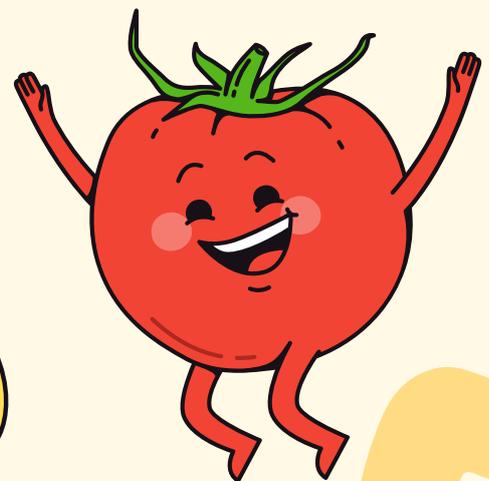
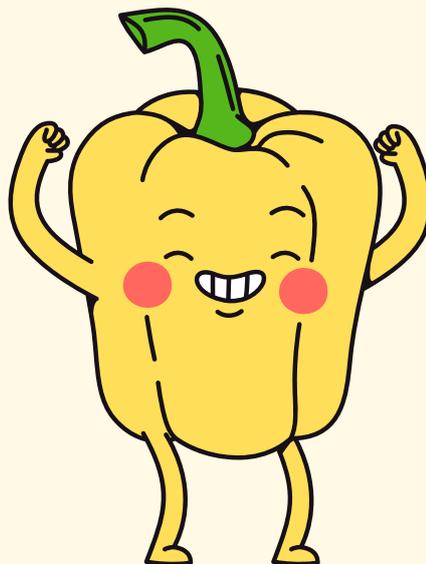


# KÖSTLICH!

**LEITFADEN  
ZUR REDUKTION VON  
LEBENSMITTELABFÄLLEN**

**FÜR SCHULEN  
CATERER UND  
ENTSCHEIDUNGSTRÄGER**



# Danksagung

Das Projekt „Köstlich!“ wurde von der **Abfallvermeidungsförderung der österreichischen Verpackungs- und Verwertungssysteme** sowie der **MA 22** finanziert und damit ermöglicht.



# ZIELE DES LEITFADENS



Der vorliegende Leitfaden richtet sich an **Verantwortliche in Schulen, Cateringunternehmen sowie Entscheidungsträger**, denen die Reduktion von Lebensmittelabfällen ein Anliegen ist. Er bezieht sich dabei vor allem auf jene Schulen, die mit externen Caterern zusammenarbeiten - lediglich in einer, der teilnehmenden Schulen, wurde selbst gekocht.

Im Zentrum des Leitfadens steht die Frage, **ob und wie Lebensmittelabfälle an Schulen durch involvierte Akteur:innen vermieden werden können**. Im Rahmen des Forschungsprojektes „**Köstlich!**“ (2020 - 2024) wurden dazu zahlreiche **Daten** hinsichtlich **Mengen** und **Zusammensetzung von Lebensmittelabfällen im Schulcatering** generiert und Erkenntnisse in Bezug auf **Einflussfaktoren und Vermeidungsmöglichkeiten** gewonnen, die auf diesem Wege zur Verfügung gestellt werden.

Nach Vorstellung der wichtigsten **Projektergebnisse** werden **Handlungsoptionen** für Schulen, Caterer und Entscheidungsträger aufgezeigt. Diese sollen einerseits zur Diskussion anregen und andererseits dazu führen, dass erforderliche Anpassungen leichter umgesetzt werden können.

**Die Entstehung von Lebensmittelabfällen in Schulen ist komplex** und kann nicht von einzelnen Akteur:innen verhindert werden - genau darum ist es unabdingbar, dass **alle Akteur:innen an einem Strang ziehen!**

## VORTEILE für

### Schulen

- Weniger Lebensmittelabfälle
- Bewusstseinsbildung für Schüler:innen: Lernen von ressourcenschonendem Umgang
- Mehr Zeitressourcen für das Küchenpersonal
- Ausgewogeneres und hochwertigeres Essensangebot für Schüler:innen



### Entscheidungsträger

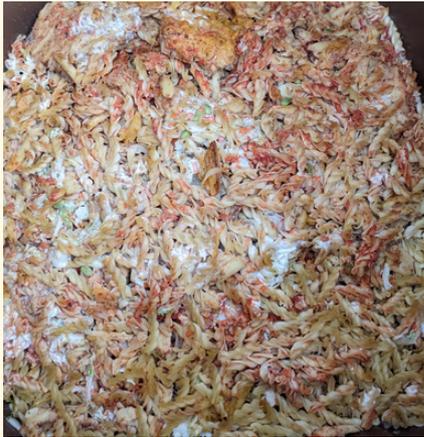
- Weniger Kosten für die Bestellung: Einsparung ermöglicht neue Verteilung der Gelder (z.B. Erhöhung der Bioquoten, Investition in bewusstseinsbildende Maßnahmen) hinsichtlich gesünderer Ernährung bei Kindern
- Beitrag zum Erreichen der Klimaziele der Kommune durch direkte Einsparung und Bewusstseinsbildung!

