

10 TIPPS

ZUR REDUZIERUNG VON LEBENSMITTELABFÄLLEN IN DER SCHULCAFETERIA



ENTSPANNUNGSMUSIK

Es gibt Studien, die besagen, dass der Lärmpegel und die Unruhe in einer Schulkantine mit der Menge der dort produzierten Lebensmittelabfälle zusammenhängen. Indem wir in der Cafeteria entspannende und angenehme Musik spielen tragen wir bei zur Verringerung des Gesamtlärmpegels und verhindern Lebensmittelverschwendung.



WECHSEL VOM TABLETT ZUM TELLER

Es gibt wissenschaftliche Studien, die zeigen, dass die Schüler weniger Lebensmittel wegwerfen, wenn sie das Essen auf Tellern statt auf Tablett serviert bekommen. Dies dürfte daran liegen, dass so die Temperatur der Speisen besser gehalten wird, da nicht alle Speisen auf einmal serviert werden. Zudem haben die Schüler so die Möglichkeit, die Menge des zweiten Gangs an Ihren Appetit anzupassen.



MESSUNG DES ABFALLS

Lassen Sie die Kinder die Reste von ihren Tellern in verschiedene durchsichtige Behälter sortieren. Dies hilft ihnen zu verstehen, wie viele Lebensmittel verschwendet wurden.



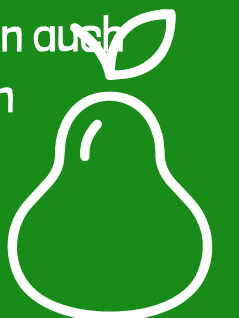
DAS BROT, IN MABEN

Brot sollte nur optional zu den Speisen gegessen werden, denn so wird mehr von der Hauptspeise verzehrt. Das Brot kann für später aufgehoben und dann als Snack gegessen werden, zusammen mit einem Stück Schokolade oder Käse etc.



MIT OBST MACHEN WIR ES IHNEN LEICHT!

Wenn Sie bemerken, dass Kinder ihr Obst nicht aufessen, versuchen Sie ihnen beizubringen, wie sie es schneiden, damit sie dann vielleicht mehr davon essen können. Sie können auch kleinere Stücke anbieten oder lassen die Kinder größere Stücke miteinander teilen.



MITTAGESSEN NACH DEM SPIELEN

Einige Studien zeigen, dass Schüler, nach dem Spielen und Rennen auf dem Pausenhof bzw nachdem sie auf dem Spielplatz waren, ihr Mittagessen Besser aufessen und Weniger Lebensmittelabfälle entstehen.



SCHÖN LANGSAM

Geben Sie den Schülern mehr Zeit für das Mittagessen.



ABWECHSLUNGSREICHE BEILAGEN, DAMIT NICHTS AUF DEM TELLER LIEGEN BLEIBT!

Oft sind es die Beilagen zum Hauptgericht, von denen am meisten übrig bleibt. Eine Möglichkeit, dies zu vermeiden, besteht darin, eine Vielzahl von Beilagen anzubieten: Reis, Salat, Kartoffeln oder gebackenes/ gegrilltes Gemüse, Kartoffelpüree.



DAS KONTROLLTEAM, EIN SCHLÜSSELELEMENT!

Aufsichtspersonen sollten sensibilisiert werden für ihre wichtige Rolle bei der Erziehung der Kinder zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.



WIR SIND UNS BEWUSST, WAS WIR ESSEN

Erinnern Sie die Kinder beim Servieren, daran, sich selbst zu bedienen oder sich nur das servieren zu lassen, was sie glauben, auch essen zu können. Erinnern Sie sie daran, dass sie einen Nachschlag bekommen können, wenn sie noch hungrig sind.



SCHULEN GEGEN
LEBENSMITTEL
VERSCHWENDUNG

#FoodWaste
#EWR2024



espigoladors

Supported by:

