



welt  
hunger  
hilfe



Für Lehrer\*innen

# STOPPT VERSCHWENDUNG!

**Nahrung ist kostbar**

Eine Unterrichtsreihe zum Thema Lebensmittelverschwendung  
für die Sekundarstufen I und II

# Inhalt

<b>Einleitung</b> .....	3
<b>Jetzt sind die Schüler*innen dran – Arbeitsaufträge zum Schülerheft „Stoppt Verschwendung! Nahrung ist kostbar“</b>	
1 Quizfragen zur Lebensmittelverschwendung zu S. 2/3 Schülerheft .....	4
2 Tagebuchstudie: Eine Woche lang keine Lebensmittel verschwenden .....	4
3 Maßnahmen und Ideen zur Abfallvermeidung der Schulkantine erarbeiten .....	5
4 Fakten zur Lebensmittelverschwendung verstehen und interpretieren .....	6
5 Über das Mindesthaltbarkeitsdatum aufklären .....	7
6 Als Save-Food-Reporter*in unterwegs: Essensretter*innen vorstellen und interviewen .....	8
7 Schüler*innen als Coaches: Lebensmittelverschwendung – nicht mit uns! .....	8
<b>Didaktische Hinweise</b> .....	10

# Impressum

## Herausgeber:

Deutsche Welthungerhilfe e. V.  
Friedrich-Ebert-Straße 1  
53173 Bonn  
Tel. +49 (0)228 2288-0  
Fax +49 (0)228 2288-333  
info@welthungerhilfe.de  
www.welthungerhilfe.de

## Verantwortlich:

Antje Paulsen

## Autorin:

Susanne Patzelt

## Stand:

Januar 2019

## Gestaltung:

Anja Weingarten

## Titelfoto:

Shutterstock

## Bestellnummern:

**460-9562** Schülerheft Lebensmittelverschwendung  
**460-9563** Lehrerheft Lebensmittelverschwendung

## Dieses Material gibt es als Download auf:

[www.welthungerhilfe.de/unterrichtsmaterial](http://www.welthungerhilfe.de/unterrichtsmaterial)

## EINLEITUNG

Liebe Lehrer\*innen,

wahrscheinlich ist es uns allen schon passiert: Das Baguette wurde schimmelig, der Salat welk, wir haben zu viel gekocht oder zu viel eingekauft – und werfen Lebensmittel weg, die wir noch hätten essen können. Manchmal vergessen wir einfach, wie wertvoll unsere Nahrung ist, für die wir nur wenige Cent im Supermarkt gezahlt haben. Dabei ist Lebensmittelverschwendung global ein gravierendes ethisches, soziales und ökologisches Problem.

Das Ausmaß der weltweiten Lebensmittelverschwendung – in Entwicklungsländern ist von Lebensmittelverlusten die Rede – ist sehr viel größer, als die meisten von uns denken. Ein Drittel der Nahrung, die auf der Erde produziert wird, geht entlang der gesamten Wertschöpfungskette verloren, das sind 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel jährlich. Mit dem, was wir in den Müll werfen, vergeuden wir auch knappe natürliche Ressourcen für ihre Herstellung wie Ackerboden und Wasser, Futtermittel und Energie für Transport, Weiterverarbeitung, Lagerung, Verpackung und Zubereitung. Dabei werden erhebliche Mengen an Treibhausgasen freigesetzt und bisweilen auch Wälder gerodet und Menschen von ihrem Land vertrieben.

Laut dem Statistischen Bundesamt liegen mittlerweile zwei Drittel der Ackerflächen, die für die Ernährung der deutschen Verbraucher\*innen benötigt werden, im Ausland. Nun könnte man meinen, dies sei von Vorteil für die Menschen in den Entwicklungsländern, in denen der Anbau zunehmend stattfindet. Doch weit gefehlt: Statt vom Verkauf ihrer Produkte zu profitieren, werden vor allem Kleinbauern häufig von ihrem Land verdrängt, weil es in Plantagen umgewandelt wird.

Dass wir in Industrie- und Schwellenländern billige Nahrungsmittel im großen Stil konsumieren und dazu auf Ressourcen aus Ländern zurückgreifen, in denen Menschen in Armut und Hunger leben, ist aus moralischer Sicht bereits fragwürdig. Wenn wir diese Lebensmittel dann aber noch in großem Maße verschwenden, ist dies ein Skandal.

