



## Projektwochenmodul

### Zyklus

Zyklus 3  
(altersdurchmischt)

### Zeit

9-12 Lektionen

### Material

siehe Material und  
Vorbereitung

### Lehrplan 21

[NT 9.3.c](#)

[RZG 1.4.e](#)

[WAH 4.4.a](#)

[WAH 4.4.d](#)

BNE:

[Wirtschaft und Konsum,](#)

[Natürliche Umwelt und](#)

[Ressourcen](#)

### SDG

leistet einen Beitrag zu

12 VERANTWORTUNGSVOLLER  
KONSUM UND  
PRODUKTION



Kommentar für Lehrpersonen

# Ideenmodul



## «Food Saving in der Schule»

### 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 Frage, wie die hier zu entwickelnden Projektideen in der PW selbst noch in eine erste Umsetzung kommen oder wie diese eher mittelfristig im weiteren Schulalltag erfolgen kann.

Pusch arbeitet dabei nach dem 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

Durch die Vorarbeit der vorausgehenden Module sollte den Schüler:innen klar geworden sein, dass der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln keine abstrakte gesellschaftliche Aufgabe ist, sondern bei jedem und jeder Einzelnen im Alltag anfängt. Und der Alltag findet auch in der Schule statt – hier eröffnen sich Raum und Möglichkeiten zur Entwicklung von Ideen, hier erschafft das gemeinsame Werkeln eine ganz andere Dynamik als das einsame Pröbeln daheim.

In diesem Modul leiten die Schüler:innen aus den Eindrücken und Erkenntnissen des Exkursions- und Recherchemodul Handlungsideen für den (Schul-)Alltag ab. Sie skizzieren in verschiedenen Ideen-Workshops mit einfachen Handlungsplänen erste «Food Save-Ideen», wie sie den sorgsameren Umgang mit Lebensmitteln in der Schule (und auch daheim) anstossen bzw. pflegen können und definieren die einzelnen Schritte, um ihre Ansätze zum Fliegen bringen zu können. Wichtig ist dabei darauf zu achten, dass erste Schritte noch in der Projektwoche angegangen werden können, die weitere Umsetzung aber über die Projektwoche hinaus fortgeführt und begleitet werden müsste, z.B. im Wahlfach- und Projektunterricht. Das hätte auch den Vorteil, dass der Projektwochen-Schwung und die Bedeutung des Themas nach Abschluss nicht wieder verpufft, sondern im Schulalltag lebendig bleibt und vielleicht sogar im Schulprogramm verankert wird.

Ideal wäre, alle Ideen-Workshops mit einer frei wählbaren Präsentation der Ideen abzuschliessen (z.B. über einen Videoclip, eine Poster-Ausstellung, einen Artikel für Schul-Homepage oder Gemeindeblatt). Alle Elaborate könnten dann am Abschlusstag über eine Sammelausstellung von den Mitschüler:innen angeschaut werden (was auch den Endspurt des Festmoduls bzgl. der dort Involvierten entzerren würde, siehe *Festmodul*), die besten Ideen über einen Wettbewerb prämiert werden.

## 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!](#)

## Rahmenbedingungen

- Anzahl Schüler:innen (pro Ideen-Workshop): 10-20
- Anzahl Lehrpersonen (pro Ideen-Workshop): 1-2 Lehrpersonen
- Altersdurchmisch
- Klassenraum

## Vorbereitung und Material

### Vorbereitung (möglichst frühzeitig vor der Projektwoche)

- Sinnvoll sind im Vorfeld Abklärungen zu den Weiterentwicklungsmöglichkeiten an den einzelnen Ideen nach der Projektwoche durch das Kollegium, um den Schüler:innen (auch in Zeit und Aufwand abgestufter Form) definierte Rahmenbedingungen aufzuzeigen und weniger realistische von besser umsetzbaren Ideen abzugrenzen. Die exemplarische Ideenliste bzw. ihre Kurzform für die Schülerinnen (s.u.) müsste dafür auf den eigenen Schulkontext angepasst werden.
- Gruppenbildung für die Ideen-Workshops: Entweder können das dieselben Gruppen wie beim Exkursionsmodul sein. Das ist der einfachste Weg und erspart den notwendigen Zwischenschritt der wiederholten Gruppenformation. Die Gruppen können dabei direkt auf ihre Rechercheerfahrungen aufbauen. Alternativ können die Gruppen neu gemischt werden, indem von den einzelnen Themen Expert:innen zu gleich vielen, neuen Gruppen zusammengewürfelt werden. Diese Variante ist aufwändiger aber möglich, hier jedoch nicht näher beschrieben.
- Abklärungen bezüglich Präsentation der Ideen treffen (z.B. Ausstellungen mit Poster, Filmclips, Sketche etc.).
- Format des Wettbewerbs klären. Hier hat die Schule sicher eigene Vorerfahrungen und Ideen, Anhaltspunkte wären: Was wird bewertet (Kriterien)? Wer ist in der Jury? Wie wird prämiert, gibt es einen kleinen Preis?

### Material

- Arbeitsblatt Ideenskizze (s.u.)
- Arbeitsmaterial mögliche Savefood-Idee (s.u.)
- Sonstiges Arbeitsmaterial (Notizpapier/grössere Schreibunterlagen wie Flipcharts, Packpapier, Stifte, Farben, Lego, Knetgummi, Laptops, Handys zum Filmen)
- Stellwände, Beamer & Projektionsfläche
- Material für Abstimmung

# Einbettung Modul im Wochenplan

	3. Tag		4. Tag		5. Tag	
TAGES-THEMA	NACHBEREITUNG EXK./BEFRAG. & IDEEN ENTWICKELN (Soll-Zustand ableiten)		IDEEN AUSARBEITEN (Soll-Zustand ableiten&ausarbeiten)		GEMEINSAMER EVENT-ABSCHLUSS	
1	Auswertung Exkursions-/ Recherchemodul	Gemüse retten/ Zutatenorga/Menüplanung Festmodul	Ausarbeitung Ideenmodul	Gemüse retten/Zutatenorga Festmodul	Ausstellung & Prämierung Ideenmodule	Vorbereitung Festessen/Einrichten
2						
GR. PAUSE						
3	Abschluss Exkursionsmodul > Überleitung Ideenmodul	Gemüse retten/ Zutatenorga/Menüplanung Festmodul	Ausarbeitung Ideenmodul	Helfende organisieren/Standort einrichten Festmodul	Vorbereitung Festessen/ Rüsten	Ausstellung & Prämierung Ideenmodule
4	Überleitung & Abstimmung Ideenmodul		Ausarbeitung/Visualisierung Ideenmodul			
ZMITTAG						
5			Visualisierung/Vorbereitung Präsentation Ideenmodule	Check vor letztem Tag/Standort einrichten Festmodul	Kochen	Rüsten
6					Rüsten	Kochen
7					Festessen	
später					Festessen	

## Ablauf (gleich für alle Ideen-Workshops)

Zeitpunkt (Wann?)	Dauer (Wie lang?)	Inhalt (Was?)	Methode/Sozialform (Wie?)	Material (Womit?)
3. Tag	1-2 Lektionen	<p><u>Einführung: Vorbereitende Abstimmung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Wenn das Ideenmodul direkt auf das Exkursionsmodul folgt und die Workshop-Gruppen nicht neu gebildet wurde, braucht es hier keinen weiteren Einstieg</li> <li>– <i>Falls die Gruppen neu gebildet wurden (Variante), sollte eine kurze Kennenlern- und Austauschrunde zu den zuvor behandelten Themen durchgeführt werden</i></li> <li>– <i>Falls das Exkursionsmodul vorgängig nicht durchgeführt wurde, braucht es hier mindestens einen kurzen theoretischen Einstieg in das Thema (siehe Theoriemodul inkl. einführender PowerPoint-Präsentation)</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Plenum</li> <li>– Freie Methode zum Kennenlernen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Tafel, Flipchart</li> <li>– (PPT-Präsentation aus Theoriemodul)</li> </ul>
3./4. Tag	4-6 Lektionen	<p><u>Entwicklung: konkrete Ausarbeitung und Visualisierung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Jede Workshop-Gruppe sammelt Ideen basierend auf ihren Erfahrungen/Erkenntnissen aus der Exkursion und/oder aus persönlichen Erlebnissen. Sie verdichten diese zu in der Schule umsetzbaren Handlungsvorschlägen</li> <li>– Die Gruppe einigt sich auf eine, weiter auszuarbeitende Idee und stellt sicher, dass alle das gleiche darunter verstehen (<i>falls es Hilfestellung braucht, ist unten Inspiration zu finden</i>)</li> <li>– 1-2 Gruppenvertretende schwärmen in die anderen Gruppen aus, um ihre Ideen abzustimmen</li> <li>• Die LP begleiten diesen Schritt eng, um zu verhindern, dass alle Gruppen die gleiche Idee weiterverfolgen - ein gewisses Ideenspektrum wäre gewünscht, eine Idee könnte aber auch in 2 Varianten ausgearbeitet werden</li> <li>– Die Gruppe modifiziert ihre Idee ggf. und arbeitet sie dann konkret aus. Dazu bearbeitet sie in versch. Kleingruppen die Leitfragen (<i>siehe Arbeitsblatt Ideenskizze</i>) bzw. visualisiert das Ergebnis ansprechend. Idealerweise überlegt sie sich die Art der Präsentation für die Mitschüler:innen. Die LP unterstützen und führen nach Bedarf</li> <li>– Die Gruppe teilt verschiedene Rollen für die Präsentation/Vorstellung der Idee ein</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Plenumsauftakt</li> <li>– Brainstorming</li> <li>– Kleingruppendiskussion</li> <li>– Freie, gestaltende/visualisierende Projektarbeit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Tafel</li> <li>– Notizpapier</li> <li>– Flipcharts, Packpapier</li> <li>– Stifte, Farben</li> <li>– Lego, Knetgummi</li> <li>– Laptops</li> <li>– Handys zum Filmen</li> <li>– AB Ideenskizze (s.u.)</li> <li>– Kurzinfo Savefood-Ideen (s.u.)</li> </ul>

5. Tag	4 Lektionen	<p><u>Präsentation: Vorstellung und Prämierung</u>  <i>Weiter auszugestalten je nach Bedarf und Umsetzungsmöglichkeit und in Abstimmung mit dem parallel laufenden Festmodul (siehe auch dort), folgend nur allgemeine Hinweise:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Gruppe präsentiert am Vormittag des letzten PW-Tages ihre Idee <ul style="list-style-type: none"> <li>• hier sind verschiedenste Formen der Präsentation wie z.B. PowerPoint, Elevator Pitch, Sketch, Film etc. möglich, die in mehreren Zeitslots oder verschiedenen, begehbaren Klassenraum-Ateliers parallel zur Festmodul-Vorbereitung ablaufen können</li> </ul> </li> <li>- Die Mitschüler:innen wählen die beste Idee</li> <li>- Die auserkorene Idee könnte im Laufe des Schuljahres umgesetzt werden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plenumspräsentation oder Atelierrundgang</li> <li>- Wettbewerb</li> <li>- Abstimmungsmethodik</li> </ul>	Variabel, u.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stellwände</li> <li>- Beamer &amp; Projektionsfläche</li> <li>- Material für Abstimmung</li> </ul>
--------	-------------	--	---	--

## Mögliche Savefood-Ideen: Inspiration, Tipps&Tricks

Die folgenden Infos richten sich an die LP zur inhaltlichen Vorbereitung: was wäre überhaupt möglich? Für die Schüler:innen gibt es die Ideen in Kurzform (s.u.), diese müssen aber auf die eigenen Schulmöglichkeiten adaptiert werden.

### Schulkühlschrank, Znüni-Reste-Kiosk o.ä.

Teilen ist besser als Wegwerfen! Die Schüler:innen machen Pläne für ein Reste-Kiosk-Angebot oder einen Schul-Kühlschrank (oder, für Fortgeschrittene, das Platzieren eines öffentlichen Kühlschranks an einem gut frequentierten Ort im Quartier). So können sie selbst Esswaren, die zu Hause nicht mehr konsumiert werden, das Verbrauchsdatum aber noch nicht erreicht haben, deponieren und anderen zur Verfügung stellen. So entsteht eine Art Tauschhandel, mit dem auf niederschwellige Art und Weise Food Waste vermindert werden kann. Dabei darf allerdings nicht vergessen werden, dass es Freiwillige braucht, die den Kühlschrank regelmässig kontrollieren und reinigen. Auch begleitende Information («Food Save Tipps») und Werbung zum Kühlschrank/Kioskprojekt, z.B. über einen Eintrag auf der Schul-Website oder in der Schulzeitung, im Gemeindeblatt ist hilfreich. Bei Klärung zu Standort und Anschaffung des Kühlschranks, weiterem Support sowie Hygienefragen helfen diverse Vereine und Organisationen wie [RestEssBar](#) oder [Madame Frigo](#). Zudem ist zu klären, was das [Lebensmittelgesetz](#) vorschreibt, dabei hilft das Lebensmittelinspektorat (s.u.) in der jeweiligen Region.

Beispiele für öffentliche Kühlschränke:

- Reinach BL: <https://www.madamefrigo.ch/wp-content/uploads/2020/09/birsigtalbote.pdf>
- Unterägeri ZG: [https://www.madamefrigo.ch/wp-content/uploads/2020/08/200729\\_zuger-zeitung\\_bitte-bedeienen-sie-sich.pdf](https://www.madamefrigo.ch/wp-content/uploads/2020/08/200729_zuger-zeitung_bitte-bedeienen-sie-sich.pdf)

Lebensmittelgesetz: <https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2017/62/de>

Beispiele kantonale Lebensmittelinspektorate:

- Basel: <https://www.kantonslabor.bs.ch/ueber-uns/organisation/lebensmittelinspektorat.html>
- Bern: <https://www.weu.be.ch/de/start/ueber-uns/die-organisation/kantonales-laboratorium.html>
- Luzern: <https://lebensmittelkontrolle.lu.ch/>
- St. Gallen: <https://www.sg.ch/gesundheits-soziales/verbraucherschutz/lebensmittel.html>
- Zürich: <https://www.zh.ch/de/gesundheits/lebensmittel.html>

### Schul-Reste-Rezeptesammlung/Kochbuch

Die Schüler:innen sammeln Rezepte in Form eines Kochbüchleins, das sie herausgeben oder zum Download zur Verfügung stellen (z.B. «Stäfner Reste-Rezepte»). Optional können sie Eltern und Einwohnende aufrufen, ihr bestes Reste-Rezept einzureichen. (z.B. in Form eines Wettbewerbs: «Gesucht: Das beste Reste-Rezept aus dem Familienfundus!»). Fortgeschrittene promoten ein Jahres-Kochbüchlein mit 12 verschiedenen Reste-Rezepten (eins pro Monat) als Neujahrsgeschenk oder als Beilage für den Jahres- oder Abfallkalender der Gemeinde oder machen gleich einen Food Save-Kochkurs (s.u.).

Beispiele für Reste-Rezepte:

- Ideen foodwaste.ch: <https://foodwaste.ch/uncategorized-2/rezepte-der-schweizer-bauerinnen/>
- Ideen savefood.ch: <https://www.savefood.ch/de/blog.html?hash=rezepte>

### Reste-Kochkurs

Je nach Realisierbarkeit planen (und - falls spontan möglich – organisieren) die Schüler:innen mit den Hauswirtschaftslehrpersonen in der Schul- oder Hortküche einen kreativen Impro-Kochkurs mit ihren gesammelten Reste-Rezepten (s.o.). Oder sie fokussieren sich auf die Konservierung, Lagerung und Verwertung von Lebensmitteln, z.B. in dem sie Obst einmachen, aus altem Brot vom Dorfbeck Paniermehl herstellen oder krummes Gemüse sowie Rüstabfall zu Brühe weiterverarbeiten (und gleich etwas zum Heimnehmen haben). Vereine wie foodwaste.ch, hiesige

Köch:innen und Gemeinschaftszentren können personelle und räumliche Unterstützung bieten, die Kursdurchführung und allfälligen Produkte können gut über ein Video oder einen Gemeindeblatt-Eintrag beworben und dokumentiert werden.

Beispiele für Kochkurse:

- Kochkursangebot von Foodwaste.ch: <https://foodwaste.ch/alle-projekte/null-resten-kueche/>
- Kochkurs «Taste the Waste» in Zürich: <https://www.zuerich.com/de/besuchen/touren-ausfluege/kochkurs-taste-the-waste>

## Reste-Catering für Schulanlässe

Wieso nicht auch bei offiziellen Schul- oder Kollegiums-Anlässen vermehrt auf nachhaltige Verpflegung setzen? Dafür erstellen die Schüler:innen ein Konzept, wie bei Feierlichkeiten ein Reste-Buffer organisiert oder ein Catering-Anbieter, der auf die Vermeidung von Food Waste achtet, engagiert werden kann. Sie erstellen eine Catering-Empfehlungsliste und promoten diese Erfahrungen über die Schul-Website, mit der Botschaft: «Nachahmen erlaubt».

## Reste-Detektive für Hortküche/Mensa/Kiosk

Die Schüler:innen finden heraus, wo in der eigenen Mensa/Hortküche oder auch beim Pausen-Kiosk Food Waste anfällt oder wie dort mit Resten umgegangen wird. Fortgeschrittene entwickeln ein Food Save-Konzept oder informieren sich über hilfreiche Apps und Tools zum Thema und geben ihr Wissen an die Angestellten weiter oder schauen sich andere Grossküchen (in Altenheimen, Firmen) an. Tatsächlich wird in einigen Kantinen und Personalrestaurants schon viel getan, zudem gibt es verschiedene Organisationen und Hilfsmittel, die versuchen, Food Waste zu messen und zu optimieren. So bietet [United Against Waste](#) ein sogenanntes Food Save Management an, bei welchem Betriebe aus der Gemeinschaftsgastronomie lernen, Lebensmittelabfälle langfristig zu reduzieren. Die [Waste-Tracker-App](#) ist ein unkompliziertes Analysetool zur Erfassung von Lebensmittelabfällen, die [Food-Save-App](#) bietet Inspiration und Tipps zur Vermeidung von Food Waste entlang des gesamten Küchenprozesses.

## Reste-Zmittags-Menüplan

Die Reste-Rezepte aus Grossmutter's Küche bewähren sich bis heute und können die Schüler:innen inspirieren, 1x/Monat ein Resteverwertungs-Rezept für die Schul-/Hortmensa vorzuschlagen und es auf der Schul-Website verfügbar machen («Wochenrückblick-Menü»). Das animiert gleich noch die Bevölkerung, Food Waste zu vermeiden. Fortgeschrittene kommen mit den Hort-Verpflegenden ins Gespräch: wie können die unter der Woche anfallenden Essensreste bereits in die Menü-Planung miteinbezogen (z.B. mit einem Resten-Freitagessen) oder Zutaten im Vorfeld so ausgewählt werden, dass man übriggebliebene Rohstoffe (wie z.B. Salat, Gemüse) auch noch am Folgetag verwenden kann?

## Nachernte-Anlass auf landwirtschaftlichem Betrieb

In der Schweiz bleiben 197'000 Tonnen aller landwirtschaftlichen Produkte ungenutzt auf den Feldern liegen (Frischsubstanz). Gründe dafür sind technische Probleme beim Einfahren der Ernte oder weil die Produkte in ihrer Form oder Grösse nicht den Handelsnormen entsprechen (*siehe Details Factsheet*). Immer mehr landwirtschaftliche Betriebe oder Vereine organisieren deshalb eine öffentliche Nachernte, um zur Reduktion von Food Waste beizutragen. Dabei sammeln Erwachsene, Kinder oder auch Schulklassen das restliche Gemüse und Obst von den Feldern und Bäumen und erleben dabei einen unvergesslichen Tag auf dem Hof. Die geernteten Waren werden dann an karitative Organisationen gespendet, durch Verarbeitung haltbar gemacht oder man darf das Gemüse und Obst sogar mit nach Hause nehmen. Die Schüler:innen informieren sich, ob es in der Umgebung einen Nachernte-Anlass gibt oder versuchen sogar selber einen zu organisieren. Hand für die Region Bern bietet dabei [foodwaste.ch](#) mit dem Projekt «[Food-saving mit Schulklassen](#)», das aus dem Projekt Erntenetzwerk entstand: In einem Arbeitseinsatz auf einem Bauernhof können sich die Schüler:innen (ab 4. Klasse aufwärts) handlungsorientiert gegen Food Waste einsetzen, indem sie Gemüse oder Früchte ernten, sortieren oder verarbeiten, welche sonst nicht genutzt würden. In einem kurzen Schulungsblock erfahren sie zudem interessante Fakten zum Thema.

## Schulgarten

Nach dem Besuch einer Solawi oder eines Hofes mit Direktverkauf stellte sich den Schüler:innen vielleicht die Frage, warum nicht auch in der Schule Gemüse angebaut wird oder wie der schon vorhandene Schulgarten wiederbelebt, aufgewertet oder für den saisonalen Anbau optimiert werden könnte. Dabei muss klar sein, wie die Arbeit im Schulgarten eingebettet und begleitet wird, wer die Verantwortung hat und wie die Hort-/Schulmensa und der WAH-Unterricht Möglichkeiten zu Abnahme und Weiterverarbeitung der Produkte bieten.

## Ideen für daheim

Jenseits der Schule ist auch individuell bzw. daheim viel möglich, um den Umgang mit Lebensmittel- und Essensresten zu optimieren. Die Schüler:innen können sich darum in einer eigenen Ideen-Gruppe oder auch in Form einer Zusatzaufgabe (*für die Gruppen, die mit ihrer Ideenskizze schneller fertig sind als andere*) überlegen, was sie als Familie bei der Bevorratung, beim Einkaufen, Kochen und Auswärts-Essen berücksichtigen können (*siehe Details Factsheet*).

## Quellen

- Bundesamt für Umwelt, BAFU (2022): Lebensmittelabfälle. <https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/abfall/abfallwegweiser-a-z/biogene-abfaelle/abfallarten/lebensmittelabfaelle.html> (abgerufen am 28.06.2022)
- Food Save App: <https://www.foodsaveapp.ch/> (abgerufen 27.04.22)
- Madame Frigo: <https://www.madamefrigo.ch/de/> (abgerufen am: 24.04.22)
- PUSCH Praktischer Umweltschutz: Food-Waste-Toolbox Bevölkerung. <https://www.pusch.ch/fuer-gemeinden/ressourcen-und-abfall/food-waste-toolbox/bevoelkerung> (abgerufen am 10.03.22)
- PUSCH Praktischer Umweltschutz: Food-Waste-Toolbox Landwirtschaft. <https://www.pusch.ch/fuer-gemeinden/ressourcen-und-abfall/food-waste-toolbox/landwirtschaft> (abgerufen am 10.03.22)
- OGGBern/foodwaste.ch (2021): Erntenetzwerk & Foodsaving mit Schulklassen <https://foodwaste.ch/alle-projekte/erntenetzwerk/> (abgerufen 27.04.22)
- RestEssBar: <https://restessbar.ch/> (abgerufen am: 24.04.22)
- United Against Waste: <https://www.united-against-waste.ch/area/food-save-management-hotelgastro/> (abgerufen am: 24.04.22)
- Waste Tracker-App: <https://www.wastetrackerapp.ch/> (abgerufen 27.04.22)



Arbeitsmaterial

(Vorlagen, zum Adaptieren und Ausschneiden)

## **Ideen-Workshops – mögliche Savefood-Idee für eure Schule**

### **Schulkühlschrank, Znüni-Reste-Kiosk o.ä.**

Esswaren, die zu Hause nicht mehr gegessen werden, zur Verfügung stellen über eine Art Tauschhandel mit Hilfe eines Kühlschranks, dem Pausenkiosk...

→ Vorgehen, zu berücksichtigen/klären, Tipps&Tricks:

- ✓ Hygienefragen und Auflagen des Lebensmittelgesetzes
  - ✓ Standort und Beschaffung des Kühlschranks
  - ✓ Freiwillige, die den Kühlschrank regelmässig kontrollieren und reinigen
  - ✓ begleitende Information (Food Save Tipps) und Werbung zum Kühlschrank/Kioskprojekt (Website, Schulzeitung, Gemeindeblatt)
- 

## **Ideen-Workshops – mögliche Savefood-Idee für eure Schule**

### **Schul-Reste-Rezeptesammlung/Kochbuch**

Rezepte zum Kochen mit Resten zusammentragen und zur Verfügung stellen

→ Vorgehen, Tipps&Tricks:

- ✓ Kochbüchlein mit ansprechendem Namen als Heft oder als Download
  - ✓ Eltern und Einwohnende reichen ihr bestes Reste-Rezept ein: «Gesucht: Das beste Reste-Rezept aus dem Familienfundus!»
  - ✓ Jahres-Kochbüchlein mit 12 verschiedenen Reste-Rezepten (eins pro Monat) als Neujahresgeschenk oder als Beilage für Jahres- oder Abfallkalender der Gemeinde
- 

## **Ideen-Workshops – mögliche Savefood-Idee für eure Schule**

### **Reste-Kochkurs**

Ein kreativer Impro-Kochkurs mit den Hauswirtschaftslehrpersonen in der Schul- oder Hortküche

→ Vorgehen, Tipps&Tricks:

- ✓ Kochen mit Resten
  - ✓ Konservierung, Lagerung und Verwertung von Lebensmitteln (eingemachtes Obst, Paniermehl aus trockenem Brot, Boullion aus Rüstabfall)
  - ✓ Mit Unterstützung von Vereinen, Köchinnen und Köchen
  - ✓ Produkte über Video oder Gemeindeblatt-Eintrag dokumentieren und bewerben
-

## Ideen-Workshops – mögliche Savefood-Idee für eure Schule

### Reste-Catering für Schulanlässe

Die Lehrpersonen motivieren, bei offiziellen Schul- oder Kollegiums-Anlässen auf nachhaltige Verpflegung zu setzen

→ Vorgehen, Tipps&Tricks:

- ✓ Konzept, um für Feierlichkeiten ein Reste-Buffer zu organisieren
  - ✓ Empfehlungsliste Reste-Catering-Anbieter
  - ✓ Promotions-Video für Schul-Website: «Nachahmen erlaubt»
- 

## Ideen-Workshops – mögliche Savefood-Idee für eure Schule

### Reste-Detektive für Hortküche/Mensa/Kiosk

Herausfinden, wo in der eigenen Mensa oder auch beim Pausen-Kiosk Food Waste anfällt

→ Vorgehen, Tipps&Tricks:

- ✓ Recherche zum Umgang mit Resten
  - ✓ Konzept zum Vermeiden von Lebensmittel- und Essensreste
  - ✓ Ermitteln von hilfreichen Apps (z.B. Waste-Tracker-App)
  - ✓ Aufklären der kochenden Angestellten zum Thema Food Waste-Vermeidung
- 

## Ideen-Workshops – mögliche Savefood-Idee für eure Schule

### Reste-Zmittags-Menüplan

1x/Monat ein Resteverwertungs-Rezept für die Schul-/Hortmensa vorschlagen

→ Vorgehen, Tipps&Tricks:

- ✓ Sammeln von Reste-Rezepten aus Grossis Küche
  - ✓ Gespräch mit Küchen-Angestellten zur schlaun Menüplanung, um übriggebliebenes (Salat, Gemüse) noch am Folgetag zu verwenden oder zu einem Reste-Freitagessen zu verkochen
  - ✓ «Wochenrückblick-Menü» für Schul-Website
-

## Ideen-Workshops – mögliche Savefood-Idee für eure Schule

### Nachernte-Anlass auf landwirtschaftlichem Betrieb

Mit Hilfe eines Bauernbetriebes oder Vereins das restliche Gemüse und Obst von Feldern und Bäumen sammeln

→ Vorgehen, Tipps&Tricks:

- ✓ Heimnehmen der geernteten Produkte
  - ✓ Weiterverarbeiten (Haltbarmachen) der geernteten Produkte
  - ✓ Spenden der geernteten Produkte an karitative Organisationen
  - ✓ Foodwaste.ch um Unterstützung fragen
- 

## Ideen-Workshops – mögliche Savefood-Idee für eure Schule

### Eigenes Gemüse aus dem Schulgarten

Einen Schulgarten pflegen und die geernteten Gemüse (und Früchte) weiterverarbeiten oder der Hort-Verpflegung zur Essenzubereitung geben

→ Vorgehen, Tipps&Tricks:

- ✓ Konzept für sinnvolle Produkte für den Schulgarten (Was gibt es schon im Schulgarten, was fehlt noch? Was kann die Hortküche, der WAH-Unterricht gut brauchen und weiterverarbeiten?)
  - ✓ Konzept für die Pflege des Schulgartens
  - ✓ Schulgarten-Ideen über Video oder Gemeindeblatt-Eintrag dokumentieren und bewerben
- 

## Ideen-Workshops – mögliche Savefood-Idee für eure Schule

### Ideen für daheim

So kann jeder und jede Einzelne zu Hause Lebensmittel und Essensreste retten

→ Vorgehen, Tipps&Tricks:

- ✓ Gute Bevorratung in Küchen- und Kühlschrank
  - ✓ Schlaue Einkaufsplanung
  - ✓ Kochen mit Köpfchen mit dem, was gerade Saison hat oder unbedingt wegmuss
  - ✓ Tipps für das Essen auswärts
-

## Ideenskizze - Anleitung für Ausarbeitung & Präsentation Ideenmodul

### **Titel:**

[Gebt eurer Idee einen aussagekräftigen, netten Namen!]

### **Beschrieb:**

[Erklärt in 3-4 Sätzen, wie eure Idee funktioniert und an wen genau sie sich richtet! Wenn ihr wollt, fügt eine kleine Skizze oder Zeichnung an!]

### **Potential:**

[Was ist das Tolle an eurer Idee, wieso passt sie zum Thema Food Waste und zu eurer Schule?]

### **Herausforderung:**

[Was ist das Schwierige an eurer Idee, wo seht ihr Probleme bei der Umsetzung in die Praxis?]

### **Potentielle Breitenwirkung:**

[Wer ausserhalb der Schule könnte noch von eurer Idee hören oder davon profitieren?]

### **Potentielle Bedeutsamkeit:**

[Hand auf's Herz – welchen Beitrag leistet eure Idee zum Thema Food Saving wirklich? Schätzt die Bedeutsamkeit ein zwischen sehr klein (1) und sehr gross (10)! Vielleicht könnt ihr z.B. berechnen, wie viele Essensreste ihr einspart?]

### **Machbarkeit:**

[Hand auf's Herz – kriegt ihr eure Idee umgesetzt? Schätzt die Wahrscheinlichkeit ein zwischen höchst unwahrscheinlich (0%) und höchst wahrscheinlich (100%)! Warum ist eure Idee umsetzbar, warum nicht?]