

18. November 2024 Kantinengespräch „ Lebensmittelabfall-Vermeidung im Betrieb“

# Messwochen in der Schulverpflegung bei der Stadt Freiburg i. Br.



**Kerstin Siebenmorgen**  
Ökotchologin

Amt für Schule und Bildung  
Fachservice Schulverpflegung  
Komm. Sachgebietsleitung

# Agenda

1. Schulverpflegung in Freiburg
2. Schüler\_innen-Feedback
3. Reduktion von Speiseresten
4. Bildungsprojekt „Anton Apfel“
5. Fazit



# 1. Schulverpflegung in Freiburg i.Br.



Trägerin der Schulverpflegung für 65 Schulen, davon 30 Grundschulen.

## Amt für Schule und Bildung:

- **Fachservice Schulverpflegung** Organisation und Kommunikation
- **Schulkindbetreuung (SKB)** Essensbegleitung, Koch-AGs und Projekte
- **Ernährungsbildung** Bildungsangebote, Vernetzung und Qualifizierungen
- **Lokale Akteur\_innen** mit Bildungsangeboten zur Ernährungsbildung u.a. Foodsharing Café Freiburg e.V.
- **3 Catering-Firmen**
  - In Grundschulen ca. 2.000 Essen täglich
  - 3 Gänge Menü (Cook & Chill)

## 2. Qualitätsmanagement

### Teilnahme der Caterer pro Schuljahr:

- 3 städt. Qualitätszirkel mit Caterern (und tlw. SKB)
- 2 schulinterne Qualitätszirkel (durch SKB organisiert)

### Organisiert vom ASB pro Schuljahr:

- 1 Elternumfrage
- 2 Feedback der Schüler\_innen (für 4 Wo.)
- 2 Messungen der Speisereste (für 2 Wo.)



# 2.1 Beteiligte



## Schüler\_innen

### Ziele:

- Beteiligung  
→ *Schüler\_innen-Feedback*
- Sensibilisierung durch Ernährungsbildung  
→ *Z.B. Anton Apfel Projekt von foodsharing*



## Caterer

### Ziele:

- Messwochen
- Schüler\_innen-Feedback  
→ *Grundlagen für die Qualitätszirkel in Schulen*  
→ *Speiseplanung (Mengen, Lebensmittel etc.)*



## Stadt Freiburg - ASB

### Ziele:

- Prüfung rechtlicher Möglichkeiten  
→ *Haftungsausschluss, Essens-Weitergabe etc.*
- Beteiligung der Eltern  
→ *Elternumfrage*
- Qualitätsmanagement  
→ *Qualitätszirkel SKB & Caterern*

## 2.2 Schüler\_innen Feedback

- Alle Grundschulen
- 2 x im Schuljahr
- Über 4 Wochen
- Digitales Feedback (Tablets)
- Schulkindbetreuung (Tisch/Nachgang)



\* Bitte wählen Sie den Tag aus, zu welchem die Speise-Komponenten angezeigt werden sollen.

Frühestes Datum ist der 04.11.2024, spätestes der 29.11.2024

13.11.2024



### Wie hat den Schüler\_innen heute der Hauptgang geschmeckt?

Bitte tragen Sie unten jeweils die Anzahl Schüler\_innen ein

**Nur Zahlen dürfen in diese Felder eingegeben werden.**  
Die Summen der belegten Spalten müssen gleich sein.

	Karottengemüse	nicht belegt	Veggie-Hackbällchen (Erbsenprotein)	Röstgemüsesoße
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
nicht probiert	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Wie schätzen Sie die Portionsgröße bzw. die Gesamtmenge (bei unportionierten Speisen) ein?

	Karottengemüse	nicht belegt	Veggie-Hackbällchen (Erbsenprotein)	Röstgemüsesoße
zu groß / zu viel	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
genau richtig	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
zu klein / zu wenig	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
keine Angabe	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Haben Sie Anregungen, Wünsche, Fragen zu diesen Komponenten?



