



# Stop the Waste

MY CLIMATE PROJEKTARBEIT

ZOE ABELN, JULIA SPRORIS, MICHÉLLE BACHER

## Inhalt

1. Einleitung .....	2
2. Umfang des Projektes .....	2
3. Organisation: .....	<b>Fehler! Textmarke nicht definiert.</b>
3.1 Offene Fragen/Punkte:.....	3
4. Gespräch mit Herr Muggli.....	4
5. Webseite.....	4
6. Flyer.....	5
7. Besuch beim Café Auer und Co .....	5
8. Rückblicke .....	6
8.1 Ein kleiner Rückblick – Julia .....	6
8.2 Ein kleiner Rückblick - Michéle .....	7
8.3 Ein kleiner Rückblick - Zoe .....	7
9. Events.....	8
9.1 Event Rückblick 04.09.17 .....	8
9.2 Event Rückblick 23.10.2017 .....	10
10. Fazit des Projektes Stop The Waste .....	11
Literaturverzeichnis .....	11

## 1. Einleitung

Stop the Waste – dies ist unser Motto zum MyClimate Wettbewerb 2018. Heutzutage leben wir in einer Konsumgesellschaft, welche grosse Teile von den erwirtschafteten Lebensmitteln wieder weg wirft. Seien es «Krumme Rüebli» oder der nicht perfekte Salat, der von den Bauern nicht weiterverkauft werden kann oder einfach unser Konsumverhalten, wie das Entsorgen von fast 50% unserer Lebensmittel. Rund 260 kg Lebensmittel landen jährlich pro Kopf im Müll. Wir kaufen ein, ohne zu überlegen, jagen Schnäppchen hinter her, die viel zu viel sind und haben zudem das gültige Frischedatum, dass uns Eier und Fleisch ohne es genau anzuschauen, wegwerfen lässt – Food Waste entsteht überall! Um genaue Informationen zum Frischedatum und zur Haltbarkeit zu erhalten, wenden wir uns an einen Lebensmitteltechnologe der ETHZ.

Nun ist es an uns, vor allem an den jungen Menschen, dies für heute und morgen zu ändern. Viele Menschen auf dieser Welt bauen unser Gemüse an, hungern und wir werfen alles wieder weg. Jedoch ist es nicht unsere Idee die Schuldigen zu suchen, denn wir sind alle schuldig. Uns geht es darum, die Welt, sei es auch nur für einen Tag, eine Stunde oder eine Minute, zu verbessern.

Deswegen möchten wir in der TBZ eine Reihe von Events durchführen, wozu wir alle, die die TBZ besuchen, dazu einladen. An diesen Anlässen geht es darum zu teilen. Wir sammeln Lebensmittel die nicht der verdrehten «Perfektion» entsprechen und möchten diese mit allen unseren Mitschülern teilen. Zudem freuen wir uns über jeden, der Lebensmittel besitzt, die er nicht braucht, mitzubringen. Der ganze Event soll für alle gratis sein und es soll eine Atmosphäre des bewussten Konsums herrschen. Um den Event attraktiver zu gestalten, laden wir zu Kaffee und Kuchen ein. Der Kuchen wird von uns aus gesammelten Lebensmitteln gebacken, welche sonst im Müll gelandet wären. Dazu werden wir eine Kasse zur freiwilligen Spende stellen. Die Spenden sollen unsere Kosten decken und der Überschuss wird der Caritas gespendet.

## 2. Umfang des Projektes

Um auf unser Projekt aufmerksam zu machen, erstellten wir eine Webseite mit allen Informationen zu den Events. Um auch die Lehrer darauf aufmerksam zu machen, möchten wir Vorträge zu unserem Projekt halten. Flyer druckten wir auf voll recyceltem Papier, um die Umwelt zu schonen. Diese verteilten wir dann. Die Kuchen wurden aus „Food Waste“ Produkten von uns gebacken. Um so viele Lebensmittel wie möglich zu erhalten, fragten wir in Firmen, bei uns in der Mensa und Freunde und Bekannte, ob sie uns etwas für den Event geben könnten.

Alles an Lebensmitteln, welche wir nicht teilen konnten, geben an die Pfarrer Siebert Stiftung weiter. Damit möchten wir verhindern, dass die gesammelten Lebensmittel die vorrätig sind, nicht verloren gehen und wir können mehr Menschen helfen, indem wir die Sonnenstube von Pfarrer Siebert noch mit einbeziehen. Des Weiteren möchten wir uns mit dem Café Auer & Co. in Verbindung setzen. Auer & Co. hat bereits einen «foodsharing» Kühlschrank und wir hofften auf regen Austausch, gegenseitige Hilfe und gute Tipps und Tricks.

### 3. Ressourcenplanung:

Projektplanung			
	Zoe Abeln	Michéle Bacher	Julia Sporis
29.05.2017	Vortrag	Projektbeschrieb	Website
12.06.2017	Vortrag halten	Vortrag halten	Vortrag halten/website
19.06.2017	Flyer verteilen	Flyer verteilen	Flyer verteilen
26.06.2017	Buch vorbereiten	Buffer	Co2 Berechnung
03.07.2017	Buffer	Beschaffung Lebensmittel	Buffer
10.07.2017	Event	Event	Event

#### 3.1 offene Fragen/Punkte:

Flyer: Wie teuer werden diese und wer übernimmt die Kosten? (Kostendeckung evtl. durch Spendenkasse)

Die Flyer werden insgesamt 120 Franken kosten. Diese Kosten werden wir durch die Mitarbeiter der Gruppe aufteilen.

Website: Die URL wird 15.- Fr. kosten, wer übernimmt dies?

Das benötigte Geld (15Fr.) werden wir aus der Spendenkasse nehmen. Falls dieser Betrag nicht gedeckt werden kann, werden wir den fehlenden Betrag untereinander aufteilen.

Raum: Dürfen wir diese zwei Tage einen Raum für unser Projekt jeweils über Mittag gebrauchen?

Nach dem Gespräch mit Herr Muggli und Casimir Schmid wissen wir nun, dass wir den Raum in der Mittagspause jeweils benützen dürfen.

Lebensmittel: Können wir genügend Firmen/Läden animieren uns zu helfen? Können wir eine richtige Kühlmöglichkeit organisieren?

Wir sind bei einigen Firmen vorbei gegangen, doch die meisten waren nicht bereit oder durften uns keine Lebensmittel abgeben. Das meiste konnten wir über Freunde, Familie und Nachbarn sammeln.

## 4. Gespräch mit Herr Muggli (Schulleiter der TBZ)

Da wir für die optimale Umsetzung der Events einen Raum brauchten, haben wir zu dritt mit Herr Muggli das Gespräch gesucht. Als wir anfangen, das Projekt zu erläutern, holte er noch schnell den Leiter der Grünen Schule - Casimir Schmid zu dem Gespräch herein. Es wurden alle gestellten Fragen geklärt und am Ende erhielten wir auch die Bewilligung für den Raum und somit die Unterstützung, welche wir von der TBZ aus brauchten. Es kamen auch ein paar Tipps mit, wie zum Beispiel, dass wir noch schnell mit Riccardo Granzotto den Leiter der Mensa sprechen und ihn darauf hinweisen, an welchen Daten wir diese Events durchführen würden.

## 5. Webseite

Um unseren Anlässen mehr Aufmerksamkeit zu verschaffen, haben wir zusammen eine Webseite erstellt. Diese Webseite soll vor allem zur Informationsbeschaffung dienen. Es soll aufzeigen, wie man am besten Foodwaste verhindern kann und soll tolle Rezepte beinhalten aber auch aufzeigen wie viel Energie mit dem Wegwerfen von Lebensmitteln verloren geht. Zudem möchten wir auf dieser Webseite einen Blog erstellen, der unsere Erfahrungen und Erfolge aufzeichnen soll. Jeder soll zu unserem Projekt Zugang und die Möglichkeit haben, sich mit diesem Thema zu auseinandersetzen.

Die Website hatten wir mit html, css und php selber geschrieben. Wir haben alles von Grund aus selber gemacht. Unsere Domain hatten wir für 15.- bei Hostpoint gekauft. Leider gab es Probleme beim aufspielen der Seite, darum konnten wir es nicht mehr realisieren.

**Stop the Waste - Machen Sie mit!**

Home   Helfen Sie mit   Unsere Sponsoren   Wo und Wann

**Warum es Sinn macht, mit Hilfe von Lebensmittel Einsparung unserem Planeten zu Helfen**

Rund ein Drittel unserer Lebensmittel, landet in der Schweiz wieder im Müll. Ist dies nicht ein erschreckend hoher Anteil? Bedenkt man, wie viel Geld gespart werden könnte, wenn man in diesem Prozess Wege finden würde, diesen hohen Anteil zu minimieren, macht es für uns alle Sinn, beim Einkauf genauer zu Planen oder auch Mal ein "Krummes Rüebli" in die Suppe zu werfen. Auf dieser Website versuchen wir, im Kleinen Grosses zu bewirken. Wir versuchen selbst, wie auch andere Menschen zum Nachdenken anzuregen. Denn hier geht es um uns alle, um unseren Planeten, dem wir damit keinen Gefallen tun.

