

Tellerreste-Challenge – Information Mensateam: Tellerreste

## Verschwenden beenden!

Essen wegwerfen verursacht unnötige Kosten, ist ethisch bedenklich und belastet unser Klima. Die Schüler\*innen der Schul-AG bzw. des Wahlpflichtkurses „Klimagesunde Mensa“ möchten daher die Menge der Tellerreste messen und die Gründe herausfinden, warum die Gäste ihre Portion nicht vollständig verzehren. Anschließend suchen sie nach Lösungen – gerne mit Ihrer Hilfe – wie sich Tellerreste vermeiden lassen und starten eine Aufklärungskampagne für ihre Mitschüler\*innen.



Mit der Frage, wie sich Tellerreste reduzieren lassen, hat sich die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen auch während eines anderen IN FORM-Projektes beschäftigt. Nachfolgend sind die wichtigsten Erfolgsfaktoren und Stolpersteine zusammengefasst:

### Erfolgsfaktoren:

- gute Kommunikation mit den Gästen an der Essensausgabe
- individuelle Portionsgrößen ermöglichen (z.B. gewünschte Soßenmenge erfragen)
- freie Komponentenwahl ermöglichen (z.B. Stärkebeilage wählen lassen)
- selber nehmen können (Buffetsystem)
- fachgerechte Zubereitung
- ausreichend Pausenzeit
- spontanes Essen bzw. Umwahl ermöglichen
- Eltern stehen hinter der Schulverpflegung (gute Kommunikation der Schule)

### Stolpersteine:

- Kombigerichte wie Aufläufe (Komponenten können nicht weggelassen werden)
- lange Vorbestellungszeiten, unflexibles Bestellsystem
- keine bekannte bzw. etablierte Nachschlagregelung

### Weiterführende Links:

- DGE e.V. Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen: Themenseite Lebensmittelabfällen <https://dgevesch-ni.de/schulverpflegung/lebensmittelabfall/>
- Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen: Küchenmonitor (kostenloses Online-Instrument zur Erfassung und Auswertung von Speiseabfalldaten)
- BMEL: Initiative „Zu gut für die Tonne!“: [www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de)
- United against Waste e.V.: Initiative zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen: [www.united-against-waste.de](http://www.united-against-waste.de) (Praxistaugliche Lösungen, Erfahrungsberichte und Food-Waste-Rechner)

Gefördert durch:



Durchgeführt von:



Gefördert durch:

