



FOOD SAVE – TIPPS & TRICKS

ERNÄHRUNG UND NACHHALTIGKEIT

<p>Dauer: 1 Lektion à 45 Minuten</p>	<p>Unterrichtsinhalte/Reflexionsfragen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Was sind die häufigsten Gründe für Foodwaste im Haushalt? In der Gastronomie? Im Detailhandel? In der Landwirtschaft? 2. Warum werfen Haushalte in westlichen Ländern viele Lebensmittel in den Abfall? 3. Wie können wir als Privatperson Foodwaste verhindern? 4. Wie können wir Essen retten, das sonst im Abfall landen würde?
<p>Ort: Schulzimmer und Orte für Gruppenarbeit (Gang oder Draussen)</p>	
<p>Sozialform: Gruppenarbeit und Einzelarbeit</p>	
<p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4-5 Laptops mit Internetverbindung • Flipchart oder Wandtafel • Powerpoint mit Infografiken (oder 3 Infografiken ausgedruckt) → siehe separates Dokument • Merkblätter zum Abgeben 	
<p>Lernziele: Die SuS...</p> <p>...wissen was Foodwaste bedeutet und in welchem Ausmass es in der Schweiz auf den verschiedenen Stufen der Food Supply Chain vorkommt.</p> <p>...können ihr eigenes Verhalten mit Lebensmittelverschwendung im Alltag reflektieren und entwickeln Lösungsstrategien, wie sie Foodwaste zu Hause und unterwegs vermeiden können.</p> <p>...kennen verschiedene Projekte, die Foodwaste entgegenwirken und wissen was Detailhändler wie Coop zu diesem Problem beitragen.</p>	

VORBEREITUNG

Lehrperson (LP)	SchülerInnen (SuS)
<ul style="list-style-type: none"> • Einstiegs- und Reflexionsfragen durchgehen. • Infografiken A3 ausdrucken und an Wandtafel hängen oder Powerpoint öffnen und am Beamer installieren. • Youtube Kurzfilm vor der Lektion am Beamer testen. • GORILLA A5 Food Save Merkblatt für SuS ausdrucken. • 4 Flipcharts oder leere Wandtafel mit 4 Spalten vorbereiten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Falls diese Lektion im Anschluss der GORILLA Food Save Lektion kommt, ist von den SuS keine Vorbereitung nötig. • Falls die SuS zuvor noch nie etwas von Food Waste gehört haben, eignen sich diese Filme als Vorbereitungsauftrag: -Youtube-Trailer WASTE-German (6:47 min) -Evtl. Youtube-Dokumentation Systematischer Irrsinn Lebensmittelverschwendung (43:47 min)

PHASEN

Zeit	Aktivitäten	Medien/Hilfsmittel
5'	<p>Einleitung & Fragenrunde Einstiegsfragen von LP:</p> <p>Wer kann mir sagen was Foodwaste ist?</p> <p>Antwort: Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert werden und auf dem Weg vom Feld auf den Teller verloren gehen).</p> <p>Wie viele kg Lebensmittel landen pro Kopf pro Jahr in der Mülltonne? Antwort: 330kg und 1/3 der Lebensmittel</p> <p>Warum ist das ein Problem? Antwort: Braucht unnötig Ressourcen → belastet die Umwelt, Geldverschwendung, wir haben zu viel und andere zu wenig.</p>	Infografiken «Was ist Foodwaste» und «Wie viel Foodwaste verursacht die Schweiz»
5'	<p>Kurzfilm Clip und Klar Ein kurzes Video zeigen, das Foodwaste einfach erklärt: https://www.youtube.com/watch?v=zV_cN_ti_DA (4:20)</p>	Laptop mit Internetverbindung
15'	<p>Auftrag in 4-5er Gruppen Jede Gruppe überlegt sich Antworten auf folgende Fragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gibt es Lebensmittel, die wir manchmal oder immer wegwerfen? Aus welchem Grund werfen wir sie weg? Mit welchen Massnahmen lässt sich Foodwaste im Haushalt verringern? - Kennen wir Organisationen oder Projekte, die aktiv Foodwaste bekämpfen (in der Schweiz/Region) und was machen Detailhändler, bspw. Coop? <p>Die Kids haben einen Laptop mit Internetverbindung für die Recherche zur Verfügung.</p>	4-5 Laptops mit Internetverbindung
5'	<p>Zusammentragen der Ergebnisse LP zeichnet ein Raster an die Wandtafel/Flipchart mit 4 Spalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Was werfen wir am meisten weg? - Was sind Gründe dafür? - Food Save Projekte - Lösungsstrategien <p>Ein Kind pro Gruppe darf die Begriffe aufschreiben. Es können ein oder mehrere Begriffe pro Spalte aufgeschrieben werden. Wenn ein Begriff schon steht, zeichnen die SuS einen Strich dahinter, anstatt den Begriff noch ein zweites Mal aufzuschreiben.</p>	Wandtafel und Kreide, oder Flipchart und Marker
15'	<p>Diskussion der Ergebnisse & Lösungsansätze Die LP leitet die Diskussion und ergänzt die Listen.</p>	Infografik «welche Art von Foodwaste belastet die Umwelt am meisten?»

