
Tellerreste-Messaktion

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg

13. Februar 2026 | Selina Clausen | HAG



Lebensmittelabfälle in Deutschland: Aktuelle Zahlen

Lebensmittelabfälle nach Sektoren

- Gesamtabfallmenge: 11 Mio. Tonnen
- Davon 17% in der Außer-Haus-Verpflegung

Bedeutung der Schulverpflegung

- Teil der Außer-Haus-Verpflegung
- Im Schuljahr 2024/25 wurden etwa 19 Millionen Mittagessen in den Hamburger Schulkantinen ausgegeben

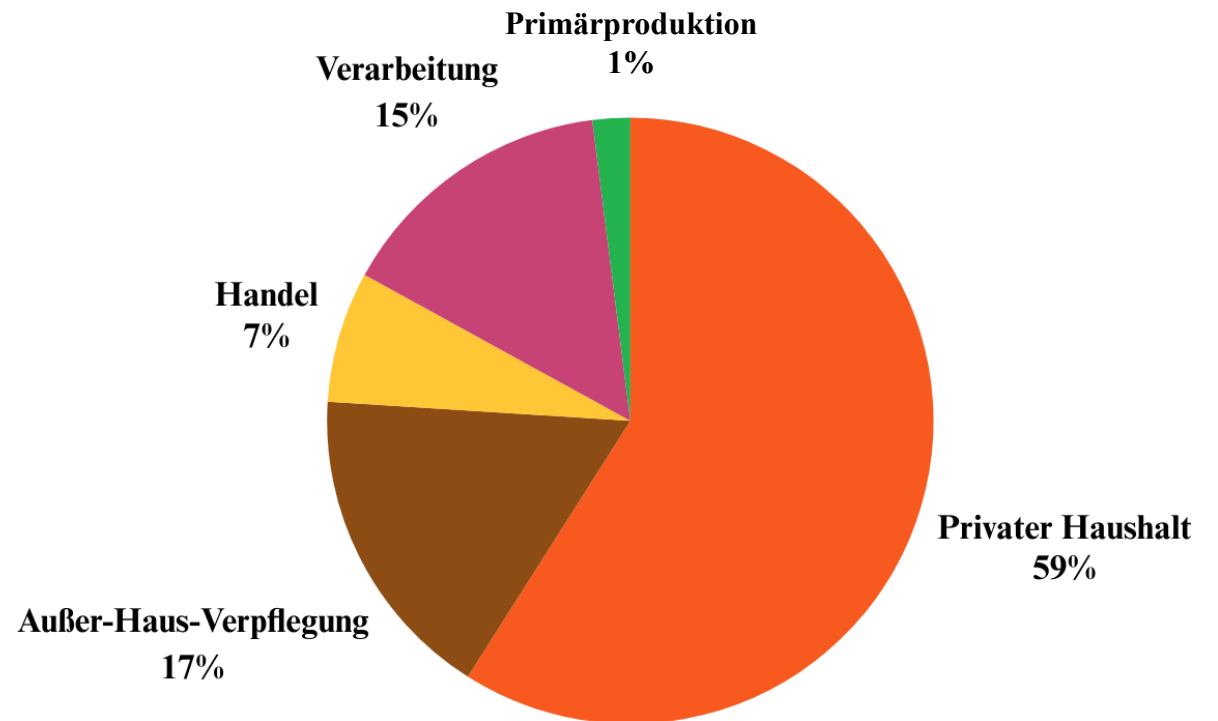


Abbildung 1: Lebensmittelabfälle nach Sektoren (BMEL, 2022)



Weniger Tellerreste in der Schulverpflegung!

- Mitmachaktion / praktische Ernährungsbildung
- Hamburger Schulen können bei der Vernetzungsstelle kostenfreie Materialien für die Aktion bestellen
- Ziele der Aktion:
 - auf die Lebensmittelabfälle in der Schulmensa aufmerksam machen
 - Schüler:innen für mehr Lebensmittelwertschätzung sensibilisieren
 - langfristige Reduktion von Tellerresten an Hamburger Schulen

Verschwenden beenden

Diese Materialien erhalten die Schulen:

- Tellerreste-Mess-Poster
(inkl. 4 weiterer „Gründe-Streifen“)

ggf. weitere Gründe ergänzen:

- Konsistenz
- zu fettig
- zu süß

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg **hag**
Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V.

Verschwenden beenden! Mach mit!

Was verbrauchen wir im Durchschnitt?

- 78 kg Lebensmittel**
wird jedes Deutsche pro Jahr weg. In der Schulkantinenlösung landen 25 % der Lebensmittel im Abfall.
- 200 Euro**
Möchte man pro Person und Jahr einsparen, würde man bewusster auf Lebensmittel achten.
- 11 Mio. Tonnen Lebensmittel**
landen jedes Jahr in Deutschland im Müll.
- 14 kg Treibhausgase**
werden bei der Produktion von einem Kilogramm Fleisch freigesetzt.
- 1 kg Obst**
verursacht dagegen weniger als ein halbes Kilogramm CO₂ und nur 100 Gramm Treibhausgas.

