

Essen retten



Das Projekt „Plato Llano“ in Argentinien setzt sich gegen Lebensmittelverschwendung ein, rettet übrig gebliebenes Essen vor dem Müll und verteilt es an Bedürftige.

Foto: www.facebook.com/ProyectoPlatoLlano



Alexis Vidal und Paula Martino trafen sich bei einer Veranstaltung. Beide störte, dass bei großen Veranstaltungen wie Hochzeiten, Feiern und Empfängen so viele übrig gebliebene Lebensmittel weggeworfen werden.

Es wird geschätzt, dass bei jeder Veranstaltung ungefähr fünf Prozent des zubereiteten Essens weggeworfen werden. Für eine Feier mit 1000 geladenen Gästen werden ca. 1000 kg Essen gekocht. Davon landen also 50 Kilo direkt in den Müll, ohne überhaupt die Küche zu verlassen.

Alexis Vidal und Paula Martino überlegten, was dagegen getan werden könnte und kamen auf die Idee,

die Lebensmittel zu retten. Sie baten die Verantwortlichen von zwei Gaststätten um Erlaubnis, die Essensreste am Ende der Veranstaltung einzusammeln und es Bedürftigen in Gemeinschaftsküchen und Heimen zu bringen. Sie erhielten die Erlaubnis und starteten die erste Rettungsaktion.

Nach mehreren Rettungsaktionen gründeten sie das Projekt „Plato Llano“. Weniger als drei Jahre später hat das Projekt „Plato Llano“ in Buenos Aires bereits 439 Essensrettungen realisiert, wodurch 46.269 Kilo Essen weitergegeben wurden. Heute funktioniert das Projekt „Plato Llano“ dank eines Netzwerks von vielen Freiwilligen in mehreren Städten in Argentinien. Sie verständigen sich über einen Gruppenchat per Handy-App und retten mittlerweile fast täglich Lebensmittel.

Doch damit nicht genug. Inzwischen gibt es das Projekt „Plato Llano“ auch in Bolivien, Costa Rica, Uruguay und Brasilien.



Nach Angaben der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen werden weltweit ein Drittel aller produzierten Lebensmittel weggeworfen.



Land

Argentinien / Buenos Aires



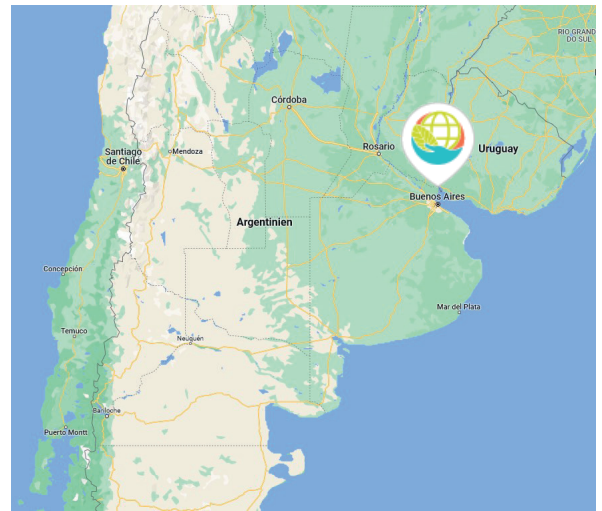
Weitere Infos

Proyecto Plato Lleno (Spanisch, 02:23 Minuten)

<https://www.youtube.com/watch?v=0Y428yLY7HM>

Plato Lleno (Spanische Untertitel; 0:59 Minuten)

<https://www.youtube.com/watch?v=vu7HAsw0Jn4>



Web & Social Media

Website: <https://www.platolleno.org>

Instagram: <https://www.instagram.com/proyectoplatolleno>

Facebook: <https://www.facebook.com/ProyectoPlatoLleno>

Twitter: <https://twitter.com/platolleno>

YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UC0Gj6c-LVOl7elbn4MbX1ww>



Leitfragen zur Reflexion und Weiterarbeit

- Warum ist dies eine Geschichte des nachhaltigen Handelns?
- Welche Veränderungen hat das Projekt „Plato Lleno“ erreicht?
- Verschwendung von Ressourcen auf der einen- und Mangel auf der anderen Seite. Fallen Euch weitere Beispiele ein?