### Caterer

- Optimierter Ressourceneinsatz (Lebensmittel, Energie, Personal)
- Weniger Kosten für die Entsorgung
- Möglichkeiten der Umverteilung bzw. Weitergabe ergreifen und damit soziale Einrichtungen unterstützen
- Umsetzen von Klimaschutz im Unternehmen

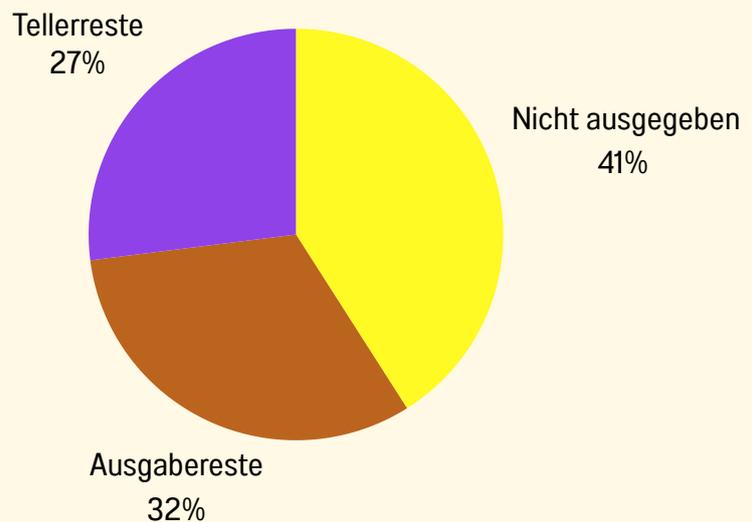
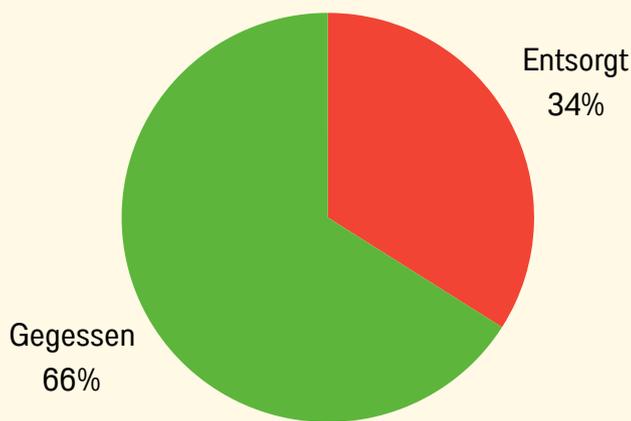
# LEBENSMITTELABFÄLLE IN SCHULEN

Einblicke in die Speiseabfalltonnen



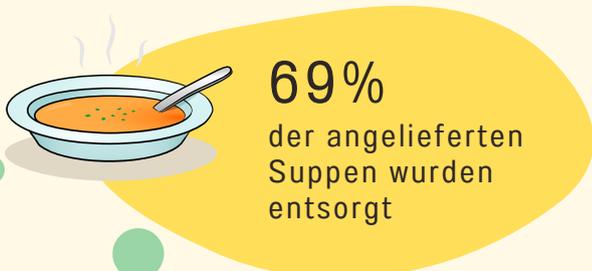
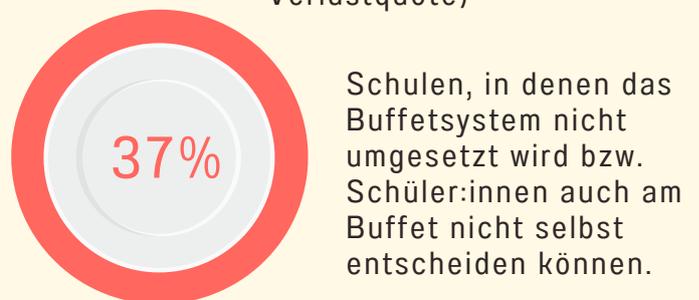
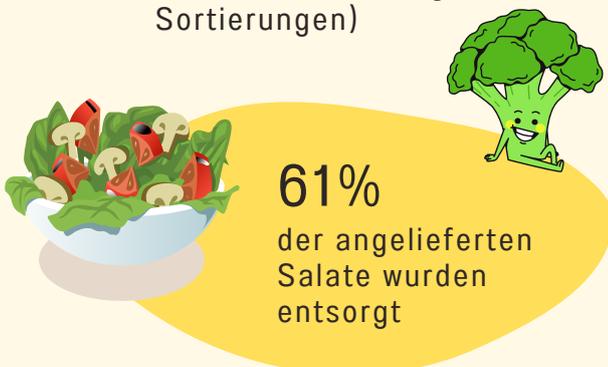
**Wieviel Prozent der angelieferten Speisen werden entsorgt?**  
(Mittelwert auf Basis der Schülerzahl über 125 Messtage)

**Wie setzen sich die entsorgten Lebensmittel zusammen?**  
(Mittelwerte über 20 Ein-Tages-Sortierungen)

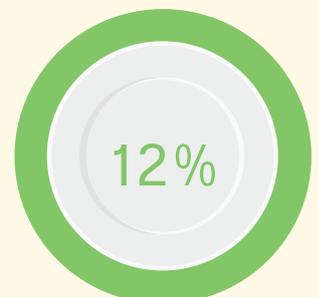


**Bei welchen Speisentypen gibt es die größten Verluste?**  
(Mittelwerte über 20 Ein-Tages-Sortierungen)

**Tellerreste werden stark vom Ausgabesystem beeinflusst!**  
(Anteil der Tellerreste an Verlustquote)



Schulen, in denen das Buffetsystem umgesetzt wird, haben deutlich geringere Tellerreste



# LEBENSMITTELABFÄLLE IN SCHULEN

Im Rahmen des Projektes wurden viele **mögliche Einflussfaktoren** untersucht. Dabei hatten Faktoren wie **Zeit zum Essen, Raumgestaltung** oder **sozio-ökonomische Gegebenheiten** (z.B. Ausbildung, Erwerbstätigkeit, Staatsbürgerschaft) **keinen feststellbaren Einfluss auf die gegessene Menge.**

## Fehlende Kinder werden nicht gemeldet!

Im Durchschnitt fehlten am Tag der Sortierung 11% der Kinder, die eigentlich am Essen teilnehmen hätten sollen. Während pro Soll-Kind (also den Kindern, die eigentlich da sein hätten sollen) durchschnittlich weniger als eine ganze Hauptspeise bestellt wurde (0,98), war aufgrund der tatsächlich anwesenden Kinder (Ausfall z.B. aufgrund von Krankheiten) im Schnitt mehr als eine Hauptspeise (1,11) pro Kind vorhanden. An einer kleinen Schule fehlten in einem Extremfall sogar 35% der Kinder, die für die Speiseplanung einkalkuliert wurden.



## Unreifes Obst

Die Lieferung von unreifem Obst führt zu großen Mengen an Lebensmittelabfällen, weil das Obst zu hart/sauer ist und von den Schüler:innen nach ein oder zwei Bissen entsorgt wird bzw. im Fall von Kiwis selbst mit Löffel kaum gegessen werden kann.



## Vorgegebene Portionsgrößen sind zu groß

(Basis 20 Ein-Tages-Sortierungen)

Im Schnitt über alle Schultypen wurden 610g Lebensmittel pro tatsächlich anwesendem Kind angeliefert, allerdings nur 357 g pro Kind konsumiert.



Kinderportion?

# EMPFEHLUNGEN FÜR SCHULEN



## Verantwortliche Person festlegen:

Diese ist einerseits für die **Bestellungen verantwortlich** und steht andererseits in regem **Austausch mit den Pädagog:innen sowie dem Küchenpersonal und Caterern.**

Es kommt zu großen Informationsverlusten, wenn eine Person für die Bestellung verantwortlich ist, die selbst wenig mit dem Essen zu tun hat und nicht regelmäßig vor Ort ist.

## In der Verantwortung dieser Person liegen:

- **Auseinandersetzen mit dem Bestellsystem:** Die verantwortliche Person hat entsprechende **Schulungen zum Online-Bestellsystem** erhalten und weiß über die Möglichkeiten der Reduzierung gewisser Komponenten bzw. Stornierungsmöglichkeiten und Fristen Bescheid.
- **Führen von Listen** (z.B. Anzahl ungeöffnet entsorgter Liefereinheiten), die dabei helfen, zukünftige Bestellungen zu optimieren.
- Konstante **Abstimmung mit dem Küchenpersonal, Pädagog:innen** sowie dem **Sekretariat** (Krankenstände, Lehrausgänge etc).
- Die **tagesaktuelle Meldungen von Krankheitsausfällen**, welche mehr als 5% der Schüler:innen der Schule betreffen und entsprechende Reduzierungen der Menüs für den Folgetag.



## Status Quo bestimmen

Schulen können leicht **selbst herausfinden**, wie groß die **Mengen der Abfälle** über einen **bestimmten Zeitraum** sind und wo es **Reduktionsmöglichkeiten** gibt:

- Küchenpersonal und verantwortliche Personen (z.B. Freizeitpädagog:innen) notieren über einen festgelegten Zeitraum die ungeöffnet entsorgten Speisen.
- Schüler:innen einbeziehen:
  1. Projekte zur Erhebung der Lebensmittelabfälle in der Küche: dieser QR-Code führt Sie zu einer Anleitung für die Durchführung von Lebensmittelabfallerhebungen mit Schüler:innen
  2. Tellerreste wiegen (siehe auch Wettbewerbe!)



