Info für TeilnehmerInnen der foodsharing-Akademie:

Wochenendseminar vom 14. bis 16. August 2020 in Lindlar/ Bergisches Land/ NRW: "Klimakatastrophe, Lebensmittelverschwendung und Ernährung"

Dieses Grundlagenseminar der foodsharing-Akademie wendet sich an Multiplikator*innen und Menschen, die bereits in der (politischen) Bildungsarbeit zu Lebensmittelwertschätzung tätig sind oder werden wollen.

Wir beschäftigen uns inhaltlich mit den entwicklungspolitischen Zusammenhängen von globaler Überproduktion und Ressourcenverschwendung mit Klimafolgen sowie Hunger und Armut in der Welt.

Da politische Bildung immer auch auf eine Änderung untragbarer Zustände abzielen sollte, möchten wir die Teilnehmenden darin fördern, die Thematik handlungsorientiert in Workshops und Schulveranstaltungen zu vermitteln.

Dabei stellen wir uns u.a. die Fragen: Welche Zusammenhänge gibt es zwischen meinem täglichen Essen auf dem Teller, dem sich verändernden Klima und dem Hunger in der Welt? Wie und mit welchen Methoden schaffen wir es, diese Thematik mit Workshops und Bildungseinheiten zu transportieren und Menschen zu sensibilisieren? Zu welchen Handlungsoptionen können wir ermutigen?

FREITAG (Anreise bis 16 Uhr)

- Begrüßung, Vorstellung und Einführung in den Seminarablauf
- Kurzvortrag: Selbstverständnis der politischen Bildungsarbeit
- Vortrag (inhaltlich): Einführung in die Themen Lebensmittelverschwendung, Ressourcenverbrauch und globale Zusammenhänge mit anschließendem Austausch

SAMSTAG

- **Workshop 1** (methodisch, kreativ): Das „**Klimafrühstück**" des Kate e.V. als erprobte Basismethode in der Bildungsarbeit zur anschaulichen Vermittlung der Klimaproblematik unseres Ernährungsverhaltens. Außerdem Erarbeitung einer möglichen Integration des Themas Lebensmittelverschwendung in die Methode.
- **Workshop 2** (inhaltlich, interaktiv): Entwicklungspolitischer Workshop zum Thema "**Lebensmittelverluste in Ländern des globalen Südens - Auswirkungen und lokale Lösungsmöglichkeiten**". Eine Problemeinführung und Vorstellung guter lokaler Beispiele für nachhaltige Ernährungsmodelle.
- **Workshop 3** (methodisch, konzeptionell): Konzeption, Durchführung und Reflexion von Workshops: Wie kann ein Workshop zu Lebensmittelverschwendung oder anderen Themen konzipiert werden? Was sind Kriterien für einen guten Workshop? Was kann ich aus meinen Erfahrungen als Teilnehmer*in oder Referent*in lernen?
- **Gemeinsames Abendessen und freie Abendgestaltung** (optional Nacharbeitung Workshops und Methoden zu Lebensmittelwertschätzung, Film, Musik, etc.)

SONNTAG

- **Open Space:** Angebote zur Organisation von Bildungseinheiten, Vernetzung und weiteren Planung
- Abreise ab 13 Uhr