



Projektwochenmodul

Zyklus

Zyklus 3 (altersdurchmisch-
misch)

Zeit

9-13 Lektionen

Material

siehe Material und Vor-
bereitung

Lehrplan 21

[NT 9.3.b](#)

[RZG 3.2.c](#)

[WAH 1.3.b](#)

[WAH 1.3.d](#)

[WAH 3.3.a](#)

[WAH 3.3.c](#)

[WAH 4.3.b](#)

[WAH 4.5.b](#)

BNE:

[Wirtschaft und Konsum](#),

[Natürliche Umwelt und](#)

[Ressourcen](#)

SDG

leistet einen Beitrag zu

12 VERANTWORTUNGSVOLLER
KONSUM UND
PRODUKTION



Kommentar für Lehrpersonen

Exkursions-/ Recherchemodul

«Food Waste auf der Spur»



Einführung Projektwochenmodule

Die vorliegenden Module sollen Lehrpersonen (LP) dabei unterstützen, eine Projektwoche zum Thema Food Waste durchzuführen. Sie sind für altersdurchmischte Gruppen der Sekundarschulen geeignet. Die einzelnen Module bilden ein Gesamtprogramm für eine Themenwoche, können aber auch einzeln bzw. unabhängig voneinander behandelt werden. Die Module sind als Grobgerüst zu verstehen, die von den Lehrpersonen und besonders den Schüler:innen selbst weiter ausgestaltet oder modifiziert werden können. Dazu gehört auch die Wahl der Exkursionsorte, die jede Schule nach den Vor-Ort-Möglichkeiten ausrichten muss.

Pusch stützt sich auf das Prinzip Wollen-Können-Tun: Damit es zu einer Handlung kommt, müssen die Schüler:innen sich eines Problems bewusst sein. Sie müssen wissen, was sie konkret tun können, und sollen dies dann im (Schul-)Alltag auch einüben bzw. das Gelernte umsetzen.

Kurzbeschreibung Modul

Ein wichtiger Faktor bei der Reduktion von Food Waste ist die Abstimmung von Angebot und Nachfrage sowie der schnelle Abverkauf der Produkte. Der Weg vom Produzenten zur Konsumentin kann dabei unterschiedlich lang und komplex sein. So haben die Schüler:innen in diesem Modul die Möglichkeit, in verschiedenen Themen-Workshops und in Form einer Vorab-Recherche und anschliessenden Exkursion der Idee und Funktionsweise konventioneller wie alternativer Landwirtschafts- und Vermarktungskonzepte auf den Grund zu gehen.

Einerseits sollte der reguläre Lebensmittelhandel (Grossverteiler, Dorfläden, Bäckereien, Fleischereien) unter die Lupe genommen werden, weil hier der Umgang mit z.B. abgelaufenen Lebensmitteln interessant ist. Andererseits eignen sich Besuche und/oder Befragungen bei landwirtschaftlichen Direktvermarktungsaktivitäten (z.B. (Bio-)Betriebe mit Hofläden, Hofautomaten oder Wochenmarkt-Angebot). Ähnlich spannend sind die Solidarische Landwirtschaft und verwandte Konzepte wie Gemüse-Abos, Einkaufskooperationen und Urban Gardening-Initiativen. Die Gastronomie ist interessant bzgl. des Umgangs mit Zubereitungs- und Tellerresten, der Start-Up-Sektor bezüglich Verwertung von Ausschuss-Gemüse o.ä.. Und schliesslich lohnt sich auch eine Recherche bei offiziellen Food Waste-Abgabestellen, seien sie karitativer (z.B. Schweizer Tafel) oder kommerzieller Art (Ässbar o.ä.).

Im Idealfall werden alle Themengebiete – Lebensmittelhandel, landwirtschaftliche Direktvermarktung, Solidarische Landwirtschaft etc., Gastronomie, Start-Ups, Food Waste-Abgabestellen - mit einem oder mehreren Workshops abgebildet. Realistisch entscheiden aber die für die Schule zugänglichen Beispiele in der Region. Für alle Themen-Workshops gilt (*siehe Übersichtstabelle zum Ablauf unten*): Die Schüler:innen verschaffen sich Basiswissen zum jeweiligen Thema, suchen mögliche Beispiele in ihrer Region, führen einen Ausflug bzw. eine Befragung am Standort (oder online) durch und werten ihre Erfahrungen aus (und bereiten sie wahlweise für eine kleine

Weitere Angebote von Pusch

[Umweltunterricht](#)
[Unterrichtsmaterial](#)
[Weiterbildungen](#)
[Praxisbeispiele](#)

Wir freuen uns jederzeit über Rückmeldungen zum Material: wie konnten Sie dieses Modul ein- und umsetzen, was waren die Highlights, was die Herausforderungen? Geben Sie uns [Feedback!](#)

Präsentation auf). Idealerweise entwickeln sie eine Idee für die Unterstützung des besuchten Betriebs/Standort bzw. überlegen sich Handlungsansätze für den Schulalltag, die sie in den Ideenmodulen weiter ausarbeiten (z.B. Nachernte-Aktion, Werbung für krummes Gemüse > *siehe weitere Infos Ideenmodule*).

