

Organisatorische Hinweise

Leitung

Nicoline Henkel, Umweltschutzamt Kiel und Zukunftsfähiges Schleswig-Holstein - Förderung der Bildung für nachhaltige Entwicklung e. V., Flintbek, Dr. Ina Walenda, NaturFreunde Deutschlands, Landesverband Schleswig-Holstein e. V., Ernährungsrat Kiel

Datum und Ort

Mittwoch, 18. Mai 2022, Kieler Rathaus, Ratssaal, Eingang Waisenhofstraße, 24103 Kiel

Teilnahmekreis

Verbraucherinnen und Verbraucher, Abfallwirtschaftsbetriebe in Schleswig-Holstein

Teilnahmebeitrag

Ein Teilnahmebeitrag wird nicht erhoben. Die Veranstaltung wird durch Zukunftsfähiges Schleswig-Holstein - Förderung der Bildung für nachhaltige Entwicklung e. V. getragen.

Zukunftsfähiges Schleswig-Holstein - Förderung der Bildung für nachhaltige Entwicklung e. V., www.zukunft-sh.de

Anerkannte Fortbildung

- Zertifizierte Natur- und Landschaftsführer/-innen, Kräuterkundige

Anmeldung

Ihre Anmeldung richten Sie bitte **schriftlich** unter Angabe der **Veranstaltungsnummer 2022-50** an das

Bildungszentrum für Natur, Umwelt und ländliche Räume des Landes Schleswig-Holstein

Hamburger Chaussee 25 | 24220 Flintbek | Fax: 04347 704-790

E-Mail: anmeldung@bnur.landsh.de

Online: www.schleswig-holstein.de/bnur

Das Anmeldeformular und die Teilnahmebedingungen finden Sie hier:

- Anmeldung: <https://bit.ly/3rIr36C>
- Teilnahmebedingungen: <https://bit.ly/2KbPQbZ>

Mit Ihrer Anmeldung erkennen Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen an. Sie erhalten kurz vor der Veranstaltung die Seminarbestätigung.



Fotos: pexels, Stefan Polte, ideefix

Lebensmittel – Warum werfen wir so viel weg?



Mittwoch, 18. Mai 2022, ab 17 Uhr, Kieler Rathaus, Eingang Waisenhofstraße

Lebensmittel – Warum werfen wir so viel weg?

Schätzungsweise 30 Prozent der weltweiten Treibhausgase hängen mit unserer Ernährung zusammen. Unsere Ernährung ist in erheblichem Maße für unser Klima mitverantwortlich. Für die Erzeugung von Lebensmitteln werden wertvolle Rohstoffe verbraucht und die Umwelt wird mit Schadstoffen und Emissionen belastet.

Umso unverständlicher erscheint es, dass in Deutschland laut aktuellen Zahlen des Umweltbundesamtes rund 75 Kilogramm Lebensmittel pro Jahr und Person im Müll entsorgt werden: Wer wirft wie viel weg – lässt sich das ändern?


17:00 Uhr Markt der Möglichkeiten
mit praktischen Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung im Foyer vor dem Ratssaal

18:00 Uhr Begrüßung
Doris Grondke, Stadträtin für Stadtentwicklung, Bauen und Umwelt, Landeshauptstadt Kiel
Wolfgang Vogel, Vorsitzender Zukunftsfähiges Schleswig-Holstein - Förderung der Bildung für nachhaltige Entwicklung e. V. (Zukunft SH)

Lebensmittelentsorgung in Privathaushalten – Untersuchungen in Schleswig-Holstein
Prof. Dr. Ulrich Jürgens, CAU zu Kiel, Geographisches Institut, Arbeitsgruppe Stadt- und Bevölkerungsgeographie

19:00 Uhr Kurzvorträge zu lokalen Projekten

- Levke Schwanz, Verbraucherzentrale Schleswig-Holstein e. V.
- Selina Kahl, Umweltschutzamt, Zero Food Waste
- Dr. Ina Walenda, Ernährungsrat Kiel

19:30 Uhr Welche Vorschläge haben Sie, um in Kiel Lebensmittelverschwendung zu vermeiden?
Gespräche bei Getränken und einem Imbiss 

21:30 Uhr Ende der Veranstaltung

Nach den Vorträgen öffnet noch einmal der Markt der Möglichkeiten mit praktischen Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

Wir möchten Sie bitten, Ihre Lieblingsrezepte für Reste für ein zukünftiges Zero-Waste-Kochbuch mitzubringen