# EMPFEHLUNGEN FÜR SCHULEN

## Bestellmengen anpassen



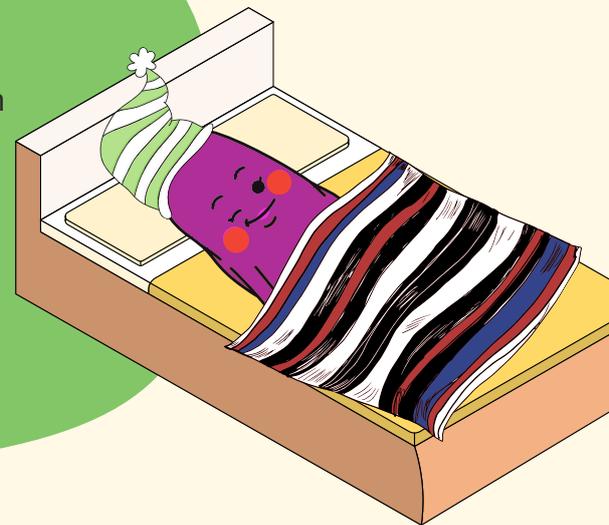
19% der angelieferten Speisen erreichen das Buffet nicht und werden direkt entsorgt!

## Lernen aus Erfahrung

Das Führen von Listen (z.B. Zahl der ungeöffnet entsorgten Behälter) kann dabei unterstützen, die Bestellmengen zukünftig Schritt für Schritt zu optimieren.

## Konsequente Rückmeldung von Ausfällen

Portionen können relativ kurzfristig abbestellt werden (bitte halten Sie dazu Rücksprache mit dem Catering-Unternehmen Ihrer Schule), allerdings wird von dieser Möglichkeit vor allem im Krankheitsfall selten Gebrauch gemacht. Eine Zusammenarbeit von Sekretariat und der verantwortlichen Person für das Schulessen kann hier hilfreich sein. Bei mehr als 5% krankheitsbedingten Ausfällen an der Schule, sollte auch die Essensbestellung entsprechend angepasst werden.



## Schüler:innen beim Bestellvorgang miteinbeziehen

Dies wird bereits in einigen Schulen so praktiziert und soll als Best Practice vorgestellt werden:

Eine davor festgelegte und in regelmäßigen Abständen wechselnde Zahl an Schüler:innen (z.B. eine Klasse) stimmt über das zu bestellende Essen ab. Dies erleichtert die Abschätzung, in welchem Verhältnis bestellt werden und welche Menülinien gewählt werden sollen. Das Arbeiten mit Bildern von den Speisen ist vorteilhaft.

# EMPFEHLUNGEN FÜR SCHULEN

## Lagerhaltung vor Ort

Durch entsprechende **Lagerhaltung** können in Schulen täglich Lebensmittel gerettet werden. Besonders wichtig ist hier eine **Aufklärung und Schulung des Küchenpersonals** seitens der Caterer, da große Unsicherheiten bestehen. Betroffen sind vor allem die folgenden Lebensmittelgruppen:



### Salate

Lagerhaltung ermöglicht es, den Schüler:innen jeden Tag Salat anzubieten: Ungeöffnete Packungen sowie originalverschlossenes Dressing können im Kühlschrank aufgehoben (MHD beachten) und am nächsten Tag oder zu einem anderen passenden Zeitpunkt (z.B. Rote Rüben Salat mit langem MHD) angeboten werden.

### Obst (unreif und/oder zu viel)

Best Practice ist hier die Mitnahme in die Nachmittagsbetreuung oder auch die Lagerung im Bereich der Küche für ein erneutes Angebot an den folgenden Tagen. Ebenfalls wird Obst bereits von Schulen im Abholbereich der Eltern zur Verfügung gestellt zum Mitnehmen nach Hause.

Bei einem Angebot von verschiedenen Obstsorten werden von den Pädagog:innen in der Nachmittagsbetreuung gemeinsam mit den Kindern beispielsweise Obstsalate oder Smoothies hergestellt



### Aufschneiden von Obst

Best Practice Beispiele in Schulen zeigen, dass weniger Obst entsorgt werden muss, wenn es aufgeschnitten wird. Schüler:innen bevorzugen es, sich für kleinere Mengen entscheiden zu können. So wird vermieden, dass nur Teile gegessen werden und der Rest im Müll landet. Dadurch kann mehr Obst in den darauffolgenden Tagen ausgegeben werden.