Lebensmittelverschwendung vermeiden schont das Klima und die Umwelt!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tellerreste (in kg)					
Anzahl (Personen mit Tellerresten)					
Abfall (in kg pro Person)					

Was kann ich denn tun?

- „Nimm nur so viel, wie du essen kannst!“
- „Seg, was dir geschmeckt hat!“
- „Vertraue auf deine Nase!“

Was sind die Gründe für deine Tellerreste?

Bitte die Punkte in die jeweiligen Felder kleben.

- „Ich hatte keine Zeit mehr.“
- „Die Portion war zu groß.“
- „Es hat mir nicht geschmeckt.“
- „Zu wenig“
- „Zu viel“
- „Zu wenig geschmeckt“
- „Zu viele Salz“
- „Zu wenig Fett“
- „Zu wenig süß“

www.hag-vernetzung.de/erziehung/gesund-und-umweltschonend-essen

Diese Materialien erhalten die Schulen:

- Tellerreste-Mess-Poster
- Strichliste zur Dokumentation der Anzahl der Essensteilnehmenden mit Tellerresten
- Dokumentationsbogen für die Schule
- Dokumentationsbogen für den Caterer
- **Ausgewählte Fakten zur Lebensmittelverwendung und Bildungsmaterialien**
- Ggf. eine **Waage**
- **Leitfaden zur Durchführung der Mess-Aktion**





Diese Materialien benötigen die Schulen zusätzlich:

- Tisch / Geschirrwagen
- 2 Eimer oder Behälter (mind. 1x durchsichtig)
- Stellwand
- Permanentmarker
- Stift, ggf. Klemmbrett
- ggf. Handschuhe, Schürzen, Löffel oder Teigschaber



Vorbereitung: Absprachen und Information

Zustimmung der Schulleitung einholen!

- Verantwortliche Person(en) ernennen
- Alle relevanten Akteur:innen bei der Planung einbeziehen
- Ziele festlegen
- Zeitlichen Rahmen festlegen, z.B. anlässlich des Tages der Schulverpflegung
- Alle Beteiligten über den Ablauf informieren
- Weitere Zuständigkeiten festlegen



Vorbereitung: Aufbau der Mess-Station

- Am Standort der Tellerrückgabe / gut erreichbar platzieren!
 - Waage und Eimer/Behälter aufbauen
 - Poster daneben aufhängen, z.B. an einer Stellwand
 - Klebepunkte, Permanentmarker, ggf. Strichliste inkl. Stift bereitlegen
- Tellerreste-Eimer wiegen (Leergewicht)



Durchführung: Tellerreste-Messaktion

- Begleitperson(en) sorgt/sorgen für reibungslosen Ablauf
- Tellerreste in vorbereiteten Behälter (durchsichtig, Leergewicht erfasst)
- Unvermeidbar Reste in einen zweiten Behälter
- ggf. mithilfe der Strichliste die Essensteilnehmer:innen mit Tellerresten erfassen
- Nach jeder Mittagspause die entsorgte Menge an Tellerresten in kg und ggf. Essensteilnehmer:innen mit Tellerresten auf dem Plakat notiere

Feedback aus den Schulen

Es war eine sehr spannende Woche.
Wir werden uns im Sommer einen
Termin heraussuchen, um diese Aktion
zu wiederholen.

Ich habe die Aktion als vollen Erfolg
wahrgenommen. Die Kinder waren
dem Thema sehr aufgeschlossen
und haben viel nachgefragt.

