

ANLEITUNG ZUR MESSUNG VON TELLERRESTEN

WAS IST ZU BEACHTEN?

Ganz egal, ob ein Tag, eine Woche, über den ganzen Aktionszeitraum von 3 Wochen, mit einer Klasse oder der ganzen Schule – messen Sie Tellerreste in Ihrer Schulmensa und tragen Sie zur Verringerung des CO₂-Fußabdrucks über Verminderung von Tellerresten bei.

WAS IST VORBEREITEND WICHTIG?

Beziehen Sie alle Akteure in Ihr Vorhaben mit ein, indem Sie zunächst mit Ihrem Speisenanbieter oder Ihrer Schule Kontakt aufnehmen, sie über die Aktion informieren, sie in die Planung involvieren, Motivation erzeugen und Verantwortlichkeiten klären.

Damit die Mitmachaktion ein Erfolg wird, beziehen Sie weiterhin Schulleiter*innen, Lehrer*innen, Schüler*innen, Eltern und Ihren Speisenanbieter in Ihr Vorhaben mit ein. Informieren Sie die Akteure über Ihr Vorhaben und besprechen Sie mit Ihnen wie die Umsetzung erfolgen kann. Alle Beteiligten sollten ein Interesse an der Verringerung von Tellerresten haben, egal ob aus ökonomischen, ökologischen, ethnischen Gründen oder im Rahmen der Durchführung von Projekttagen.

Haben Sie alle Akteure mit an Bord ist vorbereitend für die Messung folgendes wichtig zu organisieren und abzustimmen:

- **Dauer** der Messung
- Betreuung und **Verantwortliche/r** während der Abfallerhebung
- Unterstützungsmöglichkeiten durch Lehrer*innen oder Schüler*innen
- **Einweisung** der Küchenmitarbeiter durch die/den Verantwortliche/n zum Vorhaben
- **Information der Schüler*innen und Lehrer*innen:**
 - Wann findet die Messung statt?
 - Wohin sind die Tellerreste zu entsorgen?
 - Wo und wie ist ein Feedback abzugeben?
 - Wo und wie werden sie über die Ergebnisse informiert?
- **Dokumente** wie Poster, Protokolle **vorbereiten/ausdrucken** und ggf. aufhängen

Besonders wichtig ist die Schüler*innen mit dem Thema Lebensmittelverschwendung vertraut zu machen. Dazu können Sie sich gerne Inspiration in unserer [Ideenbox](#) holen und z.B. Videos als Einstieg nutzen.

MATERIALIEN

Sie erhalten von uns:

- **Poster „Wir messen Lebensmittelabfälle“** zur Bekanntmachung
- **Poster „Tellerrestebaremeter“**
- **Protokoll „Ermittlung von Tellerresten und Portionszahlen“** für Küchenmitarbeiter

Sie benötigen noch:

- Eine **Küchenwaage** bis 40 kg
- Einen **transparenten Eimer oder Behälter** für Tellerreste
- **Wasserfeste Filzschreiber** zur Beschriftung der Eimer oder Behälter
- **Klebepunkte** für die Umfrage

UND SO GEHT'S!

1. BEKANNTMACHUNG DER MESSUNG

Erinnern Sie noch einmal ein bis zwei Tage vor Stattfinden der Messung die Lehrer*innen und Schüler*innen an die Mitmachaktion.

Material: Poster „Wir messen Lebensmittelabfälle“, Filzstift, mobiles Whiteboard o.ä., Reiszwecken oder Klebeband

Anleitung:

1. Nutzen Sie dazu das Poster „Wir messen Lebensmittelabfälle“ und **ergänzen Sie den Zeitraum**, in dem die Messung stattfindet.
2. Hängen Sie das Poster gut sichtbar vor Ihrer Mensa auf, sodass alle Essensteilnehmer*innen auf die Aktion aufmerksam gemacht werden.



2. MESSSTATION AUFBAUEN

Gestalten Sie z.B. gemeinsam mit den Schüler*innen eine eigene Messstation. So steigern Sie sofort die Akzeptanz. Überlegen Sie sich, wo Sie die Messstation aufbauen, damit sowohl die Schüler*innen ihre Tellerreste in den dafür vorgesehenen Eimer entsorgen, ihr Feedback nicht vergessen als auch das Küchenpersonal kurze Wege zur Messstation hat. Wählen Sie einen gut sichtbaren Ort!

Material: transparenter Eimer, wasserfester Filzschreiber, Waage, Protokoll „Ermittlung von Tellerresten und Portionszahlen“, Poster „Tellerrestebaremeter“, Klebepunkte, mobiles Whiteboard o.ä., Reiszwecken oder Klebeband

Anleitung:

1. Den leeren **Eimer beschriften** oder ein Hinweisschild anbringen, wo die Tellerreste zu entsorgen sind.
2. Den leeren **Eimer wiegen** und das Gewicht in dem Protokoll „Ermittlung von Tellerresten und Portionszahlen“ notieren. Das Protokoll vor Durchführung der Messung dem Küchen- bzw. Ausgabepersonal zur Verfügung stellen, damit diese die geplanten und tatsächlich ausgegebenen Portionszahlen notieren können.
3. Den **Eimer** auf den vorgesehenen Platz **positionieren**. Die Waage sicher in der Nähe der Messstation oder in der Küche lagern.
4. **Poster „Tellerrestebaremeter“** in der Nähe der Messstation z.B. an einem mobilen Whiteboard **aufhängen** und Klebepunkte zur Verfügung stellen.

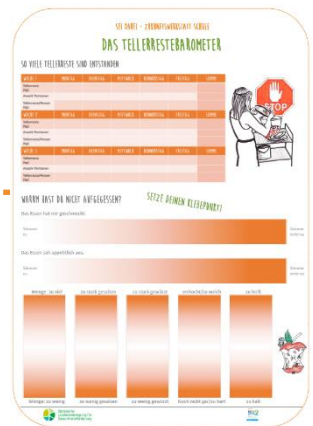


3. DURCHFÜHRUNG DER MESSUNG VON TELLERRESTEN

Material: siehe Messstation aufbauen, Digitalkamera

Anleitung:

1. Während des Aktionszeitraumes (21.09.–09.10.20) werden **alle Tellerreste in einem Eimer gesammelt**. Es empfiehlt sich dies durch Lehrer*innen oder Schüler*innen zu begleiten.
2. Mittles Klebepunkte werden die **Gründe für Tellerreste auf dem Poster „Tellerrestebaremeter“** dokumentiert. Dafür erhält oder nimmt sich jede*r Schüler*in ein Klebepunkt pro zu bewertende Aussage (insgesamt 7). Auch hier empfiehlt sich das Einholen von Feedback durch ältere Schüler*innen oder Lehrer*innen zu begleiten.
3. Nach der Mittagspause wird der **Eimer mit den Tellerreste gewogen** und das Gewicht im Protokoll „Ermittlung von Tellerresten und Portionszahlen“ dokumentiert.
4. Die **Ergebnisse der Messung werden auf das Poster „Tellerrestebaremeter“ übertragen**:
 - Tellerreste in kg: Das Leergewicht des Eimers wird von den ermittelten Tellerresten abgezogen und in kg umgerechnet.
 - Anzahl Portionen: Die tatsächliche Anzahl der ausgegebenen Essen und damit der Essensteilnehmer
 - Tellerreste pro Person in kg: Dividieren Sie Tellerreste in kg durch die Anzahl der Portionen.
5. Dokumentieren Sie das **Ergebnis nach jedem Messtag fotografisch**. Am nächsten Tag wird das Plakat durch weitere Klebepunkte ergänzt, sodass auch andere Gründe für die Entstehung von Tellerresten am Folgetag die Ursache sein können.



4. AUSWERTUNG DER MESSUNG VON TELLERRESTEN / DER MITMACHAKTION

1. Werten Sie die Ergebnisse aus und diskutieren Sie diese mit den Schüler*innen. Mögliche Fragestellungen können sein:
 - Was waren die meist genannten Gründe zur Entstehung von Tellerresten?
 - Was könnten mögliche Lösungsansätze sein?
 - Was haben die Reste gekostet, wenn laut United Against Waist Speiseabfälle mit 2€/kg bewertet werden?
2. Präsentieren Sie die Ergebnisse in der Essens-AG, im Verpflegungsausschuss o.ä. und erarbeiten Sie Maßnahmen und gezielte Lösungsansätze zur Verringerung von Tellerresten.