



Best  
The  
Rest

**ACADEMY**

**Umweltbildung  
für Kinder und Jugend**



# UMWELTBILDUNG

ACADEMY für Kinder und Jugend

Corporate Social Responsibility  
Gesellschaftliche Verantwortung

## BEST OF THE REST ACADEMY expandiert!

2015 starteten wir in Kärnten: Ab dem Schuljahr 2019/2020 werden wir österreichweit unsere Initiative ausweiten:

1. Schulworkshops für Kinder und Jugend
2. Ausbildung Nachhaltigkeitsbotschafter
3. Kinderbuch „Ja dann, Mahlzeit“

Als Non-Profit-Organisation leisten wir einen Beitrag zur **Umweltbildung** unserer Kinder und Jugendlichen. **Wir machen uns stark für die nachhaltige Verwendung von Lebensmitteln.** Wir sind aktiv und handeln.

Es ist unsere Herzensangelegenheit. Wir setzen Zeichen gegen die Lebensmittelverschwendung.

Unser Motto lautet: „Verwenden statt Verschenden“! **Österreichweit fördern wir die Bewusstseinsbildung für gesellschaftliche Verantwortung, Umweltschutz und Nachhaltigkeit:** Von der Weg-Werf-Gesellschaft hin zur WERT-SCHÄTZUNGS-Gesellschaft.

Gemeinsam retten wir genießbare Lebensmittel vor der Mülltonne und sensibilisieren Kinder und Jugendliche für das Thema:

**Lebensmittel sind kostbar!**



# SCHULWORKSHOPS

ACADEMY für Kinder und Jugend

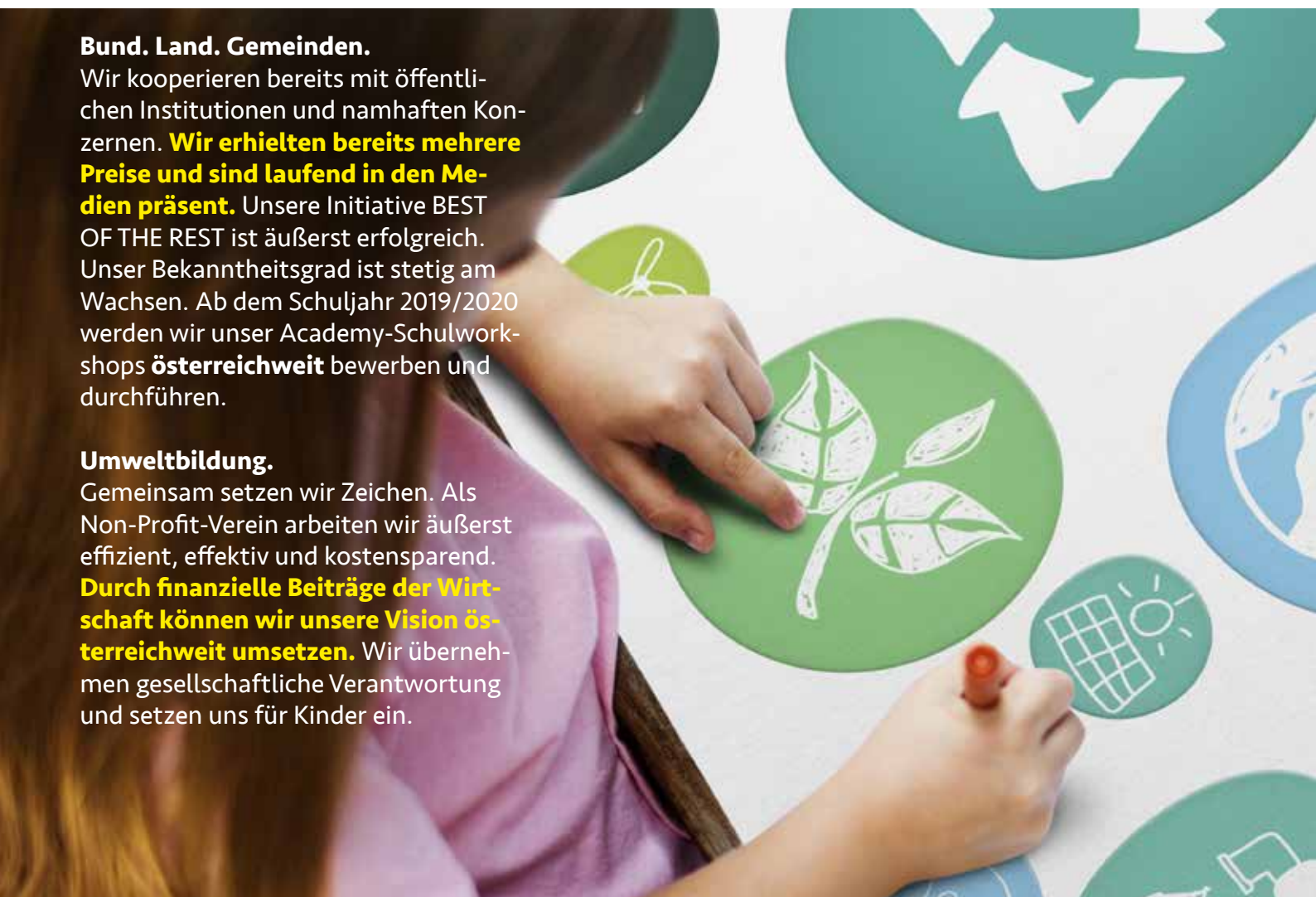
## Bund. Land. Gemeinden.

