unser schul essen

Klasse 7–13

Nachhaltiger Snacken

In weiterführenden Schulen stellt der Schulkiosk, der Imbiss, das Bistro, die Cafeteria oder Automaten oftmals einen Teil des Verpflegungsangebotes dar. Grundsätzlich ist das Snackangebot eine Ergänzung zur warmen Schulmahlzeit und oft auch eine Alternative für die Zwischenverpflegung. Wird über ein ausgewogenes, nachhaltiges und leckeres Verpflegungsangebot in der Schule gesprochen, sollte das Snackangebot nicht vergessen werden. Denn egal ob für die warme Mittagsverpflegung oder für Zwischendurch – es ist wünschenswert, vergleichbare Maßstäbe anzulegen.

Das Snackangebot trifft vor allem bei älteren Schüler:innen das Bedürfnis, ihre Verpflegung individueller zu gestalten und sich eigenständig zu versorgen. Durch Mitbestimmung wird nicht nur die Akzeptanz gefördert, sondern auch Selbstwirksamkeit erfahrbar. Erhalten Schüler:innen die Möglichkeit, selbst Impulse für eine gesundheitsförderliche und nachhaltigere Schulverpflegung zu entwickeln, lässt sich über dieses Thema viel anschaulicher diskutieren und ein gemeinsames Verständnis erarbeiten.

Das Thema Nachhaltigkeit und Ernährung bietet auch in Bezug auf die Verpflegung in Schulen eine Reihe gut aufbereiteter Handlungsoptionen, die sich jedoch nicht nur in ihrer Zielrichtung, sondern auch in der Stärke ihrer Klimaschutzeffizienz unterscheiden. Die Handlungsoptionen betreffen sowohl die Lebensmittelauswahl, als auch die Rahmenbedingungen des Konsums, wie Produktion, Transport, Verpackung, Zubereitung und Entsorgung.

Ausgehend von den Snackbedürfnissen der Schüler:innen kann eine Auseinandersetzung mit dem Thema Nachhaltigkeit und Ernährung angestoßen sowie individuelles Denken und Handeln verändert werden. Wirkungsvolle Veränderungen können jedoch nicht nur von individuellen Verbraucherwünschen ausgehen, sondern erfordern Änderungen in den Rahmenbedingungen.

DGE Qualitätsstandard am Kiosk

Wie das Snackangebotangebot aus gesundheitsförderlicher und nachhaltiger Perspektive ausgerichtet sein sollte, können Sie auf Seite 56/57 im DGE-Qualitätsstand für Schule nachlesen.

(Quelle: schuleplusessen.de)

Tipps zu weiteren Materialien finden Sie auf Seite 4.

© Unser Schulessen – Mehr wissen, darüber reden, besser essen | www.unser-schulessen.de

Aufgabenstellung

Ziel der Unterrichtsidee

In einem Rollenspiel setzen sich die Schüler:innen mit dem Snackangebot in ihrer Schule auseinander, prüfen Aspekte der Nachhaltigkeit und Ausgewogenheit und erarbeiten Vorschläge für Verbesserungen.

Unterrichtsziel

Zeit: 2*90 Minuten

Schritt 1: Einstieg in den Unterricht

Führen Sie in das Rollenspiel ein, indem Sie den Schüler:innen erklären, dass sie Betreiber:innen des Schulkiosks sind. Sie stehen vor der Herausforderung ihr Angebot so anzupassen, dass Klimaschutz und Nachhaltigkeit weitaus mehr berücksichtigt werden, als bisher. Gleichzeitig sollen die Bedürfnisse der Schüler:innen mitbedacht werden. Wer findet hier die besten Lösungen für mehr Klimaschutz und Lieblingssnacks?

Schritt 2: Bestandsaufnahme

Um eine geeignete Analyse durchzuführen, ist eine Bestandsaufnahme notwendig. In Kleingruppen erstellen die Schüler:innen eine Tabelle, in der sie das jetzige Snackangebot in der Schule aufnehmen. Sollte es in einer Schule verschiedene Zwischenverpflegungsangebote geben, können die Gruppen sich jeweils auf einen Ort fokussieren. Anschließend erfassen die Schüler:innen durch einfaches Ankreuzen, welches Angebot sie davon selbst nutzen. In einer dritten Spalte erfassen sie, was sie vielleicht außerhalb der Schule kaufen, mitbringen oder was sie gerne am Kiosk kaufen möchten. Nutzen Sie zur Orientierung das → Arbeitsblatt 1. Eine vorbereitete Excel-Liste mit Beispieleinträgen finden Sie im Downloadbereich. Diese kann beliebig ergänzt und bearbeitet werden.

