

Workshop „Haltbarmachen und Fermentieren von Lebensmitteln“

Dozentin: Restlos e.V.

Ziele & Inhalte:

Dieser Workshop konzentriert sich darauf, das Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung zu schärfen und praktische Lösungen für den Alltag zu bieten. Teilnehmer*innen erhalten Einblicke in die Ursachen von Lebensmittelverschwendung und lernen Techniken zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln kennen. Durch interaktive Aktivitäten und Diskussionen werden nachhaltige Strategien zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen aufgezeigt.

Der Workshop findet in Kooperation mit dem Verein Restlos e.V. statt, der die wöchentlichen Restlos-Boxen auf dem Campus ausgibt.

Termin & Dauer: Dienstag, 04.06.2024, 16:15 – 17:45 Uhr

Ort: in X-B2-109

Anmeldung: Studierende und Mitarbeitende der Uni Bielefeld können teilnehmen. Da die Platzzahl begrenzt ist, bitten wir um eine **Anmeldung** per E-Mail an nachhaltigkeitsbuero@uni-bielefeld.de. Sie bekommen im Anschluss eine Anmeldebestätigung.