Wir kooperieren bereits mit öffentlichen Institutionen und namhaften Konzernen. **Wir erhielten bereits mehrere Preise und sind laufend in den Medien präsent.** Unsere Initiative BEST OF THE REST ist äußerst erfolgreich. Unser Bekanntheitsgrad ist stetig am Wachsen. Ab dem Schuljahr 2019/2020 werden wir unser Academy-Schulworkshops **österreichweit** bewerben und durchführen.

## Umweltbildung.

Gemeinsam setzen wir Zeichen. Als Non-Profit-Verein arbeiten wir äußerst effizient, effektiv und kostensparend.

**Durch finanzielle Beiträge der Wirtschaft können wir unsere Vision österreichweit umsetzen.** Wir übernehmen gesellschaftliche Verantwortung und setzen uns für Kinder ein.



## Lebensmittelabfälle

verursachen ökologische, ökonomische und gesundheitliche Probleme. Diese Probleme sind durch Sensibilisierungsmaßnahmen vermeidbar. Denn dem Thema Lebensmittelverschwendung wird gesellschaftlich viel zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt.

## Unser alltägliches Verhalten

im Umgang mit Lebensmitteln trägt sehr viel zu Umweltschutz, Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung bei. Es gibt viele Möglichkeiten, kurzfristig große Wirkungen zu erzielen.

# SCHULWORKSHOPS

für alle Altersgruppen



**Mit offenen Armen werden wir in Schuldirektionen empfangen.** DirektorInnen, RektorInnen und SchulleiterInnen nehmen unser Angebot liebend gerne an. Auch Eltern sind von unserem Angebot begeistert!

**In Kärnten haben wir bereits über 150 Schulworkshops durchgeführt.** Das Feedback der SchülerInnen und die Rückmeldungen von Lehrern sowie Eltern bestärken uns in unserem Tun:

**Jeder ist von unserer Initiative begeistert.**

**Für alle Schulstufen (von der Volksschule bis zur Maturaklasse) bieten wir interaktive Workshops an:** Abgestimmt auf die jeweilige Altersgruppe vermitteln wir den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln.

**Wir zeigen, dass Umweltschutz Spaß macht und richtig gut schmeckt.** Wir stellen uns auf die Bedürfnisse und Vorlieben der Kinder ein – und zeigen ihnen, wie es geht.

Während den Übungen und Aktivitäten erarbeiten die SchülerInnen, wie sie konkrete Maßnahmen für ihren Alltag ableiten können.

Vor allem durch handlungsorientiertes Lernen wird das Bewusstsein für nachhaltige Ernährung geweckt. Entsprechend dem Prinzip „Ich verstehe nur, was ich erlebe!“ gestalten wir unser interaktives Mitmachprogramm. Diese Erfahrungen führen zu Verhaltensänderungen.

