

NACHHALTIGES SCHULESSEN: ABFALLMESSUNG 2021

Gesundheitsförderliches und klimafreundliches Essen, das schmeckt und nachhaltig ist: Daran arbeitete das Julius-Ambosius-Hülße-Gymnasium in Dresden mit Unterstützung der Verbraucherzentrale Sachsen im Schuljahr 2021/2022. In vielen Bildungsaktionen erwarben Schülerinnen und Schüler Handlungskompetenz für nachhaltiges Essen und Trinken. Ein Teil des Projektes war die Abfallmessung des Schulessens im September und Oktober 2021 samt wissenschaftlicher Begleitung und Gestaltung durch die Kinder und Jugendlichen.

ERGEBNISSE



BEWERTUNG

Die Tellerreste der Schulverpflegung liegen mit 36,9 Gramm in einem guten Bereich, haben aber noch Potential zur Verbesserung. United against waste definiert 20 bis 40 Gramm Reste pro Teller als Normbereich¹.

UMWELTVERBRAUCH

Die Tellerreste von insgesamt 265 Kilogramm im Testzeitraum entsprechen folgenden Äquivalenten:

610 kg CO₂-Ausstoß. Das entspricht etwa dem CO₂-Ausstoß, der bei der Erzeugung von:

- 50 kg Rindfleisch oder
- 436 kg Milch oder
- 2.033 kg Äpfeln

265 m² Verbrauch an landwirtschaftlicher Nutzfläche

- Das entspricht etwa 12 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche, die pro Kopf und Jahr gebraucht wird, um den Bedarf an Lebensmitteln zu decken (2.250 m²).

19.215 Liter Wassernutzung

- Das entspricht etwa 115 Badewannen voll Wasser (Standardfüllung 150 bis 180 Liter)

1.117, 47 Euro finanzieller Verlust

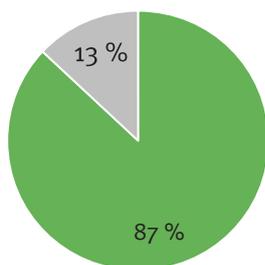
- Für die Eltern entstehen Verluste 0,15 Euro pro Portion. Das sind drei Euro im Monat (20 Verpflegungstage).

verbraucherzentrale

Sachsen

BEFRAGUNG DER SCHÜLER*INNEN

TELLERRESTE



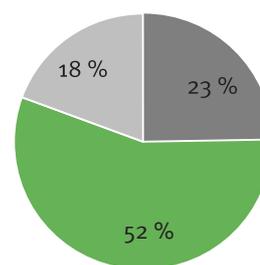
87 % der Befragten gaben an, ihr Essen aufgegessen zu haben

ZEITFENSTER



Das Zeitfenster bewerten die Schüler*innen durchschnittlich mit „GUT“

PORTIONSGRÖßE



Die Portionen sind für 52 % gerade richtig, 18 % zu groß und für 23 % etwas zu klein

HANDLUNGSEMPFEHLUNGEN FÜR SCHÜLER*INNEN

- Höchstens ein bis zwei Fleischmahlzeiten pro Woche auswählen
- Essen bei Krankheit, Ausflug und sonstiger Abwesenheit abbestellen
- Täglich Salat wählen
- Hinweis an das Ausgabepersonal, wie groß die Portion sein darf
- Geeignetes Behältnis für Tellerreste mit in die Mensa nehmen
- Mehr Kommunikation bei langfristigen Problemen: Wenn etwas regelmäßig nicht schmeckt, Rückmeldung an das Küchenpersonal geben. Manchmal ist Abhilfe leicht, z.B. wenn das Essen zu stark oder schwach gewürzt ist, wenn es zu trocken ist oder unangenehm in Soße schwimmt.

HANDLUNGSEMPFEHLUNGEN FÜR CATERER

- Regelmäßige Schülerbefragungen helfen, die Zufriedenheit der Schüler*innen zu erfassen und Ursachen bei hohen Tellerresten zu ermitteln.
- Ein regelmäßiger Gesprächskreis aus Küchenmitarbeiter*innen, Schüler*innen sowie Lehrkräften schafft kleine Probleme aus dem Weg, bevor sie zu großen werden.
- Schüler*innen können in die Speiseplangestaltung eingebunden werden. Sie erfahren dabei direkt, wie die Küche funktioniert.
- Aktive Information der Tischgäste über Lebensmittel und Gerichte, die auf den Tisch kommen. Transparenz schafft Interesse und Vertrauen in die Verpflegung.
- Caterer und Schule stellen sich gemeinsame Ziele zur Abfallvermeidung. Zum Beispiel kann mit einem wöchentlichen Abfallbarometer informiert und motiviert werden, ob die Ziele erreicht werden.

AUFBAU DER ABFALLMESSUNG

- Messung der Tellerreste: Das sind Reste, die auf dem Teller verbleiben und von den Schüler*innen entsorgt werden.
- Zeitraum Abfallmessung: 20.09.2021 bis 15.10.2021
- 20 Verpflegungstage
- In dieser Zeit wurden 7.394 Essen ausgegeben
- Das sind 363,6 Portionen am Tag
- Insgesamt verblieben 265,4 kg Tellerreste
- Das sind 13,27 kg m Tag - also 36,9g pro Portion