# 2.3 Möglichkeiten zur Reduktion von Speiseresten

## Vor der Essenszeit

- ✓ Eltern bestellen das Essen.

Wenn das Kind nicht mitessen kann:

- ✓ **Eltern informieren die Schulkindbetreuung bis 10 Uhr** darüber, wenn sie das nicht mehr stornierbare Essen während der Essenszeit **in selbstmitgebrachten Gefäßen abholen** möchten.



## Während der Essenszeit

- ✓ **Selbstabholung durch die Eltern**, des nicht stornierbaren Essens in eigenen Gefäßen.



*Sofern es keine Abholung des Essens durch die Eltern gibt:*

- ✓ **Essensweitergabe an Schüler\_innen** der Schulkindbetreuung zum Verzehr in der Gruppe (Einwilligungserklärung der Eltern, siehe Anlage E3).



## Nach der Essenszeit

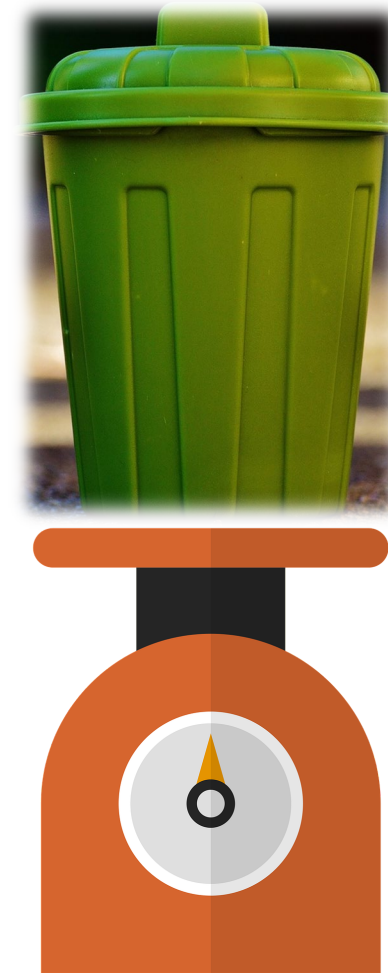
- ✓ **Essensweitergabe an die Schulgemeinschaft** (schulinternes Personal sowie Personal des Caterers) zur Mitnahme in eigenen Gefäßen und Verzehr außerhalb der Mensa.
- ✓ Kooperation und Austausch mit z.B. foodsharing Freiburg e.V.



*Abklärung des geldwerten Vorteils bei eigenen Mitarbeitenden mit dem Finanzamt!*

## 2.3 Messwochen

- Alle Grundschulen
- 2 x Schuljahr
- Über 8 -10 Tage
- Ausgabekraft des Caterers
- Abwiegen der Mengen in kg von:
  - ✓ Produktionsmenge
  - ✓ Ausgabereste
  - ✓ Tellerreste



**Vorlage Messwoche vom 11. - 22.11.2024**

(Mo-Do besteht Eintragungspflicht und Fr ist optional)

Name der Schule:

		Anzahl Essen					Speisereste in kg		
	Datum	bestellt	abgeholt	nicht abgeholt (nichts eintragen, rechnet automatisch!)	Art des Ganges	Bezeichnung der Speisen	Produktionsmenge in kg	Ausgabestelle in kg	Tellerreste in kg
Montag	11. Nov.			0	Hauptspeise - Komponente 1				
					Hauptspeise - Komponente 2				
					Hauptspeise - Komponente 3				
					Hauptspeise - Komponente 4				
Dienstag	16. Apr			0	Hauptspeise - Komponente 1				
					Hauptspeise - Komponente 2				
					Hauptspeise - Komponente 3				
					Hauptspeise - Komponente 4				
Mittwoch	17. Apr			0	Hauptspeise - Komponente 1				
					Hauptspeise - Komponente 2				
					Hauptspeise - Komponente 3				
					Hauptspeise - Komponente 4				
Donnerstag	18. Apr			0	Hauptspeise - Komponente 1				
					Hauptspeise - Komponente 2				
					Hauptspeise - Komponente 3				
					Hauptspeise - Komponente 4				
Freitag optional	19. Apr			0	Hauptspeise - Komponente 1				
					Hauptspeise - Komponente 2				
					Hauptspeise - Komponente 3				
					Hauptspeise - Komponente 4				

