

Zu gut für die Tonne!



Verhindern Sie Foodwaste!

Foodwaste

**Romina Stoffel, Sina Hersche,
Selina Caflisch**

FaGe und FaBe Lernende im 2.
Lehrjahr, Bildungszentrum Ge-
sundheit und Soziales Chur.

Lehrperson: R. Wyss

22.01.2019

Bei unserem Projekt Foodwaste geht es um die Verwendung von Lebensmitteln, nachdem sie abgelaufen sind. Wir haben mit abgelaufenen Lebensmitteln (ausser Milchprodukten) einen Kuchen gebacken. Den Kuchen haben wir an der Schule über Mittag im Gang verteilt. Beim Verteilen des Kuchens haben wir unsere Mitlernenden und Lehrpersonen über unser Projekt informiert und Informationen über Foodwaste und die Haltbarkeit von verschiedenen Lebensmitteln präsentiert.

Sensibilisierungsprojekt

Erreichte Personen: Ca. 200 Personen

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	1
1.1	Ziele	1
2	Hauptteil.....	1
2.1	Informationen zu Foodwaste allgemein	1
2.2	Infos rund um Foodwaste in der Schweiz.....	2
2.3	Tischlein deck dich	3
2.3.1	Umsetzung des Projekts	4
2.3.2	Vorbereitungen	4
2.3.3	Tag des Projektes:	5
3	Schlusswort.....	6
3.1	Fazit	6
4	Literaturverzeichnis.....	8

1 Einleitung

Die ganze ABU-Klasse von uns und unsere Parallelklasse hatten den Auftrag bekommen, ein Projekt rund um das Thema Umwelt und wie wir sie ein wenig verbessern und schonen könnten. Zu Hilfe kamen uns Melanie Graf und Mischa Kaspar und hielten einen spannenden Vortrag über Energie- und Klimawerkstatt und haben uns jede Menge erzählt. Sie haben uns auch verschiedene Themen erklärt, was andere bereits gemacht haben, wie zum Beispiel richtige Mülltrennung, Plastik sparen etc. Dazu haben sie uns die vier Wettbewerbs-Kategorien erklärt, die wir später zu unserem Projekt einteilen mussten. Sie haben uns einen kleinen Prospekt mitgegeben, wo man alles über sein Projekt einschreiben kann, und wo die vier Kategorien nochmals kurz erklärt wurden. Falls wir noch mehr über das Thema Umwelt und die Kategorien wissen wollen, haben sie uns die Internet Seite angegeben, damit wir mehr erfahren können. Der Auftrag war, etwas Gutes für die Umwelt zu machen. Nach langem Studieren haben wir uns entschieden, etwas zum Thema Lebensmittel zu schreiben und zu machen, da wir viel mit Lebensmitteln zu tun haben und wir uns mehr über das Wegwerfen von Lebensmittel informieren wollten. In jeder Woche in der wir an unserem Projekt arbeiten konnten, mussten wir einen Meilenstein schreiben. In diesen Meilensteinen standen unser Projektname, die Gruppenmitglieder, die Kosten für unser Projekt, wie weit wir gekommen sind, was wir bereits alles gemacht haben und wer bei unserem Projekt was übernehmen wird.

1.1 Ziele

Unser Projekt gehört in die Kategorie Sensibilisierung. Ziel dieses Projektes ist es, unsere Mitschüler und Lehrer darauf aufmerksam zu machen, wie viele Tonnen Lebensmittel, welche noch gut wären, weggeworfen werden. Es soll ihnen die Augen öffnen und ihnen bewusst machen, dass so manche abgelaufenen Lebensmittel immer noch gut schmecken. Damit man merkt, dass der Kuchen gleich schmeckt wie mit Lebensmittel, die nicht abgelaufen sind. Ein wichtiges Ziel unseres Projektes war es, mit Plakaten die Haltbarkeit der verschiedenen Lebensmittel aufzuzeigen. Wir wünschten uns, dass unsere Mitstudenten und Lehrer uns eine gute Rückmeldung für unser Projekt geben würden und wir hofften, dass sie etwas mehr über Foodwaste erfahren würden und dieses Wissen im Alltag und im Berufsleben einbringen können.

