

# NACHHALTIGER SCHULKIOSK

Praxisanleitung zur Optimierung des Schulkiosks





# INHALT

I. Einleitung .....	4
1.1 Hintergrund und Bedeutung nachhaltiger Ernährung .....	4
1.2 Zielsetzung des Handlungsleitfadens .....	4
II. Grundlagen nachhaltiger Ernährung .....	6
2.1 Begriffsdefinitionen und Prinzipien .....	6
2.2 Chancen und Vorteile einer nachhaltigen Ernährung am Schulkiosk .....	6
III. Schritt für Schritt zu einem nachhaltigeren Schulkiosk .....	8
1. Allgemeine Rahmenbedingungen und Anforderungen an einen Schulkiosk .....	8
2. Planung und Organisation .....	9
1. Projektteam bilden .....	9
2. Bedarfsermittlung und Ressourcenplanung .....	10
3. Ziele und Erwartungen definieren .....	10
4. Zeitplan erstellen: .....	10
5. Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit: .....	10
6. Feedback und Evaluation: .....	11
3. Theoretische Einführung .....	11
4. Analyse des aktuellen Schulkiosks .....	12
5. Ziele definieren .....	14
6. Umfrage unter den Schülerinnen und Schülern .....	15
7. Maßnahmen und To Do's planen .....	16
1. Mehr pflanzliche Lebensmittel an den Kiosk .....	16
2. Regionale und saisonale Produkte .....	17
3. Bio-Produkte .....	17
4. Fair-Trade-Produkte .....	17
5. Reduktion von Verpackungsmüll .....	18
6. Getränke am Kiosk .....	19
7. Lebensmittel wertschätzen .....	19
8. Ernährungsbildung .....	20
Weitere Ernährungsbildungsangebote des FZE .....	20
9. Information und Öffentlichkeitsarbeit .....	20
10. Evaluation .....	21

# I. EINLEITUNG

## 1.1 Hintergrund und Bedeutung nachhaltiger Ernährung

Fast kein Begriff wurde in den vergangenen Jahren so häufig genutzt, um Produkte, Dienstleistungen, Handlungen oder wirtschaftliche und politische Ziele zu beschreiben, wie der Begriff der „Nachhaltigkeit“. Doch was hat es damit auf sich? Wie kann die Schulverpflegung und insbesondere das Angebot am Schulkiosk nachhaltiger gestaltet werden, sodass es von allen akzeptiert wird?

Die landwirtschaftliche Produktion und die Prozesse der Verarbeitung und des Transports von Lebensmitteln tragen zusammen mit etwa 25 Prozent zu den globalen Treibhausgasemissionen bei. Bei der Erzeugung, Verarbeitung, Vermarktung und Zubereitung von Lebensmitteln werden zudem eine Vielzahl an Ressourcen, wie z. B. Boden oder Wasser, benötigt. Einen guten Überblick und viele Hintergrundinformationen bietet die Broschüre „NACHHALTIGE ERNÄHRUNG – Was unser Essen mit Klimaschutz und Welt-ernährung zu tun hat“ (MKUEM 2023).

Um Emissionen zu reduzieren und die Verpflegung zu optimieren, sollten die **Grundsätze der nachhaltigen Ernährung** auf das Angebot am Schulkiosk angewendet werden. Nach diesen Grundsätzen sind pflanzliche, ökologisch erzeugte, regionale sowie saisonale Erzeugnisse, gering verarbeitete sowie fair gehandelte Lebensmittel zu bevorzugen. Ressourcenschonendes Wirtschaften und genussvolles und bewusstes Essen gehören ebenso dazu.

Nicht nur bei der Auswahl der Lebensmittel und der Qualität der Speisen sind Nachhaltigkeitsaspekte zu berücksichtigen. Auch die Organisation und die Rahmenbedingungen des Schulkiosks sind im Rahmen eines ganzheitlichen Konzepts zu betrachten. Hierzu gehören z. B. die Planung und Beschaffung der Kioskeinrichtung mitsamt Geräten und Kochutensilien, die Auswahl, Zubereitung und Ausgabe der Produkte, Beschäftigung des Personals sowie die Organisation der Bestellung und Abrechnung.

Diese Rahmenbedingungen zu verändern ist häufig mit viel Aufwand und Kosten verbunden. Im vorliegenden Praxisleitfaden geht es jedoch darum, den Schulkiosk durch niedrigschwellige Aktionen der Schulgemeinschaft zu optimieren.

