

INFOOD

ONLINEMAGAZIN

2/20

NACHHALTIGKEIT IN ALLER MUNDE

Was war das bisher für ein Jahr? Ein Jahr, das viel von uns gefordert hat und noch fordert. Aber auch ein Jahr, in dem unter anderem das Selbermachen wieder mehr in den Mittelpunkt rückte. So wurde bei vielen mehr gekocht, gebacken oder gegärt. Nachhaltigkeit war plötzlich greifbar.

In der zweiten Ausgabe unseres Onlinemagazins widmen wir uns der Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung. Zum einen, weil im September die „Tage der Schulverpflegung“ diesen Schwerpunkt hatten. Zum anderen, weil wir auf ein wunderbares Beispiel einer Schule gestoßen sind, die sich auf den Weg gemacht hat, Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Und nicht zuletzt, weil die DGE zum Jahresende die überarbeiteten Qualitätsstandards für die Schulverpflegung veröffentlicht und auch hier Nachhaltigkeit deutlich mehr im Fokus steht.

Nun lade ich Sie herzlich zum Lesen und die Jüngerer zum Malen und Knobeln ein.

Für das nahe Jahresende wünsche ich Ihnen alles Gute, bleiben Sie gesund und kommen Sie wohlbehalten ins neue Jahr.

Ihre Alexandra Lienig

Leiterin der Vernetzungsstelle
Schulverpflegung in Thüringen

IN DIESEM HEFT:

SYSTEMWECHSEL IN DER SCHULVERPFLEGUNG

Was und wie wir essen ist schlecht für unseren Planeten. Was muss sich ändern? Der wissenschaftliche Beirat gibt insbesondere auch für die Schulverpflegung Empfehlungen.

Seite 3

WERTSCHÄTZEN STATT WEGWERFEN

Zu den Tagen der Schulverpflegung haben wir über 1500 Schülerinnen und Schüler zu Lebensmittelrettern ausbilden können. Im Rückblick lesen Sie mehr über die aufregenden Wochen im September.

Seite 9

ESSEN RETTEN - EIN PRAXISBEISPIEL

Lebensmittelabfälle vermeiden können auch schon die Jüngsten. Einen beeindruckenden Erfolg konnten eine Projektgruppe der Jenaplan-schule Jena erzielen, die die Abfälle beim Schulessen untersuchten.

Seite 11

HERAUSGEBENEN VON:



IN TRÄGERSCHAFT VON:



GEFÖRDERT DURCH:



NACHHALTIGKEIT IN ALLER MUNDE

Was bedeutet eine nachhaltige Schulverpflegung?

Ob wir wollen oder nicht, wir müssen uns Gedanken über unsere Ernährungsweise machen. Es geht dabei nicht nur um gesundheitliche Aspekte, sondern auch um ökologische und soziale. Wir sind über unser tägliches Essen unter anderem am Klimawandel und dessen Auswirkungen beteiligt. Laut Weltklimarat sind rund ein Drittel der Treibhausgasemissionen dem Ernährungssektor zuzuordnen¹. In allen Schritten der Wertschöpfungskette für die Lebensmittelproduktion entstehen Treibhausgase:

- in der landwirtschaftlichen Erzeugung
- Verarbeitung
- durch Transport
- Lagerung
- Verpackung

Das Entscheidende in dieser Prozesskette ist, in welchen Mengen und wie beispielsweise Fleisch, Milchprodukte oder Gemüse produziert werden. Vor allem tierische Lebensmittel haben eine schlechtere Klimabilanz, aber auch Obst und Gemüse, das außerhalb der Saison in Gewächshäusern angebaut wird. Außerdem entstehen vermehrt Treibhausgase durch Lebensmittel- und Verpackungsabfälle und Lebensmittel, die mehrere Tausend Kilometer transportiert werden. Denken wir um, essen nachhaltiger, dann können wir auch die Treibhausgasemissionen senken. Letztlich gehört zu einer nachhaltigeren Ernährung auch, dass Lebensmittel unter fairen Arbeitsbedingungen entstehen und entsprechend vergütet werden.

Deutschland als eines der reichsten Länder der Welt² hat nicht nur das Privileg, sondern auch die Pflicht, sich aktiv und als Vorbild für eine nachhaltigere Ernährungsweise einzusetzen. Denn zurzeit genießen wir unseren Wohlstand auf Kosten des Planeten. Um das zu verändern, braucht es vor allem politisches Engagement. Welche Voraussetzungen dafür nötig sind, hat der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz im August dieses Jahres in seinem Gutachten veröffentlicht. Ein wichtiger Punkt: Eine

nachhaltigere Ernährungsweise muss die einfache Wahl sein, nur so haben alle die Möglichkeit, sie umzusetzen. (mehr dazu lesen Sie auf Seite 3).

Die Schulverpflegung als Gemeinschaftsverpflegung hat im doppelten Sinne ihren Beitrag zu einer nachhaltigeren Ernährung zu leisten. Über die Gestaltung eines nachhaltigen, gesundheitsfördernden und attraktiven Angebotes vermittelt sie gleichzeitig Kindern und Jugendlichen täglich, wie eine nachhaltigere Ernährungsweise aussieht. Es ist wichtig, dass Geschmack und Genuss im Vordergrund stehen, dafür ist auch ein ansprechendes Ambiente in der Mensa notwendig. Eine Vielzahl von nachhaltigen Kriterien können bereits in der Leistungsbeschreibung für die Vergabe der Schulverpflegung festgelegt werden. Beispielsweise dürfen ein bestimmter Anteil an ökologischen, saisonalen oder fair gehandelten Lebensmitteln, der Verarbeitungsgrad verschiedener Lebensmittel sowie eine Ausrichtung auf vegetarische Gerichte vorgegeben werden. Darüber hinaus haben auch der bevorzugt regionale Einkauf, eine ressourcenschonende Betriebsführung mit Wechsel auf Ökostrom, energieeffiziente Küchengeräte sowie die Optimierung des Lebensmitteleinsatzes und die Vermeidung unnötiger Verpackungen positive Effekte auf die Umwelt³.

Im kürzlich erschienenen überarbeiteten Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) wird ein besonderer Fokus auf die Nachhaltigkeit gelegt. Dort zu finden sind auch Tipps zur Umsetzung für eine günstige Lebensmittelauswahl und wie häufig verschiedene Lebensmittel angeboten werden sollen (mehr dazu lesen Sie auf Seite 13).

Mit unserer aktuellen Ausgabe wollen wir den Blick auf die Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung lenken und die Wichtigkeit diese von Anfang an mitzudenken. Praxisbeispiele, Tipps und Unterstützungsangebote zeigen wie Schulen und Schulverwaltung sich dem Thema widmen können. (AN)

¹ IPCC: special Report on climate change and land, Chapter 5, 2019, <https://www.ipcc.ch/srccl/chapter/chapter-5/>, aufgerufen 16.12.2020

² Credit Suisse Research Institute: Global wealth report 2019, <https://www.credit-suisse.com/about-us/en/reports-research/global-wealth-report.html>, aufgerufen 16.12.2020

³ V. Koerber et al.: Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung, 2012, <https://www.nachhaltigeernaehrung.de/Was-ist-Nachhaltige-Ernaehrung.3.0.html>, aufgerufen 16.12.2020

