

## „VERSCHWENDEN BEENDEN – Speiseresten auf der Spur!“

Sehr geehrte Damen und Herren,

Wir freuen uns, dass Sie an unserer Mitmachaktion „**VERSCHWENDEN BEENDEN – Speiseresten auf der Spur!**“ mit Ihrer Schule/Mensa teilnehmen! Die Aktion findet im Rahmen der [Tage der Schulverpflegung](#) statt und ist an die Aktionswochen „[Deutschland rettet Lebensmittel](#)“ vom **29. September bis 06. Oktober 2022** gekoppelt. Denn leider landen allein in Deutschland jedes Jahr rund 12 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll, davon allein in der Außer-Haus-Verpflegung 14% [1].

Die **Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung** hat eine Reduktion der Lebensmittelabfälle um 50% bis 2030 als Ziel gesetzt [2].

### Wo entstehen Speisereste in der Mensa?

Entlang der Prozesskette gibt es viele Potentiale Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Schauen Sie doch mal genau hin, welche Reste bei Ihnen so anfallen!

#### Lagerverluste

Verluste, die im Lager anfallen

**Beispiele:** verpackte Ware mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), Bruchware oder bei falscher Temperatur gelagerte Ware

#### Produktionsverluste

Lebensmittel, die während der Produktion der Speisen (beim Putzen und Zubereiten) entsorgt werden.

**Beispiele:** Schöpferverluste (Topf und Pfannenreste), Produkte mit Schadstellen, Produkte, die aus hygienischen Gründen nicht mehr zu verwerten sind (heruntergefallene Speisen), übrig gebliebene Panade (nach dem Schnitzel panieren), nicht vermeidbare Abfälle: Schalen, Kerne, Knochen, Strunk, Eierschalen, Kaffeefilter, Altfette und Öle. Sowie Lebensmittel, die nach Fertigstellung des Gerichtes entsorgt werden (Verluste aus Fehl- und Überproduktion), z. B. Überschüsse, die direkt entsorgt werden, z.B. zu viel/falsch gekocht (verkochte Nudeln, Reste nach der Befüllung der GN-Behälter)

#### Ausgabeverluste

Lebensmittel, die in der Ausgabe waren und nicht verteilt wurden.

**Beispiele:** Schöpferverluste (Reste in GN-Behältern), Produkte mit Mängeln (braune Stellen an Kartoffel), heruntergefallene Speisen, Musterteller und Rückstellproben, Rückläufe der Außenstellen (GN-Behälter), Reste aus Salatbar

#### Tellerreste

Reste auf Tellern, die von den Essensgästen zurückkommen.

[1] Schmidt T, Schneider F, Leverenz D, Hafner G (2019): Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015. Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, 79 p, Thünen Rep 71, DOI: 10.3220/REP1563519883000

[2] Bundesministerium Ernährung und Landwirtschaft: Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/strategie-lebensmittelverschwendung.html>

## Anregungen und Materialien für Verpflegungsanbieter

Wie gelingt es die Lebensmittelreste und Überproduktionen in der Schulverpflegung zu reduzieren? Entlang der Prozesskette gibt es viele Möglichkeiten, Lebensmittelreste einzusparen.



<b>Planung</b>	Bedarfsgerechte Kalkulation, altersgerechte Speiseplanung und Mengen
<b>Einkauf/Lager</b>	First in – first out Prinzip, bedarfsgerechte Gebinde, Kühltemperaturen durchgängig einhalten
<b>Zubereitung</b>	Produktion entsprechend der tagesaktuellen Schülerzahlen, elektronisches Bestellsystem, gute Kommunikation mit Schule, Rezepte und Portionsgrößen den Bedarfen anpassen
<b>Ausgabe</b>	Ausgabe nach Kellenplan, Portionsgrößen nach Kundenwünschen, Rückläufe dokumentieren → <b>Aktion zur Tellerrestemessung</b>
<b>Entsorgung</b>	Speisereste systematisch erfassen, Kommunikation mit der Spülküche, angepasste Produktion und Abläufe, Speisereste zur thermischen Verwertung

### Weiterführende Links und Materialien:

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen | [www.dgevesch-ni.de](http://www.dgevesch-ni.de):

- [Lebensmittelabfälle in der Schulverpflegung](#) - Vertiefende Informationen zu Lebensmittelabfällen und weiterführende Links zur systematischen Erhebung und Vermeidung von Speiseabfällen

Schule+Essen=Note1 | [www.schuleplussessen.de](http://www.schuleplussessen.de):

- [Hinweise und weiterführenden Informationen](#) unter „Lebensmittelabfälle vermeiden“ mit weiteren hilfreichen Links

Verbraucherzentrale NRW - ReFoWas (Reduce Food Waste) | [refowas.de/](http://refowas.de/):

