

UMWELTENTLASTUNG -Verminderung des individuellen CO2-Fußabdrucks durch:

- Reduktion LMA
- Konsum nachhaltig produzierter Lebensmittel durch Bewusstseins-schaffung
- Anzahl der erreichten Personen liegt bei mind. 1000 (400 P. DE, 600 P. CZ)

Übergeordnete Ziele (1-3)

WISSENSVERMITTLUNG & PARTIZIPATION

- Schüler (&Pädagogen) erwerben Bewusstsein für nachhaltige und gesunde Ernährung und können dieses anwenden-

SCHULKÜCHE

- In den Schulküchen wird ein Abfallmanagement eingeführt, der Speiseplan wird auf Nachhaltigkeit bewertet-

STRUKTURBILDUNG

- Anhaltende Implementierung des Nachhaltigkeitskonzeptes in Schulen durch Aufbau von Strukturen-

Unterziele

- Erstellung und Vermittlung von Bildungsmaterialien
- Die Schüler erwerben Bewusstsein für Wertschätzung vom LM und verstehen übergeordnete Zusammenhänge einer nachhaltigen Ernährung
- Sie können erlerntes Wissen anwenden und Lösungsansätze für ein Nachhaltigkeitskonzept der Schule über einen Projektbeitrag erarbeiten.
- Die Schüler tragen mit Lösungsansätzen und Ideen zur Diskussion am 2. Runden Tisch bei.

- Küchenpersonal über begleitende Beratung für nachhaltige Alltagsroutinen motivieren
- Erfassung und Reduktion (um 15%) der LMA in Schulküchen
- Erstellung und Vermittlung von Instrumenten für nachhaltige und abfallarme Speisenplanung

- Einbezug aller Akteure der Schulverpflegung in Projekt
- Durchführung Runder Tisch zu Beginn und zum Ende der Projektphase an jeder Einrichtung
- Jede Schule verfügt nach Projektabschluss über ein Gremium der Schulverpflegung