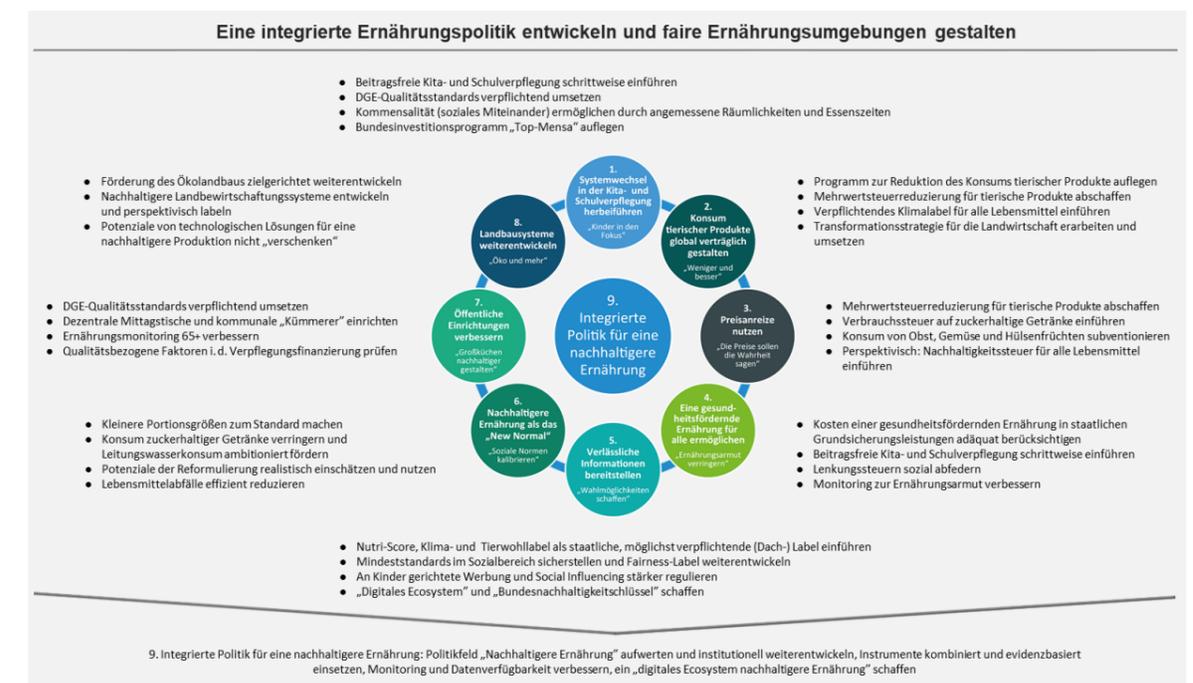
SYSTEMWECHSEL BEIM SCHULESSEN

Politik für eine nachhaltigere Ernährung

Im August 2020 hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) ein sehr spannendes Gutachten des Wissenschaftlichen Beirates für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) veröffentlicht. Sehr spannend deshalb, weil darin unter anderem am Beispiel von Kitas und Schulen umfänglich beleuchtet wird, welche Entwicklungen notwendig sind, um eine qualitativ hochwertige und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung deutschlandweit zu etablieren. Über ein für alle Kinder gleichermaßen zugängliches und attraktives Angebot kann großflächig die Gesundheitsförderung vorangebracht werden. Um es vorweg zu nehmen: Dieses zu erreichen, ist eine Herausforderung, die nur von allen gemeinsam geschafft und getragen werden kann. Im Sinne der Gesundheit unserer Kinder ist es aber eine Anstrengung, die sich definitiv lohnt. Mit dem Gutachten wurden Empfehlungen für eine Neuausrichtung der Ernährungspolitik gegeben sowie die

Schaffung von optimalen Ernährungsumgebungen gefordert. Um dadurch „unsere Gesundheit, unsere Umwelt und unser Klima zu schützen sowie Ernährungsarmut zurückzudrängen, soziale Mindeststandards einzuhalten und das Tierwohl zu erhöhen. Zudem schützen und nutzen uns allen fairen Ernährungsumgebungen.“⁴ Die wichtigsten Ansatzpunkte, um das Ziel zu erreichen, stellt die Abbildung 1 sehr gut dar. Dabei müssen die einzelnen Teilbereiche optimal aufeinander abgestimmt und verzahnt werden. Es wird aus Sicht des Expertengremiums auch erforderlich sein, tiefgreifende Maßnahmen umzusetzen, die nicht nur oberflächlich Erfolg versprechen.

Als ein zentrales Handlungsfeld wird im Gutachten die Kita- und Schulverpflegung herausgegriffen. Dabei wird schnell klar, dass das gesamte System sehr komplex ist, weil es eine Vielzahl von Akteuren und Institutionen gibt, die involviert werden müssen. Demzufolge sind die Orga-



▲ **Abbildung 1:** Zentrale Politikempfehlungen des WBAE-Gutachtens, Quelle: WBAE 2020

⁴ WBAE Gutachten 2020, Kurzfassung S XXII

nisation und Umsetzung der Verpflegung in den Einrichtungen deutschlandweit sehr unterschiedlich. Hinzu kommt, dass vor allem die Schulverpflegung nach wie vor kein fester Bestandteil der Schulkultur und der schulischen Bildung ist. Der Stellenwert und die Wertschätzung, die dem Thema Essen und Trinken hierzulande entgegengebracht werden, sind zumeist gering. Dafür reicht häufig ein Blick auf die Gestaltung bzw. Ausstattung der Speiseräume, das Angebot und die Präsentation des Essens sowie die Länge der Pausen, die zum Essen zur Verfügung stehen. Der Wissenschaftliche Beirat kommt daher zu dem Schluss, dass hier viel Potenzial noch nicht genutzt wird, um Gesundheitsförderung täglich wie selbstverständlich zu leben. Seine Empfehlung lautet eine großangelegte Qualitätsoffensive und einer Neuausrichtung der Kita- und Schulverpflegung, bei der die wirtschaftlichen, pädagogischen und sozialen Qualitätsaspekte ineinandergreifen. Das heißt, es ist wenig hilfreich, wenn das Essen zwar kostenfrei angeboten wird, dafür aber die Qualität des Essens und die Rahmenbedingungen nicht optimal sind.

Wie das erreicht werden kann, dafür hat der Beirat folgende Ideen: eine beitragsfreie Verpflegung etablieren, die verpflichtende Umsetzung der DGE Qualitätsstandards die Schaffung von angemessenen Räumlichkeiten und ausreichend langen Essenzeiten sowie die Auflage eines Bundesinvestitionsprogrammes „Top-Mensa“ (siehe

Abbildung 2). Es ist unschwer zu erkennen, dass diese Maßnahmen mit hohen Kosten verbunden sind, weshalb die Maßnahmen schrittweise umgesetzt und wissenschaftlich begleitet werden sollen. Nur so können die Wirksamkeit und die Kosteneffizienz des Ansatzes eingeschätzt und Probleme in der Umsetzung frühzeitig erkannt und behoben werden.

Bei uns in Thüringen wurden in den letzten zwei Jahren wichtige Impulse für eine solche Qualitätsoffensive gesetzt. Seit 2018 sind ernährungswissenschaftliche Qualitätsstandards für die Kitas und seit diesem Jahr auch für die Schulen verpflichtend. Zudem wurde 2018 ein Förderprogramm zur Verbesserung des Schulessens aufgelegt, das wissenschaftlich begleitet wird. Das Programm soll nicht nur die Essenqualität und die dafür notwendige Ausstattung voranbringen, sondern auch atmosphärische Verbesserungen ermöglichen. Nichtsdestotrotz bleibt noch viel zu tun. So braucht es Ideen, wie ein solches Förderprogramm verstetigt werden kann und wie die Qualitätskontrolle sowie deren kontinuierliche Umsetzung weiter vorangebracht werden können. Auch in den Schulen muss umgedacht werden, damit die Schulverpflegung nicht mehr nur eine Pflichtaufgabe bleibt, sondern vielmehr als ein wertvoller Bestandteil von Bildung und Schulkultur ihren Platz findet. Lassen Sie uns also gemeinsam die Schulverpflegung weiter voranbringen. (AL)



▲ **Abbildung 2:** Zentrale Punkte der Qualitätsoffensive und Neuausrichtung in der Kita- und Schulverpflegung

TIPP MEHR ZUM THEMA

Den gesamten Bericht können Sie auf der Internetseite des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft [herunterladen](#).

Für das Wintersemester 2020/2021 haben alle Professorinnen und Professoren eine Online-Ringvorlesung initiiert, die auch für die Öffentlichkeit zugänglich ist. Dort werden alle Themen aus dem Gutachten des Wissenschaftlichen Beirats ausführlicher und allgemein verständlich behandelt. Alle Vorlesungen stehen im Nachgang als Video zur Verfügung. Sie können sich weiterhin [für die Ringvorlesung anmelden](#), um die Vorlesung jeden Mittwochabend live zu verfolgen und ggf. auch Fragen an die Expert*innen stellen zu können. Oder Sie schauen sich die Vorlesungen im Nachgang [als Video](#) an.

PRODUZIERT FÜR DIE TONNE ?!

Lebensmittel werden jeden Tag weggeworfen. Wo entstehen Lebensmittelabfälle? Wie viel wird jedes Jahr weggeschmissen? Warum passiert das? Und warum ist es wichtig, diese Menge zu reduzieren? Antworten hierauf liefert dieser Hintergrundartikel.

DIE FAKTEN

Lebensmittelabfälle entstehen in allen Stufen der Lebensmittelerzeugung, Lebensmittelverarbeitung, des Handels und Konsums. Ein Großteil davon wäre vermeidbar. Die Bundesrepublik Deutschland hat sich im Rahmen der "Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung" sowie der Agenda 2030 der Vereinten Nationen verpflichtet, seine Lebensmittelabfälle bis 2030 zu halbieren⁵.

Pro Jahr werden in Deutschland knapp 12 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen⁶. Etwa die Hälfte der Lebensmittelabfälle (52%; 6,1 Mio.t / Jahr) entsteht in privaten Haushalten. In der Verarbeitung (18%; 2,2 Mio.t), der Außer-Haus-Verpflegung (14%; 1,7 Mio.t) sowie der Primärproduktion (12%; 1,4 Mio.t) fallen insgesamt 44% der Abfälle an. Auf den Handel entfällt der geringste Anteil (4%; 0,5 Mio.t) aller Abfälle. Mehr als die Hälfte der Abfälle wäre vermeidbar, siehe Abbildung 3.

Die Reduktion der Lebensmittelabfälle kann schon eine einzelne Person beeinflussen. Jährlich wirft jeder etwa 75 kg Lebensmittel weg. Am häufigsten landen mit 34% Obst und Gemüse, 16% Zubereitetes und 14% Brot bzw. Backwaren im Müll (siehe Abbildung 4)⁷.

► **Abbildung 3:** Anteile der weggeworfenen Lebensmitteln in den unterschiedlichen Bereichen des Ernährungssektor



⁵ auf Einzelhandels- und Verbraucherebene

⁶ Johann Heinrich von Thünen-Institut (2019): Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015

⁷ GfK (2017) im Auftrag des BMEL: Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte in Deutschland

Es ist dabei nicht nur das Lebensmittel, was verschwendet wird. Durch die Produktion entstehen unnötige Umweltbelastungen. Messanalysen von United Against Waste e.V. und dem Institut für nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft haben gezeigt, dass über den gesamten Lebensweg der Lebensmittel hinweg pro Kilogramm Abfall etwas mehr als 2kg Treibhausgas-Emissionen (CO₂-Äquivalente) entstehen⁸.

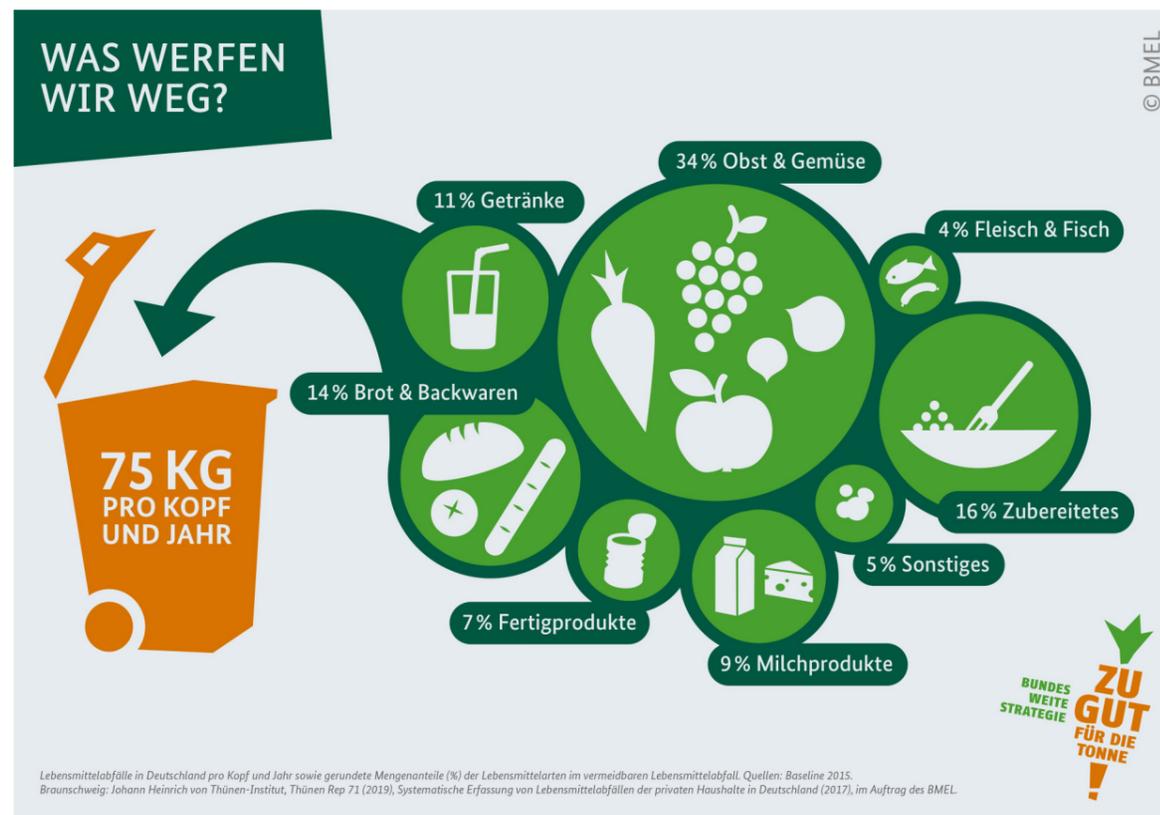
DIE GRÜNDE

Es gibt vielfältige Gründe, warum Lebensmittel weggeworfen werden. Verbraucherinnen und Verbraucher in Privathaushalten entsorgen aufgrund falscher Lagerung oder eines überschrittenen Mindesthaltbarkeitsdatums vermeintlich schlechte Lebensmittel. Ebenso führen fehlende Einkaufsplanung (Spontan- oder Hungereinkäufe) oder fehlerkalkulierte Kochmengen dazu, dass überschüssige Lebensmittel verderben oder nicht mehr gegessen werden. Auch die Weiterverarbeitung von Resten in der Küche ist nicht immer alltäglich, u.a. aufgrund fehlender

Kochkompetenzen und Wertschätzung der Lebensmittel. Gemüseschalen sollten so anstatt auf den Müll im Kochtopf landen. Wasser, Salz und ein paar Pfefferkörner dazu, und schon ist eine Gemüsebrühe angesetzt.

Was im Privaten gilt, gilt auch in der Außer-Haus-Verpflegung. Das Fehleinschätzen des eigenen Hungergefühls und das damit angemessene Befüllen des Tellers führt neben mangelnder Qualität und Geschmack auch in der Außer-Haus-Verpflegung (u.a. Schulverpflegung) zu relevanten Lebensmittelresten. Des Weiteren beeinflussen die Speisenplanung (zielgruppengerecht), die Portionierung der Speisen und die kurzfristige Abmeldung der Schülerinnen und Schüler vom Essen das Aufkommen von Speiseresten. In allen Punkten hilft eine gute Kommunikation zwischen Caterer, Schule und Essenteilnehmenden dabei, überschüssige Lebensmittelmengen zu vermeiden.