Mit diesem Unterrichtsmaterial im Baukasten-System möchten wir das Bewusstsein für die globalen Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung wecken. Wir möchten die Schüler\*innen für das Thema sensibilisieren und auch anregen, im Alltag einen achtsamen Umgang mit dem kostbaren Gut Nahrung zu entwickeln. Ihnen allen wünschen wir viel Erfolg und Spaß bei den Projekten.

Herzliche Grüße

**Antje Paulsen**

Referentin für Globales Lernen

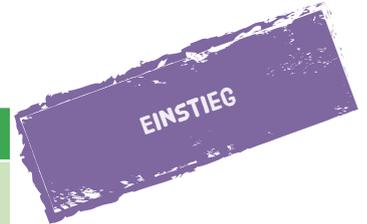


## AUFGABEN, PROJEKTE UND UNTERRICHTSIDEEN ERGÄNZEND ZUM SCHÜLERHEFT „STOPPT VERSCHWENDUNG! Nahrung ist kostbar“

### 1. Quizfragen zur Lebensmittelverschwendung

Zum Schülerheft, S. 2/3, „Lebensmittelverschwendung – was denkst du?“

DAUER	SOZIALFORM	SCHWIERIGKEITSGRAD
ca. 30 Minuten	Quiz: Kleingruppen/Partnerarbeit Besprechung: Plenum	leicht



Die Schüler\*innen erschließen einige Fragen des Quiz anhand ihrer Lebenserfahrung, andere Fragen können sie schätzen. Es bietet sich an, das Quiz in Partnerarbeit oder Kleingruppen beantworten zu lassen, damit erste lebhaftere Diskussionen entstehen.

Variante: Geben Sie den Schüler\*innen das Quiz als Hausaufgabe auf, damit sie sich vorbereitend im eigenen Umfeld über Lebensmittelverschwendung erkundigen können.

Im Anschluss wird das Quiz aufgelöst und im Plenum besprochen, wobei erste Meinungen, Ansichten, Lösungs-ideen angerissen werden.

### 2. Selbstreflexive Tagebuchstudie: Eine Woche lang keine Lebensmittel verschwenden

DAUER	SOZIALFORM	SCHWIERIGKEITSGRAD
Hausaufgabe, Dokumentation ca. 10 Minuten täglich	Erarbeitung: Einzelarbeit Besprechung: Plenum	individuell



- Die Schüler\*innen dokumentieren über eine Woche, welche Lebensmittel in ihren Familien weggeschmissen werden. Sie messen und wiegen die vermeidbaren Lebensmittelabfälle (nicht Schalen, Kerne, Fischgräten, Knochen etc.) und führen Buch darüber, beispielsweise in Form einer Tabelle:

DATUM/ UHRZEIT	WAS WURDE WEGGEWORFEN, OBWOHL ES NOCH GUT WAR?	MENGE IN GRAMM	WARUM?	WIE HÄTTE MAN DAS ESSEN RETTEN KÖNNEN? (FAKULTATIV)
-------------------	---	-------------------	--------	--

und tauschen sich anschließend gemeinsam in der Klasse aus. Sie diskutieren:

- Wie könnte man es besser machen?
- Brauchen wir eine neue Einstellung zu unserer Nahrung?



#### Linktipps:



**Initiative „Zu gut für die Tonne“** – Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte in Deutschland,  
[https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie\\_GfK.html](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie_GfK.html)



**Kreatives Reste-Essen**  
<https://www.zugutfuerdietonne.de/schon-gewusst/artikel/alles-andere-als-abfall>



<https://www.zugutfuerdietonne.de/praktische-helfer/rezepte-fuer-reste>



### 3. Maßnahmen und Ideen zur Abfallvermeidung der Schulkantine erarbeiten

DAUER	SOZIALFORM	SCHWIERIGKEITSGRAD
Projektarbeit über einen längeren Zeitraum	Gruppenarbeit mit Plenumsbesprechungen	anspruchsvoller



In Teams gehen die Schüler\*innen den Lebensmittelabfällen in ihrer Schulkantine auf den Grund. In dieser Aktion geht es darum, die gesamte Schule für das Thema Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren, langfristig Mitstreiter\*innen zu finden und, falls Handlungsbedarf erkannt wird, die Schulkantine so zu reformieren, dass sie weniger vermeidbare Lebensmittelabfälle produziert. Das Projekt sollte in Zusammenarbeit aller Akteure (Schulleitung, Schulträger, Verpflegungsanbieter, Lehrkräfte, Schüler\*innen und Eltern) durchgeführt werden und benötigt vorbereitende Absprachen.

