NACHRICHTEN
Österreich

Lebensmittel retten: Workshop in Wiesbaden zeigt wie!

Workshop zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen am 27. November 2024 in Wiesbaden. Teilnahme kostenlos, Anmeldung erforderlich.

Bahnhofstr. 36, 65185 Wiesbaden, Deutschland - Ein Workshop, der die Rettung von Lebensmitteln zum Ziel hat, wurde abgesagt! Der Grund? Es kamen nicht genügend Anmeldungen. Ein herber Rückschlag für alle, die sich für nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln interessieren. Ursprünglich sollte der Workshop „Genießen statt verschwenden – Lebensmittel retten im Alltag“ am 27. November 2024 in der Beratungsstelle Wiesbaden stattfinden. Hier wollten Experten der Verbraucherzentrale Hessen und des Umweltladens der Stadt Wiesbaden wertvolle Tipps geben, wie man Lebensmittelabfälle reduzieren kann.

Lebensmittelverschwendung ist ein großes Problem! Viele kennen das: Ein Laib Brot wird schimmelig, der Joghurt überschreitet das Mindesthaltbarkeitsdatum, oder die Tomate wird weich. Doch was kann man tun, um diese Lebensmittel zu retten? Luane Schober, die Referentin des Workshops, wollte den Teilnehmern zeigen, wie man bewusster mit Lebensmitteln umgeht und wertvolle Tipps für Einkauf, Lagerung und Zubereitung geben. „Diese Fragen möchten wir klären und im gemeinsamen Gespräch mit den Teilnehmenden aufzeigen, wie wir Lebensmittelabfälle vermeiden können“, so Schober.

Wichtige Details zum Workshop

Der Workshop sollte am Mittwoch, den 27. November 2024, von 18.00 bis 19.30 Uhr in der Verbraucherzentrale Hessen, Bahnhofstr. 36, 65185 Wiesbaden stattfinden. Die Teilnahme war kostenfrei, jedoch war eine Anmeldung bis zum 21. November 2024 erforderlich. Interessierte konnten sich telefonisch unter (0611) 37 80 81 oder (0611) 31 36 00 oder per E-Mail an wiesbaden@verbraucherzentrale-hessen.de anmelden.

Details	
Ort	Bahnhofstr. 36, 65185 Wiesbaden, Deutschland

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at