Ein grundlegendes gesellschaftliches Problem stellt auch die fehlende Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln dar, weil sie häufig sehr günstig und zu jeder Zeit, in gro-



▲ **Abbildung 4:** Anteil der Lebensmittelabfälle je Lebensmittelgruppe, Quelle: BMEL

⁸United Against Waste e.V. (2020): FOOD WASTE 4.0, Zwischenbilanz 2020

ßen Mengen verfügbar sind. Wir sind mittlerweile eine große Auswahl zu jeder Jahreszeit gewohnt, auf die wir nicht mehr verzichten wollen. Diese Vielfalt spiegelt sich häufig auch auf dem eigenen Tisch wider und birgt die Gefahr, mehr zu kaufen als gegessen wird.

Um diese Gewohnheit zu ändern, benötigt es Bildungsangebote, sowohl in der Schule als auch in der Familie. Jungen Menschen sollte von klein auf diese Wertschätzung und das Wissen über Lebensmittel nahegebracht werden, bspw. wie sie wachsen, gepflegt werden und welche finanziellen und ökologischen Ressourcen sie beanspruchen.

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Nicht nur in Haushalten von Verbrauchern fallen Lebensmittelabfälle an. In Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung betragen Lebensmittelabfälle häufig bis zu 20% der Produktionsmenge⁹. Lebensmittelverschwendung bedeutet deshalb nicht nur ökologische Schäden für die Umwelt als Verschwendung von Ressourcen, sondern auch direkte wirtschaftliche Nachteile für Betriebe wie Kantinen und Großküchen.

Um Lebensmittelverschwendung einzudämmen, ist es wichtig, die Bedeutung der Thematik zu erkennen und dem Thema im Betrieb einen entsprechenden Stellenwert einzuräumen. Soll ein Minimierungskonzept entwickelt werden, ist es deshalb unerlässlich, alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einzubeziehen, sie zu schulen und das Thema in das Unternehmenskonzept umfassend zu integrieren.

In der Schulverpflegung sind die Speiseabfälle meist mit der Frage nach Attraktivität, Qualität und Akzeptanz der angebotenen Speisen verbunden. Das Forschungsprojekt **ReFoWas** (Reduce Food Waste) widmet sich dem Thema der Lebensmittelverschwendung im Bereich der Schulverpflegung. Die an elf Schulen gemessenen durchschnittlichen Speiseabfälle betragen 25% der Produktionsmenge (Ausgabe- und Tellerreste). Hinzu kamen nach Abschätzung noch ca. 10% vermeidbare Lebensmittelab-

fälle aus der Lagerung (abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum, Verderb, Überproduktion), durch Putz- und Küchenabfälle sowie Fehlproduktionen. In der Schulverpflegung fallen jährlich somit hochgerechnet rund 45.000 Tonnen Lebensmittelabfälle im gesamten Bundesgebiet an. Dies entspricht einem Wert von mehr als 90 Millionen Euro pro Jahr. Damit werden bei jedem Mittagessen etwa 100 Gramm Lebensmittel weggeworfen, was ungefähr 20kg Speiseabfällen je Schülerin und Schüler pro Jahr entspricht¹⁰.

DIE VORTEILE

Die Vorteile, die die Auseinandersetzung mit dem Thema Lebensmittelabfälle auf allen Stufen der Erzeugung, Weiterverarbeitung und des Verzehrs mit sich bringt, liegen auf der Hand:

- Nachhaltiger und schonender Umgang mit Ressourcen (ökologische Gründe)
- Vorbildfunktion für die nächsten Generationen (ethische Gründe)
- Wahrnehmen der gesellschaftlichen Verpflichtung (soziale Verantwortung)
- Verringerung von Warenverlusten (ökonomische Gründe)
- Einsparung von Geld für sinnvolle Investitionen, bspw. in Lebensmittelqualitäten (ökonomische Gründe)

DAS FAZIT

Obgleich die Überprüfung und Analyse der Prozesse Arbeitszeit bindet, spart die Abfallvermeidung viel Geld. Diese Einsparung ermöglicht Investitionen in die Verbesserung der Qualität und die Steigerung der Attraktivität der Mittagsverpflegung. Am Ende profitieren alle, die Schülerinnen und Schüler sowie die Eltern durch ein qualitativ verbessertes Mittagsangebot, die Schulen und Caterer durch die höhere Akzeptanz und gesteigerte Anzahl an Essengästen in der Schulverpflegung. (KB)

TIPP MEHR ZUM THEMA

Auf der Internetseite der Bundesweiten Strategie „Zu gut für die Tonne“ gibt es weitere Tipps wie Lebensmittelverschwendung im Alltag vermieden werden kann. Zusätzlich können unter der Rubrik „Service“ **Schulmaterialien** zum Thema für die Klassenstufen drei bis sechs und sieben bis neun heruntergeladen oder kostenfrei über den BLE-Medienshop bestellt werden.

⁹ Fachhochschule Münster (2014): Großküchen & Lieferanten. Lebensmittelverluste gemeinsam reduzieren

¹⁰ Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V. (2018): REFOFAS, Fallstudie Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Verpflegung von Ganztagschulen, Working Paper III

VOM TELLER IN DIE TONNE

Wie kann man Abfälle in der Schulverpflegung reduzieren?

Lebensmittelabfälle entstehen überall, wo gegessen wird, so auch in der Schulverpflegung. Vor allem beim System der Warmverpflegung liegt der Anteil der Lebensmittelabfälle mit ca. 40 % sehr hoch¹¹. Das europäische Parlament fordert eine Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2025 und das in jedem Ernährungssektor. Die Bundesregierung hat sich außerdem verpflichtet, bis 2030 die Lebensmittelabfallmengen zu halbieren. Die Gemeinschaftsverpflegung in der Schule kann hier einen besonderen Betrag leisten und Schülerinnen und Schüler für eine praktische nachhaltige Verhaltensweise sensibilisieren.

Das Forschungsprojekt **ReFoWas** (Reduce Food Waste) hat Abfallvermeidungspotenziale aufgedeckt und Praxismaßnahmen zusammen mit Verpflegungsanbietern entwickelt und erprobt. Ziel des Projektes ist es, die Vermeidung von Abfällen und die Wertschätzung von Lebensmitteln im Schulalltag zu etablieren. Doch wie genau geht man vor? Zunächst einmal ist es wichtig zu wissen, wie viele Speisen am Ende übrigbleiben und warum. Eine umfassende und stetige Lebensmittelabfallmessung stellt die Grundlage für ein nachhaltiges Verpflegungskonzept dar. Die Messung selbst kann zum Beispiel durch das Wiegen von Eimern erfolgen, die an den Punkten im Produktionsprozess aufgestellt werden, an denen der Abfall anfällt. Wichtig ist hier zu beachten, dass es dabei nicht nur um die Tellerreste geht, sondern auch Küchenabfälle mit einbezogen werden, welche bei der Zubereitung entstehen. Auch die Produktionsmenge muss täglich gemessen und notiert werden. Empfehlenswert ist eine Messung über mindestens zehn Tage hinweg. Bei der Auswertung der Messdaten kann der **Küchenmonitor** der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen helfen. Hier können alle Daten exakt eingegeben und visualisiert werden. Die aktuelle Abfallquote ist so auf einen Blick erkennbar und Speisereste können nach einzelnen Komponenten ausgewertet werden. Im nächsten Schritt sollte ergründet werden, warum es zu den entsprechenden Mengen kommt und ob der aufgezeichnete Lebensmittelabfall tatsächlich unvermeidbar ist. Hier kann man mit Hilfe von Befragungen oder Feedbackmodulen gute Er-

