



Co-funded by
the European Union



NACHHALTIGE ERNÄHRUNG



ATTUNE

Activate the University for Climate Change



www.attuneproject.eu



ATTUNE

Activate the University for Climate Change

NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

➤ Dein Kassenbon ist ein Stimmzettel

Die Produktion von Nahrungsmitteln erfordert viele Ressourcen: Wasser, Flächen für Nutz- und Futterpflanzen, Energie. Das hat einen enormen Einfluss auf die Umwelt: so sind z.B. rund ein Viertel der globalen Treibhausgasemissionen auf die Ernährungswirtschaft zurückzuführen (vgl. [Statista](#)). Der Ressourcenverbrauch unterscheidet sich allerdings deutlich je nach Art der Lebensmittel und nach den Produktionsbedingungen.

Ein guter Grund, sich mit den Klimaauswirkungen der eigenen Ernährungsgewohnheiten zu beschäftigen, oder?

- Das ifeu Heidelberg informiert über [ökologische Fußabdrücke](#) von Lebensmitteln



Abbildung: Green Office Hildesheim

PFLANZLICH FÜRS KLIMA

➤ Vegetarische und vegane Gerichte haben i.d.R. eine bessere Umweltbilanz als Gerichte mit Fleisch. Mit dem [Klimaessen](#) hat das Studierendenwerk besonders nachhaltige Gerichte in sein Angebot aufgenommen



- Informiert euch im [Speiseplan](#) über das aktuelle Angebot an eurem Standort
- Setzt euch im Qualitätskreis Mensa für nachhaltige Verpflegung ein. Informationen und Anmeldung bei der Koordinatorin des Qualitätskreises Dr. Johanna Jobst: johanna.jobst@uni-hildesheim.de