2 Hauptteil

2.1 Informationen zu Foodwaste allgemein

Wie kamen wir auf unser Projekt? Als wir die Aufgabe bekamen, in einem Team ein Projekt zu planen, war uns direkt klar, dass wir drei dies zusammen erarbeiten wollen. Wir suchten ein für uns alle passendes Thema aus. Ziemlich schnell kamen wir aufs Thema Ernährung. Zuerst hatten wir die Idee, ein Projekt in einem Lebensmittelgeschäft zu machen. Was genau stand aber noch in

den Sternen. Herr Kaspar, der uns einiges über solche Projekte erzählte, half uns auf die gute Idee etwas über die Lebensmittelverschwendung zu machen. Wir griffen das Thema Foodwaste (Lebensmittelverschwendung) auf. Mit unseren verschiedenen Ideen und Vorstellungen entstand also unser Projekt.

2.2 Infos rund um Foodwaste in der Schweiz

Foodwaste betrifft Lebensmittel, die auf dem Weg von der Landwirtschaft bis zur Produktion verloren gehen und weggeworfen werden. Es werden jedes Jahr rund ein Drittel aller Lebensmittel in der Schweiz weggeworfen. Pro Person sind das dann 320g pro Tag, (foodwaste.ch, 2014). Natürlich wirft nicht jede Person gleich viele Lebensmittel weg. Wenn man bedenkt, wie viel Produktionskosten dafür entstehen und wie viele Menschen sich davon ernähren könnten, ist es schockierend. Wir könnten es uns auch so vorstellen: 140`000 Lastwagen gefüllt mit Lebensmitteln werden einfach so pro Jahr weggeworfen. All die Lebensmittel gehen aus verschiedenen Gründen verloren: Zum Beispiel aussortierte und unförmige Früchte, Überproduktion, Transportverlust, zu grosse Portionen, abgelaufene Produkte, Tellerreste, der letzte Schluck in der Flasche und weggeworfene Essensreste. Wichtig ist, dass nicht essbare Teile von Lebensmitteln kein Foodwaste ist. (foodwaste.ch, 2014)

Aber wo entsteht Foodwaste eigentlich genau? Wir haben eine gute Antwort dafür gefunden. Landwirtschaft 13%, Verarbeitung 30%, Grosshandel 2%, Gastronomie 5%, Detailhandel 5% und Haushalte bis zu 45%, (foodwaste.ch, 2014). Überrascht hat uns, dass in der Gastronomie und im Detailhandel „nur“ 5% weggeworfen werden. Hingegen in unseren privaten Haushalten sind es 45%, diese Zahl finden wir unglaublich hoch. Wir konnten es uns gar nicht vorstellen, da man die grossen Mengen in den Lebensmittelläden sieht, die weggeworfen werden. Zu Hause bei uns nimmt man die Mengen gar nicht so sehr wahr.

Vor allem viel Frischgemüse wird weggeworfen, da es einfach nicht sehr lange frisch bleibt. Auch 17% der Fleischprodukte gehen leider pro Jahr verloren. (foodwaste.ch, 2014) Dies findet Romina als Vegetarierin sehr schrecklich, da die Tiere für den Verzehr getötet werden, man das Fleisch dann aber nicht schätzt und einfach wegwirft. Sina und Selina finden es auch schrecklich, auch wenn sie nicht Vegetarierinnen sind.