Die Abstimmung auf weitere Verpflegungsangebote sowie die Verknüpfung des Kioskangebotes mit der schulischen Ernährungsbildung und Bildung für nachhaltige Entwicklung sind entscheidend für die Akzeptanz der Maßnahmen und der Umgestaltung des Angebots. Verpflegung und Ernährungsbildung in der Schule bieten vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten zur Entwicklung eines gesunden und verantwortungsvollen Essverhaltens, das bis ins Erwachsenenalter beibehalten wird.

## 1.2 Zielsetzung des Handlungsleitfadens

Diese Handreichung entstand im Rahmen des IN FORM Projektes „Nachhaltigkeit gemeinsam gestalten in Kita und Schule“ der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung (VNS) am Fachzentrum Ernährung (FZE) Rheinland-Pfalz. Unterstützt wurde das Projekt in einigen Teilen von einer Master-Studierenden der Universität Koblenz im Fachgebiet Ernährungs- und Verbraucherbildung.

Der Handlungsleitfaden soll schulische Akteure dabei unterstützen, den Schulkiosk nachhaltiger zu gestalten. Als Praxisanleitung nimmt er neben theoretischen Hintergründen insbesondere die Umsetzung einer Arbeitsgemeinschaft „Nachhaltiger Schulkiosk“ in den Fokus. Ziel dieser partizipativen Arbeitsgemeinschaften ist es, Schülerinnen und Schüler aktiv in die Umstellung des Schulkiosks einzubinden, um ein Bewusstsein für das Ess- und Konsumverhalten sowie Akzeptanz für ein gesünderes und nachhaltigeres Angebot zu schaffen.

Für die Analyse des Schulkiosks beinhaltet die Handreichung eine Checkliste. Sie dient Schülerinnen und Schülern sowie Lehrkräften zur Bewertung des aktuellen Kiosk-Angebots und soll Anstoß zur Einleitung von Optimierungsmaßnahmen geben. Die Autorinnen erheben keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit der Kriterien.



Oftmals reichen schon kleine Veränderungen aus, um die nachhaltigere Wahl zu erleichtern und es sollte nicht der Anspruch entstehen, alle Kriterien sofort umzusetzen. Bei einigen Punkten bedarf es der Zusammenarbeit mehrerer

Akteurinnen und Akteure, um Maßnahmen einzuleiten und individuelle Ziele zu erreichen. Die Gestaltung des Schulkiosks hin zu mehr Nachhaltigkeit ist ein Weg, den es gemeinsam zu entdecken gilt.

Auf diesem Weg möchte Sie dieser Handlungsleitfaden begleiten und unterstützen. Weil nicht alle Informationen, Hintergründe, Checklisten oder gute Praxisbeispiele in dieser Broschüre Platz gefunden haben, finden Sie diese auf einer digitalen Pinnwand (Task Card) die Sie über den nebenstehenden QR-Code sowie folgendem **Link** erreichen:



<https://www.taskcards.de/#/board/5ca35d2f-62f7-4e3a-833d-91dc1fd95d25?token=f42e1ef1-4b95-41c5-b234-2d28b570eff0>

Die Task Card enthält hilfreiche Materialien, die Ihnen bei der Planung und Durchführung der Maßnahmen zur Umgestaltung eines Kiosks helfen. Dies sind zum Beispiel die im Handlungsleitfaden beschriebene Checklisten und Fragebögen sowie weiterführende Links und Informationen. Sie können die Materialien entweder als Beispiele für einzelne Projektschritte nutzen oder sich tiefer mit spezifischen Themen beschäftigen.

Darüber hinaus lassen sich im Handlungsleitfaden verschiedene **Symbole** finden, die auf Inhalte der Task Card verweisen oder Hinweise auf Aspekte wie Partizipation oder Nudging-Strategien geben. So wird Ihnen der Zugang zu weiterführenden Informationen erleichtert und die gezielte Nutzung der zusätzlichen Materialien ermöglicht.

Das Symbol der **Checkliste** verweist auf entsprechende Vorlagen, die Sie zur Bearbeitung des Handlungsschritts verwenden können.



Wenn Sie dieses Symbol am Textrand sehen, wird ein relevanter Bezug zur **Partizipation** erkenntlich gemacht. Die Partizipation bezeichnet die aktive Beteiligung von Schülerinnen und Schülern an Entscheidungs- und Umsetzungsprozessen, wodurch die Akzeptanz und der Erfolg der jeweiligen Maßnahme erhöht werden kann.