gebnisse erzielen. Hat man Gründe für die Abfallmengen herausgestellt, geht es nun um die Minimierung der Reste und Optimierung der Prozesse. Bei allem ist die Vernetzung der verschiedenen Prozessstufen von großer Bedeutung. Zur Portionierung und zur Anpassung der Portionsgrößen sollte über die Ausarbeitung eines Kellenplanes nachgedacht werden. Einfache Maßnahmen, wie die angepasste Produktion von bestimmten Komponenten, wählbare Menükomponenten sowie der Austausch unbeliebter Gerichte, können viel bewirken und die Abfallmengen deutlich reduzieren. Freundliches Personal in der Küche und an der Ausgabe sorgt dafür, die Kommunikation mit den Schülerinnen und Schülern zu erleichtern und das direkte Feedback aufzunehmen. Auf Wünsche der Essensgäste kann so schnell reagiert werden. Eine nachhaltige Schulverpflegung spart Ressourcen, schont die Umwelt und kann dazu führen, dass durch optimierte Prozesse mehr Geld zur Verfügung steht. Eingesparte Kosten können dafür genutzt werden, die Speisen und den Speiseplan attraktiver zu gestalten. Zusätzlich kann in mehr Qualität investiert werden, wie zum Beispiel die Verwendung regionaler Bio-Zutaten und fair gehandelter Lebensmittel. Die Zusammenarbeit zwischen der Schule, dem Träger, dem Caterer sowie den Essensgästen ist dabei besonders wichtig um geeignete Optimierungsprozesse auszuwählen und kontinuierliche Überprüfungen zu gewährleisten.

Eine nachhaltige Schulverpflegung geht über die Reduzierung der Lebensmittelabfälle hinaus. Die Senkung der Energiekosten pro Essen, der Wechsel zum Ökostrom, die Vermeidung unnötiger Verpackung oder die Reduzierung des Fleischanteils sind weitere Kapitel auf dem Weg zur umweltschonenden Verpflegung. Nach und nach kann ein Blick auf alle Parameter geworfen werden um sie anzupassen. Das Zusammenspiel aller Prozesse wird am Ende die Identifizierung mit dem Schülern und der Schule verbessern sowie der Umwelt zugutekommen. Schülerinnen und Schüler können so eine nachhaltige Ernährungsweise im Schulalltag erleben, die sie vielleicht schon aus Artikeln oder den Forderungen von der „Fridays for Future“-Bewegung kennen.(FS)

WERTSCHÄTZEN STATT WEGWERFEN

Ein Rückblick auf die elften Thüringer Tage der Schulverpflegung

Seit 10 Jahren finden einmal im Jahr die Tage der Schulverpflegung statt, mit dem Ziel, die Mittagsversorgung verstärkt in den Mittelpunkt zu stellen und auf deren Probleme aufmerksam zu machen. In den ersten Jahren gab es einen Aktionstag, an denen sich die Schulen beteiligen konnten. Mittlerweile werden die Thüringer Tage der Schulverpflegung innerhalb von zwei Aktionswochen veranstaltet und die Nachfrage nach einem freien Termin steigt. Seit 2019 gibt es sogar einen Bundesweiten Tag der Schulverpflegung, welcher jährlich am 23. September stattfindet.

Das Jahr 2020 brachte viele Veränderungen und Einschränkungen durch die Corona-Pandemie mit sich. Im ersten Halbjahr war nicht abzusehen, ob die Tage der Schulverpflegung in diesem Jahr überhaupt stattfinden können. Optimistisch wurden neue Aktionen und Materialien entwickelt. Dabei wurde bei der Erstellung der Materialien berücksichtigt, dass die Schulen die Aktionen mit dem Materialpaket problemlos auch selbst durchführen können. Thematisch richteten sich die diesjährigen Aktionswochen nach der bundesweiten Initiative des

Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft „Deutschland rettet Lebensmittel“. So konnten die Schulen sich für drei verschiedene Aktionen zu den Thüringer Tagen der Schulverpflegung anmelden: „Werde Lebensmittelretter!“, „Lebensmittelwertschätzung“ und „Wiegen den Rest“. Alle angebotenen Aktionen fokussierten das Thema Lebensmittelverschwendung aus jeweils unterschiedlichen Blickwinkeln. Wie viele Lebensmittel werden pro Jahr weggeworfen? Wie sieht die Wertschöpfungskette einer Schulmahlzeit aus? Welche Ressourcen sind nötig, damit eine Pflanze wächst? An verschiedenen Stationen erarbeiteten sich die Schülerinnen und Schüler ihre Antworten selbst und stellten so einige interessante Dinge heraus. So lernten sie, dass man braune Bananen noch nicht wegschmeißen muss und dass man Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus verzehren kann.

Das Interesse der Thüringer Schulen war auch in diesem Jahr groß. Es meldeten sich insgesamt 17 Schulen an. An sechs angemeldete Schulen wurde Material verschickt um die Aktionen selbst durchzuführen. Elf Schulen

► Die Schüler der Grundschule „Friedrich-Schiller“ in Zella-Mehlis messen zusammen mit Alexandra Lienig, Leiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen, wie viel Lebensmittel wir jeden Tag wegwerfen. (Foto: Katrin Braun)



¹¹ Institut für nachhaltige Ernährung (iSuN) der FH Münster (2015): Vortrag im Rahmen der Fachtagung „Mensa macht Schule“ der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Rheinland-Pfalz „Blickpunkt Lebensmittelverschwendung – Ansatzpunkte für die Schulverpflegung“



◀ Teller oder Tonne? Die Schüler der Grundschule „Friedrich-Schiller“ überlegen, welche Lebensmittel auf den Karten man noch essen kann und welche in die Biotonne gehören. (Foto: Katrin Braun)

wünschten sich eine persönliche Betreuung. Vom 21. September bis 2. Oktober war die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen dann im ganzen Freistaat unterwegs, bildete Lebensmittelretter aus, ließ Lebensmittel mit allen Sinnen verkosten und erklärte, wie viele Abfälle in der Schulverpflegung entstehen. Insgesamt konnten somit über 1500 Schülerinnen und Schüler erreicht und für einen schonenden und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln sensibilisiert werden. Auch die Presse und das Fernsehen zeigten Interesse an den Aktionen und berichteten in der Ostthüringer Zeitung, der Thüringer Allgemeinen und im Thüringen Journal im MDR Fernsehen. Am 22. September 2020 besuchten Peggy Greiser, Landrätin des Landkreises Schmalkalden-Meiningen, und Herr Dr. Ralph Walther, Geschäftsführer der

Verbraucherzentrale Thüringen, die Grundschule „Friedrich-Schiller“ in Zella-Mehlis. Gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern führten sie die Aktion „Werde Lebensmittelretter!“ durch und gaben hilfreiche Tipps, wie man Lebensmitteln eine zweite Chance gibt.

Rückblickend waren die elften Tage der Schulverpflegung für uns ein voller Erfolg. Wir freuen uns sehr, dass das Interesse der Schulen von Jahr zu Jahr zunimmt und die Schulverpflegung mehr und mehr in den Fokus rückt. Alle Schulen, die dieses Jahr nicht dabei waren, sollten sich unbedingt den September 2021 vormerken. Da wird es die zwölften Tage der Schulverpflegung in Thüringen geben, mit spannenden Aktionen und interessanten Themen. (FS)

► Die Schülerinnen der Grundschule „Friedrich-Schiller“ überlegen, wo man am besten die einzelnen Lebensmittel im Kühlschrank lagert, damit sie nicht so schnell verderben. (Foto: Katrin Braun)



ESSEN RETTEN - EIN PRAXISBEISPIEL

Lebensmittelabfälle vermeiden können auch schon die Jüngsten. Einen beeindruckenden Erfolg konnten die Schülerinnen und Schüler der Jenaplanhschule Jena erzielen. Auf Eigeninitiative untersuchten sie die Lebensmittelabfälle über vier Wochen beim Schulessen in ihrer Schule und entwickelten Strategien, damit weniger weggeworfen wird. Wir haben mit Frau Stutz, Leiterin der AG „Essen retten“, über das Projekt gesprochen.

