

ZUKUNFTSWERKSTATT SCHULE: NACHHALTIGE ERNÄHRUNG IN DEUTSCHLAND UND TSschechien

In der Zukunftswerkstatt Schule möchte die SLfG zusammen mit sächsischen Bildungseinrichtungen mit kleinen Schritten Einfluss auf eine zukünftig nachhaltige Entwicklung nehmen.

Dazu wollen wir im ersten Schritt gemeinsam erforschen, wie viele Lebensmittel in der Mittagsverpflegung weggeworfen werden. Denn im Durchschnitt landen in deutschen Ganztageschulen ein Drittel der Lebensmittel im Müll.

Gemeinsam mit Schülerinnen und Schülern sowie Küchenpersonal wollen wir herausfinden, warum manches Essen nicht gegessen, sondern weggeworfen wird. Erst wenn wir die Gründe für die Entstehung von Lebensmittelabfällen kennen, können wir gemeinsam in der Zukunftswerkstatt Schule Lösungen finden, wie wir den Abfall zukünftig reduzieren können und uns gesund und nachhaltig Ernähren.

Wir suchen für das Schuljahr 2019/20 sächsische Modellschulen, die unsere Vorhaben unterstützen!

SCHÜLERINNEN & SCHÜLER

Können den Einfluss unserer Ernährung auf Umwelt und Gesundheit kennenlernen

sowie aktiv an der Erarbeitung von nachhaltigen Lösungen in der Schule teilnehmen und verantwortlich mitwirken.

KÜCHENPERSONAL/CATERER

Können bei der Analyse der Lebensmittelabfälle unterstützen, indem sie Abfälle an 20 Verpflegungstagen anhand eines Leitfadens protokollieren (2 Messungen, ca. 10 Min. je Messtag).

Das Küchenpersonal wird von allen Beteiligten unterstützt, die Lebensmittelabfälle in der Schulküche zu reduzieren.

EXTERNE EXPERTEN (SLfG)

Koordinieren die Projektumsetzung in der Schule, indem sie Projekttag durchführen, die Kommunikation zwischen den Beteiligten der Schulverpflegung unterstützen, die Daten zur Abfallmessung analysieren und mit der Schule Lösungen zur abfallarmen Mittagsverpflegung erarbeiten.

SEI DABEI ZUKUNFTS- WERKSTATT SCHULE

PÄDAGOG*INNEN

Können Bildung für nachhaltige Entwicklung im Bereich Ernährung gemeinsam mit der SLfG an einem Projekttag umsetzen.

RUNDER TISCH

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

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.

Die Entstehung von Lebensmittelabfällen werden analysiert, Lösungswege werden erarbeitet und begleitet.

Projektförderung

Deutsche Bundesstiftung Umwelt

Projektdauer

30 Monate

1. Projektphase: Schuljahr 18/19

2. Projektphase: Schuljahr 19/20

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

Bei Fragen wenden Sie sich gern an

Claudia Pfau (Projektkoordinatorin)

Email: pfau@slfg.de, Tel.: 0351 501936-82