



Tag der Schulverpflegung 2021

Ideen und Anregungen für eine Reduzierung der Lebensmittelabfälle in der Schulverpflegung

Die Wertschätzung für unsere Lebensmittel steht sowohl beim diesjährigen Tag der Schulverpflegung am 23. September 2021 als auch in der **bundesweiten Aktionswoche Deutschland rettet Lebensmittel vom 29.09.21 – 06.10.21** im Vordergrund.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen und die Landeskoordination Bildung für nachhaltige Entwicklung haben für Sie einige Anregungen für die Schulküche/-mensa zusammengestellt:

Wie lässt es sich vermeiden, dass zu viel Essen vorbereitet wird
oder dass die Teller halbvoll wieder zurückgehen?

Ein durchdachtes Verpflegungsmanagement und eine gute Kommunikation zwischen Schule, Küche und Caterer helfen, die Schulverpflegung bedarfsgerecht zu gestalten. Gleichzeitig sollten alle an der Schulverpflegung beteiligten Personen dauerhaft [Miteinander im Dialog](#) stehen, um die Qualität zu sichern und weiterzuentwickeln.

▪ Planen Sie die Speisen nach den Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler

Eine wichtige Rolle im Hinblick auf die Verringerung von Lebensmittelabfällen spielen die Kalkulation des Bedarfs und die Akzeptanz des Angebots:

- Führen Sie regelmäßige Umfragen zur Akzeptanz der Schulverpflegung durch, um sowohl Einfluss auf Portionsgrößen und Komponenten sowie auf Rahmenbedingungen wie die Essatmosphäre entsprechend der Rückmeldungen nehmen zu können. Steigern Sie die Akzeptanz der Schülerinnen und Schüler zusätzlich, indem Sie diese in die Auswertung der Umfrage einbeziehen – dies kann z.B. fächerübergreifend eingebunden werden.
 - [Umfrage zur Akzeptanz der Schulverpflegung \(Grundschule, Sekundarstufe I\)](#)
 - [Umfrage zur Akzeptanz der Schulverpflegung \(Sekundarstufe II, Berufsschulen\)](#)
 - [Auswertungsvorlagen im Excel-Format \(am Seitenende\)](#)
- Die Zahl der am Essen teilnehmenden Schülerinnen und Schüler richtig einzuschätzen, ist auch bei Anmeldeverfahren nicht einfach. Exkursionen, Projekttag/-wochen, Praktika, Klassenfahrten, Schulaustausch und andere Termine wie z.B. Prüfungen haben einen Einfluss auf die Anzahl der Essensteilnehmenden. Berücksichtigen Sie solche Zeiten in den Planungen und informieren Sie sich auch über kurzfristige Abmeldungen, z.B. wegen Krankheit.
 - [Video „Bedarf kalkulieren, Gespartes investieren“](#)



- Häufig wird „auf Sicherheit“ und damit im Überschuss produziert. Verändern Sie wenn möglich Produktionsabläufe, um bei Bedarf kurzfristig nachproduzieren zu können.
- Bieten Sie altersgerechte Speisen und Portionsgrößen an und berücksichtigen Sie die Geschmacksvorlieben der Schülerinnen und Schüler. Religiöse und kulturelle Essgewohnheiten sollten ebenfalls bedacht werden.
 - [Video „Weniger Reste bei den Gästen“](#)
 - [DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen](#)
- Stellen Sie eine „Renner-Penner“-Liste auf: Nehmen Sie Gerichte, die nicht angenommen werden, aus dem Sortiment, reduzieren Sie die Produktionsmenge oder verändern Sie die Rezepturen entsprechend.
 - [Video „Nach Daten folgen Taten“](#)

▪ Messen Sie Speiseabfälle

Um Lebensmittelabfälle zu reduzieren, ist es wichtig zu wissen, wieviel, was, wann und wo weggeworfen wird. Messungen des Abfallaufkommens in den verschiedenen Bereichen der Küchenprozesse (Einkauf & Lagerhaltung, Produktionsabfall in der Küche, Überproduktion/Ausgabereste, Tellerrücklauf) ermöglichen eine gezielte Ursachenanalyse:

- Wiegen und bewerten Sie die anfallenden Abfallmengen regelmäßig. Wie das geht und welche Tools Sie dafür nutzen können, erfahren Sie hier:
 - Broschüre [„Nix kommt weg: Speiseabfälle messen und bewerten in Schulküchen und bei Caterern – Hilfestellung für die Schulküche / Caterer“](#) und dazugehörige Dokumentationslisten :
 - [Dokumentationsliste Produktionsmengen](#)
 - [Dokumentationsliste Ausgabereste](#)
 - [Dokumentationsliste eingelagerte Speisen](#)
 - [Dokumentationsliste Tellerreste](#)
 - [Dokumentationsliste geplanter und tatsächlicher Verpflegungsteilnehmer](#)
 - weitere Beispiele für Dokumentationslisten:
 - [Dokumentationsliste zur Erfassung von Tellerresten \(Strichliste\)](#)
 - [Dokumentationsliste zur Messung von Lebensmittelabfällen](#)
 - [Dokumentationsliste zur Erfassung der Warenverluste in den Küchenlagern](#)
 - [Informationen zur Messung von Lebensmittelabfällen](#)
 - [Schaubild zur Abfallvermeidung in den verschiedenen Bereichen der Küchenprozesse](#)
 - Videos:
 - [Video „Abfälle wiegen und kleinkriegen“](#)
 - [Video „Nach Daten folgen Taten“](#)



- Werkzeuge zur Berechnung und Analyse von Lebensmittelabfällen:
[Online-Tool „Küchenmonitor“](#)
[Tool zur Messung und Auswertung von Lebensmittelabfällen](#)
- TIPP:
Das Wiegen der Tellerreste am Ende der Mittagspause lässt sich auch als Projekt mit Schülerinnen und Schülern durchführen. Eine entsprechende Anleitung finden Sie hier:
→ Broschüre [„Nix kommt weg: Lebensmittelretter gesucht für eine abfallarme Schulverpflegung – Anleitung und Ideen für Aktionen mit Schülerinnen und Schülern“](#) und dazugehörige Poster [„Gründe für die Tellerreste“](#) sowie [„Abfallbarometer“](#)

▪ **Machen Sie Lebensmittelverschwendung sichtbar**

Untersuchungen zeigen, dass rund ein Viertel der produzierten Schulessen weggeworfen wird. Pro Schülerin bzw. Schüler sind das jährlich rund 22 kg Lebensmittelabfälle oder auf ein Mittagessen umgerechnet ca. 107 Gramm Speiseabfälle. Um bewusst zu machen, wie viel Essen wir täglich wegwerfen, ist es hilfreich, dies zu veranschaulichen:

- Stellen Sie durchsichtige Abfalleimer für die Lebensmittelreste auf.
- Tragen Sie die gewogenen Tellerreste in ein [„Abfallbarometer“](#) ein. Stellen Sie das „Abfallbarometer“ öffentlich dar, z.B. auf einer Info-Wand in der Schulmensa.

▪ **Schaffen Sie Anreize, Tellerreste zu reduzieren**

- Liegen die Tellerreste unter einem bestimmten Zielwert, so kann es beispielsweise in der folgenden Woche für die Schülerinnen und Schüler einen Nachtschlag nach Wahl geben.
- Lebensmittelabfälle lassen sich auch dadurch reduzieren, dass die Essensportionen, z.B. Salat, nach Gewicht bezahlt werden. Das animiert dazu, sich nur so viel zu nehmen, wie man auch tatsächlich essen kann.

▪ **Passen Sie Portionsgrößen / Komponenten an**

- Kontrollieren Sie regelmäßig die kalkulierten Portionsgrößen und die tatsächlichen Ausgabemengen und passen Sie sie wenn nötig an.
- Geben Sie wenn möglich individuelle Portionsgrößen und Komponenten nach Bedarf und Wunsch der Schülerinnen und Schüler aus. Bieten Sie z.B. verschiedene Teller- und Portionsgrößen und/oder die Möglichkeit eines Nachschlags an. Die freie Auswahl einzelner Komponenten kann ebenfalls dabei helfen, Tellerreste zu reduzieren.
→ [Video „Weniger Reste bei den Gästen“](#)



- **Kommunizieren Sie das Thema**

Ein entscheidender Aspekt für den Erfolg von Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ist die Sensibilisierung und Einbeziehung aller Beteiligten - vom Caterer, Küchen- und Ausgabepersonal über Schulleitung, Lehrkräfte und Schülerinnen und Schüler bis hin zu den Eltern. Um eine nachhaltige Kommunikationsstruktur in Ihrer Schule aufzubauen, empfehlen wir einen Mensakreis mit allen an der Schulverpflegung beteiligten Personen einzurichten, um sowohl das Verpflegungsangebot als auch die Verankerung des Themas Ernährungs- und Konsumbildung im Unterricht zu verankern. Hierbei empfiehlt es sich, eine oder einen Verpflegungsbeauftragte/r zu benennen, der mit allen Beteiligten im Dialog steht.

