



Der Qualitätsbereich **Schulkultur, Lern- und Aufgabenkultur** legt den Fokus auf die Schaffung einer positiven Lernumgebung, die auf individuellem und kooperativem Lernen basiert. Dabei steht die Förderung von Selbstständigkeit, Eigenverantwortung und Teamarbeit im Vordergrund.

Lebensmittelwertschätzung

Brigitte Molter

Master of Arts Kulturanthropologin

„Ein wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln kann im Schulalltag nicht nur gelehrt, sondern durch die Verbindung von Unterricht, Verpflegung und Nachmittagsangebot auch gelebt werden.“

38

Beitrag aus „Schulverpflegung im Ganzttag – dynamisch und individuell“
– Broschüre 2

Vollständige Broschüre mit allen Verlinkungen:



Bedeutung und Einordnung

„Lebensmittel sind mehr als reine Konsumgüter, sie sind wertvolle Ressource, deren Erzeugung mit Aufwand, Energie, Zeit und Verantwortung verbunden ist. Ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln trägt zur globalen Ernährungssicherheit bei, schont Umwelt und Klima und fördert nachhaltige Lebensstile. Im schulischen Kontext ermöglicht die Verbindung aus Schulverpflegung und gelebter Ernährungsbildung Schülerinnen und Schülern, diesen Wert zu erkennen und in ihrem Alltag praktisch umzusetzen. Ganztagschulen spielen dabei eine zentrale Rolle.“¹⁵

Hintergrund

Im Jahr 2015 haben die Vereinten Nationen in der Agenda 2030 17 Ziele für eine sozial, wirtschaftlich und ökologisch nachhaltige Entwicklung formuliert, die so genannten *Sustainable Development Goals* (SDGs).¹⁶ Das zweite Ziel lautet: „Kein Hunger: Den Hunger beenden, Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern.“ Damit sollen bis zum Jahr 2030 nicht nur der Hunger, sondern alle Formen der Mangel- oder Fehlernährung überwunden sein sowie die landwirtschaftliche Produktivität und die Einkommen von kleinen Nahrungsmittelproduzenten verdoppelt werden. Mit Ziel 12 „Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen“ wird eine Halbierung der weltweiten Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene gefordert, ebenso wie die Verringerung der Nahrungsmittelverluste, die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehen.

Begriffsklärung

Wertschätzung von Lebensmitteln bedeutet, diese in Ihrer gesamten Entstehungskette zu achten, vom Anbau über Verarbeitung, Einkauf und Zubereitung bis hin zum Verzehr und zur Vermeidung von Verschwendung.¹⁴

Trotz einer weltweit grundsätzlich ausreichenden Lebensmittelproduktion leiden Millionen Menschen weiterhin an Hunger. Der UN-Welternährungsbericht 2022 zeigt:

- **weltweiter Hunger:** Laut UN-Welternährungsbericht 2022 ist die Zahl der Hungernden in den letzten Jahren auf rund 828 Millionen Menschen gestiegen, das sind mehr als zehn Prozent der Weltbevölkerung. Prognosen zufolge werden im Jahr 2030 immer noch fast 670 Millionen Menschen von Hunger betroffen sein (das entspricht acht Prozent der Weltbevölkerung, genauso viel wie 2015).¹⁷
- **Zugang zu gesunder Ernährung:** Fast 3,1 Milliarden Menschen konnten sich dem Bericht zufolge im Jahr 2020 keine gesunde Ernährung leisten (dies sind knapp 39 Prozent der Weltbevölkerung). Ein wesentlicher Grund für die gestiegenen Hungerzahlen ist die Inflation der Lebensmittelpreise infolge der Covid-Pandemie. Die Folgen des Ukraine-Krieges hingegen sind von dem Bericht noch nicht erfasst.¹⁷
- **ungleicher Zugang zu Nahrung:** Andererseits sind der Weltgesundheitsorganisation (WHO) zufolge rund zwei Milliarden Menschen übergewichtig bzw. fettleibig.¹⁸ Dies deutet darauf hin, dass wir es nicht



14 Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (o. J.): Ernährung

15 Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität Rheinland-Pfalz (Hrsg.) (2023): Nachhaltige Ernährung – Was unser Essen mit Klimaschutz und Welternährung zu tun hat. 4. Auflage. Mainz

16 United Nations (o. J.): The 17 Goals

17 FAO / IFAD / UNICEF / WFP / WHO (2022): The State of Food Security and Nutrition in the World 2022: Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable. Rom

18 World Health Organization (2025): Obesity and overweight

mit einem globalen Mangel an Nahrung, sondern vielmehr mit einem Verteilungsproblem zu tun haben. Laut Welternährungsbericht 2020 sind global betrachtet genügend Lebensmittel für alle Menschen auf der Erde verfügbar, der differente Zugang führt jedoch zu einer strukturellen Ungleichheit mit drastischen Folgen für Millionen von Menschen.¹⁹

Folgen globaler Ernährungssysteme

Die globale Nahrungsmittelversorgung ist untrennbar mit Fragen der Landnutzung, der Umweltbelastung und unseres alltäglichen Konsumverhaltens verbunden. Im Folgenden werden zentrale Aspekte aufgezeigt:

- **Flächenbedarf in Deutschland:** In Deutschland wird etwa die Hälfte der Landfläche landwirtschaftlich genutzt. Dennoch liegen beinahe zwei Drittel der Fläche, die wir für unsere Ernährung benötigen, im

Ausland.²⁰ Dies geht häufig zu Lasten von Menschenrechten und Umwelt. Die Anbauflächen fehlen für die Ernährung der lokalen Bevölkerung oder Wälder müssen landwirtschaftlichen Nutzflächen weichen. Durch Waldrodungen gehen wertvolle CO₂-Speicher verloren. Während heute jedem Menschen auf der Erde rein rechnerisch ca. 2.000 Quadratmeter Land zur Erzeugung von Nahrungsmitteln zur Verfügung stehen, werden es im Jahr 2050 voraussichtlich nur noch rund 1.700 Quadratmeter sein. Gründe dafür sind das Wachstum der Weltbevölkerung und der Verlust von Anbauflächen durch den Klimawandel.²¹ 75 Prozent der für unsere Ernährung benötigten Fläche nutzen wir derzeit für die Produktion von tierischen Lebensmitteln.

- **Klimaauswirkungen durch Ernährung:** Die Ernährung verursacht in Deutschland rund ein Viertel unseres durchschnittlichen persönlichen Klimafußabdrucks, das entspricht ungefähr dem Anteil für Mobilität. Vor allem bei der Produktion tierischer Produkte fallen große Mengen schädlicher Treibhausgase an. Bei unserer derzeitigen Ernährungsweise sind mehr als zwei Drittel der Treibhausgasemissionen auf tierische Produkte wie Fleisch, Wurst, Milch, Käse oder Eier zurückzuführen. Ein knappes Drittel stammt aus der Erzeugung pflanzlicher Produkte. Fisch und Meeresfrüchte fallen kaum ins Gewicht.²¹ Durch unsere Art zu wirtschaften und zu konsumieren



19 Independent Expert Group of the Global Nutrition Report (2020): 2020 Global Nutrition Report: Action on Equity to End Malnutrition. Bristol

20 Umweltbundesamt (Hrsg.) (2021): Von der Welt auf den Teller. Kurzstudie zur globalen Umweltinanspruchnahme unseres Lebensmittelkonsums. Dessau-Roßlau

21 WWF Deutschland (2021): So schmeckt Zukunft: Klimaschutz, landwirtschaftliche Fläche und natürliche Lebensräume

treiben wir also den Klimawandel voran. Der Klimawandel wiederum vergrößert die Gefahr von Hunger in ärmeren Regionen.

- **Lebensmittelverschwendung:** In Deutschland landen pro Jahr fast elf Millionen Tonnen an Lebensmitteln im Müll, über die Hälfte davon in den privaten Haushalten. Jede Verbraucherin und jeder Verbraucher wirft etwa 78 Kilogramm Lebensmittel im Jahr weg. Die Außer-Haus-Verpflegung – und damit auch der Lern- und Lebensraum Schule – spielt jedoch auch eine wichtige Rolle: Dieser Sektor ist immerhin noch für 17 Prozent der Lebensmittelabfälle in Deutschland verantwortlich. Weggeworfene Lebensmittel verschwenden Ressourcen, belasten durch die damit verbundene CO₂-Freisetzung das Klima und sind angesichts der weiterhin hohen Zahl hungernder Menschen weltweit auch unter ethischen Gesichtspunkten nicht vertretbar. Die durch Lebensmittelverschwendung verursachte Nahrungsmittelverknappung treibt weltweit die Lebensmittelpreise in die Höhe und befördert den Hunger erneut. Somit ist die Wertschätzung von Lebensmitteln nicht nur mit Blick auf die ethischen Zusammenhänge, sondern auch hinsichtlich der eigenen wirtschaftlichen Ressourcen von Bedeutung und unterstreicht die Notwendigkeit, den Umgang mit Lebensmitteln bewusster zu gestalten, im Alltag sowie im schulischen Kontext.²²

Lebensmittelwertschätzung praktisch umsetzen

Lebensmittelwertschätzung lässt sich nicht allein durch Wissen vermitteln, sie muss im Alltag erfahrbar und gelebter Bestandteil der Schulkultur sein. Gerade

im Ganztag bieten sich zahlreiche Anknüpfungspunkte, um Kinder und Jugendliche für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren.

Nachhaltige Lösungsansätze

Wollen wir unsere Ernährung nachhaltiger gestalten, liegen zwei Strategien nahe: Zum einen können wir unsere Ernährungsweise so anpassen, dass sowohl der Flächenverbrauch für die Erzeugung unserer Nahrungsmittel als auch die dabei entstehenden CO₂-Emissionen sinken. Zum anderen können wir weniger Lebensmittel wegwerfen.

- **Planetary Health Diet:** Eine internationale Expertenkommission aus 37 renommierten Forscherinnen und Forschern (*EAT-Lancet-Commission*) hat mit der so genannten *Planetary Health Diet* Ernährungsempfehlungen zur Sicherung der Welternährung veröffentlicht. Als pflanzenbetonte Ernährungsweise zeigt diese große Übereinstimmung mit den Ernährungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), aus denen sich unter anderem die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen ableiten. Unterschiede gibt es vor allem bei den empfohlenen Verzehrsmengen für Milch und Milchprodukte.²³ Verglichen mit der üblichen Ernährungsweise in den westlichen Industrieländern enthält die *Planetary Health Diet* deutlich mehr Gemüse, Hülsenfrüchte und Nüsse, während der Anteil tierischer Produkte stark vermindert ist. So sind zum Beispiel nur 14 Gramm rotes Fleisch pro Tag vorgesehen; dies entspricht einem kleinen Steak alle zwei Wochen. Wenn sich alle Menschen auf der Welt an die *Planeta-*



22 Umweltbundesamt (2025): Lebensmittelabfälle in Deutschland im Jahr 2022 – Bericht an die EU-Kommission. Dessau-Roßlau

23 Deutsche Gesellschaft für Ernährung (2022): Einordnung der Planetary Health Diet anhand einer Gegenüberstellung mit den lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE (Stellungnahme 05/2022). Bonn

ry Health Diet halten würden, könnten nach Einschätzung der Expertinnen und Experten 10 Milliarden Menschen auf der Erde unter Beachtung der planetaren Grenzen satt werden.²⁴ Das Konzept des ökologischen Handabdrucks greift diesen Gedanken auf und überträgt ihn auf Bildung und Alltag. Es stellt in den Mittelpunkt, welche positiven Veränderungen durch bewusstes Konsumverhalten und Resteverwertung möglich sind. Gerade im schulischen Kontext stärkt der ökologische Handabdruck das Gefühl von Selbstwirksamkeit und regt dazu an, im Sinne der BNE aktiv an einer nachhaltigen Zukunft mitzuwirken.²⁵

- **Sensibilisierung:** Lebensmittelverschwendung tritt in vielfältigen, häufig miteinander verknüpften Bereichen des alltäglichen Lebens auf. Einkaufsgewohnheiten spielen ebenso eine Rolle wie Lagerung, Zubereitung und Essverhalten. Durch den Überfluss an preiswerten Lebensmitteln in wohlhabenden Ländern sinkt die Wertschätzung für diese Lebensmittel. Niedrige Preise für Nahrungsmittel können daher als ein möglicher Treiber für Lebensmittelverschwendung angesehen werden. In Industrieländern wird Lebensmittelverschwendung häufig durch ein Überangebot, unzureichende Planung beim Einkauf oder kurzfristig wechselnde Konsumvorlieben begünstigt. Dabei werden auch genuss-taugliche Mittel entsorgt. Selbst bei hoher Motivation der Konsumentinnen und

Konsumenten, Lebensmittelabfälle zu vermeiden, sind häufig die erforderlichen Kenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln nicht in ausreichendem Maß vorhanden.

Ansatzpunkte für Schulen in Hessen

Im Sozialraum Schule können durch eine nachhaltige Schulverpflegung und die ganzheitliche Einbindung von Ernährungs- und Konsumbildung wirkungsvolle Impulse für Veränderungsprozesse gesetzt werden. Schulen bieten damit ein bedeutendes Potenzial, um nachhaltige Ernährung erfahrbar zu machen und bei Schülerinnen und Schülern ein bewusstes Konsumverhalten zu fördern. Die folgenden Maßnahmen können Schulen in Hessen dabei unterstützen:

- **Hessische Ernährungsstrategie:** Ziel ist es, Kindern und Jugendlichen frühzeitig Kompetenzen für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährung zu vermitteln. Schwerpunkte liegen dabei auf der Qualitätsentwicklung der Schulverpflegung, der Verbindung von Ernährungsbildung und praktischen Erfahrungen im Schulalltag sowie der Förderung partizipativer Strukturen. Zudem sollen Kinder und Jugendliche durch Information, Beratung und Erleben lernen, Lebensmittel wertzuschätzen – in Handlungsfeld 5 heißt es: „Wir fördern die Wertschätzung von Lebensmitteln und bekämpfen die Lebensmittelverschwendung“.⁶
- **Schule & Gesundheit:** Ein Engagement in diesem Bereich kann durch die Teilnahme am Programm Schule & Gesundheit sichtbar gemacht werden. Das zugehörige Teilzertifikat Ernährung & Konsum bietet viel-

**Sensibili-
sierung**

**Wert-
schätzung**

6 Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft, Weinbau, Jagd und Heimat (Hrsg.) (2020): Gut essen in Hessen: gesund, regional, nachhaltig. Die Hessische Ernährungsstrategie

24 EAT-Lancet Commission (2019): Healthy diets from sustainable food systems: Summary report of the EAT-Lancet Commission

25 Germanwatch (o. J.): Handabdruck

Ressourcenschonung

fältige Ansatzpunkte für schulische Aktivitäten und nachhaltige Kommunikationsstrukturen.

- **Bildung für nachhaltige Entwicklung:** BNE befähigt Schülerinnen und Schüler dazu, globale Herausforderungen zu verstehen und in diesem Sinne verantwortungsbewusst zu handeln. Im Rahmen von Schule & Gesundheit bildet BNE das zentrale Leitmotiv und stellt die Grundlage aller Teilzertifikate dar, indem sie Nachhaltigkeit als handlungsleitendes Prinzip im schulischen Alltag verankert.
- **Ganztag:** Die Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen in Hessen nennt die Gesundheitserziehung im Bereich Ernährung als wichtiges Anliegen ganztägig arbeitender Schulen. In diesem Kontext kann die Wertschätzung von Lebensmitteln einerseits durch eine schmackhafte und ausgewogene Schulverpflegung, andererseits durch geeignete Unterrichtsangebote gefördert werden. Lehrplanbezüge für Themen der Ernährungsbildung finden sich im Sachunterricht, in den Naturwissenschaften, in Deutsch oder Biologie ebenso wie in Ethik, Religion oder Hauswirtschaft.

Praxistipps

Im Folgenden werden Anregungen für Lebensmittelwertschätzung, bezogen auf die Schulverpflegung sowie den Unterricht und Ganztag, an die Hand gegeben:

Schulverpflegung

Ein wesentlicher Anteil der Lebensmittelabfälle sind Tellerreste in der Außer-Haus-Verpflegung. Mögliche

Gründe hierfür liegen in den Portionsgrößen, dem Geschmack der Speisen oder einem gewissen Zeitdruck im Zusammenhang mit dem Mensabesuch. Daher nimmt die Schulmensa bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung eine zentrale Rolle ein. Zur Reflexion des eigenen Verhaltens kann es hilfreich sein, Essensreste sichtbar zu machen: Gemeinsam mit ihren Eltern können die Schülerinnen und Schüler über einen festgelegten Zeitraum ihre Essensabfälle protokollieren und darüber ins Gespräch kommen.

- **Lebensmittelkennzeichnung:** Bereits durch eine verständliche Kennzeichnung aller Speisen kann Lebensmittelverschwendung reduziert werden. Es sollte stets leicht erkennbar sein, aus welchen Zutaten ein Gericht besteht, ob Fleisch oder Fisch enthalten sind und welche Allergene darin vorkommen. Dies verringert das Risiko, dass Essen im Abfall landet, weil es nicht den eigenen Ernährungsgewohnheiten entspricht oder individuell nicht vertragen wird.
- **Portionsgrößen:** Gewinnbringend hierbei kann auch die Einführung von Probierportionen oder -löffeln bei neuen Gerichten sein. Außerdem sollten die Portionen nicht zu groß sein, um unnötige Reste zu vermeiden; lieber sollte ein Nachschlag angeboten werden. Bei Buffets ist es hilfreich, kleinere Teller anzubieten. Größere Teller verleiten zu größeren Portionen, ebenso wie zu üppige Buffets, die den Eindruck von Überfluss entstehen lassen.



- **Lebensmittelabfälle messen:** Lebensmittelreste entstehen natürlich dennoch – hier kann es helfen, diese in einem Behälter zu sammeln, um die anfallenden Lebensmittelreste sichtbar zu machen und die Schulgemeinde hierfür zu sensibilisieren.
- **Nudging:** Wenn Schülerinnen und Schülern in der Schulkantine ein wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln ermöglicht und vorgelebt wird, ist dies ein zentraler Baustein praktischer Ernährungsbildung. Auch können durch geschickte Entscheidungsarchitekturen, etwa die Anordnung von Speisen, die Reihenfolge der Ausgabe oder die Portionsgröße, gesunde und nachhaltige Entscheidungen unaufdringlich gefördert und Lebensmittelabfälle reduziert werden.
- **Mensakreis:** Von zentraler Bedeutung ist die Einbindung der Schulgemeinde in die Gestaltung der Verpflegung. Hierfür eignet sich besonders die Einführung eines Mensakreises in Schulen, an dem alle Beteiligten partizipieren und die Ausrichtung der Schulverpflegung sowie Ernährungsbildung mitgestalten können. Durch die Partizipation aller kann das Verpflegungsangebot besser an die Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler angepasst und damit die Akzeptanz gesteigert werden. Neben der Schulverpflegung bietet auch der Unterricht, insbesondere der Ganztags, vielfältige Möglichkeiten, das Thema Lebensmittelwertschätzung handlungsorientiert aufzugreifen.

Unterricht und Ganztags

Gerade im Unterricht lässt sich die Verschwendung von Lebensmitteln gezielt thematisieren, über fachliche Inhalte, handlungsorientierte Projekte und die Auseinandersetzung mit eigenem Konsumverhalten. Die Sensibilisierung der Schulgemeinde kann einen wesentlichen Beitrag zur Lebensmittelwertschätzung leisten.

- **Lernziele:** Lernziele im Zusammenhang mit einer besseren Wertschätzung von Lebensmitteln sind: die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung als Handlungsfeld zu begreifen, gesellschaftliche und ökologische Folgen fehlender Wertschätzung von Lebensmitteln kennenzulernen, konkrete Handlungsmöglichkeiten zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung zu erfahren.
- **Lagerung thematisieren:** Dabei kann die richtige Lagerung von Lebensmitteln ebenso thematisiert werden wie zum Beispiel der Unterschied zwischen einem Verbrauchsdatum und einem Mindesthaltbarkeitsdatum.
- **praktische Ernährungsbildung:** Auch die vorhandenen Ernährungskompetenzen haben Einfluss auf die Verwertung von Lebensmitteln. Zur Vermittlung entsprechender Kompetenzen bieten sich praktische Ernährungsbildungsprogramme wie der Ernährungsführerschein oder die Werkstatt Ernährung an. Gerade im schulischen Kontext leisten solche Angebote

auch einen Beitrag zur Chancengleichheit, indem sie allen Kindern, unabhängig von ihrem familiären Hintergrund, Zugang zu alltagsrelevantem Wissen ermöglichen.

- **Kochen mit Resten:** Bei einer Kochaktion mit Lebensmittelresten kann aus aussortiertem Gemüse und anderen Resten ein tolles Essen zubereitet werden.
- **forschend Lernen:** Rechercheprojekte zur Lebensmittelproduktion sind ebenso denkbar wie Schulgartenprojekte, Exkursionen zu regionalen Erzeugern, Koch-Workshops, Expertengespräche oder Filmvorführungen.

Fazit

Unser Umgang mit Lebensmitteln hat massive ökologische, ökonomische sowie soziale Folgen, die sich weltweit auswirken. Davon berührt sind die *Sustainable Development Goals* (SDGs) 2 (Kein Hunger) und 12 (Nachhaltiger Konsum und Produktion), die mithilfe des Leitmotivs „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ in Schule aufgegriffen werden können.