Durch dieses Symbol werden **Nudging-Strategien** besonders hervorgehoben. Nudging meint, durch kleinste Veränderungen Verbraucher zu einer bestimmten Kaufentscheidung zu bringen. Am Kiosk kann Nudging zum Beispiel dazu genutzt werden, dass gesündere oder nachhaltigere Angebot attraktiver zu machen.



## II. GRUNDLAGEN NACHHALTIGER ERNÄHRUNG

### 2.1 Begriffsdefinitionen und Prinzipien

Die Vereinten Nationen haben Nachhaltigkeit 1987 als eine globale Entwicklung beschrieben, bei der die Bedürfnisse heutiger Generationen befriedigt werden, ohne jedoch die Bedürfnisbefriedigung zukünftiger Generationen zu gefährden. Grundgedanke der Nachhaltigkeit ist:

*„Wir sollten nur so viele Ressourcen nutzen, wie verfügbar sind und wie sie sich für zukünftige Generationen wieder erneuern!“*

Abb. 1: Dimensionen einer nachhaltigen Ernährung

Nach v. Koerber, eigene Darstellung



Neben der ökologischen Nachhaltigkeit, die die globale Umwelt und damit die Verantwortung für den natürlichen Lebensraum betrifft, basiert eine nachhaltige Entwicklung auf weiteren Dimensionen.

Eine **ökonomisch nachhaltige Wirtschaftsweise** ist dann gegeben, wenn sie die wirtschaftliche Existenz langfristig sichert, die Wertschöpfung in der Region erhöht, globale Verantwortung übernimmt und ein optimales Kosten-Nutzen-Verhältnis bietet.

Die **soziale Nachhaltigkeit** äußert sich z. B. in der fairen Gestaltung von Arbeits- und Handelsbeziehungen, der gerechten Entlohnung von Erzeugerinnen und Erzeugern im globalen Süden oder der Förderung einer tiergerechten Landwirtschaft.

**Nachhaltige Ernährung** soll zudem die **Gesundheit** fördern. Eine an den Nachhaltigkeitsgrundsätzen orientierte Verpflegung äußert sich durch ein zielgruppengerechtes, ernährungsphysiologisch ausgewogenes Speisenangebot, aber z. B. auch durch die gesundheitsförderliche Gestaltung der Arbeitsbedingungen für die Mitarbeitenden.

Die Dimensionen Ökologie, Ökonomie, Soziales und Gesundheit sind Teil der **Ernährungskultur**, die den Genuss, die Verantwortung und ein gutes Gewissen miteinander verbindet.

Wie kann nachhaltiges Handeln erreicht werden? Der Weg zum Ziel kann kurz mit den Worten „besser, anders, weniger“ beschrieben werden. Genau genommen gibt es folgende Strategien:

**Besser**  $\triangleq$  **Effizienz**: Energie- und Ressourcenverbrauch sowie Schadstofffreisetzungen bei gleichen Produktionsmengen verringern.

**Anders**  $\triangleq$  **Konsistenz**: Stoffe, die während der Produktion verwendet werden, müssen in den Kreislauf zurückgeführt werden bzw. biologisch vollständig wiederverwertet werden.

**Weniger**  $\triangleq$  **Suffizienz**: Das richtige Maß finden, bedarfsgerecht konsumieren.

### 2.2 Chancen und Vorteile einer nachhaltigen Ernährung am Schulkiosk

Die Fokussierung des Schulkiosks auf Nachhaltigkeit hat weitreichende positive Auswirkungen. Sie fördert die Gesundheit der Schülerinnen und Schüler durch den Einsatz altersgerechter und ernährungsphysiologisch wertvoller Lebensmittel. Der schonende Umgang mit Ressourcen schafft ein Bewusstsein für Umweltfragen und reduziert den ökologischen Fußabdruck. Durch den Einsatz regionaler Produkte der Saison unterstützt eine nachhaltigere Ernährung nicht nur den Klimaschutz, sondern auch die regionale Wirtschaft.

#### Ökologische Chancen und Vorteile:

Eine Produktionsweise, die zu sehr günstigen Lebensmitteln führt, ist oftmals mit hohen Kosten verbunden, die insbesondere das Klima betreffen. Ein nachhaltig gestalteter Schulkiosk kann das Umweltbewusstsein der Schulgemeinschaft fördern und stärken.