Es bieten sich unterschiedliche Aufgabenstellungen für die Schüler-Teams an:

**Team A – Fragestellung:** Wie viel Essen wandert in den Müll?

Team A beobachtet eine Woche lang, welche und wie viel Reste in der Schulkantine weggeworfen werden. Sie machen stichprobenartig Fotos von Tellerresten und interviewen Kantinebesucher\*innen.

Aufträge und Leitfragen:

- Wie viel wird durchschnittlich von der Mahlzeit weggeschmissen?
- Welche Sorte Nahrungsmittel geht besonders oft zurück? (Brot, Milchprodukte, Gemüse/Salat, Stärkebeilagen (Kartoffeln, Nudeln, Reis etc.), Fleisch und Fisch, Getränke, Nachtisch, Sonstiges wie Soßen)
- Warum wird es nicht aufgegessen? (zu viel auf den Teller gepackt, schmeckt nicht, keine Zeit, Essen sah nicht lecker aus, Essen zu kalt etc.)
- Wie viel bleibt bei der Ausgabe übrig? (Verantwortliche in der Kantine befragen)
- Was könnte man tun, damit weniger Abfälle entstehen?

Beispielhafte Ideen hierzu: andere Beilagen, kleinere/individuellere Portionen, bessere Rezepte, auf Kundenwünsche stärker eingehen, andere Lieferanten, andere Nahrungsmittel, Mitnahmebehälter.

**Team B – Fragestellung:** Was mögen die Leute am liebsten?

Team B ermittelt durch Befragung die Top Ten der Kantinen-Mahlzeiten

Aufträge und Leitfragen:

- Was mögen die Kantinekund\*innen am liebsten?
- Welche Erkenntnisse kann die Küche oder das Catering-Unternehmen beisteuern? (z. B. Statistiken der beliebtesten Speisen und der Ladenhüter, Kalkulation des Bedarfs)
- Was kann man tun, damit es allen besser schmeckt (und das Essen trotzdem gesund ist)? (Beispielhafte Ideen hierzu: andere Nahrungsmittel, andere Rezepte, Testessen anbieten, regelmäßige Befragungen)

**Team C – Fragestellung:** Wie kläre ich alle Beteiligten auf?

Team C bildet die „PR-Abteilung“ des Projektes. Die Schüler\*innen klären die Beteiligten über die Aktion auf und bereiten die Dokumentationen der anderen beiden Gruppen für ein Publikum auf.

Aufträge und Leitfragen:

- Sichtbarmachung des Problems: Die weggeworfenen Speisereste und Nahrungsmittel werden die Woche über gesammelt, beispielsweise in einem Container, und „ausgestellt“. Möglich sind auch täglich wechselnde durchsichtige Plastikbehälter für die Abfälle in der Kantine. Aufgrund von Hygieneanforderungen müssen im Vorfeld entsprechende Absprachen erfolgen.



- Erstellung von Aufklärungsflyern
- Kontakt zu den Verpflegungsanbietern knüpfen und Informationen einholen: Welche Erfahrungen, Einsichten und Positionen können die Caterer und Küchen aus ihrer Perspektive zu diesem Thema beisteuern? Welche Problemlagen gibt es, und wie könnte man sie lösen? (z. B. Preisdruck, Erwartungsdruck der Kunden/Händler, Vorschriften etc.)

**Fazit nach Projektablauf ziehen: Nach Daten folgen Taten!**

Nach der Auswertung der einzelnen Ergebnisse und Lösungsvorschläge für eine abfallarme Schulkantine erarbeiten die Teams A, B und C gemeinsam konkrete Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung für ihre Schulkantine.

Beispielhafte Ideen hierfür: Weitergabe von Lebensmitteln/zubereiteten Speisen an Dritte (Tafeln, Personal, Kantinenkund\*innen), kreative Resteverwertung, Einkaufsmengen neu berechnen, Speisepläne überprüfen, Abfallziele im Schulprogramm verankern, bedarfsgerechte Kalkulation der Produktion, Personalschulung, Aufklärung aller Akteure durch Infolyer, Unterricht, Ausstellung der Projektergebnisse.

Im Anschluss gilt es, die Lösungen mit allen Akteur\*innen abzustimmen, ggf. zu korrigieren und tatsächlich einen Plan für eine abfallarme Schulverpflegung umzusetzen.



**Linktipps:**



**Kitas und Schulen gegen Lebensmittelverschwendung**  
<https://www.zugutfuerdietonne.de/schwerpunkte/artikel/article//kitas-und-sc>



Ergebnisse des Forschungsprojektes „**Reduce Food Waste**“ (ReFoWas):  
[https://refowas.de/images/Material\\_Abschlusskonferenz/Prsentation\\_REFOWAS\\_VZ-NRW.pdf](https://refowas.de/images/Material_Abschlusskonferenz/Prsentation_REFOWAS_VZ-NRW.pdf)



„**Reduce Food Waste**“ (ReFoWas): Erklärvideos mit vielen nützlichen Tipps gegen Speiseabfälle.  
<https://refowas.de/hilfen-zur-schulverpflegung>

**4. Fakten zur Lebensmittelverschwendung verstehen und interpretieren**  
 Zum Schülerheft, S. 4/5, „Die große Verschwendung“, und S. 7, „Lebensmittelverluste vermeiden – Beispiele aus der Arbeit der Welthungerhilfe“

DAUER	SOZIALFORM	SCHWIERIGKEITSGRAD
ca. 30 Minuten	Plenum	mittel



Die Schüler\*innen analysieren die Schaubilder zur Lebensmittelverschwendung und ziehen daraus Schlüsse: Wo gibt es Probleme? Und wie könnte man sie lösen? Lernziel dieser Übung ist es, den Blick dafür zu schärfen, dass sowohl Unternehmen als auch Verbraucher und politisch Verantwortliche einen Beitrag leisten können, um Lebensmittelverschwendung einzudämmen.

Hierbei soll auch deutlich werden, dass es in Entwicklungs- und Industrieländern unterschiedliche Hauptursachen für den Verlust von Nahrung gibt. Die Schüler\*innen erkennen somit, dass das komplexe System der Wertschöpfungsketten für Lebensmittel entsprechend individuell angepasste Maßnahmen gegen Verschwendung erfordert.



Leitfragen und Aufgaben für die Schüler\*innen

- a) **Erstellt eine Liste, in der ihr die dargestellten Ursachen für Lebensmittelverschwendung als positive Handlungsaufforderung umformuliert. Entwickelt zu jedem Punkt eine oder mehrere mögliche Lösungsstrategien, die dies möglich machen.** (Element 1: Weltweite Lebensmittelverluste pro Jahr)  
 → Lösungsbeispiel:
- **Produktion/Landwirtschaft:** Lebensmittel ernten, auch wenn sie nicht den Normen entsprechen.  
 Maßnahmen: Verbraucherbewusstsein für nicht so schön aussehende Lebensmittel stärken, politische Regelungen schaffen, damit Lebensmittel nicht wegen rein ästhetischer Normen aussortiert werden.
  - **Transport/Lagerung:** Dafür sorgen, dass in den Lagerhallen die Lebensmittel nicht verderben.  
 Maßnahmen: Entwicklungsländer finanziell und beratend dabei unterstützen, die Lagerbedingungen zu verbessern (Beispiele aus der Arbeit der Welthungerhilfe: S. 7).
- b) **Begründet, warum Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung in Industrieländern eher an Verbraucher gerichtet sind, während in Entwicklungsländern eher die Lagerung, Verarbeitung und der Transport im Fokus stehen.** (Element 2: Wo gehen Lebensmittel verloren?)
- c) **Erläutert, auf welche Weise der sorglose Umgang mit Lebensmitteln bei uns ein Grund für Hunger in Entwicklungsländern ist. Entwickelt hierzu einen Tafelanschrieb.** (Erklärtext, S. 4, und „Was andere denken“ – Zitat von Joachim von Braun)



**Linktipp:**



**FAO: Food loss and waste**  
 Informationsseite der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen,  
<http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/en>

**5. Über das Mindesthaltbarkeitsdatum aufklären**

Zum Schülerheft, S. 5, Element 3, „Mindesthaltbarkeitsdatum‘: Der große Irreführer“

DAUER	SOZIALFORM	SCHWIERIGKEITSGRAD
ca. 45 Minuten, ggf. anschließende Nachbereitung	Erarbeitung: Gruppenarbeit Besprechung: Plenum	einfach



Die Angaben über das Mindesthaltbarkeitsdatum werden von vielen Verbraucher\*innen missverstanden. Um darüber aufzuklären, konzipieren die Schüler\*innen Plakate, die darüber informieren, dass Lebensmittel zumeist auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums genießbar und gut sind.