Ganztägig arbeitende Schulen bieten ein großes Potenzial, Veränderungsprozesse hin zu einem nachhaltigeren und wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln anzustoßen. Dies gelingt darüber hinaus durch eine ausgewogene und vielseitige Schulverpflegung sowie eine ganzheitliche Einbettung von Ernährungs- und

Konsumbildung als Schlüssel für eine Bildung, die zum verantwortungsvollen Handeln motiviert und befähigt.

Mehr zum Thema

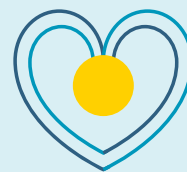
Ernährungsstrategie der Bundesregierung:



Hessische Ernährungsstrategie:



Unterstützung und Vertiefung: Weiterführende Informationen und Materialien



Die folgenden Angebote unterstützen Schulen dabei, Themen wie Lebensmittelwertschätzung, Nachhaltigkeit und Ernährungsbildung im Unterricht oder Schulalltag praktisch umzusetzen.

Angebote, Materialien und Informationen

Der bundesweite „Tag der Schulverpflegung“ wird jährlich von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung organisiert. 2021 stand in Hessen das Thema Lebensmittelwertschätzung im Vordergrund und wurde in gemeinsamer Kooperation mit den hessischen Umweltschulen bearbeitet.

Zur Unterstützung wurden Ideen und Anregungen für eine Reduzierung der Lebensmittelabfälle in der Schulverpflegung zusammengefasst, wie beispielsweise eine bedarfsgerechte Planung, das Messen von Speiseabfällen oder die Anpassung der Portionsgrößen.

Darüber hinaus sind Ideen und Anregungen zum Thema Lebensmittelwertschätzung für den Unterricht gebündelt worden.



Klimaschutz in der Schulverpflegung

Die Kurzinfo „Klimaschutz in der Schulverpflegung“ bietet praxisnahe Hilfestellungen zur Umsetzung einer nachhaltigen Ernährung in Schulen. Sie vermittelt zentrale Inhalte wie die *Planetary Health Diet*, eine nachhaltige Lebensmittelauswahl und zeigt konkrete Maßnahmen auf, wie Schulen ihre Verpflegung ökologisch und gesund gestalten können.



Nachhaltige Ernährung – „Akteurskarte“

Die „Akteurskarte“ ist eine interaktive Plattform, die Akteurinnen und Akteure und Projekte zum Thema nachhaltige Ernährung in Hessen vernetzt. Sie ermög-

licht es, gezielt nach Organisationen, Projekten und Initiativen zu suchen, die in diesem Bereich tätig sind.



Hessisches Klimabildungsportal

Das Portal „Klimabildung Hessen“ ist eine zentrale Informations- und Vernetzungsplattform für Bildungseinrichtungen, Kommunen und Bildungsträger in Hessen, die sich mit Klimaschutz, Klimawandel und nachhaltiger Entwicklung befassen. Es bietet praxisorientierte Bildungsangebote, Materialien und Programme für Schulen, Kindergärten und Familien.



Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)

Das BZfE bietet unter anderem eine Vielzahl von Anregungen, Modulen und Praxisideen zur Wertschätzung von Lebensmitteln im schulischen Kontext, zur Überprüfung der Genusstauglichkeit von Lebensmitteln, zur Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln oder zur kreativen Resteverwertung sowie fertige Unterrichtsmodule.



„Zu gut für die Tonne“

„Zu gut für die Tonne!“ ist eine Initiative des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH), die sich gegen Lebensmittelverschwendung richtet. Auf der Webseite der Initiative finden sich Fachinformationen und Unterrichtsmaterialien für verschiedene Altersgruppen sowie eine App mit Reste-Rezepten für die Verwertung übriggebliebener Lebensmittel. Jährlich findet außerdem die Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“ statt.



Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV)

Die Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung ist Teil der Initiative *United Against Waste e.V.* und unterstützt Betriebe in der Gemeinschaftsverpflegung dabei, Lebensmittelabfälle systematisch zu reduzieren. Sie bietet Beratungen und stellt praxistaugliche Tools bereit, um nachhaltiges Handeln in der Außer-Haus-Verpflegung zu fördern.



Kontakt und weitere Informationen:



SERVICEAGENTUR
GANZTAG
HESSSEN



HESSSEN
Hessische
Lehrkräfteakademie
Vernetzungsstelle Schulverpflegung