Das Angebot von saisonalen und biologisch erzeugter Lebensmittel aus der Region hat Einfluss auf den individuellen

ökologischen Fußabdruck. Der ökologische Fußabdruck ist ein Index, der beschreibt, wie viel Fläche ein Mensch benötigt, um seinen Bedarf an Ressourcen zu decken<sup>1</sup>. Eine nachhaltige Lebensmittelauswahl ist darüber hinaus überwiegend pflanzlich. Nach Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) sollte maximal einmal wöchentlich Fleisch oder Wurst am Schulkiosk angeboten werden<sup>2</sup>.

Eine nachhaltige Lebensmittelproduktion fördert umweltfreundliche Anbaumethoden und setzt auf kurze Transportwege. Nachhaltige Produkte kommen oft mit weniger Verpackung aus oder nutzen umweltfreundlichere Verpackungsalternativen. Dies trägt zur Reduzierung des Müllaufkommens bei und fördert eine sauberere Schulumgebung.

Die Schülerinnen und Schüler lernen außerdem, wie sie durch eine gezielte Lebensmittelauswahl direkten Einfluss auf die Umwelt nehmen können.

#### **Ökonomische Chancen und Vorteile:**

Durch den Einsatz von Lebensmitteln aus regionalem Anbau bzw. regionaler Produktion wird die lokale Wirtschaft gestärkt und Arbeitsplätze in der Region gesichert. Eine Kooperation der Schule mit regionalen Erzeugern und Händlern fördert langfristige Lieferverträge und stärkt die Vernetzung in der Region.

#### **Soziale Chancen und Vorteile:**

Günstige Preise für Lebensmittel sind problematisch, wenn diese auf sozialer Ungerechtigkeit, Ausbeutung, schlechten Arbeitsbedingungen oder gar Kinderarbeit (insbesondere in Ländern des globalen Südens) fußen. Preisdumping der Lebensmittelindustrie ist somit häufig mit sozialen Folgekosten verbunden.

Fair-Trade-Produkte garantieren gerechte Arbeitsbedingungen und faire Löhne für Produzenten insbesondere in Entwicklungsländern.

Der Einsatz von Fair-Trade-Produkten am Schulkiosk sensibilisiert die Schülerinnen und Schüler für mehr soziale Verantwortung – weltweit. Sie lernen, dass ihre Konsumentscheidungen soziale Auswirkungen haben und wie sie diese positiv beeinflussen können. Die Einbindung lokal erzeugter Produkte am Schulkiosk fördert zudem das Zugehörigkeitsgefühl zur Region und trägt zur Sicherung regionaler Arbeitsplätze bei.

Ein nachhaltig gestalteter Schulkiosk dient als Vorbild für andere Schulen und Einrichtungen. Dies kann zu einer breiteren Bewegung hin zu mehr Nachhaltigkeit im Bildungssektor führen. Durch gezielte Maßnahmen und ein Engagement für Nachhaltigkeit kann der Schulkiosk zu einem Vorreiter für gesunde und umweltfreundliche Ernährung werden.

#### **Gesundheitliche Chancen und Vorteile:**

Nicht zuletzt zielt eine nachhaltigere Ernährung auch darauf ab, eine gesundheitsförderliche Lebensweise zu unterstützen. Ein nachhaltiges Angebot am Schulkiosk bietet somit die Gelegenheit, Schülerinnen und Schüler altersgerecht mit Lebensmitteln zu versorgen, die ihre körperliche und geistige Entwicklung positiv beeinflussen. Eine solche gesundheitsförderliche Ernährung trägt dazu bei, das Risiko ernährungsbedingter Krankheiten wie Übergewicht, Diabetes oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen langfristig zu senken.

Auf die Lebensmittelauswahl bezogen bedeutet dies, gering verarbeitete Lebensmittel mit einer hohen Dichte an essentiellen Nährstoffen zu bevorzugen. Eine gesundheitsförderliche Ernährung legt somit den Grundstein für eine langfristige Verbesserung der Ernährungsgewohnheiten und die Unterstützung eines nachhaltigen Lebensstils.

<sup>1</sup> <https://www.welthungerhilfe.de/lebensmittelverschwendung/was-ist-der-oekologische-fussabdruck> (letzter Aufruf: 08.08.2024)

<sup>2</sup> Nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen (5. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck, 2023. Online verfügbar unter [https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user\\_upload/medien/DGE-QST/DGE\\_Qualitaetsstandard\\_Schule.pdf](https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf), letzter Zugriff: 08.08.2024) wird für Frühstück und Zwischenverpflegung an 5 Tagen (das entspricht 10 Mahlzeiten) maximal 2 x Fleisch oder Wurst empfohlen. Da davon auszugehen ist, dass davon nur eine Mahlzeit (z. B. am Vormittag) am Schulkiosk angeboten wird, wird entsprechend auch nur mit einer Portion Fleisch und Wurst kalkuliert.