Aber wieso werden Lebensmittel eigentlich weggeworfen? Ganz einfach, wir Schweizer können es uns leisten. Während wir nur 7% unseres Haushaltseinkommens für Lebensmittel ausgeben, geben die Menschen in Kamerun 45% ihres Haushaltseinkommens aus. Wir in der Schweiz haben grosse Ansprüche an das Aussehen und die Qualität von Lebensmitteln. Ausserdem gehen viele Lebensmittel durch Fehlverhalten und fehlende Wertschätzen von uns Menschen kaputt. Die schwankenden Ernteerträge spielen dabei auch eine grosse Rolle, (foodwaste.ch, 2014). Wenn es eine gute Saison war, können die Lebensmittel auch geerntet werden. Wenn es jedoch zum Beispiel eine Raupenplage gibt, geht eine grosse Menge der Ernte verloren und man kann die Ernte

nicht mehr gebrauchen. In Bezug auf die Ernte ist es leider auch so, dass Erträge vernichtet werden, wenn das Aussehen nicht stimmt oder auch der Preis zu tief ist, dann lohnt sich die Ernte nicht und die Produkte werden untergepflügt.

An Foodwaste kann jeder von uns etwas ändern. Indem wir Einkaufslisten schreiben und uns daran halten, uns auf unsere Sinne verlassen und nicht zu grosse Portionen kochen. Produkte im Kühlschrank richtig zu lagern bewirkt auch schon viel. Die Lebensmittel sind dadurch länger haltbar und verderben nicht so schnell. (foodwaste.ch, 2014)

Natürlich hat auch Foodwaste Folgen für unsere Umwelt. Es führt zu unnötiger Landnutzung, da die Lebensmittelmenge, welche produziert und dann weggeworfen werden, ist so gross wie der Kanton Zürich. Die steigende Nachfrage erhöht die Preise der Grundnahrungsmittel. Auch zum Klimawandel trägt Foodwaste bei. Da es die gleiche Menge CO₂-Emissionen der Produktion von Lebensmittel, die danach verloren gehen, verbraucht. Dies entspricht etwa 36% aller Autos in der Schweiz. Vor allem die Wasserverschwendung, die durch die Produktion verbraucht wird, ist hoch. Es entspricht einem Verlust von 600 Litern Wasser pro Person und Tag. Wir verschwenden dadurch unser Geld, weil jeder Haushalt im Durchschnitt 1000.- für Lebensmittel, die im Jahr nicht gegessen werden, ausgibt. Auch vergessen wir oft, dass immer noch 1 Milliarden Menschen an Hunger leiden und zu wenig Nahrungsmittel zur Verfügung haben. (foodwaste.ch, 2014)

2.3 Tischlein deck dich

Im Internet fanden wir eine gute Organisation, die sich gegen Foodwaste, auch in unserer Region. «Tischlein deck dich rettet Lebensmittel vor der Vernichtung und verteilt sie armutsbetroffenen Menschen in der ganzen Schweiz. Pro Woche erreichen wir an unseren 129 Abgabestellen rund 18'400 Menschen in Not. Damit leisten wir einen sozial sinnvollen und ökologisch nachhaltigen Beitrag zum respektvollen Umgang mit Lebensmitteln. Der Verein Tischlein deck dich ist eine Initiative aus der Wirtschaft. Getragen von Vernunft, Professionalität und Engagement. (Tischlein deck dich, 2019)

Das Tischlein deck dich wird in verschiedene Regionen in der Schweiz durchgeführt, dazu gehören Graubünden, die Ostschweiz, im Mittelland, die Zentralschweiz, die Zentralwestschweiz und die italienische Schweiz. Das Tischlein deck dich wird von Stiftungen, der Kirche, von Unternehmen, Vereinen, der Behörde, Lotteriefonds und Privaten unterstützt. Die Hauptpartner sind Coop, Migros, Prodega/ Growa und die Winterhilfe. Sie arbeiten mit den regionalen sozialen Diensten zusammen. Wer Lebensmittel von Tischlein deck dich beziehen darf, benötigt eine Tischlein deck dich Bezugskarte. Diese Karte wird von den zuständigen Sozialfachstellen ausgegeben. Vorher werden die Personen über ihren finanziellen Umständen überprüft, damit kein Betrug entsteht. Es wird nur an Bedürftige verteilt. Die Bezugskarte ist für maximal ein Kalenderjahr und nur für eine bestimmte Abgabestelle gültig. Die Abgabestelle hat einmal pro Woche während einer Stunde geöffnet. (Tischlein deck dich, 2019)