Unter Details sehen Sie eine Tabelle über den Co2 Ausstoss von Lebensmitteln im Vergleich.

Lebensmittel	Co2 Ausstoss	Mögliche Kilometer Auto*
Rindfleisch	bis 35kg Co <sup>2</sup> per Kilogramm Rindfleisch.	ca. 100km fahren
Lachs	Platzhalter	Platzhalter
Milch	Platzhalter	Platzhalter
10 Eier	Platzhalter	Platzhalter
Blattsalat	Platzhalter	Platzhalter
Mehl	Platzhalter	Platzhalter
Karotten	Platzhalter	Platzhalter

\*Für die Berechnung wurde ein Mittelgrosses Auto mit einem Durchschnittsverbrauch von 8l/100km genommen.

Technische Berufsschule Zürich  
Ausstellungsstrasse 70  
8001 Zürich

Ein Projekt von:  
Michelle Bacher, AP16d  
Zoe Abeln, AP16a  
Julia Sporis, AP16d

Kontaktiere uns!

(Quelle: stop-the-waste.ch)

## 6. Flyer

Um auf unser Projekt aufmerksam zu machen, hatten wir jeweils Flyer erstellt. Zuerst sind wir zusammengesessen und haben besprochen, was für Informationen wir darauf abbilden wollten. Wir sind darauf gekommen, dass wir allgemein über Foodwaste etwas schreiben möchten und natürlich die Daten und unsere Website vermerken.

Wir haben jeweils zwei Flyer erstellt. Einen, welcher an der Schule verteilt wurde und einen anderen, den wir unseren Sponsoren gaben.

Auf dem Sponsorenflyer hatten wir Richtlinien und diverse Angaben zur Abgabe angegeben.

Die Flyer konnte Michelle für 120.- bei einer guten Freundin drucken lassen.

## 7. Besuch beim Café Auer und Co

Ziemlich am Anfang des Projekts statteten wir dem Café einen kleinen Besuch ab. Dort fragten wir nach den Kontaktdaten der Organisatorin des Foodsharing, welche dort im Innenhof auch ein «fridge sharing» hatten. Diese erhielten wir auch von einer Mitarbeiterin.

An dem Nachmittag, an dem wir dort vorbeischaute, hatte es leider keine Esswaren dort und es war auch niemand in der Nähe, der sich damit auseinandersetzte. Bei dem Kühlschrank standen auch viele Regeln, welche wir teilweise für unsere Events übernehmen möchten und andere leicht abgeändert beachten möchten.

## 8. Rückblicke

### 8.1 Ein kleiner Rückblick – Julia

Dieses Projekt war und ist eine sehr spannende Aufgabe. Ich hatte noch nie an einem offiziellen Wettbewerb mitgewirkt und finde es umso besser, dass es um ein Thema geht, das uns alle betrifft und interessieren sollte. Mit dem Thema Food Waste haben wir uns ein sehr grosses Gebiet ausgesucht aber trotzdem denke ich, dass wir alle begeistert dabei waren. Selbst zu Hause versuche ich Food Waste so gering wie möglich zu halten.

#### **Planung**

Die Planung war sehr schwer, da lange unklar war, wie und wann die Events stattfinden sollten. Wir mussten unsere Termine und Planung mehrfach ändern, kamen aber zu Schluss zu einem soliden Ergebnis.

#### **Organisation**

Es war extrem viele Dinge bei der Planung und Organisation zu bedenken. Vor allem im Bereich Sicherheit, da wir Lebensmittelvergiftungen in jedem Fall verhindern wollen. Dies wäre ein absolutes No-Go. Zudem mussten wir viele Informationen, aus verschiedenen Bereichen zusammenstellen und auch mit der TBZ eine Vereinbarung finden, um die Events durchzuführen. Mit der Webseite, die immer noch in Arbeit ist und die Flyer, die möglichst ökologisch gedruckt werden sollten, war dies eine ganze Menge Arbeit.

