



**Ein nachhaltiges Schülerprojekt gegen  
Lebensmittelverschwendung**

# Das Problem

10,9M

**Tonnen Abfall**

Jährliche Lebensmittelabfälle  
in Deutschland

60%

**Vermeidbar**

Anteil der Abfälle aus  
privaten Haushalten

**Hauptursachen**

- Zu viel ohne Planung eingekauft
- Falsche Lagerung der Produkte
- Missverständnisse beim MHD
- Wertschätzung von Lebensmitteln fehlt

# Warum ist das wichtig?



## Ökologisch

Verschwendung von  
Wasser, Energie, etc.



## Ökonomisch

Vermeidbare Kosten für  
Haushalte, Handel und  
Gesellschaft

# Unsere Lösung

Lebensmittel kurz vor Ablauf des MHD → frische Waffeln

01

---

## Sensibilisierung

Bewusstsein für  
Lebensmittelwert schaffen

02

---

## Praxis

Nachhaltigkeit konkret erleben

03

---

## Bildung

Wirtschaftliche Kompetenzen  
entwickeln

# Zielgruppe und Orte

## Primäre Zielgruppe

Schülerinnen und Schüler sowie das schulische Umfeld

- Offen für neue Konzepte
- Interesse an Nachhaltigkeit
- Direkter Zugang möglich

## Orte

- bei schulischen Veranstaltungen
- Wittstocker Marktplatz

# Was macht uns besonders?

## Praxis + Pädagogik

Nachhaltigkeit wird konkret erlebbar gemacht

## Ressourcenverantwortung

Wertschätzung von Lebensmitteln wird gefördert

# Marktumfeld Wittstock/Dosse

## Chancen



### Wachsendes Interesse

Nachfrage nach nachhaltigem Konsum steigt



### Schulische Unterstützung

Hohe Bereitschaft für umweltbezogene Initiativen im Bildungsbereich



### Kein direkter Wettbewerb

Ergänzendes Angebot mit sozialem Mehrwert

## Herausforderungen

### Hygienevorgaben

Strenge Einhaltung rechtlicher Standards erforderlich

### Vorbehalte

Skepsis gegenüber MHD-nahen Produkten durch Aufklärung begegnen

# Umsetzungsschritte



## Hygieneschulung

Absolvierung beim Gesundheitsamt Neuruppin



## Lebensmittelquellen

Kooperation mit REWE (Ansprechpartner: Hr. Weiß), private Haushalte



## Prüfung & Verarbeitung

Sensorische Kontrolle der Zutaten, sichere Verarbeitung



## Kalkulation

Mengenplanung, Zeit- und Ablaufplan, kostendeckende Preise



# Kontaktinformationen

Adrian Thienelt

Marco Schiffmann

Gmail: [thieneltadrian@gmail.com](mailto:thieneltadrian@gmail.com)

Gmail: [Marcoschiffmann6@gmail.com](mailto:Marcoschiffmann6@gmail.com)