

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



FONA
Sozial-ökologische
Forschung
BMBF



DLR Projektträger



verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

Von der Vermeidung der Speiseabfälle zur nachhaltigen Schulverpflegung

Frank Waskow

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen



NaWiKo

Vernetzung • Synthese • Transfer



© AdobeStock_Gerhard Seybert

Berlin, 17.06.19

REFOWAS-Fallstudie
2015-2019

Bund und Länder im Dialog zu
nachhaltigen Ernährungssystemen

REWOFAS-Forschungsprojekt

Reduce Food Waste

- Ermittlung von LM-Mengen über die Wertschöpfungskette und Konsum
- Ursachen für und Maßnahmen gegen Lebensmittelabfälle
- Bewertung der Umweltauswirkungen
- Kommunikationsstrategien
- Drei Fallstudien: Anbau Obst & Gemüse, Bäckereien, Schulverpflegung

Projektpartner:



Gefördert durch:

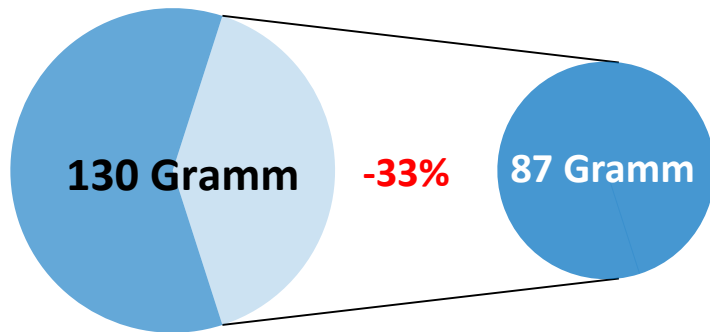


Kernergebnisse: Speiseabfälle in der Schulverpflegung

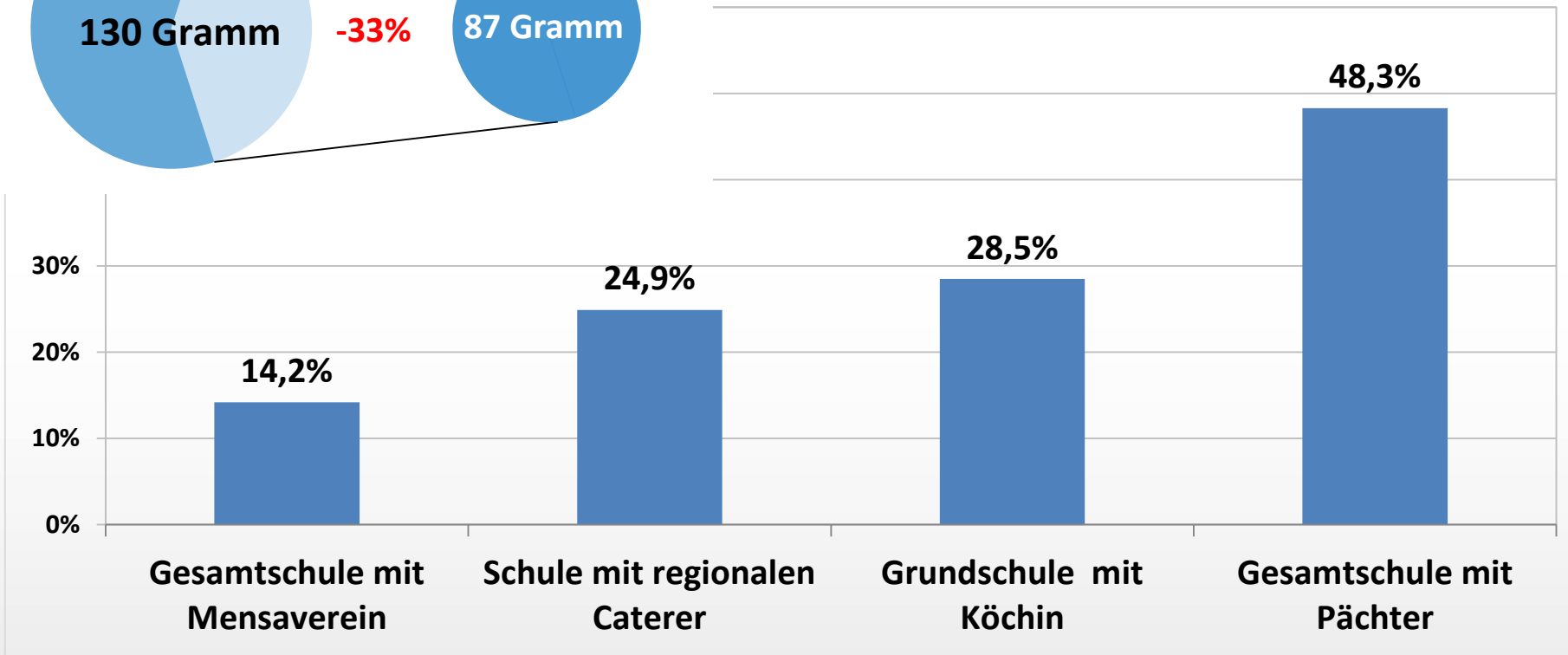
- ✓ Ø 25 % der zubereiteten Speisen werden entsorgt
- ✓ Vermeidung von Speiseabfällen: Bandbreite 14 % bis 48 %
→ Ø 30 % der Speiseabfälle durch einfache, direkt umsetzbare Maßnahmen eingespart
- ✓ Top Maßnahme = Reduzierung von Überproduktion
→ z.B. zwei Schulküchen: -30 % Produktion bei gesicherter Versorgung
- ✓ Einsparungen in Attraktivität & Qualität der Verpflegung investieren
→ um die Akzeptanz der Mittagsverpflegung zu erhöhen
- ✓ Kontinuierliche Verbesserungsprozesse etablieren
→ Verstetigung im Arbeitsalltag von Küche, Caterer und Mensa

Wirksamkeit der Maßnahmen

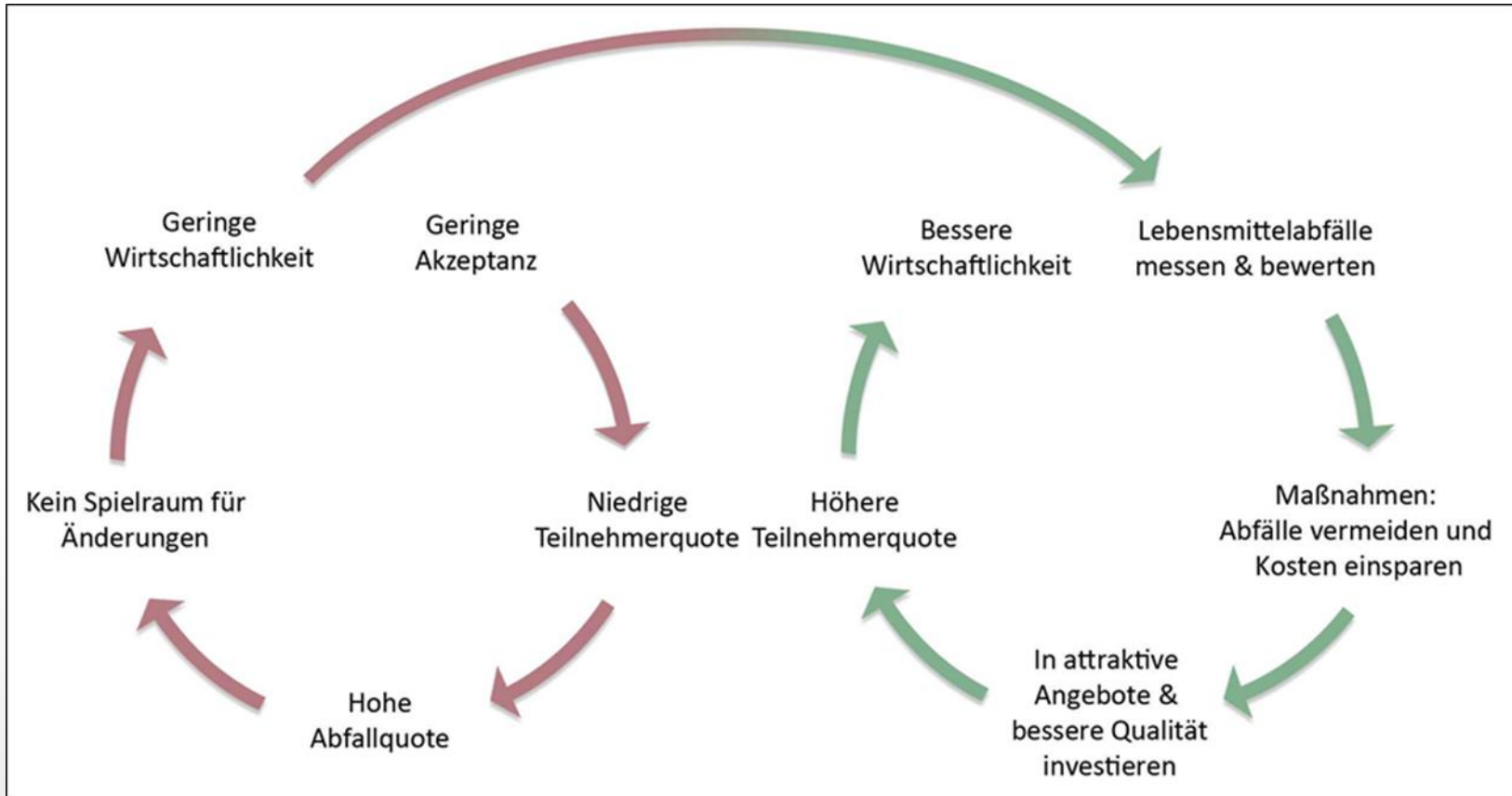
Ø Speisereste je Schüler vor und nach Beratung



Vermeidung von Speiseabfällen nach der Umsetzung von einfachen Maßnahmen

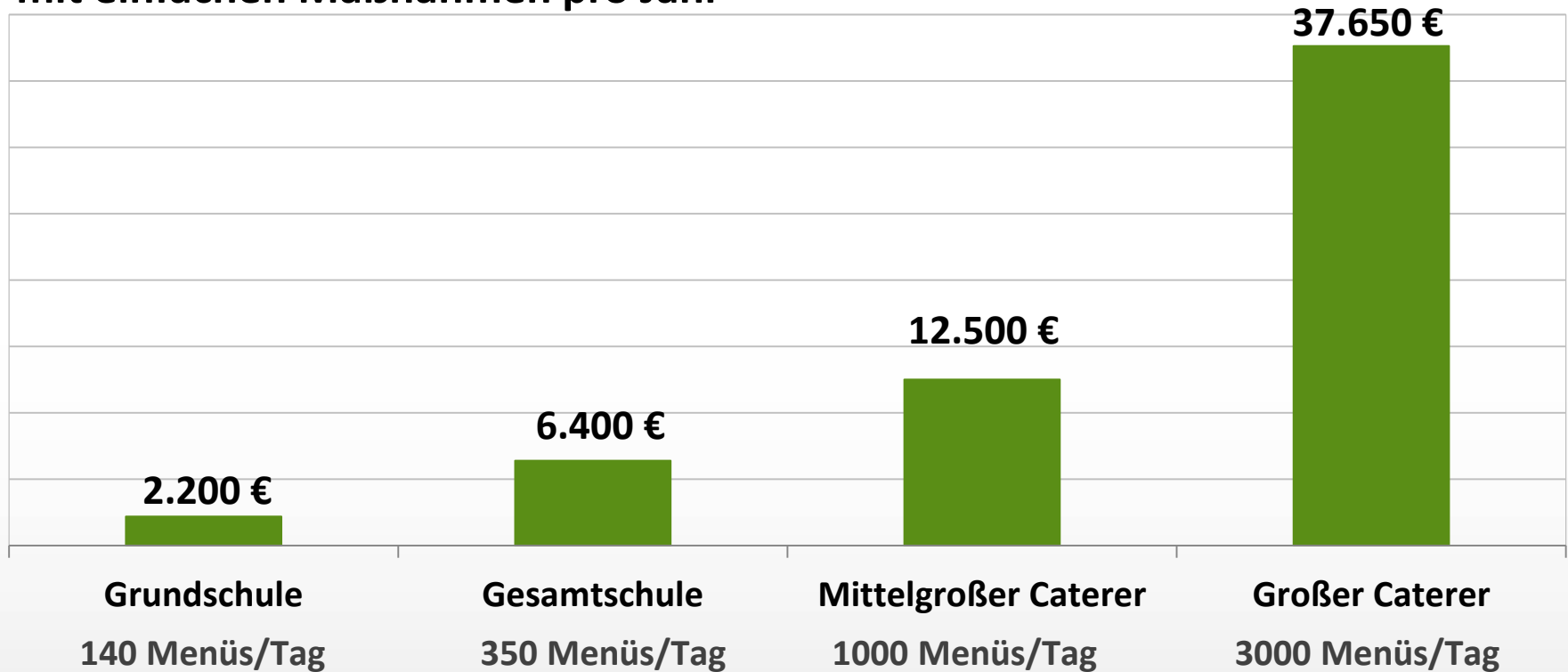


Optimierungspotenzial Schulverpflegung



Ökonomische Bilanz

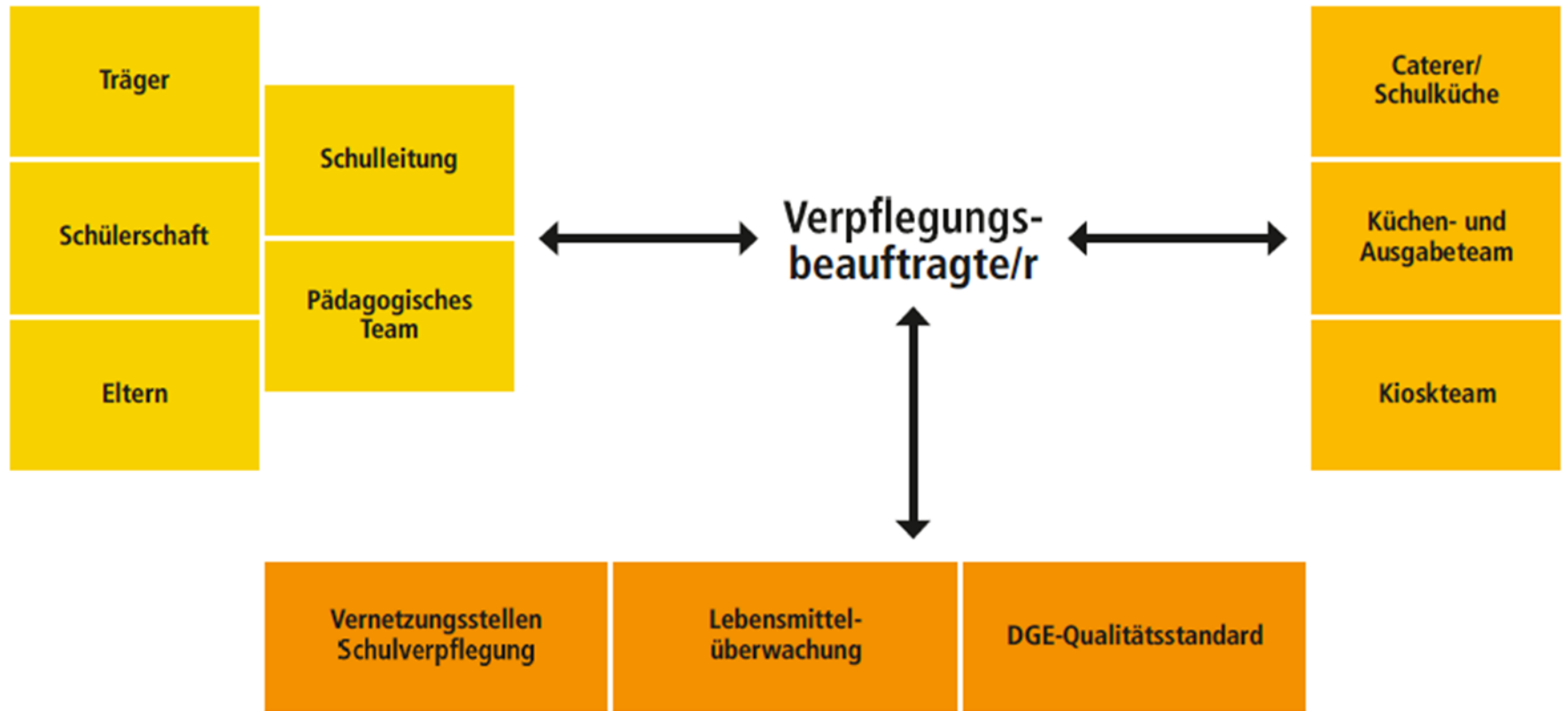
Einsparungen durch die Vermeidung von Speiseabfällen mit einfachen Maßnahmen pro Jahr



Aspekte nachhaltiger Schulverpflegung



Unterstützung vor Ort: Verpflegungsbeauftragte



Bildung kommt nachhaltig an, wenn ...

Unterrichtsinhalte nicht im Widerspruch zur Verpflegungspraxis in der Schulmensa stehen!



Was ist nötig auf dem Weg zu einer nachhaltigen Schulverpflegung, als eine Grundlage nachhaltiger Ernährungssysteme?

- ✓ **Finanzielle Spielräume** verbessern, für eine attraktive, hochwertige Verpflegung
→ Dilemma auflösen: Einsparungen können einen Anreiz setzen
- ✓ **Ausschreibungen** als Instrument für nachhaltige Verpflegungsangebote nutzen
- ✓ **Partizipation der Gäste** systemisch ermöglichen, Foodtrends und Jugendesskultur stärker berücksichtigen (**Attraktivität**)
- ✓ **Professionelle Unterstützung vor Ort** für die Weiterentwicklung der Verpflegung
Konzepte für Verpflegungsbeauftragte: → Pilotprojekt
- ✓ **Leitbild und Schulprogramm**: Ziele für die Verpflegung mit den Schulakteuren abstimmen und in Einklang mit Bildungszielen (BNE) bringen
- ✓ Nachhaltigkeit in **Aus-, Fort- und Weiterbildung** von Caterer-, Küchen- und Mensapersonal integrieren
- ✓ **Trend-, Konsum- und Verhaltensforschung** → Vision für zukunftsfähige Esskultur
→ Folgenabschätzung ökon. Bedingungen (Umsatzsteuer, Essenspreise, Subvention etc.)

MEHRWERTKONSUM (2018-2021)

Projekt zur klimafreundlichen Gemeinschaftsverpflegung in NRW

Vermeidung von
Speiseabfällen

Klimafreundliche
Verpflegungs-
angebote

Bildungsangebote, um Sensibilisierung und
Bewusstsein zu schaffen

100 Ganztagschulen,
50 Kindertagesstätten
13 Jugendherbergen



- Träger
- Personal bei Caterer, in Küchen & Mensen
- Eltern
- Kinder und Jugendliche, junge Erwachsene

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Weitere Informationen

www.refowas.de

www.refowas/hilfen-zur-schulverpflegung

www.mehrwert.nrw/mehrwertkonsum/gemeinschaftsverpflegung

www.kuechenmonitor.de

Kontakt

Verbraucherzentrale NRW

Tel. 0211-3809-158

frank.waskow@verbraucherzentrale.nrw

linda.niepagenkemper@verbraucherzentrale.nrw



Hochrechnung: Bundesweite Situation

Ganztagsschulen
mit warmer
Mittagsverpflegung

= ca. 18.000



Produktionsmenge
ca. 160 Mio. kg/a

= über 325 Mio.
Mittagessen/a



Lebensmittelabfälle
ca. 45 Mio. kg/a

= Verlust von
ca. 90 Mio. €/a



AdobeStock_simon

Insgesamt besuchen ca. 3 Mio. Schüler (= **42,5 %** aller Schüler) in Ganztagsschulen.
Ca. 1,7 Mio. nehmen täglich an warmer Mittagsverpflegung teil.
→ **72 %** der Eltern wünschen, dass ihre Kinder eine Ganztagsschule besuchen.

Eigene Berechnungen: 2018 auf Datengrundlagen von 2015/2016

Quellen

Präsentation

- Folie 12: Quellen: Eigene Berechnungen auf Basis der Messergebnisse in der Fallstudie sowie Kulturministerkonferenz (2017): Allgemeinbildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland Statistik 2010 bis 2015. Sekretariat der Kultusministerkonferenz und Arens-Azevedo U. (2015): Qualität der Schulverpflegung - Bundesweite Erhebung, Mai 2015, i.A. BMEL, Berlin
- Folie 7: Waskow/Blumenthal (2017): **Wege zu einer nachhaltigen Schulverpflegung - Lebensmittelabfälle vermeiden**. Ernährung im Fokus, 05-06, S.138-143. [Link zum Artikel](#)

Forschungsberichte

- Waskow, Frank; Blumenthal, Antonia; Niepagenkemper, Linda (2018) **Beiträge der Schulverpflegung zur Transformation des Ernährungssystems**. Verbraucherzentrale NRW, Düsseldorf. Working Paper III. [Link](#)
- Waskow, Frank; Blumenthal, Antonia (2017): **Maßnahmen zur Vermeidung von Speiseabfällen in der Schulverpflegung und deren Wirksamkeit**. Verbraucherzentrale NRW, Düsseldorf. Working Paper II. [Link](#)
- Waskow, Frank; Blumenthal, Antonia; Wieschollek, Sonja; Polit, Gamze (2016): **Erhebung, Relevanz und Ursachen von Lebensmittelabfällen in der Mittagsverpflegung von Ganztagschulen**. Verbraucherzentrale NRW. Düsseldorf, Working Paper I. [Link](#)

Fotos

Folie 1: AdobeStock_Tablett_Gerhard Seybert; Folie 12: AdobeStock_139710679_Tellerreste_simon;
Folie 11: Quelle: AdobeStock_171049498_Schild_kamasigns; Alle anderen Fotos: Verbraucherzentrale NRW