



Verschwenden beenden – Weniger Tellerreste in der Schulverpflegung!

Leitfaden zur Durchführung der Tellerreste-Messaktion

Vorbereitung

Holen Sie sich die Zustimmung der Schulleitung zur Durchführung der Aktion, bevor Sie mit den weiteren Schritten fortfahren.

Absprachen treffen

Sprechen Sie im Vorfeld mit allen relevanten Akteur:innen (Schulleitung, Kollegium, Kooperationspartner, Caterer inkl. Mitarbeitenden, ggf. weitere beteiligte Personen) über die Tellerreste-Messaktion und beziehen Sie diese, ggf. situativ, mit ein.

- Ein:e Koordinator:in/Ansprechpartner:in (-Team) ernennen.
- Ziele festgelegen
 - o Warum soll die Aktion durchgeführt werden?
 - o Wie kann eine Verknüpfung zur Aktion im Unterricht stattfinden?
 - o Wie soll mit den Ergebnissen der Aktion weitergearbeitet werden?
 - o ...
- Zeitlichen Rahmen festlegen (Datum und Dauer, z.B. fünf Tage, wenn "normaler"
 Schulbetrieb herrscht ohne Klassenfahrten oder Feiertage).
- Alle Beteiligten (Schulleitung, Kollegium, Kooperationspartner, Caterer inkl.
 Mitarbeitenden, Schüler:innen, ggf. Eltern) über den Ablauf der Aktion informieren.
- Weitere Zuständigkeiten festlegen:
 - o Wer gestaltet die Messstation und baut diese für den ersten Tag auf?
 - Wer betreut die Messstation w\u00e4hrend des Essens und dokumentiert die Ergebnisse?
 - Wer ist verantwortlich, dass die Messstation am Folgetag wieder einsatzbereit ist,
 z.B. Entleerung und Reinigung des Eimers sowie Austausch des Teil-Plakats "Was sind die Gründe für deine Tellerreste?"?
 - Inwieweit werden die Schüler:innen in die Aktion involviert, z.B. bei der Gestaltung und/oder Betreuung der Mess-Station?
 - Wie erfolgt die Verknüpfung zum Thema im Unterricht?
 - Wer ist für die Auswertung der Ergebnisse verantwortlich, z.B. gemeinsam mit den Schüler:innen im Unterricht?
 - Welche Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen sind für unsere Schule sinnvoll, wer koordiniert die Umsetzung und Überprüfung? (siehe Nachbereitung)
 - o ...





Benötigte Materialien

- Materialien, die Sie von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg erhalten:
 - o Tellerreste-Mess-Poster
 - Klebepunkte
 - Strichliste zur Dokumentation der Anzahl der Essensteilnehmer:innen mit Tellerresten
 - Waage, wenn gewünscht (1)
 - Dokumentationsbogen f
 ür die Schule (2)
 - Dokumentationsbogen f
 ür den Caterer (²)
 - Ausgewählte Fakten zur Lebensmittelverschwendung und Informationen zu Bildungsmaterialien
 - (¹) Bitte senden Sie die Waage, wenn von uns erhalten, spätestens eine Woche nach der Aktion an: HAG e.V. c/o Vernetzungsstelle Schulverpflegung, Hammerbrookstraße 73, 20097 Hamburg
 - (²) Bitte senden Sie den Dokumentationsbogen der Schule gemeinsam mit dem Dokumentationsbogen des Caterers an: vernetzungsstelle@hag-gesundheit.de.
- Materialien, die Sie noch ergänzen müssen:
 - Tisch/Geschirrwagen o.Ä. auf den die Waage und die Eimer platziert werden können
 - o Eimer oder Behälter (durchsichtiger) für die Tellerreste
 - separater Eimer oder Behälter für nicht essbare Abfälle wie Knochen, Obstschalen,
 Servietten, etc.
 - Stellwand f
 ür das Tellerreste-Poster
 - Permanentmarker zur Dokumentation auf dem Poster
 - o Stift zum Ausfüllen der Strichliste, ggf. Klemmbrett
 - o ggf. Handschuhe, Schürzen, Löffel oder Teigschaber

Durchführung

Aufbau der Mess-Station

- Mess-Station am Standort der Tellerrückgabe aufbauen
 - Waage und Eimer/Behälter gut erreichbar platzieren
 - o Poster daneben aufhängen, z.B. an einer Stellwand
 - Klebepunkte, Permanentmarken, Strichliste inkl. Stift bereitlegen
- Eimer/Behälter, in dem die Reste gesammelt werden, wiegen und das Gewicht notieren. (Das ist wichtig, um das Leergewicht von den gewogenen Abfallmengen im Anschluss abziehen zu können.)