## 2.3 Messwochen

- Ergebnisse (Feedback & Messwoche) → SKB und Caterer
- Nutzung für die Speiseplanung (Caterer)
- Nutzung im Qualitätszirkel
- Kommunikation an die Schüler\_innen (SKB)

### Ein Ergebnis war:

Die meisten Tellerreste bleiben beim *Gemüse > Sauce > Sättigungsbeilage*

→ mehr Gemüse in der Vorspeise anzubieten

→ auf die Trennung der Komponenten achten

# Infoblatt für Beschäftigte zum Haftungsausschluss

## Reduktion von Speiseabfällen in der Schulverpflegung

Sehr geehrte Damen und Herren,

wie Sie wissen erkranken immer wieder Kinder kurzfristig oder können aus anderen Gründen nicht am Mittagessen teilnehmen. Oft kann das bestellte Essen dann nicht mehr storniert werden, da der Caterer für die Essensproduktion eine Vorlaufzeit von mind. 1,5 Tage benötigt. Das Essen wird in dem Fall trotzdem an die Schulkindbetreuung ausgeliefert und landet anschließend im Müll. In einer durchschnittlichen Schulumensa werden ca. 25% der fertig zubereiteten Speisen entsorgt. Das ist im Durchschnitt jeder 4. volle Teller!

Damit dieses Essen in Zukunft sinnvoll verwertet werden kann, haben wir gemeinsam mit unseren Caterern nach Lösungen gesucht, die wir Ihnen hier vorstellen möchten.

Vorrangig sollen die folgenden Weitergabe-Möglichkeiten in den Schulen umgesetzt werden:

1. Eltern holen das Essen in selbstmitgebrachten Gefäßen ab.
  2. Weitergabe der Speisen an andere Kinder, ohne Essen, mit Einwilligungserklärung der Eltern.
- Manchmal bleiben trotz der in Punkt 1 und 2 genannten Lösungen weiterhin viele Speisereste übrig. In dem Fall haben wir zusätzlich die folgenden beiden Absprachen getroffen:
3. Weitergabe der Speisereste an Beschäftigte der Schule, in selbst mitgebrachten Gefäßen für den ausschließlichen Verzehr zu Hause.
  4. Abholung der Speisereste durch foodsharing Freiburg e.V. (im Notfall)

### Zu 3. Weitergabe der Speisereste an Beschäftigte der Schule:

Mit unseren Caterern haben wir die Vereinbarung getroffen, dass nach Beendigung der Essensausgabe die Beschäftigten der Schule, Speisereste in selbst mitgebrachten Gefäßen mitnehmen dürfen. Bei diesen Lebensmitteln handelt es sich um eine Schenkung. Die Speisereste sind ausschließlich für den privaten Verzehr (nicht auf Tellern/mit Besteck aus/in der Mensa) gedacht. Ab dem Zeitpunkt der Übernahme der Speisereste stehen Sie selbst in der vollen Verantwortung für die Speisen. Das heißt die Stadt Freiburg und der Caterer sind ab diesem Zeitpunkt von jeglicher Haftung für die genießbarkeit bzw. gesundheitliche Unbedenklichkeit entbunden.

### Bitte beachten Sie!

Ungekühlte Speisen verderben erheblich schneller, besonders in den warmen Sommermonaten. Bitte bewahren Sie die Speisereste die Sie mitnehmen möchten, in einer selbstmitgebrachten Kühltasche oder im Kühlschrank des Teamraums auf.

