

Zukunftswerkstatt Schule: Nachhaltige Ernährung in Deutschland und Tschechien

Die SLfG sucht für das Schuljahr 2019/2020 Einrichtungen in Sachsen, die das Vorhaben gemeinsam mit uns umsetzen möchten. Bei Interesse wenden Sie sich gern an uns.

Kontakt: Claudia Pfau, Tel. 0351 501936-82, E-Mail: pfau@slfg.de

Zusammen mit sächsischen Einrichtungen möchte die SLfG zukunftsfähig handeln und Wege für eine nachhaltige und gesunde Schule ebnen. In der Zukunftswerkstatt Schule wollen wir gemeinsam mit kleinen Schritten Einfluss auf eine zukünftig nachhaltige Entwicklung nehmen.

Dazu wollen wir im ersten Schritt erforschen, wie viele Lebensmittel in der Mittagsverpflegung weggeworfen werden. Denn im Durchschnitt landen in deutschen Ganztageschulen ein Drittel der Lebensmittel im Müll. Über die Hälfte dieser Abfälle sind fertig gekochte Gerichte, die nicht aufgegessen wurden.

Gemeinsam mit Schülerinnen und Schülern sowie Küchenpersonal wollen wir herausfinden, warum manches Essen nicht gegessen, sondern weggeworfen wird. Erst wenn wir die Gründe kennen, warum an der eigenen Einrichtung Lebensmittelabfälle entstehen, können wir gemeinsam in der „Zukunftswerkstatt“ Schule Lösungen finden, wie wir den Abfall zukünftig reduzieren können und uns gesund und nachhaltig ernähren.

Nachhaltigkeit beginnt mit dem eigenen Handeln und JEDER kann etwas zum Besseren verändern.

SchülerInnen
erreichen &
einbinden

Curriculum im Umfang von ca. 13 UE (1 UE=45 min)

Die Umsetzung erfolgt je nach Bedarf der Einrichtung zwischen September 2019 und April 2020

- 1. Workshop SLfG: **Wertschätzung von Lebensmitteln** (2 UE)
- Projekttag zur **gesunden und nachhaltigen Ernährung** (6 UE)
- 2. Workshop SLfG: **Zukunftswerkstatt und Schülerprojekt** (2 UE)
- ergänzende Bearbeitung der Themen durch die PädagogInnen (3 UE)

Die Schülerschaft stellt die Projektideen zur nachhaltigen Schulverpflegung am 2. Runden Tisch vor.

Lebensmittel-
abfälle
messen &
reduzieren

Insgesamt werden Lebensmittelabfälle von 20 Verpflegungstagen gemessen. Die SLfG stellt einen Leitfaden und Protokollvorlagen zur Verfügung. Je Messtag beträgt der Zeitaufwand ca. 10 Minuten.

- 1. Messung (10 Tage): im September 2019, dient der IST-Analyse
- 2. Messung (10 Tage) im Juni 2020: dient der Evaluation

Das Küchenpersonal wird von der Schülerschaft und der SLfG unterstützt, die Lebensmittelabfälle in der Schulküche zu reduzieren.

Kommunikation der
Beteiligten
stärken

Lebensmittelabfälle entstehen besonders, wenn die Schulküche keine Wertschätzung erfährt. Deshalb soll über die Etablierung eines Runden Tisches die Küche in Prozesse der Einrichtung einbezogen werden.

- 1. Runder Tisch: im November 2019, IST-Analyse unter Einbezug der 1. Messung
- 2. Runder Tisch: im Mai 2020, Vorstellung der Projektergebnisse und Festlegung zukünftiger Ziele und Maßnahmen

Projektförderung:	Deutsche Bundesstiftung Umwelt
Projektdauer:	28 Monate, insg. 13 Modellschulen 1. Projektphase: Schuljahr 17/18 2. Projektphase: Schuljahr 18/19
Kooperationspartner	Glopolis o. p. s. (CZ) , Das Projekt wird auch an tschechischen Schulen umgesetzt.
weitere Partner	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen Thüringer Ökoherz e.V. /AOK PLUS (Projekttag Lila-Kuh und Anti-Matschtomate) foodsharing Hochschule Zittau