

Foodwaste Kochrezepte

Projekt-Team: Michelle Huber & Kenneth Klaus

Beruf: Polymechaniker EFZ

Lehrjahr: 3.tes

Name der Schule oder des Betriebs: Berufsschule Dietikon

Name der Lehrperson oder der Berufsbildnerin/des Berufsbildners:

Herr Leemann/Herr Kindt

Zusammenfassung:

In unserem Projekt schreiben wir eine Broschüre mit Rezepten um Essensreste zu kochen und neu aufzubereiten. In der Broschüre sind Ideen enthalten was man mit dem Essen machen kann.

Tatsächlich eingesparte Energie in kWh pro Jahr (Energieprojekt): 5644.6 GWh (Schweiz)

Wettbewerbs-Kategorie: Energieprojekt

Inhalt

1.	Einleitung.....	2
1.1.	Ausgangslage.....	2
1.2.	Motivation	Fehler! Textmarke nicht definiert.
2.	Ideensuche / Projektdefinition	2
2.1.	Projektdefinition und -Zielsetzung:.....	2
2.2.	Umsetzbarkeit	3
3.	Projektplanung.....	4
3.1.	Die wichtigsten Meilensteine.....	4
3.2.	Detaillierter Aufgabenplan	4
4.	Konkrete Umsetzung	Fehler! Textmarke nicht definiert.
5.	Berechnung.....	5
6.	Auswertung der Projektarbeit	6
6.1.	Rückblick.....	6
6.2.	Erkenntnisse	6
6.3.	Perspektiven.....	6
6.4.	Der Klimawandel und ich.....	7
7.	Literatur.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.

1. Einleitung

1.1. Ausgangslage/Motivation

Schätzungen der Food and Agriculture Organization FAO zeigen, dass weltweit rund ein Drittel aller Nahrungsmittel verloren geht oder weggeworfen wird. Die Problematik besteht auch in der Schweiz. Die Statistiken zeigen, dass pro Kopf und Tag durchschnittlich 150g Essen weggeworfen wird. Foodwaste ist nicht nur moralisch bedenklich, sondern auch eine Verschwendung von wichtigen Ressourcen wie Ackerland, Wasser und Energie. Und auch finanziell ist Foodwaste eine Verschwendung: Im Schnitt wirft jeder Schweizer Haushalt pro Jahr Lebensmittel im Wert von 500 bis 1000 Franken einfach weg. Theoretisch könnten die weggeworfenen Lebensmittel den Welthunger beheben.

Unser Projekt müsste eigentlich selbstverständlich sein. Essen wegzwerfen war vor einiger Zeit nicht der Standard gewesen, weil es als Lebensnotwendigkeit betrachtet wurde und nicht als Wegwerfprodukt. Unser Projekt zielt darauf, dass Essensreste neu zubereitet werden, anstatt neu zu kaufen und Geld auszugeben.

2. Ideensuche / Projektdefinition

Unsere Anfängliche Ideen:

- Broschüre mit Kochrezepten
- Plakat mit Infos zu Insekten als Lebensmittel (Sensibilisierung)
- App mit Kochrezepten
- Baum pflanzen im Betrieb

Diese Ideen Entstanden im Brainstorming in der Gruppe.

2.1. Projektdefinition und -Zielsetzung:

Bei unserem Projekt handelt es sich um ein Energieprojekt weil das Ziel ist, Essen zu sparen und somit Energie. Mit unserem Projekt wollen wir erreichen, dass mehr Menschen auf Foodwaste achten und weniger Essen im Abfall landet. Die Kochbroschüre soll Menschen dazu bringen Essensreste neu zuzubereiten und somit essen zu sparen.

2.2. Umsetzbarkeit

Für die Umsetzbarkeit unseres Projektes brauchen wir lediglich Zeit, Papier und die Informationsquelle Internet.

Probleme könnten auftauchen bei der Informationssuche im Internet, zB. Fehlende geeignete Rezepte.

3. Projektplanung

Folgende Aufgaben müssen übernommen werden:

- Rezepte finden und ausprobieren
- Dokumentation schreiben
- Broschüre gestalten und ausdrucken
- Berechnungen

Bei Problemen oder Stolpersteinen können wir uns während den Unterrichtsstunden jeweils an Herr Kindt oder Herr Leemann wenden.

Das Projekt können wir selbstständig durchführen und müssen nicht unsere Betriebe involvieren.

3.1. Die wichtigsten Meilensteine

Was	Termin
10 Rezepte	13.12
Dokumentation geschrieben	20.12
Einleitung für Broschüre	20.12

3.2. Detaillierter Aufgabenplan

Was	Arbeitsaufwand	Wer	Bis wann
Rezepte	2h30min	M. Huber	2.12
Dokumentation	6h	K. Klaus	20.12
Bilder in Dokumentation & Quellenangaben	1h	K. Klaus	20.12
Broschüre ausdrucken	5min	K. Klaus	20.12
Broschüre gestalten	3h	M. Huber	15.12
Kochrezepte austesten	10h	M. Huber	20.12

4. Berechnung

Weggeworfene Energie pro Jahr, pro Person:

Fleisch: 401.5 KWh

Milch: 182.5 KWh

Eier: 2.5 KWh

Obst: 20.5 KWh

Total: 605.6 KWh

Schweizweit: 4856 GWh

5. Auswertung der Projektarbeit

5.1. Rückblick

Wir hatten das Ziel 10 Essenrezepte in einer Broschüre niederzuschreiben und haben es erfüllt. Beim Berechnen der Energie hatten wir Schwierigkeiten aber ansonsten lief alles wie geplant. Wenn wir Hilfe benötigten konnten wir uns an unsere hilfsbereiten Lehrer; Herr Kindt und Herr Leemann wenden. Informationen fanden wir im Internet auf verschiedenen Website's.

Mit dem Projekt sind wir im Grossen und ganzem zufrieden. Wir haben das Ziel erfüllt und gelernt das man Lebensmittel nicht einfach gedankenlos wegwerfen sollte weil man viel Energie sparen kann. Die Hauptmotivation für die Durchführung des Projekts war die Schule bzw. Benotung des Projektes.

Bei der Projektauswahl hatten wir uns ziemlich schnell für die Broschüre mit Kochrezepten entschieden aber Uneinigkeit ob wir es auf Papier oder in Form einer App fürs Telefon abgeben wollen.

Ich denke das mich das Projekt motiviert Lebensmittel mehr zu schätzen.

5.2. Erkenntnisse

Durch die vielen Bilder im Internet, mit Bergen von weggeworfenen Lebensmitteln haben wir erkannt das wir eine Wegwerfgesellschaft leben. Das betrifft nicht nur die Lebensmittel. Wenn etwas kaputt geht wird es neu gekauft anstatt zu reparieren. Da Handarbeit gegen Massenproduktion keine Chance hat.

Während der Durchführung des Projektes haben wir gelernt wie wichtig Zusammenarbeit und Zeitplanung sind. Die Arbeitseinteilung ist ein essenzieller Bestandteil eines Gruppenprojektes.

5.3. Perspektiven

Die Idee das man alle Lebensmittel, welche oftmals im Abfall landen, jedoch noch essbar sind neu aufbereitet hat bestimmt eine Zukunft; wahrscheinlich in Form von Büchern oder Internetartikeln.

Der Klimawandel und ich

Wir fänden es schön wenn die Leute in der Schweiz viel mehr drauf achten was sie wegwerfen. Wir leben in einer Wegwerfkultur, weshalb es nicht nur die Lebensmittel betrifft. Sensibilisierung spielt sicher eine grosse Rolle weil sich viele Menschen nicht bewusst sind was für Auswirkungen ihr Konsumverhalten auf die Umwelt hat.

Leute oder Betriebe mit wenig Geld können sich weniger umweltschonende Produkte leisten. Deshalb sollte sich in Zukunft der Staat mit Gesetzen und Regulierungen darum kümmern.

Persönlich sollte man stets auf die Umwelt achten. Zum Beispiel; kein Plastik auf in die Natur werfen, Energiesparlampen verwenden, und wenn möglich Essen nicht wegzuwerfen. Das Wissen um die Umwelt sollte man auf jeden Fall an jüngere bzw. Kinder weitergeben damit sie schon früh lernen auf die Umwelt zu achten.

Literatur

Zugriff 13.12.2018 <https://www.blw.admin.ch/blw/de/home/politik/food-waste.html>

Zugriff 6.12.2018 <https://www.wwf.ch/de/unsere-ziele/foodwaste>