### Wie können Sie starten?

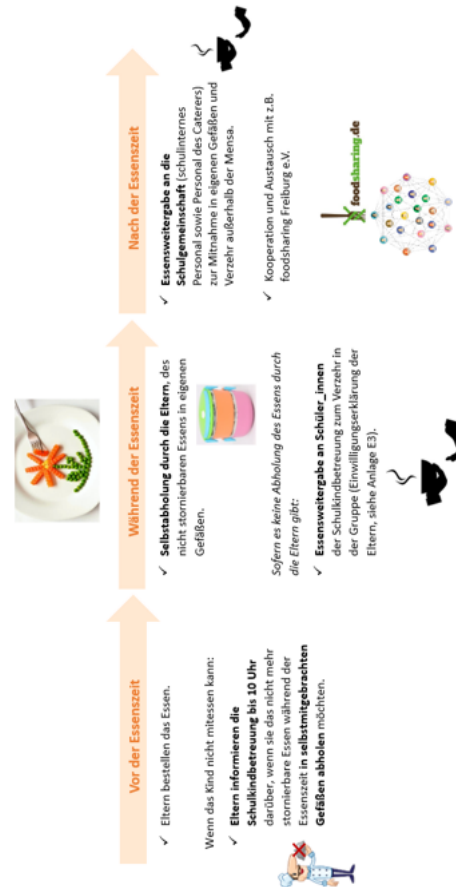
Möchten Sie uns darin unterstützen weniger Lebensmittel wegzuschmeißen? Dann unterschreiben Sie den Haftungsausschluss bei der Leitung der Schulkindbetreuung. Ab diesem Zeitpunkt dürfen etwas von den Speiseresten in Ihrem eigenen Gefäß mitnehmen.

Mit freundlichen Grüßen

gez. Silke Donnermeyer  
Amtsleiterin, Amt für Schule und Bildung

Freiburg  
IM BREISGAU

## Was machen wir zur Vermeidung von Speiseabfällen in der Schulverpflegung?



Freiburg  
IM BREISGAU

# Haftungsausschluss für Beschäftigte

Anlage C3

## Haftungsausschluss

gegenüber

Name der Cateringfirma

vertreten durch Vor- und Nachname

Vor- und Nachname:

geboren am:

Anschrift:

### Ich erkläre das Folgende:

Ich habe das Informationsblatt zur „Reduktion von Speiseabfällen in der Schulverpflegung“ (Anlage S1) der Stadt Freiburg mit Stand vom 28.06.2023 gelesen und verstanden.

Ich möchte die Möglichkeit wahrnehmen, nach Beendigung der Essensausgabe übrigbleibende Lebensmittel, die ansonsten entsorgt werden würden, in eigenen Gefäßen zum Verzehr mitzunehmen.

Wenn ich Lebensmittelreste mitnehme, erhalte ich diese schenkweise. Mir ist bewusst, dass durch Zeitablauf, Transport und Unterbrechungen der Kühlkette Speisen erheblich schneller verderben können.

Ab dem Zeitpunkt der Übergabe der Lebensmittelreste übernehme ich die volle Verantwortung für die von mir mitgenommenen Lebensmittel, das heißt, die Stadt Freiburg ist von der Haftung für deren genießbarkeit bzw. gesundheitliche Unbedenklichkeit ab diesem Zeitpunkt entbunden.

Ort, Datum

Unterschrift

# 3. Bildungsprojekt „Anton Apfel“

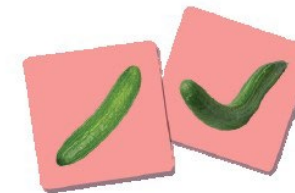


Lebensmittelwertschätzung

Umgang mit braunen Stellen,  
Schimmel und Co.



