



**Ein nachhaltiges Schülerprojekt gegen  
Lebensmittelverschwendungen**

# 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

Verschwendungen 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

Gmail: thieneltadrian@gmail.com

Marco Schiffmann

Gmail: Marcoschiffmann6@gmail.com