«Tischlein deck dich kauft keine Produkte, sondern verteilt, was an Produktespenden gesammelt werden konnte. Daher müssen wir teilweise unsere Bezugskartenzuteilung aus Kapazitätsgründen limitieren. Das Angebot ersetzt also keinen Wocheneinkauf, hilft aber, das knappe Haushaltsbudget zu entlasten.» (Tischlein deck dich, 2019)

Wenn man bei einem Einkauf bei Tischlein deck dich erledigen möchte muss man verschiedene Punkte beachten. Das Wichtigste dabei ist, dass jedes Mal die Bezugskarte vorgewiesen werden muss und man 1.- bezahlen muss. Es muss jedes Mal eine Tragtasche und eine Kühltasche für die Frisch- und Tiefkühlprodukte mitgebracht werden, da die Ware sonst nicht mitgegeben werden kann. Pro Haushalt gibt es nur eine Bezugskarte und sie berechtigt zu einem Bezug pro Woche. Bei Nichteinhalten der Regeln kann die Bezugskarte entzogen werden.

Bei Tischlein deck dich handeln sich die Lebensmittel ausschliesslich um gespendete Produkte, darum ist die Menge und das Sortiment sehr unterschiedlich vorhanden. Die vorhandenen Lebensmittel werden nach der Grösse des Haushaltes ausgeteilt. Durch ein Zufallsprinzip wird die Reihenfolge bestimmt. Es muss daher mit einer Wartezeit gerechnet werden. Alle Mitarbeiter arbeiten freiwillig, in ihrer Freizeit und ohne Lohn.

In allen Caritas-Märkten ist die Bezugskarte ebenso gültig.

2.3.1 Umsetzung des Projekts

Da viele Leute gar nicht wissen, was Foodwaste genau ist, wie man es mindern kann oder welche Folgen es hat, kamen wir auf eine Idee. Wir könnten doch aus abgelaufenen Lebensmitteln zwei Kuchen backen und diese in der Schule verteilen. Dies haben wir dann auch am 9.1.2019 in der Mittagspause beim Hintereingang gemacht.

2.3.2 Vorbereitungen

Um unser Projekt überhaupt umsetzen zu können, mussten wir einige Personen um Erlaubnis bitten. Unsere ABU-Lehrerinnen Frau Wyss und Frau Baric, bei der Bereichsleitung der FaGe Frau Gaudenz und FaBe-Bereichsleiter Herr Schleuning, fragten wir. Das OK von Herrn Schmid, dem Hausabwart, brauchten wir auch noch für einen Tisch, jedoch war dieser nicht erreichbar. Also musste es auch ohne sein Einverständnis gehen. So fuhren wir fort mit unserer Planung. Die Fragen von wo wir die Lebensmittel herbekommen, war schnell geklärt. Da die Mutter von Selina in einem Lebensmittelgeschäft arbeitet, nimmt sie regelmässig abgelaufene Lebensmittel nach Hause, die wir für den Kuchen brauchen konnten.

Sina kreierte uns ein tolles Logo, das es auf den Punkt bringt. Selina stellte sich als Bäckerin zur Verfügung. Am Abend vor dem 09.01.2019 backte sie zwei Kuchen, jedoch waren Eier, Milch und

Butter nicht abgelaufen. Diese Lebensmittel sind zu gefährlich, da sie schneller schlecht werden und dann die Leute krank werden könnten. Ein zu grosses Risiko für uns.

