

Termin

Mittwoch, 29. Mai 2019

Tagungsort

Anne-Frank-Berufskolleg
Manfred-von-Richthofen-Str. 39
48145 Münster



Ausrichter

Stadt Münster - Amt für Grünflächen, Umwelt und Nachhaltigkeit

Leitung

Sarah Heinlein, Stadt Münster

Anmeldung und Infos

Sarah Heinlein
0251 - 492 6750
heinlein@stadt-muenster.de

Anmeldeschluss ist der 24. Mai 2019

Bitte teilen Sie uns zwei Workshops mit, an denen Sie teilnehmen möchten. Die Teilnahme ist kostenlos.

Anfahrt

Die Anfahrt zum Anne-Frank-Berufskolleg mit dem Fahrrad oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln finden Sie unter: www.anne-frank-berufskolleg.de

Zusammenarbeit

Das BNE-Modul findet zusammen statt mit:

fairTeilBAR e.V. Münster



Einfach ganz Anders



Abfallwirtschaftsbetriebe Münster



Das Amt für Grünflächen, Umwelt und Nachhaltigkeit der Stadt Münster und die NABU-Münsterland-gGmbH arbeiten gemeinsam im BNE-Regionalzentrum Münster.



Gefördert vom

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



BNE - Modul „Lebensmittel: retten, schmecken und verwerten“

29. Mai 2019, Münster



Diese Veranstaltung kann im Rahmen der Kampagne Schule der Zukunft – Bildung für Nachhaltigkeit 2016 – 2020 als BNE-Modul angerechnet werden.



Amt für Grünflächen,
Umwelt und
Nachhaltigkeit



Zum Thema

Elf Millionen Tonnen Lebensmittel werden in Deutschland jedes Jahr weggeworfen. Ein großer Teil davon wäre vermeidbar. Die Produktion, der Transport und die Entsorgung von Lebensmitteln haben große Auswirkungen auf unsere Umwelt. Deutschland hat sich dem Ziel der Vereinten Nationen verpflichtet, die Lebensmittelverschwendung zu halbieren und die Lebensmittelabfälle entlang der Kette von Produktion bis Endverbraucher zu verringern. Dafür wesentlich ist, dass das gesellschaftliche Bewusstsein für den Wert der Lebensmittel steigt.

Programm

9.15 Uhr - **Eintreffen und Kaffeerrunde**

9.30 Uhr - **Begrüßung und Einführung in das Thema**

09.45 Uhr - **Impulsvortrag – Faire Lebensmittel**
Sarah Heinlein (Stadt Münster)

10.15 Uhr - **Impulsvortrag – Projekt „Lebensmittelrettung in der Schule“**
Frau Riethmüller (Wilhelm-Hittorf-Gymnasium, Münster)

10.45 Uhr - **Workshops I**

12.30 Uhr - **Mittagspause inkl. Verpflegung**

13.30 Uhr - **Workshops II**

15.15 Uhr - **Abschlussrunde**

15.30 Uhr - **Ende der Veranstaltung**

Workshops

Vormittags und nachmittags finden dieselben drei Workshops parallel statt. Bitte entscheiden Sie sich für zwei Workshops und teilen uns Ihre Auswahl mit.



Workshop 1: „leaf to root“ (fairTEILBAR)

Ganz nach dem Motto "Schnippelabfälle vermeiden - Lebensmittel retten!" zeigt die fairTEILBAR Münster in einem Mix von Theorie mit viel Praxis, was sich aus Grün, Schale und Kern noch Leckeres zaubern lässt. Gemeinsam sollen darüber hinaus konkrete Methoden zur Umsetzung in der eigenen beruflichen Praxis entdeckt und erarbeitet werden.

Workshop 2: „Bioabfall! Da geht dir ein Licht auf!“ (AWM)

Trotz bewusstem Umgang mit Lebensmitteln fallen dennoch manchmal Reste an. Deren richtige Entsorgung sowie die sinnvolle Weiterverarbeitung sind dann wichtige Schritte, um Stoffkreisläufe möglichst effizient und ressourcensparend zu schließen. Im Workshop lernen die Teilnehmenden, wie Bioabfälle speziell in Münster verwertet werden. Sie erhalten Antworten auf die Fragen:

Was darf in die Biotonne? Warum haben Störstoffe in der Biotonne gravierende Folgen? Und was wird eigentlich aus dem Inhalt der Biotonne? Ergänzend dazu werden die pädagogischen Angebote der AWM für Schulen und Kitas rund um den Zusammenhang von Abfall, Energie und Klima vorgestellt. Ausgewählte Methoden und Angebote (bzw. Lernstationen) zur Vermittlung der Thematik in Schulen und Kitas werden zusammen ausprobiert.

Workshop 3: „Lebensmittel global“ (Einfach ganz Anders)

Lebensmittel landen auf unserem Tisch, doch wo kommen sie her und was ist ihnen auf dem Weg zu uns schon alles begegnet? Wie wirken sich unsere Essgewohnheiten auf die Umwelt und Lebensbedingungen anderer Menschen auf der Welt aus? Wir sprechen über Treibhausgas-Emissionen, fairen Handel, leere Supermärkte und attraktive Alternativen. Dann erkunden wir verschiedene Methoden, um diese Themen auf (inter-)aktive Weise in den Unterricht zu integrieren.