**Tipp**

Vorschlag:

Große Äpfel und Birnen vierteln  
Kiwis in die Hälfte schneiden  
Orangen in Spalten schneiden

# EMPFEHLUNGEN FÜR SCHULEN



## Aufgeschnittene Brote (z.B. zu Eintöpfen)

Diese können am Folgetag z.B. mit Butter oder Aufstrichen kostenlos und zum selbst Schmierem den Schüler:innen zur Verfügung gestellt werden. Bei Schulen mit Jause kann das Brot am nächsten Tag verwendet werden und vorausschauend Brot für den übernächsten Tag abbestellt werden und das vorhandene Brot bzw. am nächsten Tag gelieferte Brot entsprechend aufgeteilt werden.

## Nachspeisen

Wenn die Mitnahme von Nachspeisen in die Nachmittagsbetreuung nicht ermöglicht werden kann, so ist bei ungeöffneten, gekühlten Liefereinheiten von diversen Cremes (z.B. Topfencreme), Kuchen oder auch einzeln verpackten Joghurts, das Angebot am Folgetag (bzw. gemäß dem auf der Verpackung befindlichen MHD) möglich.



### Erdbeertopfencreme:

55% der angelieferten Menge wurden entsorgt. Bei durchgehend gekühlter Lagerung der verschlossenen Packungen, kann die Creme am Folgetag angeboten werden.



## Lagerhaltung vor Ort



**8 Flaschen Sauce Tartare,  
7 Flaschen Ketchup,  
5 Flaschen Öl**

Die Vorratshaltung muss im Auge behalten werden - durch eine Abbestellung können Bestände aufgebraucht werden.

## Lagerhaltung

### länger haltbare Produkte

z.B. Croutons, Parmesan, Kernmix für Salat, Ketchup, Mayonnaise

Ungeöffnete Packungen aufheben!

Dabei muss auf das Mindesthaltbarkeitsdatum sowie den richtigen Lagerort (z.B. Kühlschrank) geachtet werden.

Bei Ansammlung von mehreren Packungen kann das jeweilige Lebensmittel zeitweise abbestellt und der Bestand aufgebraucht werden.



# EMPFEHLUNGEN FÜR SCHULEN

## Verbesserung der Umgebung

### Verbesserung der Umgebungsbedingungen

#### Lautstärke im Speisesaal

Um die Lautstärke zu verringern können z.B. Tennisbälle an den Stuhlbeinen angebracht werden. Tennisvereine in der Umgebung unterstützen Schulen meist gerne dabei.

#### Zeit beim Essen

für den Großteil der Kinder ist eine Zeit von 30 min ausreichend - diese sollte keinesfalls unterschritten werden. Auf langsamere Esser:innen kann durch die Einrichtung fließender Essenszeiten eingegangen werden (die Kinder dürfen noch fertig essen, auch wenn die nächste Gruppe bereits hereinkommt).

#### Konsequente Umsetzung des Buffetsystems

Dieses ermöglicht den Schüler:innen Selbstbestimmung, welche nachweislich zu einer Reduktion der Tellerreste führt. Dabei ist auch die Zurückhaltung des Küchenpersonals sowie der Betreuer:innen gefordert. Auf ein positives Erleben der Situation durch die Schüler:innen ist Wertzulegen, auch wenn etwas daneben gepatzt wird oder die Schüler:innen etwas Zeit brauchen um sich zurecht zu finden.

Ein Zugang zum Buffet von beiden Seiten oder ein zweiter Buffetwagen unterstützen gerade junge Schüler:innen und helfen dabei, den zeitlichen Aspekt im Rahmen zu halten.



### Einstellung der handelnden Personen:

1. Schüler:innen werden zum Kosten von neuen Speisen motiviert, aber nicht gedrängt
2. Schüler:innen erhalten nur dann Unterstützung, wenn sie diese benötigen oder danach fragen und dürfen sich sonst selbstständig beim Buffet bedienen. Besonders jüngere Schüler:innen können zu Beginn überfordert sein und müssen die Möglichkeit erhalten sich langsam an das neue System zu gewöhnen.

Kinder wollen die  
Möglichkeit haben,  
sich ihr Essen selbst zu  
nehmen!



# EMPFEHLUNGEN FÜR SCHULEN

## Gemeinsam essen

Bei den sogenannten **Familientischen** werden **alle an diesem Tag angebotenen Speisen für die Schüler:innen in Schüsseln am Tisch platziert**. Die Schüler:innen müssen sich also **nicht am Buffet anstellen** und haben gefühlt **mehr Zeit für das Essen** und die **Möglichkeit Neues zu probieren**.

Die Familientische müssen **nicht dauerhaft das Buffet ersetzen**, aber können **tage-oder wochenweise zum Einsatz** kommen. Es empfiehlt sich dabei auf Speisen mit maximal zwei Komponenten plus Salat zu setzen um die Zahl der benötigten Schüsseln so gering wie möglich zu halten. Das Essen, welches nach jedem Durchgang in den Schüsseln verbleibt, muss entsorgt werden. Für jeden neuen Durchgang sind saubere Schüsseln mit Essen zu befüllen.