**Denn Lebensmittel sind kostbar.**





## Lehrinhalte je nach Schulstufe

- **Was bedeutet nachhaltige Ernährung?**  
Wertschätzung von Nahrung, Qualität von Lebensmitteln beurteilen (Sinnes- und Bewusstseinsbildung)
- **Ursachen Lebensmittelverschwendung**  
und -abfälle in privaten Haushalten? Zahlen / Daten / Fakten zur Lebensmittelverschwendung.
- **Warum brauchen wir nachhaltige Entwicklung?** Auswirkung Lebensmittelvernichtung auf Ökonomie, Ökologie, Gesundheit, Ethik, Kultur und Gesellschaft
- **Leckeres Lernquiz:** Woher kommen unsere Lebensmittel? Grundlegende Kenntnisse über Produktion, Werbung und Vertrieb von Lebensmitteln
- Erläuterung **Mindesthaltbarkeitsdatum** & Vermeidung von Verpackungsmüll
- **Wie schützen wir das Klima?** Grundsätze für nachhaltigen, geplanten Lebensmitteleinkauf: regional, saisonal, biologisch und fair gehandelt
- **Einfach und schnell selbstgemacht?** Gemeinsames Essen. Zubereitung & Verhaltensregeln in der Küche, einfache Kochtechniken & Rezepte
- **Was ist einreizen?** Gläser mit Geschichte, nachhaltige Lagerung und Haltbarmachung von Speisen
- **Vermeidung von Lebensmittelabfällen,** Verderb vermeiden, Reste verwerten, Recycling, Entsorgung
- „Die Zukunft liegt in deiner Hand.“

# Ziele unserer Schulworkshops



## Schüler ...

- haben eine bessere Wahrnehmung für den eigenen Umgang mit Lebensmitteln.
- verstehen die Bedeutung von gesunder und nachhaltiger Ernährung.
- sind für die Kostbarkeit von Lebensmitteln sensibilisiert.
- entwickeln ihre eigene persönliche Haltung zum Thema.
- verändern nachhaltig ihr Verhalten.
- gehen bewusst und sparsam mit Lebensmittel um.
- wissen, wie Lebensmittelverschwendung reduziert werden kann.
- entwickeln eigene Ideen, wie sie aktiv ihre eigene Lebensmittelverschwendung reduzieren können.
- entdecken neues Essverhalten.
- übernehmen Eigenverantwortung für Müllvermeidung und -entsorgung.

# Wir **kommen** in Ihre Schule. Nehmen Sie mit uns **Kontakt** auf.



## **Niemand wirft gern Essen weg.**

Und doch ist der Konsument der größte Verschwender, denn **42% aller weggeworfenen Lebensmittel gehen auf das Konto der privaten Haushalte**. Lebensmittelverschwendung ist nicht nur ein ethisches Problem. Arbeitskraft, Boden, Wasser, Energie und knappe Ressourcen werden verschwendet. Die Umwelt wird unnötig stark belastet.

**Unsere Ernährung beeinflusst Gesellschaft und Umwelt.** Und natürlich auch unseren eigenen Geldbeutel und Zeitaufwand. Es ist nicht egal, was wir einkaufen und kochen und am Ende wegschmeißen. Es geht um weit mehr.

**Wir setzen Zeichen.** Wir machen uns stark für Nachhaltigkeit, Umweltschutz und gesellschaftliche Verantwortung. Wir sind aktiv und handeln.

**Die Bildung unserer Kinder ist eine Langzeitaufgabe.** Ziel ist es, dass SchülerInnen zu Multiplikatoren für einen nachhaltigen Umgang mit unseren Lebensmitteln werden. Denn oft sind es auch die Kinder, die den Speiseplan daheim bestimmen. Mit unserer Initiative unterstützen wir somit auch Eltern in ihrer Erziehung zur bewussten gesunden, nachhaltigen Ernährung.

## **SCHULWORKSHOP BEST OF THE REST**

1. Schulstufe bis Maturaklasse

**Mag. Daniela Lube**

0660 5 260 290

[office@daniela-lube.com](mailto:office@daniela-lube.com)



**Best of the Rest - ACADEMY**  
**Gemeinnütziger Verein e.V.**  
**Mag. Daniela Lube**  
M: 0660 5 260 290  
office@daniela-lube.com

**Kardinalplatz 1**  
**AT-9020 Klagenfurt am Wörthersee**  
ZVR: 828085393  
www.bestoftherest.at  
office@bestoftherest.at

**Bilder**  
pixabay.com, Elke Oberhauser