<p>Bild: je weiter oben die Lebensmittel, desto grösser ist deren Belastung auf die Umwelt (weil sie mehr Ressourcen gebraucht haben). Je grösser das Bild, desto öfter wird es in der Schweiz weggeworfen.</p> <p>Der Fokus der Diskussion soll vor allem auf den Lösungsstrategien liegen:</p> <p>Auf individueller Ebene:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vor dem Einkauf: Schauen, was zu Hause ist und aufgebraucht werden sollte, Einkaufsliste schreiben und etwas Kleines essen, weil hungrig kauft man mehr. - Richtig lagern, auf Hygiene achten. - Produkt abgelaufen? Sinne benutzen - wenn es gut riecht und aussieht, kann man es noch essen. - Anschreiben: Bei Anbruch der Lebensmittel, Datum auf die Packung schreiben. So weiss man, welches zuerst aufbraucht werden sollte. - Reste Verwerten: Kreativ Kochen, wenn etwas nicht mehr so gut aussieht. Apfelmus, Smoothie, Käse schneiden, überbackener Auflauf → Foodwaste Rezepte (Quellen siehe unten) <p>Auf gesellschaftlicher Ebene:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Detailhändler bspw. Coop: Flexible Bestellsysteme, vor Ladenschluss vergünstigte Produkte, Projekte für nicht verkaufbare Produkte → Tischleindeck dich und Schweizer Tafel, Ünique, Too good to go in Karma Shops - Food Save Projekte in der CH: Robin Food Kühlschrank, Ässbar, To-Good-To-Go App, Bio für Jede (Zürich), Mundraub.org, Zum guten Heinrich, usw. <p>Zum Schluss der Lektion können die SuS ein Food Save A5-Kühlschrank-Merkblatt nach Hause nehmen.</p>	<p>A5 Merkblatt «Food Save» zum Abgeben für den Kühlschrank</p>
---	---



Weitere Ideen (für Doppellektionen) und Quellen:

- In der zweiten Lektion suchen die SuS Food Save Rezepte im Internet mit Lebensmitteln, die sie am Meisten wegwerfen.
- Alternative, falls Küche vorhanden: Die SuS mixen Smoothies zum Beispiel mit Früchten/Gemüse, die z.B. braune Stellen/ eine krumme Form haben oder mit Joghurt/Orangensaft, das/der seit kurzem abgelaufen, aber noch einwandfrei ist.
- www.foodwaste.ch



Verknüpfungsmöglichkeit:

- Diese Lektion eignet sich gut als Folgelektion der «Food Save» Doppellektion
- GORILLA WAH-Lektionen: pflanzliche Alternativen, Bio/Regional Labels
- GORILLA WAH Koch Praxis Lektion: Food Save Pizza

Alle Unterrichtsmaterialien unterstehen der [Creative Commons Lizenz BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