Zubereitung mit geretteten  
Lebensmitteln



Krumm vs. Gerade

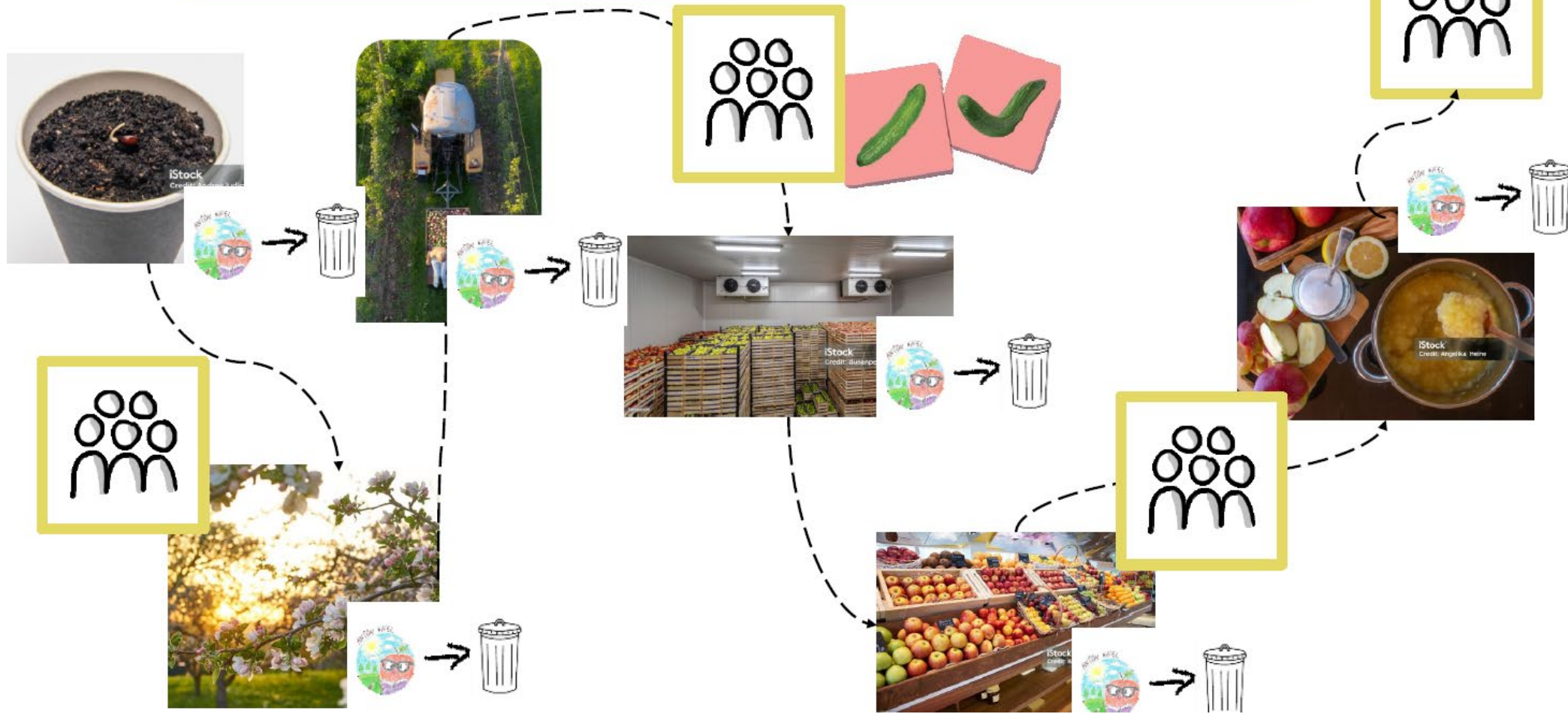


# 3. Bildungsprojekt „Anton Apfel“



- 1. Vesperbrotdosen Positionierung (5-10 min)
- 2. Die Obst Reise (20 Min)

Freiburg  
IM BREISGAU





# 3. Bildungs- -projekt „Anton Apfel“







Kerstin Siebenmorgen  
Stadt Freiburg, Amt für Schule und Bildung  
0761-201-2392  
[Kerstin.siebenmorgen@stadt.freiburg.de](mailto:Kerstin.siebenmorgen@stadt.freiburg.de)