Rahmenbedingungen

- Anzahl Schüler:innen (pro Themenziel): 10-20
- Anzahl Lehrpersonen (pro Themenziel): 1-3
- Altersdurchmisch
- Klassenzimmer und draussen
- Für Exkursion wetterfeste Kleidung

Vorbereitung und Material

Vorbereitung (frühzeitig vor der PW)

- Ausflüge bzw. Exkursionsziele müssen bereits einige Zeit vor der Projektwoche geplant und angefragt werden (*siehe Linkliste unten für möglich Exkursionsziele und allgemeine Planungs-Empfehlungen in der übergeordneten Einleitung*)
 - Für einen partizipativen Ansatz und die intrinsische Motivation wäre es ideal, die Schüler:innen bereits in diesem vorzeitigen Schritt zu involvieren. Dieser Anspruch ist aber hier überhöht und wenig praktikabel, da die Schüler:innen sich vielleicht Exkursionsziele wünschen, die in der Umgebung nicht gegeben sind. Hier müssen also die LP die Vorauswahl treffen, die Schüler:innen können dann durch ihre Auswahl ihre Präferenzen noch mitbestimmen
 - Je nach Schulstandort sind die Exkursionsziele mehr oder weniger zahlreich und interessant für die Schüler:innen, das ist zu akzeptieren
- Aufbereitung der möglichen Gruppenthemen/Exkursionsziele in Form eines kurzen Informationsblattes für die Schüler:innen, d.h. von LP vorbereitete Übersicht (z.B.: Gruppen-Thema, verantwortliche LP, Anzahl Schüler:innen, Kurz-Beschreibung, Zimmer/Treffpunkt, Dauer, Mitnehmen)
- Entscheid, wo, wie und wann sich die Schüler:innen für die Exkursion eintragen können (*siehe dazu allgemeine Planungs-Empfehlungen im Einführungsteil*)
- Themenwahl und Zuteilung der Schüler:innen (*siehe dazu allgemeine Planungs-Empfehlungen im Einführungsteil*)

Material

- Laptops (alternativ Lesetexte) für Recherche
- Tabelle Linktipps für mögliche Exkursionsziele/Recherchadressen (siehe unten, lediglich als Inspiration, falls die jew. Gruppen Unterstützung brauchen)
- 1. Arbeitsblatt Vorbereitung Recherche/Interview (*siehe unten, lediglich als Inspiration*)
- 2. Arbeitsblatt Durchführung&Auswertung Recherche (*siehe unten, lediglich als Inspiration*)
- Stifte

Einbettung Modul im Wochenplan

	1. Tag		2. Tag		3. Tag	
TAGES-THEMA	EINSTIEG&MODULVORBEREITUNG/START		EXKURSIONEN/BEFRAGUNGEN (Ist-Zustand kennenlernen)		NACHBEREITUNG EXK./BEFRAG. & IDEEN ENTWICKELN (Soll-Zustand ableiten)	
1	Auftakt, Einstieg für alle		Exkursion/Befragung Recherche modul	Exkursion Festmodul	Auswertung Exkursions-/ Recherche modul	Gemüse retten/ Zutatenorga/Menüplanung Festmodul
2						
GR. PAUSE						
3	Auftakt Exkursions-/ Recherche modul	Auftakt Festmodul	Exkursion/Befragung Recherche modul	Exkursion Festmodul	Abschluss Exkursionsmodul	Gemüse retten/ Zutatenorga/Menüplanung Festmodul
4					Überleitung Ideenmodul	
	Überleitung & Abstimmung Ideenmodul					
ZMITTAG	ggf. Reste-Zmittagsangebot					
5	Informationsbeschaffung Exkursions-/ Recherche modul	Ablaufplanung Festmodul	Exkursion/Befragung Recherche modul	Exkursion Festmodul		
6						
7						
später						

Ablauf (gleich für alle Themen-Gruppen)