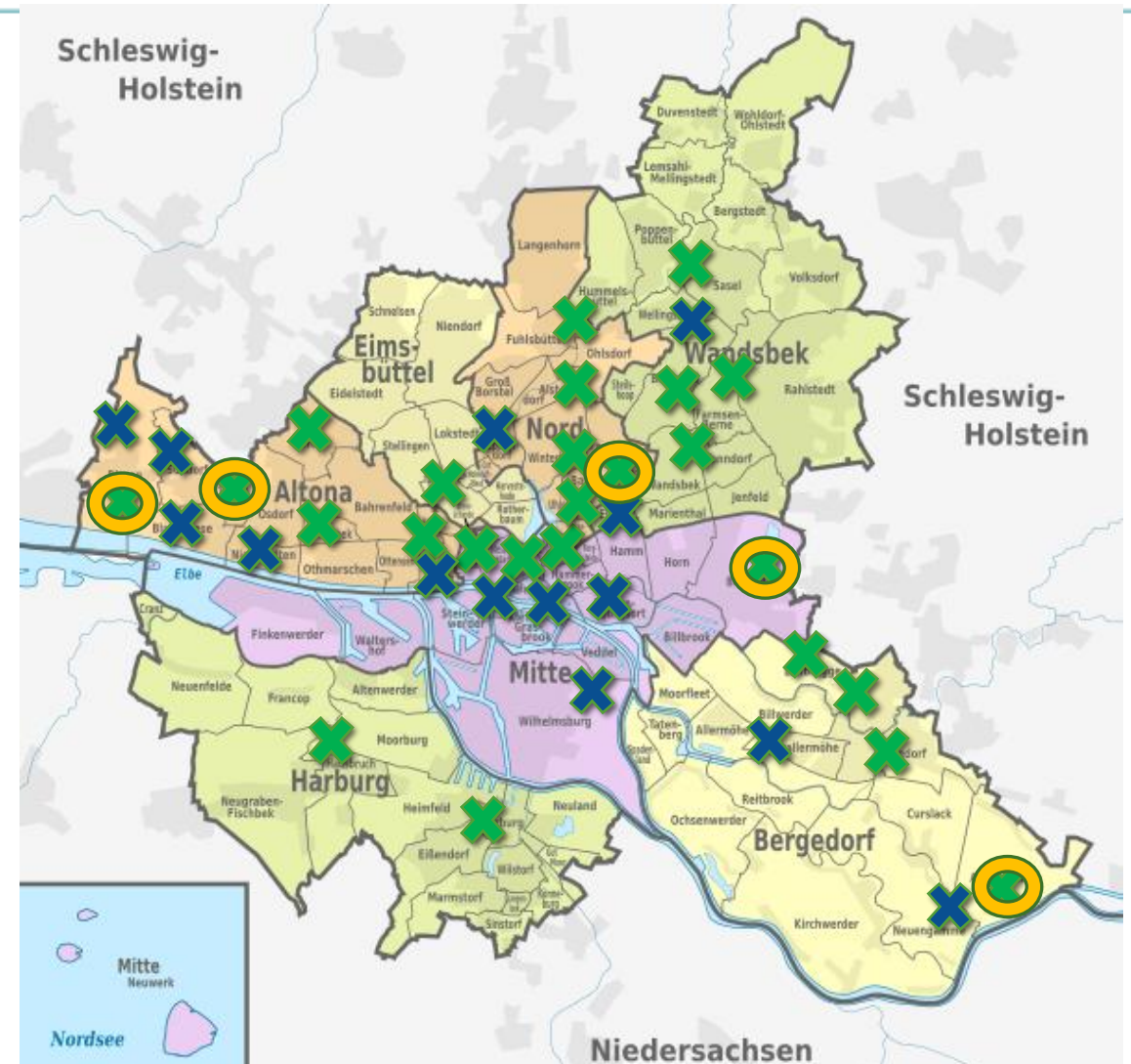
Die Aktion ist super gelaufen, wir konnten
ein Bewusstsein schaffen. Die Kinder
strahlten uns am 2. Tag an, wenn sie mit
dem Teller ohne Reste ankamen. :-)

Bei uns ist die Aktion toll gelaufen und
die Kinder waren sehr stark sensibilisiert.
Wir werden die Aktion jedenfalls noch
einmal durchführen.

Stand der Aktion in Hamburg

- 33 Schulen haben die Messung durchgeführt oder sind angemeldet
- 7 Schulen haben die Aktion wiederholt oder sind angemeldet
- 14 weitere Schule haben Interesse bekundet

Stand: Januar 2026



Zahlen aus der Praxis (Masterarbeit)

- Datenerhebung
 - Zeitraum: 20. März 2023 – 21. Juni 2024
 - Via Mixed-Methods (Tellerreste in kg + subjektive Gründe der SuS)
- Auswertbare Daten von 20 Schulen
 - 10 Grundschulen
 - 10 weiterführende Schulen

Ausgewählte Ergebnisse



https://www.instagram.com/p/C9fL2txttCk/?img_index=1

— Tellerreste-Messaktion

Verschwenden beenden - Weniger Tellerreste in der Schulverpflegung!

Ab sofort haben alle Hamburger Schulen die Möglichkeit bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung kostenfrei Materialien für die Durchführung einer Tellerreste-Messaktion zu erhalten. Nach dem Motto: „Verschwenden beenden - Weniger Tellerreste in der Schulverpflegung!“ soll so auf die Lebensmittelabfälle in der Schulmensa aufmerksam gemacht und die Schüler:innen für die Thematik sensibilisiert werden.

Zum Anmeldebogen.

Sie möchten mehr über die Umsetzung der Tellerreste-Messaktion erfahren? Weitere Details erhalten Sie in der [Kurzbeschreibung des Ablaufs](#) sowie im [Leitfaden zur Durchführung der Tellerreste-Messaktion](#). Zusätzlich haben wir Ihnen ausgewählte Fakten zur Lebensmittelverschwendung sowie Informationen zu Bildungsmaterialien zusammengestellt.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg:

Tel.: 040 288 03 64-7905

Mail: vernetzungsstelle@hag-gesundheit.de



Alle Infos und Materialien unter:

<https://www.hag-gesundheit.de/arbeitsfelder/gesundheits-und-ernaehrung/vernetzungsstelle-schulverpflegung-hamburg>

Sie wollen mitmachen? Nutzen Sie bitte den Anmeldebogen, danke!

Vielen Dank!

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg

selina.clausen@hag-gesundheit.de

040 2880364-25