Frau Stutz, wie kam es dazu, dass die Jenaplanhschule Jena Lebensmittelabfälle verringern wollte?

Die Schülerinnen und Schüler konnten im Rahmen eines Schulprojektes Ideen sammeln, wofür man sich engagieren kann. Schülerinnen und Schüler der Unterstufe haben den Vorschlag gemacht, die Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Sie haben der Gruppe auch den Namen „Essen retten“ gegeben und Ideen entwickelt, was in der Schule gemacht werden kann.



▲ Juliane Stutz, Leiterin der AG „Essen retten“ (Foto: Mike Ogorsolka)

Wie reduziert man Lebensmittelabfälle beim Schulessen?

Das ist eine ziemlich schwierige Angelegenheit, weil so viele verschiedene Interessen bei der Versorgung der Kinder mit dem Essen hineinspielen. Es muss geschaut werden, dass die Essensfirma die Bedingungen erfüllen kann, aber gleichzeitig auch alle satt werden bis zum Ende des Tages, aber nicht zu viel gekocht wird. Herauszubekommen, woran es manchmal liegt, wenn so viel übrigbleibt, ist gar nicht so einfach. Die Projektgruppe hat über vier Wochen lang die Speisereste von den Tellern und das übrige Essen im Buffet gewogen. Auf der Grundlage der Auswertung der Messungen haben sie Plakate gestaltet, auf denen zu sehen war, wie viel alle weniger nehmen sollte, um die Lebensmittelreste zu reduzieren.

Wie haben Sie das Projekt in den Schulalltag integriert?

Wir hatten die günstige Bedingung, dass für dieses Projekt eine Unterrichtsstunde in der Woche zur Verfügung gestellt wurde. In dieser konnte sich die Gruppe regelmäßig treffen und an dem Thema weiterarbeiten.

Gab es Schwierigkeiten während des Projektes?

Sicherlich war es nicht so einfach, mit relativ jungen Kindern diese Dinge zu organisieren, zu planen und auszuwerten, aber mit Unterstützung haben wir das dann hingekriegt.

Wie wurden Sie bei der Umsetzung des Projektes unterstützt?

Wir haben ein gutes Verhältnis zur Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen durch die Mensarunde in der Schule. Im Rahmen dieser Kooperation haben wir das Angebot bekommen, bei der Planung und Auswertung unserer Messung unterstützt zu werden.

Hat der Essensanbieter die Gruppe „Essen retten“ auch unterstützt?

Insofern, dass der Essensanbieter von dem Vorhaben wusste und wir gemeinsam mit ihm die Messung geplant haben. Er stellte auch die Bestellzahlen für die Menüs

des Messzeitraumes zur Verfügung. Damit konnte die Auswertung so vorgenommen werden, dass wir ermitteln konnten, wie viel Lebensmittelreste je Schüler oder Schülerin anfallen. Ebenso war die Unterstützung des Anbieters auch für den organisatorischen Ablauf wichtig.

Welche Veränderungen haben Sie bis jetzt erreicht?

Im Jahr 2019 hatten wir eine sehr große Einsparung von etwa einem Drittel an Lebensmittelabfällen. Mit dem Projekt haben wir auch für jedes Kilogramm weniger Abfälle Spenden eingeworben und weiter an dem Thema gearbeitet. Durch Corona ist es im Moment schwierig, dieses Projekt fortzusetzen. Dennoch bleibt die Idee, jährlich diese Messung zu wiederholen, um die Lebensmittelreste weiter zu reduzieren und das Bewusstsein für diese Thematik zu schärfen.

Gibt es etwas, worüber Sie sich besonders freuen?

Ich habe mich sehr gefreut, dass die Initiative und die Idee von den Kindern kam, und diese auch einen relativ langen Atem hatten, das alles über zwei Jahre durchzu-

ziehen. Im Moment ist erstmal wieder eine Flaute, aber ich denke, wir bekommen das wieder hin.

Glauben Sie, beruhend auf Ihren Erfahrungen, dass es möglich ist, dieses Projekt an jeder Schule umzusetzen?

Ich denke, das Wichtigste ist, dass es einige Leute gibt, die sich da engagieren. Das können auch Eltern, Lehrkräfte oder das Hortteam sein, die die Kinder unterstützen. Es sollte so eine Art Initiativegruppe geben, die sich das Thema auf die Fahnen schreibt.

Wie geht es nun bei Ihnen weiter mit dem Projekt? Gibt es noch andere Ideen?

Ich denke, das Projekt muss jetzt nochmal neu angegangen werden. Das heißt, es wäre gut, wenn neue Mitstreiterinnen und Mitstreiter unter der Schülerschaft für die Gruppe „Essen retten“ gefunden werden, um dann gemeinsam neue Ideen zur Reduzierung der Speisereste in unserer Schule zu entwickeln.

Liebe Frau Stutz, haben Sie herzlichen Dank für das Gespräch. (MO)

Tipp Wollen auch Sie an Ihrer Schule die Lebensmittelabfälle reduzieren? Mit unserer Schulaktion „Wieg' den Rest“ unterstützen wir Sie bei diesem Vorhaben.



Diese Schulaktion verdeutlicht den Schülerinnen und Schülern auf interaktive Weise, wie viele Lebensmittelabfälle allein beim Schulessen jeden Tag entstehen. Alle Aktionsmaterialien, die dafür benötigt werden, wie Waagen, Eimer, Formulare für die Eintragungen der Messungen und eine Anleitung, wie man bei den Messungen vorgeht, können bei uns ausgeliehen werden.

Wir geben zusätzlich Tipps und unterstützen um den Gründen des Abfalls auf die Spur zu kommen. Was können wir tun, damit wir weniger Lebensmittel in der Schulverpflegung wegwerfen?

Wir empfehlen diese Schulaktion für Schülerinnen und Schüler ab der 5. Klasse. Idealerweise werden die Messungen eine Woche lang durchgeführt und dokumentiert.

 vernetzungsstelle@vzth.de
0361-555 14 24

NACHHALTIGKEIT ALS ROTER FADEN

Der überarbeitete Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. empfiehlt eine nachhaltigere Ernährung, die sowohl gesundheitlichen als auch ökologischen Anforderungen entspricht.

Am 30. November war es endlich soweit. Zum Jahresende hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. den überarbeiteten Qualitätsstandard für die Schulverpflegung sowie die für die anderen Lebenswelten in der Gemeinschaftsverpflegung vorgestellt.

Alle wurden nicht nur äußerlich überarbeitet und haben ein neues Design, auch inhaltlich hat sich einiges verändert. Was, das wollen wir Ihnen nun kurz vorstellen.

Der Standard für die Schulverpflegung wurde, wie auch die anderen, grundsätzlich neu strukturiert, wobei sich das Thema Nachhaltigkeit jetzt wie ein roter Faden durch alle Kapitel zieht. Das ist für die Gemeinschaftsverpflegung aufgrund der Kernthemen der Nachhaltigkeit Gesundheit, Ökologie, Soziales und Ökonomie sehr gut möglich. Zudem wurden vor allem mit Blick auf die gesundheitlichen und ökologischen Anforderungen an die Verpflegung auch aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse berücksichtigt.