Romina hatte sich in dieser Zeit im Internet über Foodwaste in der Schweiz und über die Haltbarkeit verschiedener Lebensmittel informiert. Die wichtigsten Informationen schrieb sie heraus und fasste sie zusammen. Ausserdem fand sie in ihrer Kinderkrippe ein Bild von einem Kühlschrank, auf dem zu sehen ist, wo man welche Lebensmittel am besten einsortiert.

2.2.3 Tag des Projektes:

Kurz vor der Umsetzung schrieben wir die zwei Plakate in unserer Freilektion. Darauf kamen die Infos über Foodwaste, die Romina am vorigen Abend schon herausgesucht hatte. Auf das erste Plakat schrieb Romina allgemeine Informationen über Foodwaste in der Schweiz. Auf das zweite Plakat schrieb Selina Hinweise, wie lange verschiedene Lebensmittel nach dem Ablaufdatum haltbar sind. Sina kümmerte sich noch um den letzten Schliff des Logos, kaufte noch schnell Pappteller und es konnte los gehen.

Wir bereiteten alles vor, hängten die Plakate auf, schnitten den Kuchen an, hängten das Logo- und das Kühlschrankbild auf und machten uns aufmerksam. Wir lockten die Schüler und Lehrer mit dem Kuchen an unseren Infotisch heran. Schnell kamen unsere Mitschüler von der Klasse hinzu und sie waren begeistert. Aber auch fremde Personen kamen auf uns zu und wollten wissen, was hier los ist. Wir erzählten ihnen, was unser Kuchen enthält und tauschten uns untereinander über Foodwaste aus. Der Schwerpunkt unseres Projektes war, dass noch gute Lebensmittel in den Schweizer Haushalten am meisten weggeworfen wird (nicht etwa die Industrie oder Geschäfte). Mit dem schmackhaften Kuchen wurde den Testern klar, dass man die im Kuchen enthaltenen Lebensmittel gar nicht als abgelaufen wahrnimmt. Wir bekamen ganz verschiedene Reaktionen, die meisten positiv. Eine Person gab uns sogar Geld für ein Stück Kuchen, natürlich verlangten wir kein Geld, sie wollte jedoch etwas beisteuern. Wir merkten dann auch selber, dass Pappteller nicht die beste Wahl ist, um ein Umwelt Thema vorzustellen. Als Ersatz hätten wir Glasteller nehmen können oder auch gar keine. Einige hatten etwas Angst, den Kuchen zu essen, da sie es sich gar nicht vorstellen konnten. Viele waren geschockt, wie viel die Schweiz an Lebensmitteln wegwirft. Sie waren auch der Meinung, dass wir unser Verhalten gegenüber Essen unbedingt ändern müssen.

Als die letzten Stücke des Kuchens aufgegessen waren, räumten wir unser Zeug zusammen und putzten den Boden und den Tisch sauber. Unser Mittagessen blieb dabei leider auf der Strecke, jedoch durften wir dann kurz während dem ABU-Unterricht etwas essen gehen.

Unsere Meinung ist es, dass viele Lebensmittel länger brauchbar sind, als das Ablaufdatum vorgibt. Im Prinzip handelt es sich beim angegebenen Datum um die Garantie des Produzenten, dass es haltbar ist. Daneben gibt es noch das Verkaufsdatum, das sich jeweils auf der Verpackung befinden muss. Wir finden, dass man den Unterschied zu abgelaufenem Lebensmittel nicht spürt, wenn sie zum Beispiel nicht lange verfallen sind. Wir finden es sehr schade, dass es so viele Haushalte gibt, die alles, was verfallen ist, einfach wegwerfen. Mit diesen Lebensmitteln könnte man noch etwas kochen oder backen und es würde trotzdem noch schmecken. Klar, wenn es schimmelt, würden wir es auch nicht mehr essen. Bei Gemüse, Milchprodukten und Fleisch sollte man darauf achten, dass man auf das Ablaufdatum schaut, eventuell genauer hinschaut und daran riecht. Das Essen was vom vorherigen Tagen zu viel war, könnte man bei der nächsten Mahlzeit verwertet werden oder man macht ein Mittag nur Reste zu essen.