- [Hilfen zur Schulverpflegung](#) - bieten Erklärclips, Informationen und Aktionsmaterial, sowie Listen zur Dokumentation Ihrer Abfallmengen

Zu gut für die Tonne | [www.zugutfuerdietonne.de/](http://www.zugutfuerdietonne.de/):

- [Dialogforum Außer-Haus-Verpflegung im Rahmen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung](#) - Maßnahmen für die Außer-Haus-Verpflegung

DEHOGA | [www.dehoga-bundesverband.de](http://www.dehoga-bundesverband.de):

- [Checkliste „Wo können Sie in Ihrem Betrieb Lebensmittelabfälle vermeiden?“](#) - Hilfsmittel zur ersten Analyse des eigenen Betriebes

Kompetenzstelle Ausser-Haus-Verpflegung | [www.united-against-waste.de/](http://www.united-against-waste.de/):

- [Food Waste 4.0 - Zwischenbilanz 2020](#) - Reduktionsziele, Warenverlust, Umweltkennzahlen - Ergebnisse aus 720 Abfallmessungen

## Materialien für die Arbeit mit und an Schulen

Eine Verzahnung der Maßnahmen in der Mensa mit weiterführenden Informationen im Unterricht führt zu vollem Verständnis der Gäste. Im Folgenden finden Sie eine Auswahl an Links und Materialien zum Thema „Lebensmittelverschwendung und -wertschätzung“.

**Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen | [www.dgevesch-ni.de](http://www.dgevesch-ni.de):**

- [Online-Lerneinheit Lebensmittelwertschätzung](#) - das Thema Lebensmittelwertschätzung wird in drei Kurzfilmen erläutert und durch begleitendes Arbeitsmaterial unterstützt
  - [Lebensmitteln wieder einen Wert geben](#)
  - [Lebensmittelwertschätzung in der Schulmensa](#)
  - [Lebensmittelwertschätzung zu Hause starten](#)

**Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) | [www.bzfe.de](http://www.bzfe.de):**

- [Reste vermeiden, Reste verwerten](#) - Zahlreiche Informationen zur Vermeidung von Lebensmittelresten und dazugehörige Hintergrundinformationen
- [„Mein Essen – unser Klima“](#) - kostenfreie Broschüre über die Zusammenhänge zwischen unserem Ernährungsverhalten und den damit verbundenen Auswirkungen auf das Klima in einfacher Sprache und mit kindgerechten Zeichnungen

**„Zu gut für die Tonne“ | [www.zugut fuer dietonne.de](http://www.zugut fuer dietonne.de):**

- [Schulmaterialien](#) - Eine Initiative des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Hier finden Sie verschiedene Artikel, Zahlen, Daten und Fakten, Hinweise zu Aktionen sowie Schulmaterialien, Broschüren und Poster sowie weitere interessante Materialien, wie die „App zum Lebensmittelretten“

**Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz | [www.dlr.rlp.de/Vernetzungsstelle](http://www.dlr.rlp.de/Vernetzungsstelle):**

- [Lebensmittelreste in der Schulverpflegung vermeiden - Ideenkatalog zur Ernährungsbildung in Schulen](#) - Erfahrungsberichte, Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelresten sowie Anregungen für den Unterricht. Entstanden in Kooperation mit dem Institut für nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft (iSuN) der Fachhochschule Münster

**REVIS-Unterrichtsmaterialien für die Jahrgänge 1 bis 12 | [www.evb-online.de](http://www.evb-online.de):**

- [Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmitteln](#) - Insgesamt 26 Unterrichtsbausteine zu dem Thema, das Internetportal wird durch das BMEL gefördert

**Umweltzentrum Hollen in Ganderkesee | [www.wirf-mich-nicht-weg.de](http://www.wirf-mich-nicht-weg.de):**

- [„Wirf mich nicht weg“](#) - Projekt gibt Anregungen zu Mitmachaktionen, zum Unterricht in Grundschulen oder bietet praktische Unterstützung an

**<http://www.evb-online.de/> | [www.youtube.com/user/foodwastetv/featured](http://www.youtube.com/user/foodwastetv/featured):**

- [WASTE – German](#) – Ein informativer Kurzfilm, der den Zusammenhang von Lebensmittel- und Ressourcenverschwendung beschreibt

**Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) | [www.youtube.com/c/UNFAO/videos](http://www.youtube.com/c/UNFAO/videos):**

- [Ökologischer Fußabdruck von Lebensmittelverschwendung 2](#) – Video, das besonders für ältere Schüler\*innen geeignet ist. Legt den Schwerpunkt auf die Kosten von Lebensmittelverschwendung. Das Video ist in mehreren Sprachen verfügbar und somit in vielen verschiedenen Schulfächern einsetzbar