



Homeschooling, Webinare, Podcasts – die Initiative „Wirf mich nicht weg!“ gegen Lebensmittelverschwendung geht in der Corona-Krise neue, digitale Wege

Auch während der Corona-Krise bleibt das Thema Lebensmittelverschwendung ein weltweit schwerwiegendes Problem. Laut Welthungerhilfe¹ werden jedes Jahr weltweit rund 1,3 Milliarden Tonnen Essen weggeworfen. Damit landet ein Drittel aller produzierten Lebensmittel im Müll. Gleichzeitig hungern auf der Welt 821,4 Millionen Menschen. Das entspricht ca. 11 Prozent der Weltbevölkerung. In Deutschland wirft laut Welthungerhilfe jeder von uns pro Jahr ca. 55 Kilogramm Essen in den Müll. Das Regionale Umweltbildungszentrum Hollen e.V. geht bereits seit mehreren Jahren gegen das Problem vor. Mit dem Bildungsprojekt „Wirf mich nicht weg! – Lebensmittel wertschätzen lernen“ will das Umweltzentrum in modellhaften Unterrichtseinheiten auf spielerische Weise über das Thema informieren und so die Wertschätzung von Lebensmitteln bei Kindern der 3. und 4. Schulklassen erhöhen. Seit 2015 fördert Toppits® die bundesweite Initiative. Seitdem wurden kostenlose Unterrichtsmaterialien erstellt und an über 200 Schulen mehr als 7.000 Kinder erreicht.

Interaktives Material für „Homeschooling“ und Angebot zum Webinar

Seit der Corona-Krise sind die Schulbesuche der Initiative nicht mehr möglich. Es landen aber immer noch zu viele Lebensmittel in der Tonne. „Es ist sehr schade, dass wir die Schulen nicht mehr besuchen können. Gerade vor den Sommerferien haben wir immer mit besonders vielen Klassen in ganz Deutschland gearbeitet. Auch unsere Zero-Waste-Kochkurse mussten wir absagen, genauso wie unsere Infostände auf Messen und Veranstaltungen,“ sagt Claudia Kay, Projektleiterin von „Wirf mich nicht weg!“ Um auch während der Corona-Krise über das Thema zu informieren, hat das Projektteam die Zeit genutzt und sich digitale Alternativen überlegt. So steht Lehrkräften auf der Homepage wirf-mich-nicht-weg.de nun umfangreiches Material aus interaktiven Arbeitsblättern, Videos und Online-Spielen zur Verfügung, das nicht nur im Schulunterricht, sondern auch zu Hause verwendet werden kann, um Kindern spielerisch zu zeigen, dass Lebensmittel wertvoll sind und nicht in die Tonne gehören. Wer eine zusätzliche Einführung in das Thema und eine fachgerechte Anleitung zur Verwendung der Materialien nutzen möchte, kann an einem neu entwickelten Webinar teilnehmen und in den Austausch mit den Experten vom Umweltzentrum gehen.

Social Media-Präsenz steigern und neue Zielgruppen ansprechen

Darüber hinaus hat die Initiative einen eigenen Podcast gestartet. Alle zwei Wochen können sich Interessierte über einen neuen Beitrag freuen, in dem auf unterhaltende Art und Weise über die verschiedenen Facetten des Themas Lebensmittel wertschätzen gesprochen und informiert wird. Zahlen, Daten, Fakten, Gründe für Lebensmittelverschwendung sowie Tipps und Tricks, damit das Essen nicht in der Tonne landet können auf der Homepage wirf-mich-nicht-weg.de, bei Spotify,

¹ <https://www.welthungerhilfe.de/aktuelles/blog/lebensmittelverschwendung/>

Youtube oder iTunes abgerufen werden. Wer sich auch visuell über das Thema Lebensmittelverschwendung informieren möchte, kann dies auf dem Youtube-Kanal sowie auf dem Instagram-Kanal der Initiative „Wirf mich nicht weg!“ tun. Von Zero-Waste-Rezepten bis hin zu Anleitungen zum Anbauen von Gemüse gibt es hier viele Tipps und Tricks, wie Lebensmittel im Alltag mehr wertgeschätzt werden. „Wir haben unsere Präsenz in den sozialen Medien seit der Corona-Krise stark ausgebaut und sehen die Krise als Chance, um nicht nur unsere Kernzielgruppe, Lehrer und Grundschul Kinder, sondern auch andere Menschen für das Thema zu sensibilisieren und die Wertschätzung für Lebensmittel zu steigern“, sagt Claudia Kay.

Regionales Umweltbildungszentrum Hollen e.V.

Das Umweltzentrum Hollen ist eine außerschulische Bildungseinrichtung zur Förderung der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE). Seit 1996 bietet es im Ortsteil Hollen der Gemeinde Ganderkesee, Umweltbildungsunterricht mit den Schwerpunkten Ernährung und Landwirtschaft, Wald und Natur, Energiesparen sowie Naturwissenschaften an. Seit 2012 beschäftigt sich das Umweltzentrum mit dem Thema Lebensmittelverschwendung.

Toppits®

Frischhalten, Einfrieren, Backen, Zubereiten: Die Marke Toppits® steht für ein breites Produktportfolio, das unentbehrliche Helfer für den Haushalt bietet. Ob Alufolie, Frischhaltefolien, Gefrierbeutel, Back-Alufolien, Muffinformen, Grillpfannen, Butterbrotbackpapier, Eiskugelbeutel oder Bratschläuche: Toppits® hat den Haushalt mit vielen innovativen Produkten revolutioniert. Heute ist die Marke geprägt durch Qualität, Zuverlässigkeit, Innovationskraft und Nachhaltigkeit. Toppits® gehört zur Cofresco Frischhalteprodukte GmbH & Co. KG, eine Tochter der Melitta Gruppe mit Sitz in Minden. Weitere Informationen unter www.toppits.de.

Weitere Informationen zu der Initiative gegen Lebensmittelverschwendung finden Sie auf <https://www.wirf-mich-nicht-weg.de/>.

Materialien zum Homeschooling: <https://www.wirf-mich-nicht-weg.de/homeschooling.html>

Podcast: <https://www.wirf-mich-nicht-weg.de/wirf-mich-nicht-weg-dein-podcast.html> (Website)
<https://open.spotify.com/show/4CHBU1eHgws60iufpHIRJH> (Spotify)

Instagram: <https://www.instagram.com/wirfmichnichtweg/>

Youtube: https://www.youtube.com/channel/UC3IxNTU2vz_eRNrjeFOGRWA

Kontakt:

Melitta Group Management GmbH & Co. KG
Tanja Wucherpfennig
Leiterin interne und externe Kommunikation
Tel: +49 571/4046-281
E-mail: tanja.wucherpfennig@melitta.de