- Im Mensakreis können entsprechende Projekte und Maßnahmen mit allen Beteiligten geplant und Aspekte zur Nachhaltigkeit festgehalten werden. Wir unterstützen Sie bei der Verankerung und Umsetzung einer gelingenden Schulverpflegung und deren Entwicklung
 - [Praxisleitfaden „Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gemeinsam auf einen guten Weg bringen“](#)
 - [Schritte einer gelingenden Schulverpflegung und deren Entwicklung](#)
 - [Übersicht und Vorlagen arbeitserleichternder Materialien im Mensakreis](#)
 - [Arbeitserleichternde Materialien für die Arbeit im Mensakreis \(Download am Seitenende\)](#)
 - [Impulsberatung Schulverpflegung](#)
- Maßnahmen zur Motivation der Mitarbeitenden in der Küche und Essensausgabe sind sehr effektiv. Besprechen Sie, wie beim Einkauf, bei der Lagerung, beim Kochen und bei der Essensausgabe Lebensmittelabfälle reduziert werden können und erarbeiten Sie gemeinsam einen Handlungsleitfaden. Entsprechende Punkte können in einem Verpflegungskonzept festgehalten werden.
 - [Schritt für Schritt zum gemeinsamen Verpflegungskonzept](#)
- Kommunizieren Sie das Thema gegenüber den Schülerinnen und Schüler – sowohl in der Schulmensa als auch im Unterricht (siehe „Ideen für den Unterricht zum Thema Lebensmittelwertschätzung“). Machen Sie den Essensteilnehmenden bewusst, dass auch sie etwas gegen Lebensmittelverschwendung tun können, indem sie beispielsweise weniger Reste auf ihren Tellern liegen lassen. Durch Schilder in der Schulmensa kann z.B. darauf hingewiesen werden, sich nicht zu viel zu nehmen oder dass man sich einen Nachschlag holen kann, wenn man noch Hunger hat.
 - [Video „Weniger Reste bei den Gästen“](#)
 - [Hinweisschilder für die Essensausgabe](#)
- Geben Sie positives Feedback, wenn wenig(er) Essen weggeworfen wurde, z.B. durch Symbole (Smilies) im [„Abfallbarometer“](#) (siehe Idee „Machen Sie Lebensmittelverschwendung sichtbar“).



- Fragen Sie die Essensteilnehmenden nach ihren Gründen für das Wegwerfen von Lebensmitteln und nach ihren Wünschen. Die Rückmeldungen können z.B. an einer Feedback-Wand/-Poster notiert werden.
- Hilfreiche Tipps für die Eltern der Schülerinnen und Schüler zum klimafreundlichen und abfallarmen Einkauf und Umgang mit Lebensmitteln hat das Max Rubner-Institut zusammengestellt:

→ [Leitfaden „Auch zuhause nachhaltig mit Lebensmitteln umgehen“](#)

▪ Ratgeber, Tipps & Hilfen

Nachfolgende Materialien bieten Verpflegungsanbietenden, Küchenleitungen, Service- und Ausgabepersonal, Schulen und Schulträgern weitere Informationen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Schulverpflegung:

- [Ratgeber „Schulverpflegung: Speiseabfälle vermeiden – so kann’s gehen!“](#) (im Rahmen des vom Bundesministerium für Forschung und Bildung geförderten Forschungsprojekts [REFOWAS \(Reduce Food Waste\)](#) erstellt)
- [Checkliste „Wo können Sie in Ihrem Betrieb Lebensmittelabfälle vermeiden?“](#)
- [„Lebensmittelverluste gemeinsam reduzieren – Leitfaden für das Küchenmanagement zum Ressourcenschutz“](#)
- [Dialogforum „Außer-Haus-Verpflegung“](#) (siehe „Handlungsempfehlungen: Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie“)
- [Leitfaden zur Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“](#)

Informationen zum Thema Nachhaltigkeit und damit verbundenen Maßnahmen, Veranstaltungen und Aktionen in Hessen finden Sie hier:

- [Hessische Ernährungsstrategie](#)
- [Leitfaden „Hessisch Bio für die Großküche“](#)
- [Netzwerk 100KlimaKantinen](#)
- [Beratungsangebot zur Umstellung auf ein nachhaltigeres Speisenangebot](#)

**Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren.
Sprechen Sie uns bei Fragen gerne an!**

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen
Landeskoordination Bildung für nachhaltige Entwicklung