Der neue Standard präsentiert sich nun deutlich mehr als Handlungsempfehlung unter anderem mit konkreten Hinweisen für die Qualitätsentwicklung und Umsetzung des Speisenangebotes als bisher. Zusätzlich bringt er einige Hintergrundinformationen mit. Wie gewohnt enthält er konkrete Empfehlungen zur Gestaltung der Wochen Speisepläne für das Mittagessen, die es nun sowohl für die Mischkost, als auch für ein vegetarisches Speisenangebot gibt. Außerdem wurden Vorgaben für das Frühstücksangebot und eventuelle Zwischenmahlzeiten ergänzt, die in Schulen immer öfter nachgefragt werden. Zugunsten eines nachhaltigen und gesundheitsfördernden Angebotes verschiebt sich der Schwerpunkt bei der Speisenplanung zukünftig mehr zu den fleischfreien Gerichten. Ein Wochen Speiseplan sollte deshalb künftig drei vegetarische Gerichte, ein Fleisch- und ein Fischgericht beinhalten. Die Veränderung begründet sich zum einen durch den schlechteren CO₂-Fußabdruck der tierischen Lebensmittel im Vergleich zu den pflanzlichen Lebensmitteln. Zum anderen war hier auch entscheidend, dass Kinder und Jugendliche zu viel Eiweiß aufnehmen, was ebenso zur Entstehung von Übergewicht beitragen kann. Die Zubereitung der Speisen sollte überwiegend



DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen

www.in-form.de | www.schuleplusessen.de

▲ Titelblatt des neuen DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (Quelle: DGE Bonn, 11/2020)

aus wenig verarbeiteten und möglichst saisonalen sowie einheimischen Lebensmitteln erfolgen. Darüber hinaus wurden keine deutlichen Änderungen vorgenommen.

Als Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen begrüßen wir es grundsätzlich, dass sich die Nachhaltigkeit nun als roter Faden durch den Standard zieht. Jedoch sehen wir für Thüringen eine große Herausforderung, was die Akzeptanz vor allem des geringeren Fleischangebotes betrifft. Dafür werden wir gute Ideen und kreative Köche sowie eine gezielte Bildungs- und Zusammenarbeit zwischen allen Beteiligten benötigen und nicht zu vergessen eine optimale Ernährungsumgebung.

Es gibt also auch für 2021 wieder viel zu tun. Wir freuen uns, wenn Sie gemeinsam mit uns neue Ideen entwickeln, um den Schüler*innen eine optimale Verpflegung anzubieten. (AL)

 Der aktuelle Qualitätsstandard für die Schulverpflegung kann [hier](#) heruntergeladen werden.

Nachhaltigkeit ist kinderleicht

Das ist der Slogan des Möhrchenheftes, dem nachhaltigen Hausaufgabenheft. Was macht das Heft nachhaltig? Zum einem ist es komplett auf recyceltem Papier und mit ökologischen Farben gedruckt. Zum anderen gibt es in dem praktischen Hausaufgabenheft zehn Themenseiten entweder zur Nachhaltigkeit, zum Fairem Handel, dem Klimaschutz oder zur Biodiversität, die zum Entdecken oder Nachmachen einladen. Kiki Karotte, das Maskottchen, begleitet die Kinder ansprechend kindgerecht durch das Schuljahr. Im Rahmen der Thüringer Nachhaltigkeitsstrategie unterstützen die Schulämter Mittel- und Ostthüringen die Hefte für die Klassenstufen 1 bis 4. Für das Schuljahr 2020/2021 erhielten über 30.000 Schülerinnen und Schüler in ganz Thüringen kostenfrei das Möhrchenheft. Neu seit diesem Schuljahr ist, dass es zum jeweiligen Thema des Möhrchenheftes eine passende Workshopsammlung für Lehrende und ein Möhrchen-Mitmachheft zum Rätseln, Basteln und Malen für Kinder ab sieben Jahre gibt. Wenn Sie das Möhrchenheft auch an



Her mit der coolen Zukunft!
„Klasse Klima“ ist ein Projekt von der BUNDjugend und Netzwerk n um Schülerinnen und Schüler ab der 5. Klasse für den Klimaschutz zu begeistern. Dafür bieten sie Projekt-

tage und AGs in Schulen an mit konkreten und besonders wirksame Handlungsmöglichkeiten in den Bereichen Mobilität, Konsum, Ernährung und Energie. Das „Aktionsheft für Schüler*innen“ bietet 15 Beispiele für Klimaschutz-Aktionen an der Schule. Das Heft kann kostenfrei heruntergeladen oder über das Kontaktformular bestellt werden. Neu bei „Klasse Klima“ ist die Möglichkeit die Projekttagge auch als Online-Projekttagge im Distanzunterricht durchzuführen. Alle Informationen und Anmeldemöglichkeiten finden Sie auf der Internetseite.



TIPP IN EIGENER SACHE: KEINE AUSGABE VON INFOOD VERPASSEN
Sie können sich jetzt für unser Onlinemagazin INFOOD anmelden, dann bekommen sie jedes Mal eine E-Mail sobald eine neue Ausgabe erschienen ist. INFOOD erscheint voraussichtlich zwei bis drei Mal im Jahr, ist kostenfrei und Sie können sich jederzeit von der Benachrichtigung abmelden.
Anmelden können Sie sich über unsere Internetseite.

Anmeldung zu unserem Onlinemagazin INFOOD

Mit der Anmeldung erhalten Sie immer, wenn eine neue Ausgabe von INFOOD erscheint, eine E-Mail-Benachrichtigung mit dem Link zur aktuellen Ausgabe.

Ich möchte das Onlinemagazin INFOOD abonnieren.

Meine E-Mail-Adresse

Ich habe die **Datenschutzbestimmungen** gelesen und erkenne diese ausdrücklich an.

Abschicken

Verpflegungskonzept für Träger

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz hat eine **Schritt-für-Schritt-Anleitung** zur Erstellung eines umfassenden Verpflegungskonzeptes herausgegeben. Mit diesem schaffen Sie als Träger die Grundlage für eine gelungene und beliebte Verpflegung in ihren Einrichtungen. Die Erstellung eines Verpflegungskonzeptes ist in einfache und überschaubare Einzelschritte aufgeteilt. Gern unterstützen wir Sie bei der Erstellung und Umsetzung eines solchen Konzeptes.



Leitfaden für Schulträger

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen hat Ihren IN FORM Handlungsleitfaden „Miteinander im Dialog - Schulverpflegung gestalten“ veröffentlicht. Darin werden erfolgreich etablierte Kommunikationsmodelle hessischer Schulträger vorgestellt und praxisnahe Einblicke in die Erfahrungen von Schulträgern und Schulgemeinden gegeben. Das Besondere ist, dass hier die unterschiedlichen Blickwinkel der einzelnen Akteure beleuchtet werden, um so besser erfolgreich miteinander ar-

beiten zu können. Diesen Praxisleitfaden können Sie **herunterladen** oder **als Druckerzeugnis kostenfrei bestellen**.



E-Learning Angebot Beschaffung

Das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) hat das Thema „Beschaffung von Schulverpflegung“ als E-Learning Angebot in Form eines digitalen Leitfadens aufbereitet. Der digitale Leitfaden enthält rechtliche Hintergründe und viele Tipps für den Beschaffungsprozess von der Vorbereitungs- bis zur Ausführungsphase. Sämtliche Inhalte wurden durch einen ausgewiesenen Vergabejuristen erstellt, juristisch geprüft und mit praxistauglichen und selbstanleitenden Informationen ergänzt. Der digitale Leitfaden macht es Nutzerinnen und Nutzern möglich, sich ganz nach individuellem Informationsstand und -bedarf gezielt zu einzelnen Fragen zu informieren oder mit der kompletten Durchsicht einen lückenlosen Überblick über das Beschaffungsmanagement von Schulverpflegung zu erhalten.

Weitere Informationen und den Link zum „digitalen Leitfaden“ finden Sie auf der **Internetseite des NQZs**.



Kochen für und mit Kindern

Die Initiative der Sarah-Wiener-Stiftung und der Barmer „Ich kann kochen!“ feiert ihr fünfjähriges Bestehen. Neben Fortbildungsangeboten für pädagogische Fach- und Lehrkräfte für eine praxisnahe Ernährungsbildung mit Kinder bietet die Internetseite auch Tipps und Rezepte für die Familienküche. Während zu Beginn des Jahres alle Schulen und Kitas schlossen und vielen Eltern vor der Herausforderung standen Kinderbetreuung, Homeoffice und das tägliche Essen unter einen Hut zu bekommen, entstand ein digitales Kochbuch mit Rezepten für 16 Wochen, die man gemeinsam mit Kindern kochen kann. Das **Kochbuch** kann kostenfrei heruntergeladen werden.





