



# Food Waste Workshop

## Worum geht es?

Save Food, Fight Waste – im Rahmen dieses Workshopangebotes möchten wir Jugendlichen die Probleme von Lebensmittelverschwendung näherbringen und gemeinsam mit ihnen Möglichkeiten erarbeiten, wie sie Lebensmittelressourcen einsparen können, um dadurch weniger Müll produzieren.

- Wo entsteht Lebensmittelabfall?
- Wie kann er verhindert werden?
- Wie kann man im privaten Haushalt weniger verschwenden?
- Extra: Praktische Zero Waste Rezepte zum Ausprobieren

## Unser Anliegen

Das Zero Waste Austria Motto ist: „Schritt für Schritt für eine Welt ohne Müll.“ Demnach möchten wir mit unseren Workshops die heranwachsende Generation sensibilisieren, informieren und auf die Müllproduktion durch ihrer Lebensweise aufmerksam machen. Darüber hinaus möchten wir aber auch Möglichkeiten einer Veränderung aufzeigen und dadurch die Teilnehmenden animieren, nachhaltiger zu agieren.

## Dauer, Kosten und Zielgruppe

2 Unterrichtseinheiten, 250€ pro Workshop, 14 - 19 Jahre

## Information und Anmeldung

Zero Waste Austria  
workshop@zerowasteaustria.at



„Essen gehört auf den Teller, nicht in die Tonne.“  
(Jochen Brühl)