Das Konzept funktioniert am besten, bzw. hat den größten Mehrwert für die Schüler:innen, wenn es den **Pädagog:innen ermöglicht wird mit den Schüler:innen zu essen**, da diese dann bereit sind mehr zu probieren und die Vorbildwirkung zum Tragen kommt.



72 % der befragten Kinder bevorzugen die Familientische



66 % der befragten Kinder haben gefühlt mehr Zeit zum Essen, wenn es am Tisch steht

# EMPFEHLUNGEN FÜR SCHULEN



## Salat am Tisch

Bei dieser "Light-Variante" des Familientisches werden nur die Salate in Schüsseln am Tisch serviert. Die Testungen haben gezeigt, dass dabei eher Salat genommen wird - gerade auch von jenen Schüler:innen, die sich am Buffet keinen Salat mitnehmen würden.

## Suppe am Tisch

Die Suppe am Tisch zu servieren hat mehrere Vorteile. Schüler:innen, welche Suppe essen, können sich sofort an den Tisch setzen und zu essen beginnen. Dadurch wird die Wartezeit aufs Essen für die Kinder, die nur Hauptspeisen essen wollen, verkürzt. Kinder, die bereits mit großem Hunger ankommen können sofort eine Suppe haben und jene, die Befürchtungen hegen, etwas von Hauptspeise zu verpassen, essen teilweise nach der Hauptspeise noch am Tisch Suppe.



## Gemeinsam essen

49% der befragten Kinder haben am Tisch etwas gekostet, das sie am Buffet nicht gewählt hätten. **Salat** wurde am häufigsten genannt.



## Was sagen die Pädagog:innen dazu?

Schulnoten (1-5)  
(17 befragte  
Pädagog:innen)



2

Den Kindern gefällt das Konzept

2.8

Die Kinder kosten mehr ungewohnte Speisen

3.5

Es ist dadurch im Speisesaal leiser

# EMPFEHLUNGEN FÜR SCHULEN

## Bewusstseins- bildung

Bewusstseinsbildende Maßnahmen haben zwar **keinen direkt messbaren Einfluss auf die gegessenen Mengen** allerdings sind sie wesentlich, wenn es darum geht das Essverhalten der Schüler:innen zu verbessern. Sie können dazu beitragen, dass:

Schüler:innen bereit sind neue Speisen zu kosten

Schüler:innen Interesse an gesunder Ernährung entwickeln und Lebensmittel wertschätzen

Schüler:innen selbst Initiative zur Reduktion von Lebensmittelabfällen an ihrer Schule ergreifen wollen

Schüler:innen ein Gefühl dafür entwickeln, wieviel sie essen können und sich auf den Teller nehmen

## Schulinterne Projekte

Ob **Plakate, Wettbewerbe** oder **Lehrausgänge** - es gibt viele Möglichkeiten Schüler:innen den Wert von Lebensmitteln näher zu bringen.

### Plakate

Im Rahmen des Projektes "Köstlich" wurden verschiedene Plakate (Größe A1) erstellt. Diese stehen den Schulen zum Ausdrucken zur Verfügung und eignen sich vor allem zum Einsatz in Volksschulen.

Download der Plakate:



### Tipps

Gestalten Sie im Rahmen eines Projektes selbst Plakate für Ihre Schule mit einer Klasse!



# EMPFEHLUNGEN FÜR SCHULEN



## Wettbewerbe

Wettbewerbe können zur **Bewusstseinsbildung**, vor allem in **Bezug auf Tellerreste**, beitragen. Aufgebaut werden können diese auf folgende Weise:

Vorbereitung: eine Waage, ein Kübel und ein Whiteboard bzw. ein Plakat, das im Speisesaal verbleiben kann

- Die Schüler:innen von jedem Durchgang putzen ihre Tellerreste in den Kübel (Gewicht des Kübels vorher festhalten). Nach jedem Durchgang wird der Kübel gewogen und am Ende des Tages ein Gesamtgewicht ausgerechnet. Dieses wird auf der vorbereiteten Tafel notiert und dient als Ausgangswert.
- Wenn die Schüler:innen es schaffen, dass dieser Wert an den vier verbleibenden Tagen jeweils unterboten wird, erhalten sie am Ende der Woche eine Bestätigung (z.B. Smiley auf einer Tafel).
- Der Wert am Ende der Woche dient als neuer Ausgangswert und damit als Ansporn die Tellerreste noch weiter zu reduzieren.
- Wenn vier Wochen in Folge ein grünes Smiley erreicht werden konnte, erhalten die Schüler:innen eine im Vorfeld festgelegte Belohnung.

Während der Wettbewerb läuft, ist es wichtig, **den Schüler:innen die entsprechenden Möglichkeiten aufzuzeigen**, die ihnen dabei helfen ihre **Tellerreste zu reduzieren**. Außerdem eignen sich **Fotos der Tellerreste**, die über mehrere Tage erstellt wurden um mehr Aufmerksamkeit zu erregen.

## Bewusstseinsbildung II

### Tipps

So können Schüler:innen Lebensmittelabfälle an Schulen erheben



## Lehrausgänge

In ganz Österreich gibt es verschiedenste Angebote, die Schüler:innen hinsichtlich der Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln sensibilisieren und den bewussten Umgang mit Lebensmitteln fördern.

### Tipps

Die Wanderausstellung „GewissensBISS“ zum Thema Lebensmittelabfallvermeidung kann von interessierten Schulen in ganz Österreich gebucht werden



# EMPFEHLUNGEN FÜR SCHULEN

## Weitere Ideen

### Praktikabilität verbessern

1. **Ausgabebesteck** verwenden, das es auch den Jüngsten ermöglicht sich einfach zu bedienen (klein und leicht)

2. Die **Sicht aufs Essen** muss auch für die Jüngsten gewährleistet sein, damit sie beim Essen eine Auswahl treffen können



### 5 Minuten Ruhe beim Essen

Ist die Esssituation oft laut und unruhig kann versucht werden phasenweise mit einem akustischen Signal (z.B. Gong) zu arbeiten um eine Ruhephase im Speisesaal (z.B. für 5 Minuten) einzuleiten. In dieser Zeit darf nicht geredet werden, sondern nur gegessen. Die 5 Minuten beginnen, wenn alle Kinder mit dem Essen am Tisch sitzen - das akustische Signal kann dabei nur den Startzeitpunkt bzw. Start -und Endzeitpunkt einläuten.

### Kindergerechte Kommunikation

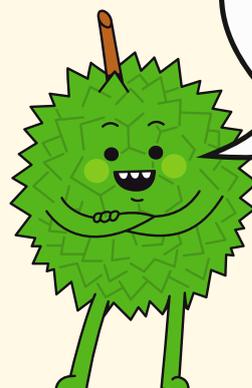
#### 1. Bilder vom Essen

Bilder vom Essen, wie aus manchen Speisekarten bekannt, können dazu beitragen, dass Schüler:innen einen besseren Eindruck davon haben, was es an dem Tag gibt.

#### 2. Einfache Beschreibung der Gerichte

Es ist wichtig, dass die Speisen bei der Auswahl leicht verständlich beschrieben werden. Statt Jägerschnitzel: Schnitzel mit Champignonsauce!

60% der befragten  
Kinder gefällt  
die **Ruhepause**  
beim Essen!



# EMPFEHLUNGEN FÜR CATERER



## Weniger liefern

Liefereinheiten bzw. Gebindegrößen so individuell wie möglich anpassen.

## Unterstützung der Schulen bei Bestelloptimierung

Bereitstellung von Unterlagen oder Eingabemöglichkeiten im Online-Tool, welche den Schulen dabei helfen Speisen zu identifizieren, die gut bzw. schlecht angenommen werden und auch bei der nächsten Bestellung als Reminder dienen:

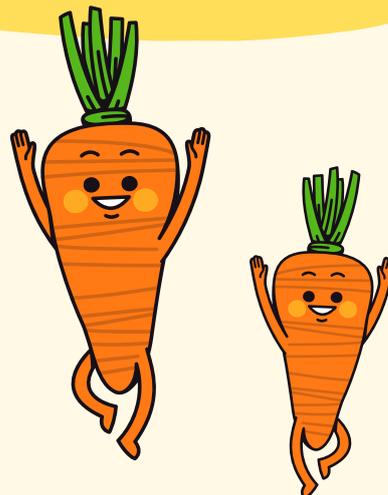
*Achtung, von dieser Speise wurden in Ihrer Schule am (Datum) 5 Packungen ungeöffnet entsorgt!*

## Lieferung von reifem Obst

Schulen sollen mit reifem Obst (dies betrifft vor allem Nektarinen, Kiwis, Birnen, Bananen, Marillen) beliefert werden.

## Schulung Küchenpersonal

Klare Anweisungen sind wichtig um dem Personal Sicherheit im Umgang mit den Lebensmitteln zu geben. In Form eines Plakates kann z.B. über die Lagerhaltung von Speisen oder bestimmten Komponenten informiert werden.



# EMPFEHLUNGEN FÜR CATERER



## Schulungen und Workshops für Verantwortliche in Schulen

Zeitnahe Information der Schulen über  
Veränderungen im Bestellwesen und etwaige  
Optimierungen

Angebot von Workshops für Verantwortliche in  
Schulen sowie für Küchenpersonal zur Identifikation  
von Problemen und zum Finden von Lösungen

Intensivierung des Vor-Ort-Services  
wenn nötig

## Einbindung der Eltern

Oftmals wissen Eltern zu wenig über das Essen der Kinder Bescheid und hören nur, was die Kinder ihnen erzählen. Einseitige Berichterstattung kann in dem Fall zu Vorurteilen von Seiten der Eltern führen, welche dann ihrerseits abwertend über das Schulessen reden. So entsteht eine schlechte Dynamik. Abseits vom Speiseplan sollen Eltern auch regelmäßig Informationen zu der Qualität und der Zusammensetzung des Essens erhalten. Eine Einbindung der Eltern kann durch Zusammenarbeit zwischen Schulen und Caterern gelingen.



## Bereitstellen von Fotos

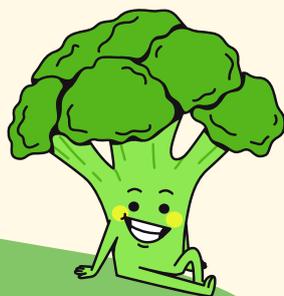
So können sich Kinder mehr unter den angebotenen Speisen vorstellen und sind offener gegenüber neuen Speisen. Sie sehen wie die angebotenen Komponenten am Teller zu einer Speise kombiniert werden können. Fotos helfen auch der für die Bestellung verantwortlichen Person. Auch diese kann sich so mehr unter den angebotenen Speisen vorstellen.

## Weitergabe

Bereits zubereitetes Essen, welches rechtzeitig abbestellt wurde, kann durch Caterer an caritative Einrichtungen gespendet oder den eigenen Angestellten zur Verfügung gestellt werden.

# EMPFEHLUNGEN FÜR ENTSCHEIDUNGSTRÄGER

Entscheidungsträger können mit ihren **Entscheidungen die Lebensmittelabfallvermeidung an Schulen erleichtern**. Eine regelmäßige **Untersuchung des Status Quo** an Bildungseinrichtungen, sowie das **Setzen der nötigen Schritte nach Einbeziehung aller Beteiligten** ist anzuraten. Die **Optimierung** der Lebensmittelverwendung an Schulen ist ein **Prozess** und benötigt daher das **fortlaufende Interesse aller Beteiligten**.



## Bearbeitung und Anpassung von Richtlinien

Derzeit entstehen Lebensmittelabfälle durch unzureichende Kommunikation zwischen oder zu starre Vorgaben von beteiligten Akteur:innen. Es obliegt der öffentlichen Verwaltung sinnvolle Lösungen zu forcieren und z.B. selbst die geforderten Menülinien bei Ausschreibungen zu reduzieren.

## Organisation von Arbeitsgruppen

Entscheidungsträger können eine Plattform für unterschiedliche Zusammenkünfte von Stakeholder:innen bieten. Dabei sollen einerseits die laufenden Entwicklungen (Monitoring!) vorgestellt werden und andererseits Austausch und Problemlösungen direkt gefördert werden.



Das Programm **MONEYTOR** von **United Against Waste** ermöglicht Großküchen-Betreibern die Performance ihrer Standorte beim Lebensmittelabfall laufend zu überwachen und die größten Einsparpotenziale leicht zu identifizieren

**Tipp**

## Weitergabe

Die Weitergabe von Speiseüberschüssen aus Schulen ist ein bislang kaum beachtetes Thema, das durchaus Potential hat. Speisen, die durchgehend gekühlt wurden und sich in einem originalverpackten Zustand befinden, können zur Weitergabe zur Verfügung gestellt werden. Es ist die Aufgabe der öffentlichen Verwaltung diese Weitergabe zu organisieren und durchzuführen und auch die entsprechenden beteiligten Akteur:innen (Schulen und Caterer) hier aus der (rechtlichen) Verantwortung zu nehmen.



## Essen für Pädagog:innen

Es wird empfohlen Pädagog:innen die Möglichkeit zu geben im Rahmen des Schulessens kostenlos mit den Schüler:innen mitzuessen. Der psychosoziale Mehrwert für die Schüler:innen, sowie die Vermeidung von Lebensmittelabfällen sollen hier klar im Mittelpunkt stehen.



## Impressum

**Herausgeberin:** Institut für Abfall- und Kreislaufwirtschaft, Universität für Bodenkultur Wien

**Text und Inhalt:** Sandra Luck, Gudrun Obersteiner, Reinhold Ottner

**Projektleitung:** Gudrun Obersteiner (gudrun.obersteiner@boku.ac.at)

**Gestaltung:** Sandra Luck, Katharina Hofer

**1. Auflage**

**Stand:** Februar 2024

**Downloadmöglichkeit:**



Dieser Leitfaden wird **kostenlos** abgegeben und ist nicht zum Weiterverkauf durch Dritte bestimmt.

Die Inhalte dieses Leitfadens können gerne mit Angabe der Quelle verwendet werden.

**Zitiervorschlag:** Luck, S., Obersteiner G., Ottner, R., Hofer K. (2024): Leitfaden zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen für Schulen, Caterer und Entscheidungsträger. Wien, Februar 2024