# III. SCHRITT FÜR SCHRITT ZU EINEM NACHHALTIGEREN SCHULKIOSK

## 1. Allgemeine Rahmenbedingungen und Anforderungen an einen Schulkiosk

In einem Schulkiosk treffen die unterschiedlichsten Erwartungen und Ansprüche aufeinander: Das Angebot soll günstig, klimafreundlich und nachhaltig sein, es soll Schülerinnen und Schüler ansprechen und ganz nebenbei auch noch so viel Umsatz abwerfen, dass der Kioskbetreiber nicht draufzahlen muss. All das unter einen Hut zu bekommen stellt viele Schulen vor eine Herausforderung.

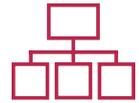
Zunächst stellt sich dabei die Frage, in welcher Form der Schulkiosk betrieben wird: handelt es sich um eine schulische Einrichtung, die z. B. durch Lehrende oder Schülerinnen und Schüler in Form einer Arbeitsgemeinschaft oder einer Schülerfirma selbst betrieben wird? Oder wird der Kiosk durch einen externen Anbieter (Pächter, Caterer, Bäckerei) betrieben? Je nachdem, wer für den Betrieb des Kiosks verantwortlich ist, ergeben sich andere Ansprüche an die Wirtschaftlichkeit bzw. das Angebot des Kiosks.

Damit stellt sich auch die zweite Frage: Was soll am Kiosk angeboten werden? Wünschenswert wäre es, wenn der Kiosk frische, unverarbeitete Produkte anbietet und diese nach Möglichkeit sogar selbst herstellt. Dieses Angebot erfordert aber nicht nur entsprechende Räumlichkeiten und die hygienerechtlichen Gegebenheiten, sondern auch mehr Zeit und Personal. Möglich ist dieses Angebot beispielsweise dann, wenn eine Schülerfirma die Snacks als Teil des Unterrichts herstellt und verkauft. Auch besonders engagierte Eltern oder externe Betreiber können ein solches Angebot bereitstellen.

Für eine Umstellung des Schulkiosks ist es wichtig zu wissen, ob ein bereits existierender Kiosk sein Angebot umgestalten möchte oder ob ein neuer Kiosk gegründet werden soll. Wird ein neuer Kiosk gegründet, können ggf. noch kleinere Baumaßnahmen ergriffen werden, um im Kiosk eine Frischküche zu installieren. Ist der Schulkiosk bereits etabliert, sollte das Angebot nur Schritt für Schritt umgestaltet werden und keinesfalls mit radikalen Veränderungen vorgegangen werden. Andernfalls kann es vorkommen, dass der Kiosk an Belieb-

heit einbüßt und das neue nachhaltigere Angebot aufgrund mangelnder Kundschaft nicht fußt.

Nicht zuletzt sind auch am Schulkiosk einige rechtliche Anforderungen zu beachten. So gelten auch hier die Vorschriften für den Arbeitsschutz sowie für den Infektionsschutz. Diese fordern zum Beispiel die Einhaltung allgemeiner Hygienemaßnahmen, eine regelmäßige Schulung aller Mitarbeitenden, eine entsprechende Ausstattung der Räumlichkeiten und des Lagers sowie eine regelmäßige betriebseigene Kontrolle. Dies gilt auch dann, wenn der Kiosk durch eine Schüler-AG oder Schülerfirma betrieben wird. Auch die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene sowie bestimmter Zusatzstoffe ist für den Kiosk verpflichtend. Einen ausführlichen Überblick über die Anforderungen an die Hygiene sowie die Kennzeichnung am Kiosk werden in der Task Card zur Verfügung gestellt.



## 2. Planung und Organisation

In diesem Kapitel werden Ideen und relevante Hinweise zum nachhaltigen Schulkiosk vorgestellt, die Ihnen dabei helfen, die notwendigen Schritte zu identifizieren und umzusetzen. Dank der flexiblen Gestaltung des Leitfadens kann er für jede Schulform und Verantwortlichkeitsstruktur genutzt werden, sodass die Umsetzung eines nachhaltigen Schulkiosks den Vorstellungen der jeweiligen Akteure entspricht.

