

## VERSCHWENDEN BEENDEN – Speiseresten auf der Spur!

### Anleitung zur Durchführung der Aktion „Tellerreste-Messung“

Toll, dass Sie mit einer Tellerrestemessung an unserer Aktion „**VERSCHWENDEN BEENDEN – Speiseresten auf der Spur!**“ mit Ihrer Schule/Mensa teilnehmen und die Gelegenheit nutzen, die Schüler\*innen für das Thema Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren.

#### Was müssen Sie im Vorfeld tun?

**Damit die Aktion ein Erfolg wird, ist die Zusammenarbeit aller involvierten Akteure\*innen wichtig!**

Dazu zählen die Schulleitung, Lehrer\*innen, Schüler\*innen, Eltern und der Verpflegungsanbieter. Informieren Sie alle Beteiligten rechtzeitig, um Unmut zu vermeiden, Verständnis zu generieren und eine Motivation zur Vermeidung von Lebensmittelresten zu erzeugen. Nutzen Sie dafür auch das beigefügte Informationsschreiben.

**Greifen Sie das Thema mit vertiefenden Materialien auf, ob im Unterricht oder in der Mensa und bereiten Ihre Schüler\*innen auf die Aktion vor!** Materialien und Kurzfilme finden Sie auf der Linkliste und in dem Materialpaket wie z. B. DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen oder das BZfE-Heft „Mein Essen- unser Klima“.

#### Ablauf der Aktion | Zusammenfassung:

##### Gestaltung einer individuellen Messtation

- Poster und Rückmeldeliste „Was sind die Gründe für deine Tellerreste?“ aufhängen
- Abfallbarometer ausschneiden und mit der Flachkopfkammer am Poster befestigen
- Reste-Behälter in der Nähe der Geschirr Rückgabe aufbauen
- Leergewicht der Reste-Behältnisse erfassen

##### Durchführung der Tellerrestemessung

- Tellerreste während der Mittagsverpflegung sammeln  
*Empfehlung: Begleitung der Messung durch Lehrer\*innen, Schüler\*innen oder Verpflegungsanbieter*
- Gründe für die Tellerreste erfassen mittels Klebepunkten  
*Optional: mit Hilfe von selbst gestalteten Plakaten/Flipchart. Geben Sie Ihren Gästen die Möglichkeit ihre Gründe für die Tellerreste bzw. ihr Feedback genauer zu beschreiben*
- Tellerreste nach jeder Mittagspause wiegen
- Tellerreste in kg, Anzahl der Personen und die durchschnittliche Abfallmenge pro Person auf dem Poster „VERSCHWENDEN BEENDEN“ in der vorgesehenen Tabelle festhalten
- Dokumentation der Menge der angefallenen Tellerreste, der Gründe bzw. des Feedbacks

##### Auswertung der Aktion/Messungen

- Ergebnisse auswerten, mit den Schüler\*innen diskutieren, im Mensaausschuss besprechen
- Gezielte Maßnahmen erarbeitet und langfristige Veränderungen ergreifen

## Welche Materialien benötigen Sie für die Durchführung der Aktion?

Wenn alle Akteure informiert sind, kann es losgehen. Sie benötigen nur noch wenige Materialien für Ihre Messstation.

### Diese Materialien müssen Sie noch besorgen:

- **Durchsichtige Behältnisse** für die zu messenden Reste. Nach Möglichkeit mehrere, um die Reste nach den unterschiedlichen Komponenten zu trennen (Obst, Gemüse, Stärkebeilage, Fleisch/Fisch)
- Ein **Behälter für die „unvermeidbaren Reste“** (z.B. Bananenschalen)
- Eine **Waage** (Maximalgewicht bei Küchenwaagen beachten, ggf. Industriewaage des Verpflegungsanbieters)
- Einen **Permanentmarker** zur Dokumentation der Messergebnisse auf dem Poster „VERSCHWENDEN BEENDEN“

### Diese Materialien erhalten Sie von uns:

- Das **Poster „VERSCHWENDEN BEENDEN“** (inkl. Abfallbarometer)
- Eine Flachkopfklemme
- Listen für die Gründe der Tellerreste
- Klebepunkte

## Wie ist der Ablauf der Aktion?

### Vorbereitung der Messstation:

Gestalten Sie gemeinsam mit Ihren Schüler\*innen die Messstation und erwecken Sie mit dem Poster „VERSCHWENDEN BEENDEN!“ Interesse. Schneiden Sie das Abfallbarometer aus und befestigen Sie es mit der Flachkopfklemme an dem Poster. Bauen Sie die Messstation mit den Behältnissen für die Tellerreste und einer Waage in der Nähe der Geschirrrückgabe auf. Wiegen Sie die leeren Behältnisse, in dem die Reste gesammelt werden, und notieren Sie sich das Leergewicht, damit dieses später wieder von der tatsächlichen Tellerrestemenge abgezogen werden kann. Alternativ können Sie das Volumen in Litern messen. Wir empfehlen Ihnen nach Möglichkeit durchsichtige Behältnisse zu verwenden, da so die Zunahme der Tellerreste besser ersichtlich wird. Darüber hinaus benötigen Sie noch ein weiteres Behältnis, damit „unvermeidbare Reste“ Ihre Messungen nicht verfälschen.