Schritt 3: Wissensaufbau

Um das bisherige Angebot prüfen zu können, setzen sich die Schüler:innen mit sechs Kriterienfeldern für Nachhaltigkeit und Klimaschutz auseinander, die sie als Maßstab ansetzen können.

- Saisonal und regional
- Bio und/oder Fair
- Voll pflanzlich
- Gut für meinen Körper
- Null verpackt
- Frisch gemacht

Die Schüler:innen informieren sich über die → Nachhaltigkeitskarten (Kopiervorlage) und erstellen eine Rangliste, welche Aspekte ihnen an ihrem Kiosk am wichtigsten erscheinen. Diese notieren sie auf einem Blatt Papier oder auf ihren digitalen Geräten.

© Unser Schulessen – Mehr wissen, darüber reden, besser essen | www.unser-schulessen.de

Schritt 4: Vom Wissen zum Handeln

Mit der Rangliste der Nachaltigkeitsaspekte beurteilen die Schüler:innen die Produkte aus der Tabelle und diskutieren:

1. Welche Produkte werden komplett aus dem Angebot gezogen?
2. Welche Produkte können optimiert/ausgetauscht werden (z. B. der Apfel aus der Region)?
3. Welche Produkte können/sollen bleiben?
4. Welche Produkte sollten neu hinzukommen (ihre Wünsche)?

Ihre Ergebnisse und Argumente halten die Schüler:innen in der Tabelle fest. Möglicherweise wird es Produkte geben, die nicht den Nachhaltigkeitskriterien entsprechen, den Schüler:innen dennoch wichtig sind. Auch diese Produkte können im Sinne der Angebotsakzeptanz aufgenommen werden. Vielleicht finden die Schüler:innen für diese Produkte aber auch noch nachhaltigere Alternativen z. B. mit weniger Verpackungsmüll.

Schritt 5: Ergebnissicherung/Diskussion

Abschließend stellen die Arbeitsgruppen ihr Ergebnis im Plenum vor. Sie präsentieren ihren Vorschlag für ein nachhaltigeres, klimafreundlicheres Angebot und argumentieren, welche Nachhaltigkeitsaspekte sie dabei primär berücksichtigt haben und warum. Für einen nachvollziehbaren Praxisbezug wäre es hilfreich, wenn die Schüler:innen die Möglichkeit haben, ihr Ergebnis A) dem Betreiber des Kiosk/Imbiss/Cafeteria in der Schule und B) dem verantwortlichen Verpflegungsausschuss der Schule vorzustellen.

Vertiefung

Die Ergebnisse der Unterrichtsidee eignen sich, um in einer weiteren Projektarbeit einen Werbeflyer ein nachhaltiges Snackangebot zu erstellen. Darüber hinaus wäre es möglich, das veränderte Produktangebot im Rahmen eines Projekttages, eines Tags der offenen Tür oder anderen geeigneten Anlässen zu testen.

Weitere Materialien für diese Unterrichtsidee

- Methode: Rollenspiel
- Hintergrund: Nachhaltigkeit
- BZfE-Material: Mein Essen – unser Klima
- KEEKS-Broschüre Maßnahmen für eine klimaschonende Schulküche
- Planetary Health Diet: So können wir mit unserer Ernährung das Klima retten (Video: Quarks)
- Umweltbundesamt: Denkwerkstatt Konsum. Nachhaltiger Konsum und Daumenregeln.

AB 1: Angebotsliste

Bestand	das fliegt raus	das bleibt	Verpackungs-alternative	NEU	Darreichungsform/ Verpackung
Getränke					
Cola (Dosen)	X				
Kakao (Tetrapack)		X	Pfandflasche (Glas)		
Wasser (Plastikflaschen)		X	Wasserspender		
Süßigkeiten/salzige Snacks					
Obst/Gemüse					
Essen/Snacks					

© Unser Schulessen – Mehr wissen, darüber reden, besser essen | www.unser-schulessen.de

Kopiervorlage: Kriterien

Regional und/oder Saisonal

Frisches Obst und Gemüse mit kurzen Transportwegen, das reif geerntet wird, schmeckt besser und enthält mehr gesunde Inhaltsstoffe. Im Gewächshaus Angebautes schädigt die Umwelt bis zu 30-mal mehr mit schädlichem Kohlendioxid als Freilandgemüse. Auch Konserven und Tiefkühlware verursachen deutlich mehr Treibhausgase als saisonale, unverarbeiteten Varianten aus der Region.