Zeitpunkt (Wann?)	Dauer (Wie lang?)	Inhalt (Was?)	Methode/Sozialform (Wie?)	Material (Womit?)
1. Tag	3-4 Lektionen	<p><u>Einführung: Auftakt und vorbereitende Informationsbeschaffung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Auftakt: was assoziieren die Schüler:innen mit ihrem jew. Gruppenthema, was ist an Vorwissen da? - Recherche Thema: Als Vorbereitung recherchieren die Schüler:innen zu zweit grundlegenden inhaltliche Informationen zu ihrem jew. Gruppenthema (auf einer Grossverteiler-Website oder mit dem passenden Stichwort wie „Solawi“, „Gemüseabo“, etc. > <i>siehe 1. Arbeitsblatt</i>: die Gliederung soll dabei helfen, sich nicht zu verzetteln, aber auch ermöglichen, die gefundene Information kritisch zu diskutieren) <ul style="list-style-type: none"> • Adaption schwächere Schüler:innen/Gruppen: anstatt einer Online-Recherche erschliessen sich die Gruppen ihr Thema über kurze Lesetexte, die die LP aus den Hintergründinfos zusammenstellt/adaptiert, und beantworten damit die Fragen des 1. Arbeitsblatts - Recherche Betriebe (Kleingruppenarbeit): Die Schüler:innen recherchieren zu dritt Beispiele zum Gruppen-Thema in ihrer Region (und lassen sich von Plattformen/Datenbanken helfen > <i>siehe Linktipps zur Hilfestellung</i>) und halten die Ergebnisse fest (<i>siehe 1. Arbeitsblatt</i>) <ul style="list-style-type: none"> • Schwächere Schüler:innen teilen sich auf die bestehenden Online-Recherche-Teams auf • Hier besteht die Möglichkeit, die Fragen je nach Thema etwas abzuändern. So wären z.B. beim Thema Lebensmittelhandel die Grossverteiler besonders zu betrachten - Die Kleingruppen notieren sich Fragen für die Exkursion (<i>siehe 2. Arbeitsblatt</i>) und bestimmen verschiedene Rollen/Aufgabe für die Exkursion (z.B. Protokollführer:in, Interviewer:in, Fotograf:in, Foodsaver:in) 	<ul style="list-style-type: none"> - Brainstorming im Plenum - Online-Recherche in Partnerarbeit - Alternativ: Textarbeit zu zweit <ul style="list-style-type: none"> - Online-Recherche in 3er-Gruppen <ul style="list-style-type: none"> - Kleingruppen-Diskussion in 3-er Gruppen 	<ul style="list-style-type: none"> - Tafel - Laptops, Stifte - Tabelle Linktipps für mögliche Infoadressen/ Ziele (s.u.) - Alternativ: Lesetext - 1. AB Vorbereitung Recherche/ Interview (s.u.) <ul style="list-style-type: none"> - 2. AB Durchführung & Auswertung Recherche (s.u.)

2. Tag	4-6 Lektionen (halber bis ganzer Tag)	<p><u>Durchführung: Exkursion und Befragung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Schüler:innen und LP besuchen zusammen das zuvor organisierte Angebot bzw. führen ihre Befragung vor Ort (oder alternativ, virtuell/telefonisch) durch – Schüler:innen sammeln die Antworten zu den vorbereiteten Fragen, fotografieren etc. (<i>siehe 2. Arbeitsblatt</i>) – Falls ganze Projektwoche mit Festmodul (<i>siehe dort</i>): Schüler:innen informieren sich, ob es am Standort zu rettende Lebensmittel hat. Falls ja, werden diese mitgenommen und der Festmodul-Gruppe übergeben 	<ul style="list-style-type: none"> – Exkursion/Vor-Ort-Besuch&Befragung – Alternativ: Online/Telefon-Interview 	<ul style="list-style-type: none"> – 2. AB Durchführung & Auswertung – Recherche (s.u.)
3. Tag	2-3 Lektionen	<p><u>Auswertung: Abschluss und Übergang Ideenmodul</u></p> <p>Die einzelnen Themen-Gruppen diskutieren und bearbeiten im Plenum folgende Punkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Was sind die wichtigsten Erkenntnisse aus der Exkursion/Recherche? – Sollen die Erfahrungen festgehalten und präsentiert werden? Wie? – Wie ist das Gelernte anwendbar auf unsere Schule? (<i>falls ganze Projektwoche, wird dies in den Ideenmodulen weiter ausgearbeitet > siehe Ideenmodul</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – Plenums-Diskussion 	<ul style="list-style-type: none"> – Ausgefüllte AB – Tafel/Flipcharts – Schreibmaterial

Hintergrundinformationen

Die folgenden Infos richten sich an die LP zur inhaltlichen Vorbereitung. Inwiefern es sich für schwächere Gruppen anbietet, diese den Schüler:innen in Form komprimierter Textblätter anstatt der selbstständigen Online-Recherche anzubieten, entscheiden die LP selbst. Der Transfer in vereinfachte, kürzere und weniger komplexe Texte müsste dann über die LP selbst erfolgen.

Lebensmittel-/Detailhandel

Der Handel hat verschiedene Möglichkeiten, sich für die Reduktion von Food Waste einzusetzen. Von der konsequenten Messung und Reduktion der eigenen Lebensmittelverschwendung über die Zusammenarbeit mit Lieferant:innen aus Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung bis hin zur Information und Inspiration der Konsument:innen.

Total fallen gemäss BAFU im Schweizer Detailhandel und bei den Grossverteilern 297 '000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle pro Jahr an. Weltweit sind es geschätzt rund 200 Millionen Tonnen Food Waste pro Jahr, was einem Marktwert von rund 210 Milliarden Schweizer Franken entspricht.

Hauptursachen für Lebensmittelverschwendung im Grosshandel sind unter anderem mangelnde Temperaturkontrollen und -überwachung von empfindlichen Artikeln, das Fehlen von Datenübermittlungssystemen, mangelnde Rückverfolgbarkeit und Transparenz bei verschiedenen Akteur:innen, unsachgemässe Auswahl von Behältern, Transportmitteln oder Lagereinrichtungen, sowie die Beschädigung der Produkte beim Be- und Entladen.

Hauptursachen für Lebensmittelverschwendung im Detailhandel sind unter anderem unzulängliche Verpackungsgrößen für Konsument:innen, Unvorhersehbarkeit der Nachfrage, regelmässige Aufstockung von Lagerbeständen sowie hohe Überbestände, Missverständnisse bezüglich der Produkthaltbarkeit und veraltete Sonderangebote, beschädigte und unbeliebte Artikel.

Grossverteiler wie Migros, Coop, Aldi etc. versuchen bereits Food Waste zu reduzieren, indem sie die Lebensmittel zu reduzierten Preisen anbieten oder an gemeinnützige Organisationen (z.B. Schweizer Tafel) spenden. Zusätzlich bemühen sich viele Detailhändler um die Sensibilisierung ihrer Kund:innen und Mitarbeitenden.

Landwirtschaftliche Direktvermarktung

Landwirtschaftliche Direktvermarktung bezeichnet den direkten Verkauf von landwirtschaftlichen Produkten vom Erzeugenden an den/die Endverbraucher:in. Sie bietet damit insbesondere kleineren Betrieben die Möglichkeit, neue Absatzwege zu erschliessen und damit den aus dem landwirtschaftlichen Strukturwandel hervorgehenden ökonomischen Zwängen zu begegnen. Die Produzent:innen erzielen somit einen besseren Preis für ihre Produkte, als wenn sie alles via Grossverteiler verkaufen würden. Auch Gemüseabos, Hofläden und Wochenmärkten sind eine Form von Direktvermarktung.

Obwohl immer mehr Betriebe Direktvermarktung betreiben, ist sie bei wenigen ein zentrales Standbein. Die Verarbeitung und Direktvermarktung mit Hofläden und Teilnahme an Wochenmärkten sind sehr arbeitsintensiv. Wer hauptsächlich von der Direktvermarktung leben will, muss seinen Betrieb voll darauf ausrichten und hochprofessionell ans Werk gehen.

Der Anteil der Direktvermarktung ist über alles gesehen tief und liegt schätzungsweise bei weniger als 5 Prozent des Gesamtmarkts. Dabei variiert die Bedeutung stark je nach Produkt. Am höchsten ist sie bei Obst und Gemüse, gefolgt von Eiern und Wein. Zugenommen hat in den letzten Jahren und mit dem Boom der Mutterkuhhaltung der Verkauf ab Hof von Fleisch.

Die Landwirtschaft ist für neun Prozent der gesamten Food Waste-Menge verantwortlich. Die beiden Hauptgründe dafür sind einerseits unverkäufliche Ware aufgrund von mehr oder weniger grossen Abweichungen von den strengen Handelsnormen zu Form/Aussehen, Grösse und Gewicht, die Logistik und Absatz erleichtern sollen: Das Rüebli zu krumm, die Gurke zu lang oder der Apfel mit oberflächlichen Flecken. Andererseits ein zu grosses Angebot für die aktuelle Nachfrage. Durch den direkten Verkauf an Konsument:innen wird an beiden Orten Food Waste reduziert: Die Produzent:innen können auch zu kleine Produkte (schneller) abverkaufen, die Kundschaft erhält garantiert frische Ware.

Solidarische Landwirtschaft und Verwandtes

Solidarische Landwirtschaft (kurz Solawi), auch als regionale Vertragslandwirtschaft oder community-supported agriculture bekannt, bezeichnet eine Organisationsform in der Landwirtschaft, bei der Konsument:innen auf lokaler Ebene mit einem oder mehreren Landwirt:innen zusammenarbeiten. Ein Betrieb, der nach solidarischen Prinzipien betrieben wird, wird ebenfalls als Solawi bezeichnet. Dahinter stehen der Wille zu mehr Selbstbestimmung bei der Nahrungsmittelproduktion und der Wunsch nach einer wirklich nachhaltigen Landwirtschaft. Dabei wird die Produktion von den Konsument:innen mitgetragen. Sie beteiligen sich aktiv an der Entscheidung und Planung, was mit welchen Methoden und unter welchen Bedingungen produziert werden soll. Durch die praktische Mitarbeit im Betrieb und die persönlichen Erfahrungen wird die Wertschätzung für die bäuerliche Arbeit und die Lebensmittel gefördert.

Konsument:innen und Landwirt:innen schliessen sich meist längerfristig, d.h. für jeweils mindestens eine Saison, zusammen. Somit haben die Betriebe mehr Sicherheit und können sich mehr auf einen (ökologisch) nachhaltigen Anbau konzentrieren. Es wird die ganze Landwirtschaft, und nicht nur ein einzelnes Lebensmittel finanziert. Wesentlich ist also, dass eine Gruppe die Abnahme der Erzeugnisse garantiert und die Ernte bzw. alles, was notwendig ist, um diese zu erzeugen, vorfinanziert. Alle teilen sich die damit verbundene Verantwortung, das Risiko, die Kosten und die Ernte. Die Abnehmenden erhalten im Gegenzug die gesamte Ernte, und auch der persönliche Bezug macht die gegenseitige Verantwortung bewusst. Die Teilhabenden erleben, wie ihre Ernährungsentscheidung die Kulturlandschaft gestaltet, soziales Miteinander, Naturschutz und (Arten-)Vielfalt ermöglicht und so eine zukunftsfähige Landwirtschaft stattfinden kann.

Ähnlich wie Solawi funktionieren auch Gemüsekooperationen, Gemeinschaftsgärten, Urban Gardening-Projekte oder Gemüse-Abos. Bei Gemeinschaftsgärten und Urban Gardening geht es hauptsächlich darum, dass man auch in städtischen Gebieten sein eigenes Gemüse anpflanzen kann. In dem wir ein Teil unserer Lebensmittel selber in der Nähe anbauen, lernen wir es wertzuschätzen und reduzieren gleichzeitig auch Food Waste. Durch den Kauf von Gemüseabos und den Besuch von Wochenmärkten unterstützt man die lokalen Produzent:innen und reduziert somit Transportkosten. Ausserdem wird dadurch automatisch die Saisonalität und Produktdiversifizierung berücksichtigt; so kann ein Gemüsekorb im Sommer auch mal mit zwei Salaten oder mit einer extra Portion Erdbeeren gefüllt werden - je nachdem, welche Frischprodukte gerade Hochsaison haben.

Gastronomie und Start-Ups

Je später in der Wertschöpfungskette Lebensmittel verloren gehen, desto höher ist die Umweltbelastung aufgrund aller vorangegangener Arbeitsschritte und Transporte. Die Vermeidung von Food Waste ist daher in den Privathaushalten besonders wichtig, aber auch in der Gastronomie. Diese ist laut BAFU für 14 Prozent der in der Schweiz entstehenden Umweltbelastung durch Food Waste verantwortlich. Aber die Gastronomie kann mit ihrem Optimierungspotenzial gleichzeitig Vorbild und wichtige Beeinflusserin privater Konsument:innen sein. Fragt zum Beispiel die Kellnerin aktiv nach, ob der Gast seine Tellerreste einpacken möchte, rettet das im besten Fall nicht nur die Reste auf dem Teller, sondern vermittelt auch einen wichtigen Impuls für den nächsten Restaurantbesuch oder die Tellerreste daheim. Restaurants, Foodtrucks, Catering-Unternehmen etc. können sich gegen Food Waste einsetzen, indem sie Sensibilisierungsmaterial auslegen, verschiedene Portionengrössen und Doggybags zur Verfügung stellen, damit die Gäste ihr Essen nach Hunger wählen oder Reste einpacken können. Sie können bei Planung und Einkauf auf eine genaue Mengenkalkulation achten oder Lagerstände geringhalten und regelmässig überprüfen. Sie können die Haltbarkeit durch Einmachen, Einkochen, Dörren verlängern oder Rüstabfälle in Bouillon und Kartoffelchips umwandeln. Überschüsse lassen sich durch eine möglichst offene Menüplanung vermeiden und wenn von den angebotenen Speisen nicht immer die ganze Auswahl bis am Ende des Tages angeboten wird. Es gibt in der ganzen Szene nicht wenig Vorreiter:innen, die sich auf das Vermeiden von und Kochen mit Resten spezialisieren, ebenso wie verschiedenste Produkte (Ketchup, Brotchips, Saucen, Boullions) von auf die Verwertung von Ausschussgemüse o.ä. spezialisierte Start-Ups und kleine Unternehmen. Tatsächlich wird auch in Grossküchen (Kantinen, Personalrestaurants, Mensen) schon viel getan: So bietet [United Against Waste](#) ein sogenanntes Food Save Management an, bei welchem Betriebe aus der Gemeinschaftsgastronomie lernen, Lebensmittelabfälle langfristig zu reduzieren.

Food Waste Abgabestellen

Es gibt verschiedene Vereine und Organisationen, die sich um noch frische, aber als «unverkäuflich» aussortierte Lebensmittel aus Detailhandel und Landwirtschaft kümmern. Es handelt sich um Produkte, die aus Überproduktion stammen, deren Verpackung leicht beschädigt ist, oder um Lebensmittel die kurz vor Ablauf des Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatums stehen. Das Sortiment reicht von Frischprodukten wie Obst, Gemüse, Milchprodukte oder Brot über Waren aus dem Trockensortiment (Getränke, Konserven, Süssigkeiten etc.) bis hin zu Tiefkühlprodukten. An sogenannten Lebensmittel-Abgabestellen werden dann diese geretteten Lebensmittel und Waren des täglichen Bedarfs kontrolliert an armutsbetroffene und bedürftige Menschen verteilt (z.B. [Aufgetischt statt weggeworfen](#), [Schweizer Tafel](#)). So wird sinnlose Verschwendung zu Direkthilfe für Menschen umgewandelt, die in finanziellen Engpässen leben. Lebensmittelhilfe trägt deshalb nicht nur dazu dabei, Food Waste zu reduzieren und den respektvollen Umgang mit Lebensmitteln zu stärken, sondern leistet auch einen wichtigen sozialen Beitrag.

Ähnlich wie Abgabestellen, gibt es auch Vereine und Unternehmen, die Frischprodukte und Backbaren von gestern verkaufen (z.B. [Äss-Bar](#)).

Oder man kann, auch als Privatperson, seine übrigen Lebensmittel zentral und kostenlos zugänglich machen, z.B. über einen öffentlichen Kühlschrank. Die Handhabung ist dabei unterschiedlich: Ein «Fair-Teiler» ist ein foodsharing-Kühlschrank, der von der [Organisation foodsharing](#) selbst oder Privathaushalten befüllt wird. Die [RestEssBar](#) füllt ihre Kühlschränke mit geretteten Waren von vielen Lebensmittelgeschäften und Grossverteilern, die Privatpersonen dann abholen können. Bei [Madame Frigo](#) tauschen ausschliesslich Privatpersonen ihre Waren.

Quellen

- Äss-Bar: <https://aess-bar.ch> (abgerufen am: 24.04.22)
- Aufgetischt statt Weggeworfen, ASW: <https://www.aufgetischt-statt-weggeworfen.ch/> (abgerufen am: 24.04.22)
- Bundesamt für Umwelt, BAFU (2022): Lebensmittelabfälle. <https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/abfall/abfallwegweiser-a-z/biogene-abfaelle/abfallarten/lebensmittelabfaelle.html#-46240850> (abgerufen am 28.06.2022)
- C. Beretta, S. Hellweg (2019): Lebensmittelverluste in der Schweiz: Mengen und Umweltbelastung. Wissenschaftlicher Schlussbericht. ETH Zürich. https://www.bafu.admin.ch/dam/bafu/de/dokumente/abfall/externe-studien-berichte/lebensmittelverluste-in-der-schweiz-umweltbelastung-und-verminderungspotenzial.pdf.download.pdf/ETH-Bericht_Foodwaste_FINAL.pdf (abgerufen am 16.03.22)
- C. Freigang, D. Benz (2022): Essen. Auf den Teller statt in den Müll. Artikel Beobachter Nr. 7
- Hochschule Luzern (2021): Schweizer Detailhändler gegen Food Waste. <https://blog.hslu.ch/majorbm/2021/05/23/schweizer-detailhaendler-gegen-food-waste-sow/> (abgerufen am: 19.04.22)
- Netzwerk Solidarische Landwirtschaft e.V.: Was ist Solidarische Landwirtschaft? <https://www.solidarische-landwirtschaft.org/das-konzept/was-ist-Solawi> (abgerufen am: 16.03.22)
- foodsharing: <https://foodsharing.de/> (abgerufen am: 24.04.22)
- Madame Frigo: <https://www.madamefrigo.ch/de/> (abgerufen am: 24.04.22)
- Mehr als Zwei: <https://mehralszwei.ch/blog/ueberschuessige-lebensmittel-gegen-armut/> (abgerufen am: 24.04.22)
- PUSCH Praktischer Umweltschutz: Food-Waste-Toolbox Detailhandel. <https://www.pusch.ch/fuer-gemeinden/ressourcen-und-abfall/food-waste-toolbox/detailhandel> (abgerufen am 10.03.22)
- PUSCH Praktischer Umweltschutz (2020): Kampagne SAVE FOOD, FIGHT WASTE – Lebensmittelabgabe: Zwischen Überfluss und Mangel. <https://savefood.ch/de/blog/detailseite/brueckenbauer.html> (abgerufen am: 24.04.22)
- PUSCH Praktischer Umweltschutz (2020): Kampagne SAVE FOOD, FIGHT WASTE – Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie. <https://savefood.ch/de/gastronomie.html> (abgerufen am: 11.06.22)
- RestEssBar: <https://restessbar.ch/> (abgerufen am: 24.04.22)
- Schweizer Bauernverband (2022): Direktvermarktung. <https://www.sbv-usp.ch/de/schlagworte/direktvermarktung/> (abgerufen am: 16.03.22)
- Schweizer Bauernverband (2022): Gemeinsam gegen Food Waste. <https://www.sbv-usp.ch/de/schlagworte/food-waste/> (abgerufen am: 16.03.22)

- Schweizer Tafel: <https://schweizertafel.ch/> (abgerufen am: 24.04.22)
- Too Good To Go: <https://toogoodtogo.ch/de-ch/> (abgerufen am: 24.04.22)
- Too Good To Go: Gross- und Detailhandel. <https://toogoodtogo.ch/de-ch/movement/knowledge/distribution-retail> (abgerufen am: 19.04.22)
- United Against Waste: <https://www.united-against-waste.ch/area/food-save-management-hotelgastro/> (abgerufen am: 24.04.22)
- Vegpool.de (2020): Was ist eigentlich "Solidarische Landwirtschaft"? <https://www.vegpool.de/magazin/was-ist-solidarische-landwirtschaft-solawi.html> (abgerufen am: 10.03.22)

Weiterführende Informationen

Siehe folgende Tabelle «Linktipps für mögliche Rechercheadressen/Exkursionsziele»

Linktipps für mögliche Rechercheadressen/Exkursionsziele (Orientierung für Lehrpersonen)

Folgend sind die wichtigsten Akteure und Hilfsmittel, unterteilt nach Region und Thema, aufgelistet. Blau hinterlegt sind potentiell geeignete Exkursionsziele. Die Liste ist nicht abschliessend und müsste von den LP, falls diese sie auch für die Online-Recherche an die Schüler:innen weitergeben wollen, auf die für die Schule relevanten Themen und regionalen Ziele angepasst werden.

Region Zürich			
ortoloco	Landwirtschaftskooperative im Raum Zürich	https://ortoloco.ch/about	Solawi o.ä.
Gemeinschaftsgärten Stadt Zürich	Aufstufung verschiedener Gemeinschaftsgärten in Zürich	https://www.stadt-zuerich.ch/ted/de/index/gsz/gaerten-und-andere-pachtflaechen/gemeinschaftsgaerten.html#gemeinschaftsgaertenaufandereflaechen	Solawi o.ä.
Puraverdura	Gemeinschaftsgarten in Zürich	https://www.puraverdura.ch/	Solawi o.ä.
Barbabos Garten	Gemeinschaftsgarten in Zürich/Winterthur	https://barbabos.wordpress.com/	Solawi o.ä.
Meh als Gmües	Solawi in Zürich	https://mehalsgmues.ch/	Solawi o.ä.
Bioloca	Gemüsekooperative in Schaffhausen	https://www.bioloca.ch/cms/	Solawi o.ä.
Alpomat	Selbstbedienungsautomat in der Stadt ZH mit regionalen, handgefertigten Hof- & Alpprodukten	https://www.alpomat.ch/68	Direktvermarktung
Grassrooted	Rettung grosser Mengen Ausschussware direkt von der Landwirtschaft, Vertrieb als einmalige Kampagne, für kleinere Mengen Retter:innen-Abo und Food-Kooperative	https://grassrooted.ch/	Direktvermarktung, Solawi o.ä.
Region Basel			
Backwaren Outlet	Verkauf von Backwaren vom Vortrag zu stark vergünstigten Preisen	https://backwarenoutlet.ch/	Lebensmittelhandel/FW-Abgabestelle
Die Sammlerei	Sammlung und Verwertung von Erntegut aus Privatgärten, welches sonst nicht verwertet wird	https://diesammlerei.ch/	Solawi o.ä., Direktvermarktung
Gemüsekooperative Plankton	Gemeinschaftsgarten in Basel	https://planktonbasel.ch/	Solawi o.ä., Direktvermarktung
Region Zentralschweiz			
Randebandi	Solawi in der Region Luzern	https://www.randebandi.ch/	Solawi o.ä.
Naturgut Katzhof	Solawi in der Region Luzern/Zofingen	https://katzhof.ch/	Solawi o.ä.

Region Ostschweiz			
Fairdura	Gemüsekooperative in Graubünden	https://fairdura.ch/	Solawi o.ä.
Gartengold	Vermostung alter und seltener Apfelsorten aus privaten Schweizer Gärten	https://www.gartengold.ch/	Direktvermarktung
„Ässä fair teilä“	Fairteiler in Glarus von Foodsharing Glarus, wo man zu gewissen Öffnungszeiten gratis gerettete Lebensmittel mitnehmen kann	https://www.suedostschweiz.ch/aus-dem-leben/2020-03-17/foodsharing-glarus-heisst-jetzt-aessae-fair-teillae-gl	FW-Abgabestelle, Lebensmittelhandel

Region Bern & Jura			
Foodoo	Verarbeitung von aussortiertem Gemüse, welches sich im Grosshandel nicht rentabel vermarkten lässt	https://www.foodoo.world/	Direktvermarktung, Lebensmittelhandel
Frütile	Konfiproduktion aus unverkauften Früchten, v.a. aus dem Handel, Absatz via Wochenmarkt und Lebensmittelgeschäfte, Sensibilisierung der Bevölkerung für Foodwaste-Problematik	https://frutile.weebly.com/	Direktvermarktung
Frischer Fitz	Rettung von Ausschussware aus der Landwirtschaft und Verkauf über Laden oder via Gemüseabo	https://www.frischerfritz.ch/	Lebensmittelhandel, Direktvermarktung
Gmüesgarte	Verkauf von nicht-normierten Gemüse/Früchten, Catering, Gemüse-/ Früchteabo	https://gmüesgarte.ch/index.html	Lebensmittelhandel, Direktvermarktung
Strunk	Verarbeitung von Wegwerfgemüse über Einmachgläser, Catering, Schlemmer-Brunch oder im Rahmen regelmässiger Events	https://strunk.ch/	Direktvermarktung
Vivaconterra	Verkauf von Gemüse, das nicht der Norm entspricht	https://www.facebook.com/vivaconterra/	Solawi, Direktvermarktung

ÜBERGEORDNET (Deutschschweiz gesamt)			
Verein Zero Waste	Verein zur Förderung von Zero Waste in allen Konsumbereichen - Informationen, Anlässe, Kampagnen	https://zerowasteswitzerland.ch/de/	Lebensmittelhandel
Ugly Fruits	Bio Gemüse- und Obstabos mit Ausschussware	https://uglyfruits.ch/de/uglyfruits	Lebenmittelhandel
Madame Frigo	Netzwerk von öffentlichen Lebensmittelkühlschränken	https://www.madamefrigo.ch/de/	FW-Abgabestelle
RestEssBar	Dachverband, Netzwerk von öffentlichen Lebensmittelkühlschränken, reine Freiwilligenarbeit	https://restessbar.ch/	FW-Abgabestelle

Tischlein deck dich	Schweizweite Vermittlung von Produktspenden aus der Lebensmittelbranche an benachteiligte Personen mit Sozialhilfeausweis	https://www.tischlein.ch/	FW-Abgabestelle
Schweizer Tafel	Tägliche Verteilung überschüssiger, einwandfreie Lebensmittel in 12 Regionen an soziale Institutionen u. Abgabestellen zu Gunsten Armutsbetroffener	https://www.schweizertafel.ch/de/	FW-Abgabestelle
Aufgetischt statt weggeworfen	Abgabe gespendeter Lebensmittel an armutsbetroffene Menschen, aktuell tätig an 13 Standorten in der Deutschschweiz	https://www.aufgetischt-statt-weggeworfen.ch/	FW-Abgabestelle
Stadt wurzel	Aufstufung verschiedener Gemeinschaftsgärten in der ganzen Schweiz	https://www.stadtwurzel.ch/urbaneg%C3%A4rten/gemeinschaftsg%C3%A4rten/	Solawi o.ä.
Ortoloco	Aufstufung verschiedener Solawis in der ganzen Schweiz	https://ortoloco.ch/links	Solawi o.ä.
WWOOF (World-Wide Opportunities on Organic Farms)	Vereinigt 130 ökologischen Bauernhöfen und Selbstversorger:innen, wo Besucher:innen auf dem Hof mithelfen und am Alltag der Gastgeber:innen teilnehmen können	https://www.oof.ch/de/	Solawi o.ä.
Ernte Teilen	Hier kann nach Solawis in der Umgebung gesucht werden	https://ernte-teilen.org/#/	Solawi o.ä.
Äss-Bar	Verkauf von Backwaren vom Vortag zu stark vergünstigten Preisen, diverse gesamtschweizerische Standorte	https://aess-bar.ch/	Lebensmittelhandel
Foodsharing	Onlineplattform zur Vermittlung von überschüssigen Lebensmitteln (privat, aber auch von Produktionsbetrieben)	https://foodsharing.network/	FW-Abgabestellen, Lebensmittelhandel
Foodonate	Onlineplattform und App zur Vermittlung von überschüssigen Lebensmitteln	https://foodonate.ch/de/	FW-Abgabestellen, Lebensmittelhandel
Foodshelf	App zur Vermittlung von überschüssigen Lebensmitteln in der Nachbarschaft	https://foodshelf.io/	FW-Abgabestellen, Lebensmittelhandel
Mehr als zwei	Diverse Projekte zum Thema Food Waste	https://mehralszwei.ch/	FW-Abgabestellen, Direktvermarktung, Lebensmittelhandel
Hofladensuche Schweizer Bauern	Hofladen-Suche in der eigenen Region	https://www.landwirtschaft.ch/bauernhof-erleben/auf-dem-bauernhof/vom-hof/	Direktvermarktung
Kooperationsstelle für Solawis	Vernetzungsplattform für Solawis	https://www.solawi.ch/vernetzungsplattform/#/	Solawi o.ä., Direktvermarktung

Marktschwärmer	Hier verkaufen Produzent:innen ihre Produkte, meistens online, direkt an die Kundschaft und bestimmen autonom die Preise	https://marktschwaermer.ch/de-CH	Direktvermarktung
Kartensuche lokale Initiativen von foodwaste.ch	Lokale Initiativen gegen Food Waste	https://foodwaste.ch/lokale-initiativen/	Solawi o.ä., Direktvermarktung, Lebensmittelhandel, FW-Abgabestellen
Zum guten Heinrich	Catering aus unförmigem & überschüssigem Gemüse	https://www.zumgutenheinrich.ch/	Lebensmittelhandel
Too good to go	App, mit der vergünstigt Lebensmittel oder Essen gekauft und abgeholt werden kann, Vermittlung von Kunden mit Detailhändler/ Gastronomieunternehmen, Inhalt vordefiniert, teils Präferenzen für vegi & vegan	https://toogoodtogo.ch/de-ch	Lebensmittelhandel, Direktvermarktung
Hoflädeli24	Selbstbedienungsautomat mit lokalen und saisonalen Produkten direkt vom Hof inklusive App mit Produktverfügbarkeiten	https://hoflaedeli24.ch/	Direktvermarktung
Übersicht weiterer Food Saver		https://www.savefood.ch/de/wir-food-ninjas/alle-partner.html#food-saver	FW-Abgabestellen

Vorbereitung Recherche/Interview

Eure Namen:

Euer Gruppenthema:

Recherchiert euer Thema, indem ihr folgende Fragen beantwortet:

1. Was hat euer Thema mit Food Waste zu tun?

.....

.....

.....

2. Welche Lösungen bietet euer Thema, um Food Waste zu reduzieren?

.....

.....

.....

3. Welche Schwierigkeiten hat euer Thema, um Food Waste zu reduzieren?

.....

.....

.....

4. Sucht im Internet Beispiele zu eurem Thema in eurer Umgebung! Fragt eure Lehrperson nach einer Liste mit Link-Tipps.

.....

.....

.....

5. Überlegt euch einige Fragen für die Themen-Exkursion!

Z.B. könnt ihr die Ansprechpersonen fragen, ob sie wissen, was Food Waste ist, ob sie etwas dagegen unternehmen und wenn ja, was. Ihr könnt sie fragen, ob sie Ideen haben, was ihr als einkaufende Person oder als Schule gegen Food Waste tun könnt, wie ihr ihnen helfen könntet etc.

.....

.....

.....

Durchführung & Auswertung Recherche

Eure Namen:

Euer Gruppenthema:

Nehmt dieses Blatt zum Protokollieren der Exkursions- und Rechercheergebnisse:

Frage.....

Antwort.....

Frage.....

Antwort.....

Frage.....

Antwort.....