

# ZUKUNFTSWERKSTATT SCHULE:

NACHHALTIGE, VERLUSTARME SOWIE GESUNDE ERNÄHRUNG IN DEUTSCHLAND UND TSCHECHIEN VERSTEHEN UND UMSETZEN

## PÄDAGOGEN

Setzen die Lehreinheiten um.  
Unterstützen bei der inhaltlichen & didaktischen Weiterentwicklung des Lehrmaterials zur gesunden, nachhaltigen Ernährung nach den Bedürfnissen der Klasse.

## CATERER

Stellt die Rezepturen zur Verfügung.  
Der Speisenplan wird auf Qualität und Nachhaltigkeit geprüft, zusammen werden Verbesserungsvorschläge erarbeitet.

## KÜCHENPERSONAL

Wird in das Schulgeschehen einbezogen.  
Mitarbeiter führen die Messung von Lebensmittelabfällen durch.  
Über begleitende Beratung werden Maßnahmen für nachhaltige Alltagsroutinen erarbeitet.

## SCHÜLERINNEN & SCHÜLER

Können aktiv an der Erarbeitung von nachhaltigen Lösungen in der Schule teilnehmen und verantwortlich mitwirken.  
Themen zur nachhaltigen und gesunden Ernährung werden im Unterricht behandelt und in einem Schülerprojekt angewendet.

SEI DABEI  
ZUKUNFTS-  
WERKSTATT  
SCHULE

## VERPFLEGUNGSBEAUFTRAGTER & EXTERNE EXPERTEN

Übernehmen Koordination der Kommunikation aller am Verpflegungsprozess Beteiligten und steuern das Beschwerdemanagement.

## VERPFLEGUNGSAUSSCHUSS

SCHÜLERINNEN UND SCHÜLER • ELTERN • TRÄGER • SCHULLEITUNG • PÄDAGOGEN • CATERER • KÜCHENPERSONAL

Kommunikationsstrukturen für die Schulverpflegung werden aufgebaut.  
Vorhandene Probleme werden aufgenommen, Optimierungsprozesse werden erarbeitet und begleitet.



## Umsetzung

**Den Schülerinnen und Schülern** der 6. bis 8. Klasse wird im Unterricht Wissen über eine gesunde Ernährung und die Besonderheiten ökologisch hergestellter und fair gehandelter Lebensmittel vermittelt. Damit werden die Schüler/innen befähigt, den Wert unseres täglichen Essens und die globalen Zusammenhänge zu begreifen.

In der „Zukunftswerkstatt Schule“ können die Jugendlichen mit einer eigenen Projektidee die erlernten Kompetenzen praktisch umsetzen und tragen zur Entwicklung einer gesunden und nachhaltigen Verpflegung bei. Im Verpflegungsausschuss haben sie die Möglichkeit, Wege der Beteiligung im Alltagsleben ihrer Schule kennenzulernen und umzusetzen.

Gemeinsam mit den **Pädagogen** (Biologielehrer) wird die Anbindung des Unterrichts und des Schülerprojektes erarbeitet. Je nach Lehrplan können die Inhalte an die Ernährungsbildung angeknüpft werden und durch die Bildung für nachhaltige Entwicklung ergänzt werden. Dazu werden anhand eines Kataloges aus bestehendem Lehrmaterialien geeignete Themenfelder und Methoden für die Schülerinnen und Schüler ausgewählt.

In einem Workshop wird dem **Küchenpersonal und dem Caterer** die Relevanz für nachhaltiges Handeln aufgezeigt, Probleme in der Mittagsverpflegung diskutiert und gemeinsam Maßnahmen erarbeitet, die zu einem gesünderen, nachhaltigeren Mittagessen beitragen. In der Schule misst das Küchenpersonal zu Beginn und zum Ende des Projektes die Lebensmittelabfälle an zehn Verpflegungstagen. Damit soll anfangs aufgezeigt werden, an welcher Stelle in der Schulverpflegung Essen im Müll landet. Mit der zweiten Messung zum Ende des Projektes soll die Reduktion der Lebensmittelabfälle durch die Etablierung niederschwelliger Maßnahmen sichtbar gemacht werden.

Der Caterer unterstützt das Küchenpersonal im Abfall-Management. Zudem stellt er die Rezeptur seiner Speisen zur Bewertung auf Nachhaltigkeit zur Verfügung und beteiligt sich am Verpflegungsausschuss.

Der Aufbau von Kommunikationsstrukturen erfolgt zum einen über die Etablierung eines **Verpflegungsausschusses**, zum anderen über die Festlegung eines **Verpflegungsbeauftragten** der Schule. Durch den Aufbau von Strukturen in der Schulverpflegung werden Austausch von Informationen gefördert, Transparenz und Vertrauen geschaffen und Problemlösungsprozesse angestoßen.

**Die Mitarbeiter der Sächsischen Landesvereinigung für Gesundheitsförderung koordinieren und unterstützen das Modellprojekt an sächsischen Schulen.**

Kooperationspartner ist der tschechische Verein Glopolis o. p. s., Prag. Der Verein hat u. a. das Vorhaben „STREFOWA – Strategie zur Senkung der Lebensmittelverschwendung in Mitteleuropa“ durchgeführt.