### Durchführung der Messung:

Es ist empfehlenswert, die Messung zu begleiten. Optimalerweise werden die Reste nach Komponenten getrennt. Jeder kann sich bei der Aufsicht der Messung einbringen - der Speisenanbieter, Lehrer\*innen oder Schüler\*innen, die so partizipativ an der Aktion teilhaben.



Nachdem die Gäste ihre Tellerreste in den Messeimer gegeben und ihr benutztes Geschirr weggeräumt haben, erhalten sie einen Klebepunkt, mit dem sie ihren persönlichen Grund für die entstandenen Tellerreste auf der Liste „Was sind die Gründe für deine Tellerreste?“ markieren können. So erhält der Verpflegungsanbieter Anhaltspunkte zur Veränderung.



Am Ende jeder Mittagspause werden die gesammelten Tellerreste gewogen. Nach Abzug des Leergewichtes notieren Sie das Ergebnis in der auf dem Poster vorgesehenen Tabelle unter „**Tellerreste (in kg)**“. Erfassen Sie anschließend die Zahl der Essensteilnehmer in der Tabelle unter „**Anzahl (Personen)**“. Ihr Verpflegungsanbieter kann Ihnen bestimmt exakte Angaben liefern oder Sie zählen die Teller an der Messstation. Berechnen Sie abschließend die durchschnittliche

Abfallmenge pro Person und notieren diese ebenfalls in der Tabelle [Rechnung:  $(\text{kg Tellerreste} / \text{Anzahl der Essensteilnehmer*innen}) \times 1000 = X \text{ g Tellerreste pro Person}$ ]. Dokumentieren Sie die Ergebnisse und Gründe, so können sie später ausgewertet und Maßnahmen besprochen werden.

### **Nachbereitung:**

Werten Sie die Ergebnisse aus und beziehen Sie die Schüler\*innen dabei mit ein. Wie viel Prozent der Essenteilnehmer gaben als Grund für ihren Tellerrest beispielsweise die Portionsgröße an? Was könnte ein möglicher Lösungsansatz sein, um diese Reste zu vermeiden? Was haben uns die Reste gekostet? United Against Waste [1] bewertet Speiseabfälle mit 4 € pro Kilogramm, wobei die Kostenpunkte Bezahlung der Rohware, Kühlung und Produktion der Ware (Energiekosten) und Entsorgung der Ware (Entsorgungskosten) berücksichtigt werden. Diskutieren Sie die Ergebnisse im Mensaausschuss und beziehen Sie auch Ihren Verpflegungsanbieter bei der Entwicklung von Maßnahmen mit ein. Möglicherweise bietet er zukünftig Probierportionen oder Aktionen zum Thema Nachhaltigkeit an, um Neues zu testen und Tellerreste zu vermeiden.

Für die gemeinsame Entwicklung von Lösungsansätzen finden Sie auf unserer Internetseite praktische Tipps und Hilfsmaterialien <https://dgevesch-ni.de/schulverpflegung/lebensmittelabfall/>. Wenn Sie weitere Fragen haben, nehmen Sie gerne Kontakt zu uns auf: <https://dgevesch-ni.de/kontakt/>.

### **Lust auf mehr? Weitere Aktionen gegen Lebensmittelverschwendung:**

Wagen Sie gemeinsam mit den Schüler\*innen einen Blick in die Mülleimer in den Klassenräumen, im Schulgebäude und auf dem Schulhof. Landet der Inhalt der Brot Box in der Tonne?

Ermitteln und werten Sie zusammen mit Ihrem Verpflegungsanbieter die Ausgabereste von Zwischen- und Mittagsverpflegung aus.

Erarbeiten Sie mit den Schüler\*innen wo und warum zu Hause Lebensmittel verschwendet werden. Denn der Großteil (rund 60%) der Lebensmittel werden im Haushalt weggeworfen.

### **Bei Fragen zur Aktion wenden Sie sich bitte an:**

**Gesa Kipsieker**

Tel.: 0541 – 770 46 495

E-Mail: [gesa.kipsieker@dgevesch-ni.de](mailto:gesa.kipsieker@dgevesch-ni.de)

**Viel Spaß bei der Aktion wünscht Ihnen das  
Team der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen**

[1] United Against Waste – Food Waste 4.0 <https://www.united-against-waste.de/downloads/united-against-waste-zwischenbilanz-2020-kompakt.pdf>