



Waste Audit

Self-Audit: LEBENSMITTEL ABFALL

Schule:
Datum:
Ausgefüllt von:

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

Die folgenden **Checklisten** dienen der **Selbstevaluierung**: Wo stehen wir bei der Vermeidung von Abfällen? Wie können wir uns verbessern?

➤ Müllanalyse

Starten Sie Ihr Vorhaben der Abfallreduktion und -vermeidung mit einer Müllanalyse in Ihrer Schule. Müllanalysen helfen zu erkennen, wie viel Abfall konkret in den verschiedenen Bereichen der Schule anfällt. Wählen Sie einen Tag für die Erhebung aus. Sie können das Ergebnis mit der Anzahl der Schultage pro Jahr multiplizieren, um herauszufinden, wie viel Lebensmittel die Schule über ein ganzes Jahr verschwendet. Dies ist ihr Ausgangswert von dem aus Maßnahmen zur Reduktion der Müllmenge gesetzt werden.

➤ Self-Audit

Bei der Prüfung werden Bereiche ermittelt, in denen an Ihrer Schule Lebensmittelabfälle anfallen. Gehen Sie die Punkte der Checklisten durch und erstellen Sie einen [Aktionsplan](#) zur Verringerung der Lebensmittelabfälle in den jeweiligen Orten. Führen Sie regelmäßig Audits durch, um herauszufinden, ob Ihre Maßnahmen wirksam sind und die Müllmenge reduziert werden konnte. Ideen zur Abfallreduzierung finden Sie [hier](#).

Ausfüllhilfe:

Audit - Wie Sie überprüfen können, ob die Kriterien erfüllt sind. Nachweis der Erfüllung der Kriterien.

Erfüllt? - ja/nein, unklar

Aktion - Was ist zu tun? Erste Ideen für Maßnahmen



Waste Audit

Müllanalyse: Lebensmittelabfälle in der Schule

Ort	Art der Lebensmittelabfälle, z. B. Schalen, Reste, verdorbene Lebensmittel, nicht verzehrte Speisen usw.	Im Biomüllkübel (für Kompost/ Wurmbox)	Im Restmüllkübel	In der Küche wieder verwendet
		Gewicht (kg)	Gewicht (kg)	Gewicht (kg)
Klassenzimmer				
Lehrerzimmer/Konferenzzimmer				
Schulkantine/Catering-Küche				
Speiseraum/ Schulbuffet				
Automat				
Schulküche				
Schulfeste/-feiern				



Waste Audit

1. Klassenzimmer

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



Waste Audit

2. Lehrerzimmer/Konferenzzimmer

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

Waste not

Want not

3. Kantine/Mittagessen

Waste Audit

	Audit	Erfüllt? ja/nein	Aktion
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.	Interview Administration		
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 beteiligt werden.	Sichtung, Müllanalyse, Interview Küchenleitung		
Portionsgröße: Die Schüler/innen können eine kleinere/größere Portion verlangen, aus mehreren Menükomponenten 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?)	Sichtung		
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.	Sichtung		
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).	Sichtung		
Ungenutzte, ungekochte Reste (z. B. Blätter, Stängel, Schalen): werden in der Küche getrennt gesammelt und landen in einer Wurmtonne oder auf dem Kompost oder in der Biomülltonne.	Sichtung		
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.)	Interview Küchenleitung		



Waste Audit

4. Schulbuffet, Kiosk

	Audit	Erfüllt? ja/nein	Aktion
<p>Regelmäßige Reflexion der Lebensmittelabfall-Menge: Der Buffetbetrieb erhebt die Menge der Essensreste bzw. Lebensmittelabfälle pro Tag oder pro Woche. Reflexion/Bewertung der Gründe für die Entstehung von Lebensmittelabfällen und Entwicklung einer konkreten Strategie zur Reduktion dieser Lebensmittelabfälle.</p>	Sichtung, Müllanalyse Interview Buffetbetreiber		
<p>Portionsgröße: Die Schüler/innen können eine kleinere/größere Portion verlangen</p>	Sichtung		
<p>Portionen, die nicht ausgegeben werden: werden wiederverwendet (wenn möglich), oder intern weitergegeben (Mitarbeiter/innen bzw. Eltern können sie gegen einen Unkostenbeitrag mitnehmen), eventuell auch extern weitergegeben (z.B. Foodsharing).</p>	Sichtung		
<p>Ungenutzte, ungekochte Reste (z. B. Blätter, Stängel, Schalen): werden vom Buffetbetrieb getrennt gesammelt und landen in einer Wurmtonne oder auf dem Kompost oder in der Biomülltonne.</p>	Sichtung		
<p>Reflexion: Regelmäßige Reflexion darüber, warum organische Abfälle in dieser Menge produziert werden. Erarbeitung einer konkreten Strategie zur Verringerung dieser Lebensmittelabfälle (z. B. Sortimentsplanung, Speisen-Ausgabesystem, Personalschulung, Wiederverwendung usw.)</p>	Interview Buffetbetreiber		



Waste Audit

5. Schulküche/Pädagogisches Kochen

	Audit	Erfüllt? ja/nein	Aktion
Es gibt einen Mistkübel für organische Abfälle (Biomüll).	Sichtung		
Klare Beschilderung (Beschriftung oder Fotos), was in den Biomüll gehört (und was nicht), damit es für jeden klar ist.	Sichtung		
Die organischen Abfälle (Biomüll) werden von den Schüler/innen getrennt (im Bio-Mistkübel) gesammelt.	Müllanalyse		
Die organischen Abfälle kommen in eine Wurmbox oder auf den Kompost oder werden in einer öffentlichen Biomüll-Tonne entsorgt.	Interview mit Reinigungspersonal		
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.	Müllanalyse Interview Lehrkraft		
Portionsgröße: Die Schüler/innen können eine kleinere/größere Portion verlangen, aus mehreren Menükomponenten wählen und bei Bedarf etwas weglassen. Auf Wunsch können die Schüler/innen einen Nachschlag erhalten, wenn sie es wünschen.	Sichtung		
Portionen, die nicht ausgegeben werden: werden intern weitergegeben (Mitarbeiter/innen bzw. Eltern können sie gegen einen Unkostenbeitrag mitnehmen), eventuell auch extern weitergegeben (z.B. Foodsharing).	Sichtung		
Reflexion: Reflexion mit der Kochklasse/-gruppe darüber, warum organische Abfälle in dieser Menge produziert werden. Gemeinsame Erarbeitung einer konkreten Strategie zur Reduktion dieser Lebensmittelabfälle.	Interview Lehrkraft		
Das Thema der Wiederverwendung von Lebensmittelabfällen (Resteverwertung) wird im Kochunterricht oder im Rahmen von Projekten behandelt.	Interview Lehrkraft		

**Waste not
Want not**

Waste Audit

6. Schulfeiern/Schulfeste

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



**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.