#### **Zeit**

Zum Glück konnten wir vereinbaren, unsere Events trotz der wenigen Zeit umzusetzen. mittlerweile liegt uns dieses Projekt persönlich am Herzen und wir sind sehr glücklich, dass diese Events stattfinden werden. Trotz jeder Menge Arbeit sehen wir das Ziel vor Augen und sind gespannt, ob wir wirklich etwas bewirken können!

#### **Ziele**

Wir arbeiten weiterhin an unseren Zielen! Wegen der Grösse des Projektes, werden wir noch Monate daran arbeiten bis wir zum finalen Abschluss kommen. Diese Zeit werden wir weiterhin dokumentieren und zum Schluss alles auf MyClimate hochladen!

## 8.2 Ein kleiner Rückblick - Michéle

Ich durfte zusammen mit Zoe und Julia am MyClimate Projekt arbeiten. In unserem Projekt geht es um Foodwaste und wie man diesen einschränken kann. Wir werden dann berechnen, wieviel Energie wir durch Foodsharing einsparen konnten. Wir planen Foodsharing Events, in denen Lebensmittel, die nicht mehr verbraucht werden können oder nicht mehr verkauft werden geteilt werden. So können wir die Lebensmittel vor dem Verbrennen retten und der Natur etwas Gutes tun.

### **Planung:**

Wir haben uns einen grundsätzlichen Plan geschrieben, wann wir was erledigt haben wollen. Diesem konnten wir sehr gut folgen, nur die Eventdaten wurden immer wieder verschoben.

### **Organisation:**

Wir haben alles Wichtige bis jetzt organisiert. Für den Raum waren wir auch bei der Schulleitung. Jetzt müssen wir nur noch die Lebensmittel organisieren. Für das fragen wir Bauern und Firmen an, aber auch in unserem Freundeskreis.

### **Zeit:**

Mit der Zeit sind wir gut zurechtgekommen, nur halt der verkürzte Abgabetermin ist uns dazwischengekommen. Wir konnten dies aber mit Frau Baeriswyl anschauen und so unser Projekt doch noch durchziehen.

### **Ziel:**

Die Ziele, die wir bis zu den Sommerferien erreichen wollten, konnten wir super umsetzen.

Ich bin zufrieden mit dem, was wir erreicht haben. Vor allem bin ich froh, dass wir dank Frau Baeriswyl unser Projekt doch noch umsetzen dürfen. Dieses Projekt liegt mir sehr am Herzen und ich hoffe, dass alles so gut weiterläuft wie bisher!

## 8.3 Ein kleiner Rückblick - Zoe

Bei unserem Projekt war schon von Anfang an klar, dass wir viel Zeit dafür investieren mussten. Dies war aber auch kein Problem, da uns das Thema wirklich interessiert und wir auch eine Verbesserung für die Umwelt wollen.

### **Planung, Umsetzung**

Die Umsetzung unseres Projekts unterscheidet sich ein bisschen von der Planung. Dies ist, weil der Abgabetermin der Dokumentation sich etwas nach vorne geschoben hat. Auch haben sich die Daten der Events verschoben. Deshalb haben wir die Events noch nicht umgesetzt, sie werden jedoch nach den Sommerferien stattfinden.

### **Ziele**

Bis zum jetzigen Zeitpunkt haben wir alle geplanten Ziele erreicht. Da das Projekt aber noch viel Arbeit braucht, werden wir noch länger daran arbeiten. Dazu gehört vor allem noch die Events durchzuführen und auch den Fortschritt weiterhin zu dokumentieren und am Ende auf die MyClimate Seite laden.

Ich werde auch weiterhin so motiviert an dem Projekt arbeiten, denn es bedeutet mir wirklich viel, Personen vor allem mit der Wegwerfmentalität das Thema Foodwaste etwas klarer zu machen und somit auch das Bewusstsein zu geben und die Umweltfreundlichkeit zu fördern.



## 9. Events

### 9.1 Event Rückblick 04.09.17

Schon vor dem Montag fingen wir mit den Vorbereitungen für den Event an. Dies beinhaltete das Organisieren von Lebensmitteln, welche ansonsten im Eimer gelandet wären. Stattdessen haben wir diese alle zusammengetragen und damit leckere Backwaren zubereitet. Mit diesen bauten wir einen kleinen Stand auf, in dem wir eine Präsentation laufen liessen und die Besucher somit über Food Waste allgemein, sowie auch über die Folgen davon informierten. Dazu gab es feine Köstlichkeiten, um sie so auch davon zu überzeugen, dass die «schlechten» Lebensmittel noch zu etwas sehr Gutem gemacht werden können und trotz nahem Ablaufdatum geniessbar sind.