Vorbereitend können die Schüler\*innen im Internet weitere Hintergrundinformationen zum Mindesthaltbarkeitsdatum recherchieren.

Hierbei sind durchaus kreative und pfiffige Entwürfe gefragt, die Konsument\*innen auf witzige Art informieren. Falls die Schüler\*innen eine Erlaubnis erhalten, können sie ihre Plakate anschließend in Supermärkten aufhängen.



**6. Als Save-Food-Reporter\*in unterwegs: Essensretter\*innen vorstellen und interviewen**  
 Zum Schülerheft, S. 6, „Was andere denken“

DAUER	SOZIALFORM	SCHWIERIGKEITSGRAD
Hausaufgabe	Recherche: Kleingruppen/Partnerarbeit Text verfassen: Einzelarbeit	mittel



Die Schüler\*innen wählen eine Essensretter\*innen-Initiative aus, um diese vorzustellen. Dafür nutzen sie entweder die Beispiele im Heft oder sie recherchieren nach weiteren Aktionen – idealerweise im nahen Umfeld. Dann nehmen sie Kontakt zu den Essensretter\*innen auf, besuchen diese, wenn es möglich ist, halten Interviews mit den Initiator\*innen, machen Fotos und nehmen gegebenenfalls an einer Aktion teil. Diese Recherche bildet die Grundlage für eine Reportage oder für ein Interview, das die Schüler\*innen dann abfassen. Die Artikel sollten anschließend in der Schule veröffentlicht werden: beispielsweise als Aushang/Galerie, in der Schülerzeitung oder auf der Schulwebsite.

**7. Schüler\*innen als Coaches: Lebensmittelverschwendung – nicht mit uns!**

DAUER	SOZIALFORM	SCHWIERIGKEITSGRAD
Projektarbeit: 2–4 Unterrichtsstunden mit Hausaufgabe	Gruppenarbeit	mittel



Die Schüler\*innen sollten zum Abschluss der Unterrichtssequenz eine Menge Wissen und Erfahrung gesammelt haben – diese können sie an andere Jugendliche weitergeben. Mit diesem Peer-to-Peer-Ansatz sollen möglichst viele Gleichgesinnte gewonnen werden, um sich aktiv dafür einzusetzen, Lebensmittel vor dem Müll zu retten. Die Schüler\*innen arbeiten hierfür in Gruppen und entwickeln unterschiedliche Konzepte und Maßnahmen.

Ideen für die Aktionsgruppen:

- **Produktion von Flyern, Videos oder Plakaten** mit praxisnahen Ratschlägen gegen Lebensmittelverschwendung



**Linktipps:**



**Welthungerhilfe:** 10 Ideen gegen Lebensmittelverschwendung,  
<https://www.welthungerhilfe.de/aktuelles/blog/10-ideen-gegen-lebensmittelverschwendung>



<https://www.welthungerhilfe.de/aktuelles/blog/lebensmittelverschwendung>



**Zu gut für die Tonne:**  
 Was kannst Du dagegen tun?,  
<https://www.zugut fuerdietonne.de/was-kannst-du-dagegen-tun>

- **Vorträge/Unterricht in der Schule abhalten**  
 Schüler\*innen coachen Schüler\*innen: Sie entwickeln eine Präsentation zum Thema mit nützlichen Verhaltenstipps. Diese Präsentation kann beispielsweise bei Schulveranstaltungen oder Jahresfesten angeboten werden.
- **Öffentlichkeits-Instrumente der Schule nutzen**  
 Gibt es ein Schülerradio, eine Schulwebsite oder andere Plattformen, auf der sich Ihre Schule an die Öffentlichkeit wendet? Diese Infrastruktur könnten auch die Schüler\*innen nutzen, um über das Thema Lebensmittelverschwendung zu informieren und aufzuklären, wie man es schafft, dass weniger Essen im Müll landet. Schüler\*innen, die fit in Medien sind, könnten auch einen eigenen Blog starten.