Arbeitsaufträge

- Recherchiert, wie viele Lebensmittel weltweit verloren gehen, obwohl sie noch essbar wären. Warum gehen sie verloren und welche globalen Folgen hat dies? Was hat Lebensmittelverschwendung mit der Klimakrise und Hunger zu tun? Erstellt ein Mindmap.
- Tauscht Euch darüber aus: Wie oft werft Ihr Lebensmittel, weg? Was sind die Gründe dafür? Was könntet Ihr tun?
- Findet Initiativen, die sich gegen Lebensmittelverschwendung in Deutschland engagieren. Welche Initiativen gibt es in Eurer Stadt? Diskutiert die unterschiedlichen Ansätze: Auf welche Weise engagieren sie sich gegen Lebensmittelverschwendung. Welche Ansätze können besonders viel bewirken? Welche sind besonders leicht umzusetzen? Bei welchen Ansätzen seht ihr Schwierigkeiten und wie könnten diese überwunden werden?
- Wie sieht es an Eurer Schule aus? Wie viele Lebensmittel werden weggeworfen und warum? Entwickelt Aktionsideen, damit an Eurer Schule weniger Lebensmittel weggeworfen werden.

GLOBAL STORIES · GESCHICHTEN DES NACHHALTIGEN HANDELNS

Globales Klassenzimmer Aachen | Eine Welt Forum Aachen e. V.

www.globalesklassenzimmer-aachen.de | info@globalesklassenzimmer-aachen.de



Links zu Unterrichtsmaterial

- Agrar Koordination Forum für internationale Agrarpolitik e. V.: Verschwenderisches Essen: Ressourcenverbrauch der Ernährung und die Rolle von Fleischkonsum und Lebensmittelabfällen
https://www.globaleslernen.de/sites/default/files/files/education-material/biopoli_arbeitsheft_verschwenderisches_essen_final.pdf
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE): Verkaufstricks im Supermarkt – Mit mir nicht
<https://www.ble-medien-service.de/1642/verkaufstricks-im-supermarkt-mit-mir-nicht?number=1642>
- Deutsch Welle: Essen für die Tonne? Lebensmittelabfälle und die Folgen für die Umwelt
<https://www.dw.com/de/lernpaket-foodwaste/a-49245595>
- Deutsche Welthungerhilfe e. V.: Stoppt Verschwendung! Nahrung ist kostbar
<https://www.globaleslernen.de/sites/default/files/files/education-material/2019-lehrerheft-lebensmittelverschwendung-welthungerhilfe.pdf>
- Eine Welt Forum Aachen e.V. Globales Klassenzimmer: LearnStep – Die Welt auf meinem Teller
<https://globalesklassenzimmer-aachen.de/learnsteps/learnstep/die-welt-auf-meinem-teller/>
- Entwicklungspolitisches Bildungs- und Informationszentrum – EPIZ e.V. Berlin: Korn – der Ressourcencheck
<https://www.epiz-berlin.de/publications/korn-zeitschrift-der-ressourcen-check/>
- Foodsharing e.V.: Methodenbuffet der foodsharing Akademie
https://www.globaleslernen.de/sites/default/files/files/pages/methodenbuffet_2019-11.pdf
- Verbraucherzentrale Bundesverband: Check dein Essen
<https://www.verbraucherzentrale.de/auf-einen-blick-bildungsangebot-check-dein-essen-66109>
- Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V.: Praxisbuch „Zukunftssesser: Klimafreundliche Ernährung im Unterricht und Schulalltag“
<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/projekt-mehrwert21/praxisbuch-zukunftssesser-58991>



Quellen

- Globalvoices: <https://de.globalvoices.org/2016/02/11/initiativen-in-argentinien-retten-ubrig-gebliebenes-essen-vor-dem-mull-und-verteilen-es-an-bedurftige/>
- Proyecto Plato Llano: <https://www.platolleno.org/>