestellung für die Besprechung und Ergebnisicherung im Anschluss.