

## ZUKUNFTSWERKSTATT SCHULE: NACHHALTIGE ERNÄHRUNG IN DEUTSCHLAND UND TSschechien

In der Zukunftswerkstatt Schule möchte die SLfG zusammen mit sächsischen Schülerinnen und Schülern für den Einfluss unserer Ernährung auf Umwelt und Gesundheit sensibilisieren. In zwei **Workshops zur nachhaltigen, verlustarmen und gesunden Ernährung** bestimmen wir mit der Schülerschaft den eigenen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck, sprechen über Wertschöpfungsketten verschiedener Lebensmittel oder den Aufbau des Supermarktes. Gemeinsam werden praktische Alltagsstipps erörtert, wie eine Produktwahl mit wenig Verpackung und regionaler Herkunft oder planvolles Einkaufen gelingen kann.

**Mit der Lebensmittel-Abfallmessung in der Schulküche werden wir gemeinsam Gründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln erforschen** und in der Zukunftswerkstatt Schule Lösungen finden, wie wir den Abfall zukünftig reduzieren können. Die potentielle Einsparung durch die Reduktion der Abfälle bietet dem Caterer mehr Möglichkeiten, in eine gesunde und nachhaltige Schulverpflegung zu reinvestieren. So kann auch mit kleinen Schritten zusammen Einfluss auf eine nachhaltige Entwicklung genommen werden.

### SCHÜLERINNEN & SCHÜLER

Können den Einfluss unserer Ernährung auf Umwelt und Gesundheit kennenlernen  
sowie aktiv an der Erarbeitung von nachhaltigen Lösungen in der Schule teilhaben 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 Messung).

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 Projekttage durchführen, die Kommunikation zwischen den Beteiligten der Schulverpflegung unterstützen, die Daten zur Abfallmessung analysieren und mit der Schule Lösungen zur abfallarmen Mitagsverpflegung erarbeiten.

## SEI DABEI ZUKUNFTS- WERKSTATT SCHULE

### PÄDAGOG\*INNEN

Können Bildung für nachhaltige Entwicklung im Bereich Ernährung gemeinsam mit der SLfG 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

#### Projektdauer

#### Kooperationspartner

#### weitere Partner

#### Deutsche Bundesstiftung Umwelt

30 Monate

1. Projektphase: Schuljahr 18/19

2. Projektphase: Schuljahr 19/20

**Glopolis o. p. s. (CZ)**, Das Projekt wird auch an tschechischen Schulen umgesetzt.

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:

Sylvia Leitner (Projektkoordinatorin)

E-Mail: leitner@slfg.de, Tel.: 0351 501936-61