Tellerreste messen

- Eine Begleitperson steht während der Messung für Fragen zur Verfügung und sorgt für einen reibungslosen Ablauf.
- Essensteilnehmer:innen entsorgen ihre Essensreste vollständig in den vorbereiteten Behälter. <u>Achtung</u>: Nicht vermeidbare Reste wie Knochen, Obstschalen, Servietten, etc. gesondert entsorgen.
- Mittels Strichliste die Anzahl der Personen, die ihre Tellerreste abgegeben haben, erfassen nicht jede:r Essensteilnehmer:in hat Tellerreste.
- Essensteilnehmer:innen vermerken mit Hilfe der Klebepunkte die Gründe für ihre Tellerreste auf dem Poster.
- Dokumentieren Sie nach jeder Mittagspause die entsorgte Menge an Tellerresten in kg (siehe Waage) und Anzahl der Personen mit Tellerresten (siehe Strichliste) auf dem Poster, ggf. zusätzliche Fotodokumentation. Errechnen Sie den durchschnittlichen Abfall pro Person und notieren Sie diesen ebenfalls auf dem Poster.

Ausfüllen der Dokumentationsbögen

- Händigen Sie den "Dokumentationsbogen für den Caterer" an diesen aus. Der Caterer füllt den Bogen aus und gibt ihn am Ende der Aktion bei dem:der Koordinator:in/ Ansprechpartner:in (-Team) wieder ab.
- Füllen Sie den Dokumentationsbogen für die Schule aus. Dafür sollten folgende Berechnungen durchgeführt werden:
 - Gesamtmenge der Tellerreste (in kg)
 - Durchschnittliche Restemenge pro Tag (in kg)
 - o Durchschnittliche Restemenge pro Essensteilnehmer:innen (in g)
 - o Durchschnittliche Restemenge pro Essensteilnehmer:innen mit Tellerresten (in g)
 - o Ermittlung der drei häufigsten Gründe für die Tellerreste.
- Bitte senden Sie den Dokumentationsbogen der Schule gemeinsam mit dem Dokumentationsbogen des Caterers an: <u>vernetzungsstelle@hag-gesundheit.de</u>.

Nachbereitung

Auswertung, Kommunikation und Diskussion der aktuellen Ergebnisse

- Werten Sie mithilfe der Dokumentationsbögen die Ergebnisse der Tellerreste-Messaktion aus, z.B. im Unterricht zusammen mit den Schüler:innen.
- Kommunizieren Sie die Ergebnisse, z.B. auf einem Poster, das in der Mensa ausgehängt wird, auf der Schul-Homepage oder in der Schüler:innen-Zeitung.
- Diskutieren Sie die Ergebnisse der Tellererste-Messaktion mit den Schüler:innen und dem Caterer.
- Erarbeiten Sie gemeinsam Maßnahmen, wie die Tellerreste in Ihrer Mensa langfristig reduziert werden können.
- Kontrollieren und ggf. korrigieren Sie die Maßnahmen nach einiger Zeit.





Langfristige Reduktion der Lebensmittelreste

- Vermeidung von Tellerresten bedingt eine gute Kommunikation zwischen der Schule, den Schüler:innen und dem Caterer inkl. Mitarbeitenden – tauschen Sie sich regelmäßig aus, z.B. im Rahmen des Ganztags- oder Mensaausschusses oder einer AG.
- Ernennen Sie auch für die langfristigen Maßnahmen ein:e Koordinator:in/Ansprechpartner:in (-Team).
- Integrieren Sie die Thematik im Unterricht zur Bewusstseinsbildung bei und Sensibilisierung von den Schüler:innen.
- Führen Sie regelmäßig (Teller-)Reste-Messungen durch, z.B. jährlich. Sprechen Sie uns für weitere Tellerreste-Messaktionen an: vernetzungsstelle@hag-gesundheit.de.
- Wenn Sie Maßnahmen für mehr Lebensmittelwertschätzung ergreifen, sollten Sie diese immer auf den gewünschten Effekt kontrollieren und ggf. korrigieren/neue Maßnahmen ausprobieren.
- Der Caterer sensibilisiert sein Küchen- und Servicepersonal für Lebensmittelabfälle und klärt über die ökologischen sowie ökonomischen Auswirkungen auf.

Unterstützung

Bei Fragen steht Ihnen die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg gerne zur Verfügung:

- Silke Bornhöft, Tel.: 040 288 03 64-27 oder silke.bornhoeft@hag-gesundheit.de
- Selina Wachowiak, Tel.: 040 288 03 64-25 oder selina.wachowiak@hag-gesundheit.de