(Quelle: Michelle Bacher)



(Quelle: Zoe Abeln)

An dem Event sind rund 150 Leute vorbeigekommen und der Rektor der TBZ kam auch vorbei.



(Quelle: Zoe Abeln)



(Quelle: Marlene Baeriswyl)

Die restlichen Lebensmittel warfen wir natürlich nicht in den Eimer, sondern gaben diese an Pfarrer Sieber in der Sunnestube ab. Wir bekamen von dort auch noch die Visitenkarte, damit wir sie bei den nächsten 2 Events schnell und einfach kontaktieren können und so die Leckereien sicher gegessen werden.



(Quelle: Julia Sporis)

Von den Besuchern sind sehr viele positive Rückmeldungen gekommen. Es gab auch spannende Gespräche zwischen uns und den Interessierten. Auch war die Unterstützung für das nächste Mal gross, indem sie uns Komplimente machten und die Spende Kasse gut gefüllt haben.

Verbesserungen für das nächste Mal:

- Mehr Klassen persönlich besuchen, um den Eindruck noch etwas zu verstärken und die Nachricht weiter zu verbreiten. -> auch bei den Automobilfachleuten und Optikern vorbeigehen.
- Rezepte und Tipps aufschreiben, welche bei dem Gebrauch von Nahrungsmitteln die Verschwendung verkleinern. -> damit klarmachen, dass z.B. trockenes Brot noch essbar ist.

## 9.2 Event Rückblick 23.10.2017

Wie das letzte Mal, fingen wir schon am morgen früh an, den Event vorzubereiten. Die meiste Zeit investierten wir jedoch am Wochenende mit dem Backen und Sammeln der Esswaren.

Dieses Mal haben wir nicht nur Essen aus «geretteten» Lebensmitteln angeboten, sondern auch Rezepte für das Entgegenwirken von Food Waste mitgegeben. Darauf sind mehrere kleine Ideen, welche einem helfen sollen noch gutes Essen zu verarbeiten. Ein Beispiel davon ist French Toast, was man ganz einfach mit trockenem Brot machen kann.

Eine starken Unterschied sahen wir in der Anzahl Besucher, welche am zweiten Event stark abgenommen hat.



(Quelle: Zoe Abeln)



(Quelle: Michelle Bacher)

Wie das letzte Mal brachten wir auch dieses Mal die Lebensmittel wieder bei der Sonnenstube vorbei, wo es wieder an die Heimatlosen weitergegeben wird.



(Quelle Michelle Bacher)

Kommentar einer Lehrerin die beide Events besucht hat:

«Ich fand den Event sehr eindrücklich. Man sieht, wie engagiert und herzlich es gestaltet war. Auch das Angebot mit den Backwaren und den gerettete Lebensmittel gefiel mir. Sie haben bei beiden Events viele Informationen gesammelt und konnten Auskunft über alle Backwaren und Lebensmittel geben. Alles in allem finde ich die Events sehr gelungen.»

Katherina Depauntis, Allgemeinbildungslehrerin an der Technischen Berufsschule in Zürich.

## 10. Fazit des Projektes Stop The Waste

Insgesamt sind wir sehr zufrieden mit unserer Arbeit. Wir konnten sehr viele Lebensmittel retten und an die Schüler und Lehrer verteilen.

Unsere Planung war sehr gut, so konnten wir mit Leichtigkeit die Events abhalten.

Wir konnten die Leute mit den Events erreichen, die wir gerne wollten, allgemein haben wir nur sehr gute Rückmeldungen bekommen.

Leider konnten wir aus Zeitlichen Gründen nur zwei Events durchführen.

Gerne würden wir wieder solch ein Projekt machen. Wir merkten, dass es solche Events braucht, um die Leute mehr auf das Thema aufmerksam zu machen.

Wir bekamen nur positive Rückmeldungen. Vielen wurde der Umfang von Foodwaste erst nach dem sie bei uns waren richtig bewusst. Wir denken, wir konnten ihr Lebensstil ein wenig beeinflussen und sie auf das Thema sensibilisieren.

## 11. Literaturverzeichnis

Alle Bilder wurden von Zoe Abeln, Julia Sporis und Michelle Bacher und Marlene Baeriswyl gemacht.