Hey Leute, schön, dass ihr wieder mit dabei seid!

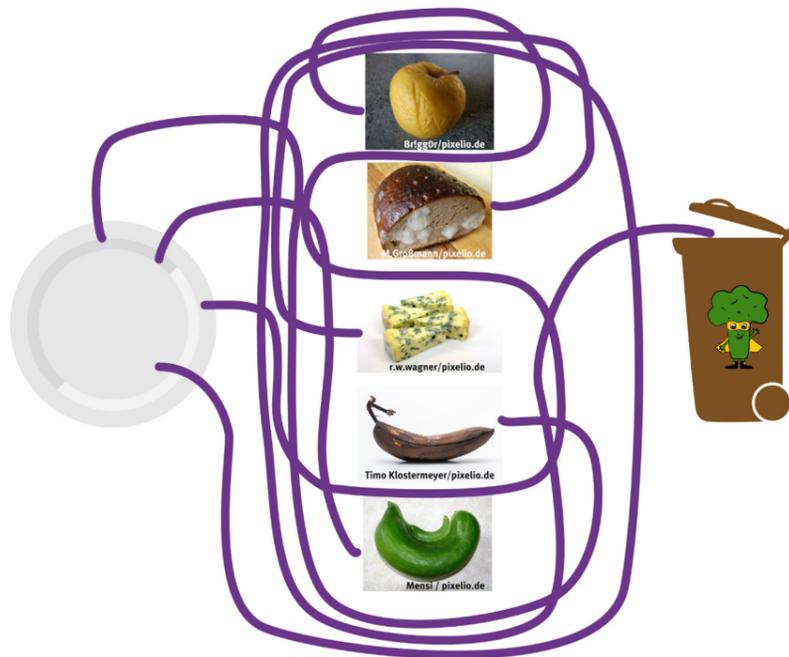
Karl und ich haben uns in letzter Zeit viele Gedanken um unsere Umwelt gemacht. Wir wollen etwas gegen die vielen Müllberge machen, macht ihr mit? Die Knobelaufgaben helfen euch weniger Lebensmittel wegzuerwerfen und Verpackungen zu sparen. Zur Entspannung gibt es ein Zählspiel und ein Punkte-verbinden-Bild. Viel Spaß! Eure Frieda

Wie oft zählst du Karl auf der Kinder-Doppelseite? Egal ob groß oder klein. Schreibe die Zahl in das Kästchen.



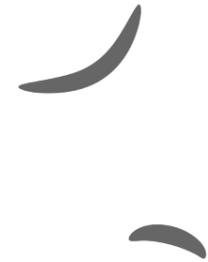
TELLER ODER TONNE?

Welche Lebensmittel kann man noch essen? Welche gehören in die Biotonne? Folge der Linie und finde es heraus.



19 • 18

20 • 17



•1 •10

•2 •9

•3 •8

•4 •7

•5 •6

Hallo!

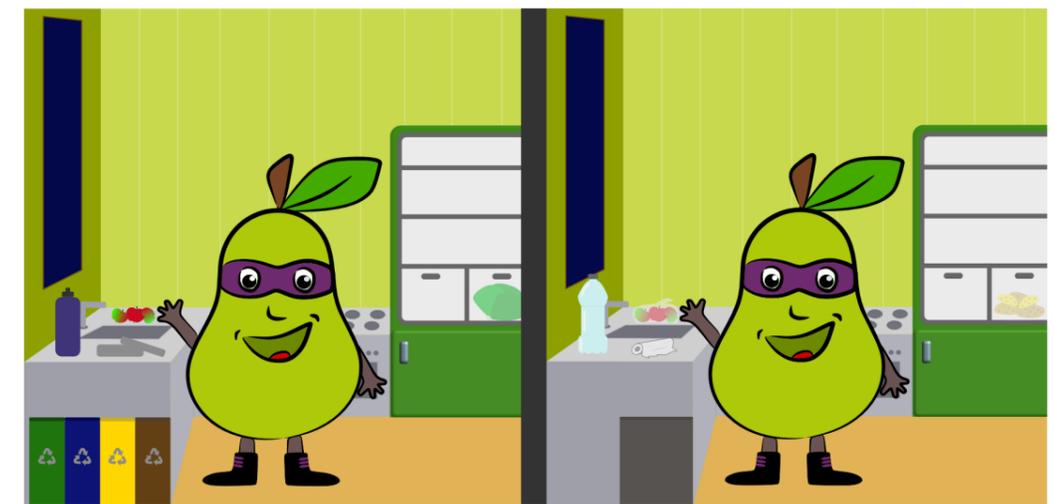
Geht es euch manchmal auch so, dass ihr euer Schulbrot nicht aufesst? Meist landen die dann im Mülleimer, denn wirklich appetitlich sehen die Schulbrote nach einem langen Tag in der Brotdose nicht aus. Mein Tipp: Bratet die nicht gegessenen Schulbrote zum Abendbrot in der Pfanne von beiden Seiten kurz an. So entsteht ein leckeres Knusper-Sandwich. Falls euer Schulbrot kein Käsebrot war, legt noch eine Scheibe Käse dazwischen. So lecker!

Statt einer Pfanne könnt ihr auch ein Waffeleisen oder einen Sandwich-Maker benutzen. Fragt aber bitte vor der Benutzung von Pfanne, Waffeleisen oder Sandwich-Maker unbedingt eure Eltern um Erlaubnis und Hilfe.



FEHLERSUCHE

Frieda versucht weniger Müll zu machen und Lebensmittel richtig zu lagern. Auf dem linken Bild klappt das gut. Aber welche Dinge kann Frieda im rechten Bild besser machen? Finde fünf Dinge.



INFOOD - DAS ONLINEMAGAZIN DER VERNETZUNGSSTELLE SCHULVERPFLEGE THÜRINGEN HEFT 2 | DEZEMBER 2020 | 1. JAHRGANG

IMPRESSUM

Herausgeber

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen

c/o Verbraucherzentrale Thüringen e.V.

Eugen-Richter-Straße 45

99085 Erfurt

Tel.: (0361) 555 14 24

Fax: (0361) 555 14 40

www.schulverpflegung-thueringen.de | vernetzungsstelle@vzth.de

Texte und Lektorat:

Alexandra Lienig (AL)

Katharina Berg (KB)

Mike Ogorsolka (MO)

Franziska Schattke (FS)

Adrienne Neumann (AN)

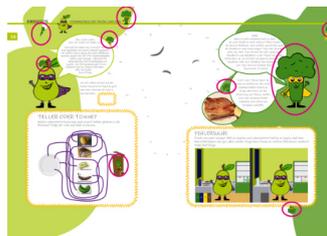
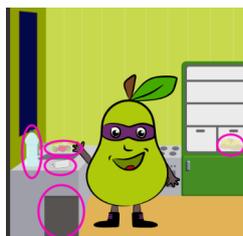
Bildnachweis:

Sofern nicht direkt am Bild gekennzeichnet, liegen sämtliche Bild- und Urheberrechte bei A. Neumann, Verbraucherzentrale Thüringen e.V.

Gestaltung/Satz:

Adrienne Neumann

AUFLÖSUNG RÄTSELSPASS MIT FRIEDA UND KARL



Karl hat sich auf der Doppelseite 9 mal versteckt. Hast du alle gefunden? Das Punktebild ergibt, wenn man alle Zahlen in der richtigen Reihenfolge verbindet, einen Brokkoli. Der sieht Karl ziemlich ähnlich, oder? Neue Rätsel gibt es in der nächsten Ausgabe. Bis dahin, Obst und Gemüse essen nicht vergessen!