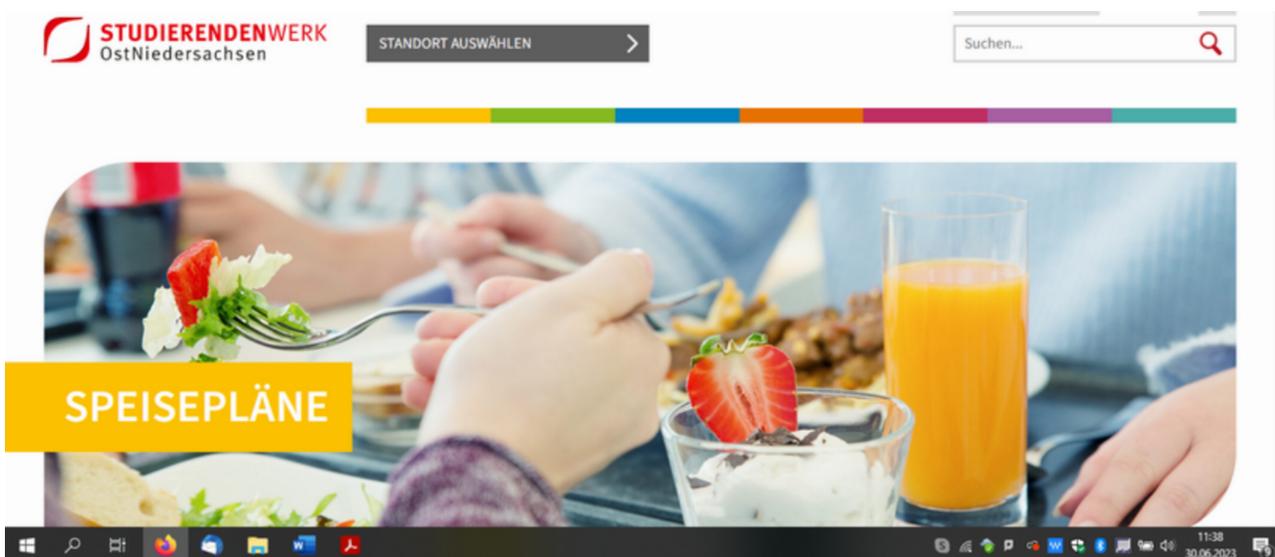


Abbildung: Website Studierendenwerk OstNiedersachsen

BEWUSSTER EINKAUFEN

- Achtet beim Kauf von Kaffee, Tee und Schokolade auf das Fairtrade-Siegel.
- 🔗 Schon gewusst, dass die Universität Hildesheim seit 2020 [Fairtrade University](#) ist? Spannende Hintergrundinfos gibt es in der [Coffee News](#) für die Universität Hildesheim



Abbildung: Green Office Hildesheim

- Egal ob zu Hause oder unterwegs, das nachhaltigste Getränk ist Leitungswasser.
- 🔗 Wie es gegenüber Wasser in Flaschen abschneidet, zeigt der [TrinkFair Rechner](#) eindrucksvoll

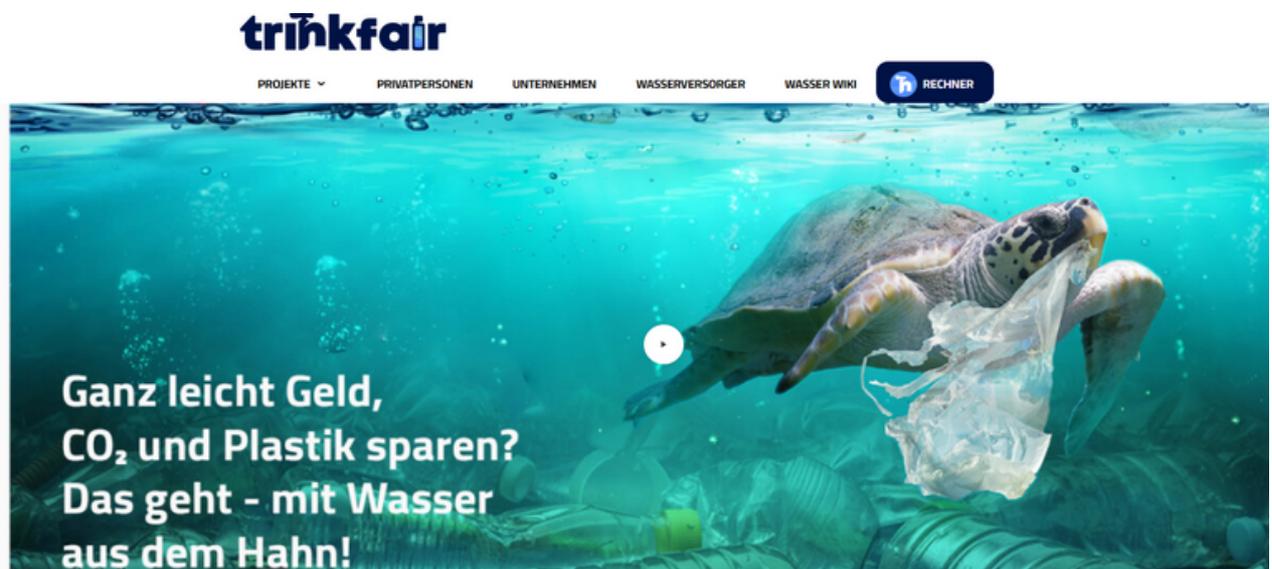


Abbildung: Website Trinkfair

VERWERTEN STATT WEGWERFEN

➤ Ein Großteil der Lebensmittelverschwendung findet in Deutschland in privaten Haushalten statt. Informiert euch, wie ihr eure Lebensmittelabfälle reduzieren könnt - denn mit jedem Lebensmittel, das in die Tonne geworfen wird, werden Ressourcen verschwendet.