### Linktipps:



**Aktionswebsite und Netzwerk**  
des Schulprojektes von Slow Food Deutschland,  
[www.teller-statt-tonne.de](http://www.teller-statt-tonne.de)

#### ■ **Essensretter\*innen einladen**

Kartoffeln nachlesen? Beim Foodsharing mitmachen? Die Schüler\*innen laden Essensretter\*innen in die Schule ein, damit diese ihre Initiativen vorstellen können. Grundlage hierfür sind die Kontakte, die die Schüler\*innen in Aufgabe 6 mit Nahrungsrettungs-Initiativen geknüpft haben.



## DIDAKTISCHE HINWEISE

### Leitideen und Lernziele der Unterrichtssequenz „Stoppt Verschwendung! Nahrung ist kostbar“

- **Für den Umgang mit Lebensmitteln sensibilisiert werden:** das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung im eigenen Haushalt wahrnehmen und hinterfragen, eine gesteigerte Wertschätzung für Nahrung ausbilden und motiviert sein, zukünftig selbst weniger Lebensmittel wegzuerwerfen.
- **Verbraucherbewusstsein entwickeln:** verstehen, warum jede und jeder Einzelne als Konsument\*in einen wichtigen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung leisten kann, und konkrete Maßnahmen für den Privathaushalt und die Schulkantine erarbeiten, damit weniger Nahrungsmittel im Abfall landen.
- **Globale Zusammenhänge erkennen:** die Ursachen für Nahrungsverluste und -verschwendung entlang der Wertschöpfungskette verstehen und erfassen, dass dies eine enorme Ressourcenverschwendung bedeutet, die eine der Ursachen für Hunger und Armut in Entwicklungs- und Schwellenländern ist.
- **Initiativen von Essensretter\*innen kennenlernen:** mit lokalen Initiativen von Essensretter\*innen in Kontakt treten und hierdurch motiviert werden, selbst an solchen Aktionen teilzunehmen.
- **Die Erkenntnisse praktisch umsetzen:** durch Erkundung, Recherche und Befragung von Beteiligten ein neues Konzept für eine abfallarme Schulkantine entwerfen und an der Schule implementieren und Konzepte gegen Lebensmittelverschwendung einer größeren Anzahl von Menschen bekannt machen.

### Beispiele für die Gestaltung von drei Unterrichtseinheiten (ohne Projekte)

INHALTE/MATERIALIEN	SCHWIERIGKEITSGRAD
Betrachtung des Videos „Essen im Eimer: Die große Lebensmittelverschwendung“ und anschließende Diskussion – Einstieg Quiz S. 2/3, Besprechung/Diskussion – Erarbeitung Ergebnissicherung durch Erstellung einer Liste mit Tipps gegen Lebensmittelverschwendung – Ergebnissicherung (90 Min.)	leicht
Quiz S. 2/3, Besprechung/Diskussion – Einstieg Aufgabe 4 – Erarbeitung Faktenwissen Aufgabe 5 – kreative Umsetzung des Gelernten (90 Min.)	anspruchsvoller
Aufgabe 3 – Besprechung der Hausaufgabe „Verschwendungs-Tagebuch“ (45 Min.) Aufgabe 6 – Recherche und Vorbereitung „Als Save-Food-Reporter*in unterwegs“ (45 Min.) Darauf folgende Stunde: Textarbeit – Reportage schreiben	mittel



Gefördert durch Engagement Global mit Mitteln des



Das Spenden-Siegel des Deutschen Zentralinstituts für soziale Fragen (DZI) bescheinigt den effizienten und verantwortungsvollen Umgang mit den anvertrauten Mitteln. Als Zeichen für Vertrauen trägt die Welthungerhilfe seit 1992 das Spenden-Siegel.



Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung

**Welthungerhilfe, IBAN DE15 3705 0198 0000 0011 15, BIC COLSDE33**

Deutsche Welthungerhilfe e. V., Friedrich-Ebert-Straße 1, 53173 Bonn, Tel. +49 (0)228 2288-0, Fax +49 (0)228 2288-333, [www.welthungerhilfe.de](http://www.welthungerhilfe.de)