3 Schlusswort

Wir konnten Schüler und Lehrer anlocken, damit sie unseren Kuchen kosten würden. Einer der Lehrer fragte ob, man für diesen Kuchen bezahlen müsse und eine Mitschülerin fragte, ob er auch gut sei.

Es gab nur sehr wenige, die den Kuchen mit abgelaufenem Lebensmittel nicht kosten wollten, da sie keine abgelaufenen Lebensmittel essen würden. Viele gaben ein sehr gutes Feedback zum Kuchen und sagten, dass man den Unterschied gar nicht merke. Einige kamen nur, um ein Stück Kuchen zu essen, da mussten wir sie immer wieder auffordern, unsere Plakate auch zu lesen und uns kurz zuzuhören. Zum Schluss war der ganze Kuchen mit guter Rückmeldung aufgegessen.

3.1 Fazit

Wir hoffen, dass wir unsere Mitstudenten und Lehrer überzeugen konnten, dass sie die abgelaufenen Lebensmittel nicht direkt in die Mülltonne werfen, sondern noch einmal überlegen, ob man dieses Lebensmittel noch essen kann, wie zum Beispiel Mehl, Zucker, etc. Mit unseren Plakaten hoffen wir, dass sie noch etwas dazu lernen konnten und der Kuchen unseren Mitstudenten und Lehrern geschmeckt hat. Für uns war es sehr wichtig, die Informationen, die wir gesammelt haben und die Recherche, die wir durchgeführt haben, unseren Mitstudenten und Lehrern weiterzugeben, da man immer etwas dazu lernen kann. Mit unserem Kuchen konnten wir viele Mitstudenten und Lehrer überzeugen, dass Lebensmittel, die abgelaufen sind, noch schmecken. Mit unserer Recherche konnten auch wir mehr über Foodwaste herausfinden, was wir sehr spannend fanden. Wir wussten vor unserer Recherche fast nichts über Foodwaste, wie zum Beispiel die Haltbarkeit aller Lebensmittel und dass nicht die Lebensmittelgeschäfte die meisten Lebensmittel wegwerfen, sondern die

Haushalte, was uns sehr überraschte. Wir dachten alle drei, dass die grossen Lebensmittelgeschäfte wie Coop und Migros die meisten abgelaufene Produkte wegwerfen, da sie so viele Lebensmittel haben. Aber durch unser Projekt wissen wir jetzt, dass die meisten Produkte im Haushalt weggeschmissen werden, da viele Leute sehr viel einkaufen, zum Beispiel bei Aktionen. Diese unnötig gekauften Lebensmittel, werden in den Kellern und Vorratskammern gelagert und wenn sie dann abgelaufen sind, werden sie weggeworfen.

Was uns sehr gefreut hat, war, dass wir sehr viele gute Rückmeldungen zu unseren Kuchen und unserem Logo bekommen haben. Unsere ABU-Lehrerin hat uns gesagt, dass unsere Projektidee eine gute Idee war, das hat uns auch sehr gefallen. Was uns nicht so gut gefallen hat war, dass ein paar nur unseren Kuchen assen und in der Cafeteria erzählt haben, dass sie gezwungen wurden, unsere Plakate anzuschauen und dass sie uns noch zuhören mussten. Dabei ging es uns nur darum, ihnen mehr Informationen über Foodwaste zu geben. Dies fanden wir sehr schade, da wir uns sehr viel Mühe gegeben haben. Uns hat diese Arbeit sehr viel Spass gemacht und sind mit der Wahl des Themas sehr zufrieden und würden es noch einmal nehmen.

4 Literaturverzeichnis

foodwaste.ch. (2014). Foodwaste. Aufgerufen am 16. Januar 2019 unter
<http://www.foodwaste.ch/was-ist-food-waste/>

Tischlein deck dich. (2019). Tischlein deck dich. Aufgerufen am 16. Januar unter
<http://www.tischlein.ch/>