

EDEKA und Schulen: Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung!

EDEKA Minden-Hannover und das IQB stärken mit Schulprojekten das Bewusstsein für Lebensmittelrettung in Neukölln und Berlin.



Neukölln, Deutschland - In einem wegweisenden Schritt haben das Institut zur Qualitätsentwicklung im Bildungswesen (IQB) der Humboldt-Universität zu Berlin und die EDEKA Minden-Hannover eine Kooperation begonnen, um das Thema Lebensmittelverschwendung gezielt anzugehen. In den letzten zwei Wochen besuchten Schüler der dritten und vierten Klassen verschiedene EDEKA-Märkte in Berlin und führten im Rahmen ihrer Unterrichtseinheit „Lebensmittelrettung und Lebensmittelkompetenz“ umfangreiche Recherchen durch. Dabei wurden die Schülerinnen und Schüler in Gruppen aktiv und sprachen mit Marktmitarbeitern sowie Kunden über die zentrale Frage: Welche Lebensmittel landen im Müll, und was kann getan werden, um dies zu verhindern? Diese Erkenntnisse

hielten sie in einem selbstgestalteten „Entdecker-Heft“ fest. An dieser Initiative beteiligten sich unter anderem die Gemeinschaftsschule Campus Efeuweg und die Christian-Morgenstern-Schule, wie **Gabot.de** berichtete.

Engagement gegen Lebensmittelverschwendung

Das Engagement von EDEKA Minden-Hannover geht über die schulische Zusammenarbeit hinaus. Laut **Fleischnet.de** werden bereits zahlreiche Maßnahmen ergriffen, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren. So setzen die Märkte auf effiziente Logistik und hohe Lieferfrequenzen, um das Sortiment an die jeweilige Nachfrage anzupassen. Zudem werden Produkte, die optisch nicht perfekt sind, häufig verarbeitet und in Form von Smoothies oder in Salatbars angeboten. Ein besonderer Fokus liegt auch auf der Abgabe von Lebensmitteln, die kurz vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums stehen, zu stark reduzierten Preisen sowie auf der Spende noch genussfähiger Waren an lokale Tafeln und Suppenküchen. Diese Ansätze tragen maßgeblich dazu bei, die Lebensmittelverschwendung zu minimieren und die Sensibilität für einen verantwortungsvollen Umgang mit Nahrungsmitteln zu schärfen.

„Wir möchten die Schüler als zukünftige Verbraucher für dieses wichtige Thema sensibilisieren“, erklärt Mathias Pinnow, Geschäftsführer bei der EDEKA Minden-Hannover. Diese Initiative zeigt, wie Bildung und unternehmerisches Handeln Hand in Hand gehen können, um Lösungen gegen eines der drängendsten Probleme der heutigen Zeit – die Lebensmittelverschwendung – zu finden und aktiv anzugehen.

Details	
Vorfall	Umwelt
Ort	Neukölln, Deutschland
Quellen	• nag-news.de

Details

- www.gabot.de
- fleischnet.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at