Hier findest du weitere Informationen:

Saisonkalender BZfE

Saisonkalender (Verbraucherzentrale)

Nachhaltiger Warenkorb (RENN)

Bio und/oder Fair

Die ökologische Landwirtschaft trägt mit ihrem Verzicht auf künstlichen Dünger und Pestizide verstärkt dazu bei, Bodenfruchtbarkeit zu erhalten und Artenvielfalt zu schützen. Bei regionalem Bioanbau werden weniger Treibhausgase verursacht und weniger Energie verbraucht.

Bei fairem Handel deckt der Produktpreis die Produktions- und Lebenshaltungskosten der Produzierenden und ermöglicht zukünftige Investitionen. Gerade für Produkte aus entfernten Regionen, wie Schokolade, Kaffee, Rohrzucker, Bananen oder Tee ist dies für die Lebens- und Arbeitsbedingungen wichtig. Mehr als 70% der fair gehandelten Produkte in Deutschland tragen auch das Bio-Siegel.

Hier findest du weitere Informationen:

Faire Lebensmittel (Der Nachhaltige Warenkorb)

Was ist Fairtrade? (Fairtrade Deutschland)

Umwelt Bundesamt

Ist bio immer besser? (Quarks)

© Unser Schulessen – Mehr wissen, darüber reden, besser essen | www.unser-schulessen.de

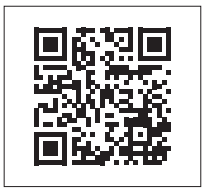
Voll pflanzlich

Pflanzliche Lebensmittel, wie Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte und Getreide verursachen deutlich weniger schädliche Klimagase im Vergleich zu tierischen Lebensmitteln wie Butter und Fleisch. Mehr pflanzliche Lebensmittel anstatt tierischer Produkte zu essen hat auch gesundheitliche Vorteile und der Verbrauch an Energie und Wasser für die Produktion ist deutlich geringer.

Hier findest du weitere Informationen:

Denkwerkstatt Konsum (Umwelt Bundesamt)

Ernährung und Klimaschutz (BZfE)

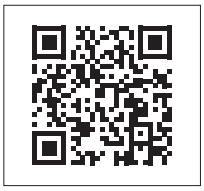


Fleisch und Nachhaltigkeit (MUNDO)

Gut für meinen Körper

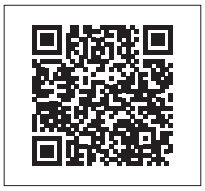
Je vielfältiger, bunter und ausgewogener die Auswahl an Lebensmitteln ist, die wir essen, umso höher ist die Wahrscheinlichkeit, dass der Körper mit allen Nährstoffen ausreichend versorgt wird.

Hier findest du weitere Informationen:



5 am Tag Check (BZfE)

Besser pflanzlich statt tierisch (planet wissen)



Vollwertig essen und trinken (DGE)

Null verpackt

Unnötige Verpackung zu vermeiden, spart Treibhausgase, die bei der Produktion entstehen und vermeidet Kosten bei der Abfallentsorgung. Wer auf Mehrweg setzt und Produkte ohne oder mit wenig Verpackung kauft, kann die Abfallmenge erheblich reduzieren.

Hier findest du weitere Informationen:

Plastikverbote ab 2021 (planet wissen)

Mehrweg nutzen (Der Nachhaltige Warenkorb)

Verpackungsmüll vermeiden (BZfE)

Frisch gemacht

Bei frisch hergestellten Snacks ist klar, was darin steckt. Frisches Obst und Gemüse kann in einem leckeren Snack verarbeitet werden und Zusatzstoffe zur Haltbarmachung entfallen. Nur so viel anbieten, wie auch gegessen wird, vermeidet wiederum Lebensmittelabfälle.

Hier findest du weitere Informationen:

Gesund, nachhaltig und preiswert? (BZfE)

Snacking (DGE – schuleplusessen)

Convenience-Produkte im Alltag (BZfE)

© Unser Schulessen – Mehr wissen, darüber reden, besser essen | www.unser-schulessen.de