- Kennt ihr schon die [Rezeptdatenbank](#) für Reste-Rezepte?
- Auch das Green Office gibt im Rahmen des Meal Monday auf seinem [Instagram](#)-Kanal regelmäßig Tipps zur Resteverwertung.
- Informiert euch bei [Foodsharing](#) und der Telegram Gruppe "Essen-Retten Hildesheim" über Angebote und Aktionen vor Ort

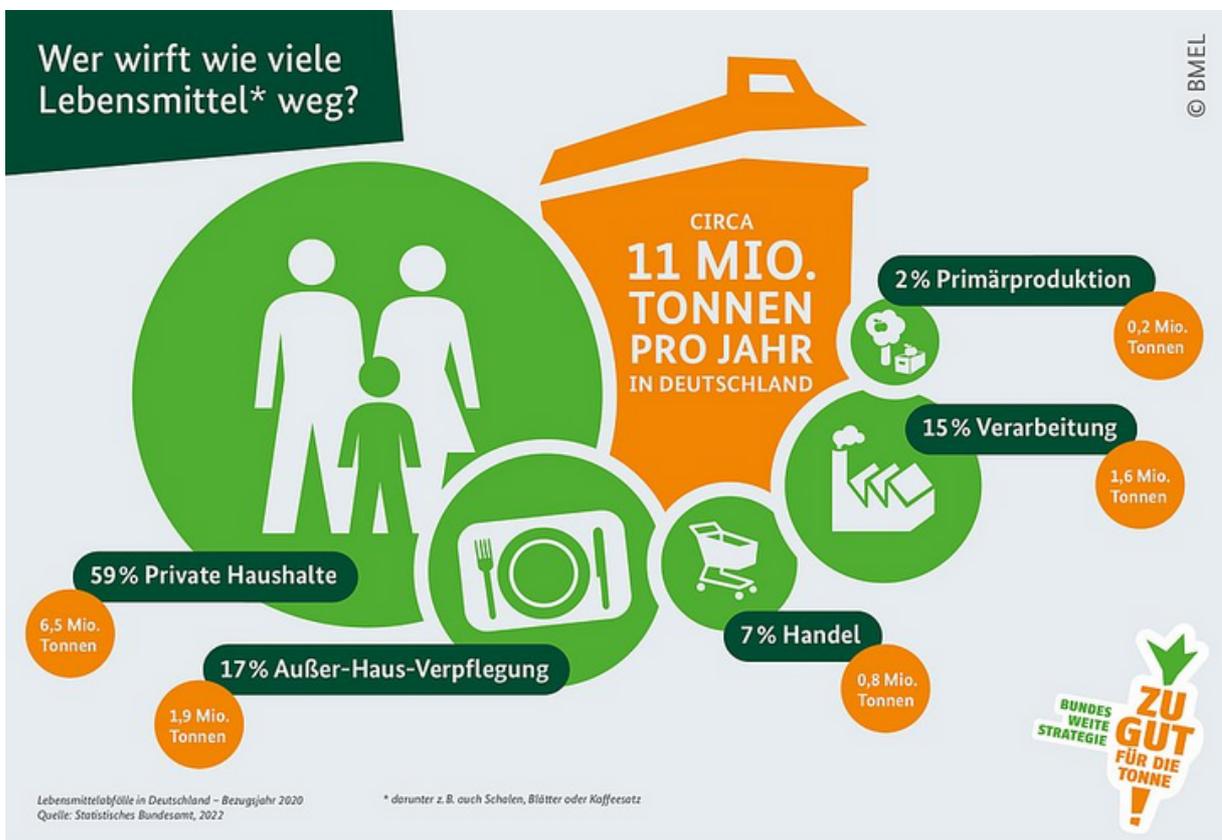


Abbildung: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft



Co-funded by
the European Union



ATTUNE

Activate the University for Climate Change

Erasmus+ KA220-HED Cooperation partnership in higher education (Round 1)
Project number: 2022-1-ES01-KA220-HED-000086351

The European Commission support for the production of this website does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein

