



AKTIONSPLAN

Aktionsplan: LEBENSMITTEL ABFALL

Schule:
Datum:
Ausgefüllt von:

 **Lebensmittelabfälle sollten auf ein Minimum reduziert werden. Essensreste sollten nicht in der Restmülltonne landen.**

Nachdem Sie Ihr Vorhaben der Abfallreduktion und -vermeidung mit einer [Müllanalyse und einem Audit in Ihrer Schule](#) gestartet haben, ist der nächste Schritt die **Erstellung eines Aktionsplans** zur konkreten Reduzierung der Lebensmittelabfälle und die Planung künftiger Audits, um die erzielten Erfolge zu überprüfen. Die vorliegende Vorlage unterstützt dabei, die in Ihrem Audit ermittelten Themen systematisch aufzugreifen und Maßnahmen und Zeitpläne für deren Umsetzung in der Schule festzulegen.

Konkrete Ideen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen an Schulen finden Sie [hier](#).

Ausfüllhilfe:

Erfüllt? - ja/nein, unklar

Aktion - Was ist zu tun? Auflistung der einzelnen Maßnahmen

Verantwortliche Person – Wer ist für die Umsetzung der Maßnahme verantwortlich?

Deadline – Bis wann soll die Maßnahme erledigt sein?

Datum der Überprüfung – Wann wird die Umsetzung überprüft (Audit)?

AKTIONSPLAN

Maßnahmenplanung in 6 Schritten

Ein Aktionsplan ist ein Dokument, in dem die Aufgaben aufgeführt sind, die Sie erledigen müssen, um Ihr Ziel der Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Schule zu erreichen. Er gliedert den Prozess auch in Teilschritte auf der Grundlage eines Zeitplans. Ein Aktionsplan erleichtert es dem „Waste Not Want Not“-Aktionsteam, motiviert zu bleiben und die Erreichung der Ziele zu überwachen.

Schritt 1 – Ziele definieren

Gründen Sie ein „Waste Not Want Not“-Aktionsteam. Das Team könnte aus Lehrpersonen, Schülerinnen und Schülern, Catering-Personal und Reinigungskräften bestehen. Besprechen Sie die **Ergebnisse des Self-Audits** und **definieren Sie** mit dem Team **Ziele**, die Sie erreichen wollen.

Schritt 2 – Maßnahmen festlegen

Legen Sie alle notwendigen **Maßnahmen fest**, die Sie ergreifen müssen, um Ihre Ziele hinsichtlich Reduzierung von Lebensmittelabfällen zu erreichen.

Schritt 3 – Zeitplan

Planen Sie einen realistischen **Zeitraumen** für die Umsetzung der Maßnahmen und legen Sie die **Deadline** für die Durchführung fest.

Schritt 4 – Rollen/Verantwortlichkeiten

Legen Sie fest, wer für die jeweilige Maßnahme verantwortlich ist. Beziehen Sie die Schülerinnen und Schüler mit ein – etwa als **Abfallbeauftragte** für die Klasse.

Schritt 5 – Audit

Überprüfen Sie die Fortschritte, indem Sie regelmäßig eine **Müllanalyse** oder ein **Wiegeaudit** durchführen, um festzustellen, um wie viel der Abfall reduziert wurde.

Schritt 6 – Lernen

Integrieren Sie das Thema Lebensmittelverschwendung in den **Unterricht**. Diskutieren Sie mit den Schülerinnen und Schülern die geplanten Maßnahmen um die Umsetzung zu erleichtern

AKTIONSPLAN

1. Klassenzimmer

	Erfüllt? ja/nein	Aktion	Verantwortliche Person	Deadline	Datum der Überprüfung
Es gibt einen Mistkübel für organische Abfälle und Speisereste (Biomüll).					
Klare Beschilderung (Beschriftung oder Fotos), was in den Biomüll gehört (und was nicht).					
Die organischen Abfälle (Biomüll) werden von den Schüler/innen getrennt (im Bio-Mistkübel) entsorgt.					
Die organischen Abfälle kommen in eine Wurmbox oder auf den Kompost oder werden in einer öffentlichen Biomüll-Tonne entsorgt.					
Das Thema Lebensmittelverschwendung wird im Unterricht oder im Rahmen von Projekten behandelt (z. B. Lebensmittelabfalltagebuch für eine Woche, Sensibilisierung).					
Die Schüler/innen werden in praktische Aufgaben zur Reduktion von Lebensmittelabfällen in der Schule eingebunden.					
Das Thema Lebensmittelverschwendung wird an die Eltern kommuniziert. (inkl. Vermeidungsideen für zu Hause)					
Das Thema Lebensmittelverschwendung wird an das weitere Schulumfeld/die Öffentlichkeit kommuniziert. (inkl. Vermeidungsideen für zu Hause)					

AKTIONSPLAN

2. Lehrerzimmer/Konferenzzimmer

	Erfüllt? ja/nein	Aktion	Verantwortliche Person	Deadline	Datum der Überprüfung
Es gibt einen Mistkübel für organische Abfälle und Speisereste (Biomüll).					
Klare Beschilderung (Beschriftung oder Fotos), was in den Biomüll gehört (und was nicht), damit es für jeden klar ist.					
Die organischen Abfälle (Biomüll) werden von den Lehrkräften bzw. Mitarbeiter/innen getrennt (im Bio-Mistkübel) entsorgt.					
Die organischen Abfälle kommen in eine Wurmbox oder auf den Kompost oder werden in einer öffentlichen Biomüll-Tonne entsorgt.					
Regelmäßige Kontrolle und Reinigung des Kühlschranks/der Lebensmittelschränke der Lehrkräfte/Mitarbeiter/innen.					
Das Thema Lebensmittelverschwendung wird dem Personal kommuniziert. Die Lehrkräfte werden im Rahmen der Konferenz über Stand und Fortschritte bei der Abfallreduzierung informiert.					

AKTIONSPLAN

3. Kantine, Speiseraum

	Erfüllt? ja/nein	Aktion	Verantwortliche Person	Deadline	Datum der Überprüfung
Anzahl der Portionen: Die Küchenleitung weiß, wie viele Gäste pro Tag zu Mittag essen. Es gibt ein Bestellsystem für die Mittagsverpflegung oder ein Rückmeldesystem für Krankmeldungen/Exkursionen etc.					
Tägliche Reflexion der Lebensmittelabfall-Menge: Die Küchenleitung erhebt die Menge der Essensreste pro Tag. Tägliche Reflexion/Bewertung der Gründe für die Entstehung von Lebensmittelabfällen in der Mittagsverpflegung. Schüler/innen sollten an dieser Bewertung mittels Abfall-Audit beteiligt werden.					
Portionsgröße: Die Schüler/innen können eine kleinere/ größere Portion verlangen, aus mehreren Menü-komponenten wählen und bei Bedarf etwas weglassen. Auf Wunsch können die Schüler einen Nachschlag bekommen, wenn sie es wünschen. (Gibt es ein System zur Essensausgabe, das dies ermöglicht?)					
Frage: Wie viel möchten Sie? Das Personal an der Essensausgabe fragt die Schüler/innen immer, wie viel sie von der Mahlzeit haben möchten, um Reste zu vermeiden.					
Portionen, die nicht ausgegeben werden: werden in der Küche wiederverwendet (wenn möglich), oder intern weitergegeben (Mitarbeiter/innen bzw. Eltern können sie gegen einen Unkostenbeitrag mitnehmen), eventuell auch extern weitergegeben (z.B. Foodsharing).					

AKTIONSPLAN

Ungenutzte, ungekochte Reste: werden in der Küche getrennt gesammelt und landen in einer Wurmtonne, auf dem Kompost oder in der Biotonne.					
Reflexion: Regelmäßige Reflexion (bei Küchentreffen) darüber, warum organische Abfälle in dieser Menge produziert werden. Erarbeitung einer konkreten Strategie zur Verringerung dieser Lebensmittelabfälle (z. B. Menüplanung, System der Speisenausgabe, Personalschulung, Wiederverwendung usw.)					

4. Schulbuffet, Kiosk

	Erfüllt? ja/nein	Aktion	Verantwortliche Person	Deadline	Datum der Überprüfung
Reflexion der Lebensmittelabfall-Menge: Der Buffetbetrieb erhebt die Menge der Essensreste bzw. Lebensmittelabfälle pro Tag oder pro Woche. Reflexion der Gründe und Entwicklung einer konkreten Strategie zur Reduktion dieser Abfälle.					
Portionsgröße: Die Schüler/innen können eine kleinere/größere Portion verlangen.					
Nicht ausgegebene Portionen: werden wiederverwendet (wenn möglich), intern (an Mitarbeiter/innen bzw. Eltern gegen einen Unkostenbeitrag), oder extern weitergegeben (z.B. Foodsharing).					
Ungenutzte, ungekochte Reste: werden getrennt gesammelt und landen in einer Wurmtonne, auf dem Kompost oder in der Biotonne.					
Reflexion: Regelmäßige Reflexion der Abfallmenge und Erarbeitung einer Strategie zur Verringerung (z. B. Sortimentsplanung, Speisen-Ausgabesystem, Personalschulung, Wiederverwendung usw.)					

AKTIONSPLAN

5. Schulküche/Pädagogisches Kochen

	Erfüllt? ja/nein	Aktion	Verantwortliche Person	Deadline	Datum der Überprüfung
Es gibt einen Mistkübel für organische Abfälle (Biomüll).					
Klare Beschilderung (Beschriftung oder Fotos), was in den Biomüll gehört (und was nicht), damit es für jeden klar ist.					
Die organischen Abfälle (Biomüll) werden von den Schüler/innen getrennt (im Bio-Mistkübel) gesammelt.					
Die organischen Abfälle kommen in eine Wurmbox, auf den Kompost oder in eine öffentlichen Biomüll-Tonne.					
Reflexion der Lebensmittelabfall-Menge: Überprüfen Sie die Menge und die wichtigsten Komponenten der übrig gebliebenen Lebensmittel. Analysieren und diskutieren Sie die Ergebnisse mit den Schüler/innen und entwickeln Sie eine konkrete Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung.					
Portionsgröße: Die Schüler/innen können eine kleinere/größere Portion verlangen, aus den Menükomponenten wählen und auch etwas weglassen. Auf Wunsch erhalten die Schüler/innen einen Nachschlag.					
Portionen, die nicht ausgegeben werden: werden intern weitergegeben (an Mitarbeiter/innen bzw. Eltern gegen einen Unkostenbeitrag), eventuell auch extern weitergegeben (z.B. Foodsharing).					
Reflexion: mit der Kochklasse/-gruppe, warum die Abfälle produziert werden. Gemeinsame Erarbeitung einer Strategie zur Reduktion.					
Das Thema der Resteverwertung wird im Kochunterricht oder im Rahmen von Projekten behandelt.					

AKTIONSPLAN

6. Schulfestern/Schulfeste

	Erfüllt? ja/nein	Aktion	Verantwortliche Person	Deadline	Datum der Überprüfung
Die Gäste werden gebeten, wiederverwendbare Behälter zum Mitnehmen von Resten mitzubringen.					
Auf dem Festgelände steht ein Mistkübel für organische Abfälle (Biomüll) zur Verfügung.					
Klare Beschilderung (Beschriftung oder Fotos), was in den Biomüll gehört (und was nicht), damit es für jeden klar ist.					



**Funded by
the European Union**

Die Unterstützung der Europäischen Kommission für die Erstellung dieser Veröffentlichung stellt keine Billigung des Inhalts dar, der ausschließlich die Meinung der Autoren wiedergibt, und die Kommission kann nicht für die Verwendung der darin enthaltenen Informationen verantwortlich gemacht werden