Um das Angebot des Schulkiosks neu zu gestalten, ist die zielstrebige Planung und Organisation ein relevanter Baustein. Dabei stellt die Mitarbeit der Schülerinnen und Schüler einen bedeutenden Aspekt für die spätere Durchführung und den Erfolg des Projekts dar. Wenn sie von Beginn an in Entscheidungen mit einbezogen werden und partizipativ mitarbeiten können, wird das neue Angebot im Anschluss in jedem Fall besser von ihnen angenommen. Schülerinnen und Schüler können, je nachdem wer für die anschließende Verpflegung am Kioskverantwortlich ist, in unterschiedlichem Maß eingebunden werden. Sie können unterschiedliche Perspektiven und Ideen mit einbringen und kennen die Vorlieben der anderen Schülerinnen und Schüler.

Die Aufgaben der teilnehmenden Akteure (Lehrpersonal, Schülerinnen und Schüler, Kiosk-Betreiber, Verpflegungsanbieter des Mittagessens, ...) variieren innerhalb des Projekts sehr individuell, je nach geplanter Organisation und Struktur. Wichtig hierbei ist nur, dass Rollen und Verantwortlichkeiten klar kommuniziert werden, sodass alle Akteure über ihre Aufgaben informiert sind und eigenverantwortlich arbeiten können.

*Nachfolgend werden die Schritte  
der Planungsphase  
beispielhaft dargestellt:*

## 1. Projektteam bilden

Der erste Schritt zur erfolgreichen Projektplanung ist die Bildung eines engagierten Projektteams. Idealerweise setzt sich dieses Team aus verschiedenen Akteuren der Schulgemeinschaft zusammen und kann je nach Bedarf individuell angepasst werden:

- **Schulleitung:**

Die Schulleitung sollte von Anfang an mit über das Projekt informiert werden, um auch bei organisatorischen Fragen Ansprechpartner zu sein und Auskunft geben zu können.

- **Lehrkräfte:**

Lehrerinnen und Lehrer sind für die pädagogische Begleitung und Integration des Projekts in den Fachunterricht verantwortlich. Es empfiehlt sich, dass sich zwei Lehrkräfte die Durchführung und Koordination des Projekts teilen. Spaß, Interesse an dem Thema und grundlegende Kenntnisse über Ernährung, Lebensmittelkunde und Nachhaltigkeit sind gute Voraussetzungen dafür, die Schülerinnen und Schüler motivierend durch das Projekt zu begleiten. Da Lehrkräfte als Vorbild dienen, ist es von Vorteil, wenn auch die begleitenden Pädagogen eine gesunde und nachhaltige Lebensweise leben. Nicht zuletzt ist die Teamfähigkeit eine wichtige Eigenschaft aller am Projekt Beteiligten.

- **Schülerinnen und Schüler:**

Für eine erfolgreiche Umsetzung des Projekts spielt die Akzeptanz der Schülerinnen und Schüler eine bedeutende Rolle. Daher sollten sie partizipativ involviert werden. Als Verbraucher tragen sie wesentlich dazu bei, den Erfolg des nachhaltigen Kiosks zu formen.

Möglichkeiten der Einbindung:

- Gründung einer Schülerfirma
- Gründung einer Arbeitsgemeinschaft (AG)

- **Externe Partner:**

Falls der Kiosk von einem externen Anbieter oder einer Bäckerei betrieben wird, sollten diese in die Planung mit einbezogen werden, um eine reibungslose Zusammenarbeit sicherzustellen.

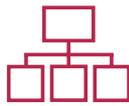
Ein regelmäßiges Treffen aller Akteure hilft bei der gemeinsamen Planung und Gestaltung, sowie dabei, den Fortschritt des Projekts zu überwachen und notwendige Anpassungen vorzunehmen. Die Etablierung von regelmäßigen Besprechungen und Feedback-Runden erweist sich als geeignetes Instrument.

## 2. Bedarfsermittlung und Ressourcenplanung

Eine umfassende Analyse des aktuellen Kiosk-Betriebs ist notwendig, um zu ermitteln, welche Änderungen notwendig, aber auch umsetzbar sind. Die Analyse beinhaltet folgende Aspekte:

- **Bestandsaufnahme:**  
Welche Produkte werden derzeit angeboten?
- **Prüfung der Nachhaltigkeitsaspekte:**  
Welche Kriterien sind mit einem nachhaltigen Schulkiosk verbunden? Welche Aspekte der Nachhaltigkeit werden schon umgesetzt?
- **Ressourcenplanung:**  
Welche finanziellen Mittel stehen zur Verfügung? Welche Unterstützung wird von externen Partnern benötigt? Wie viel Zeit und personelle Ressourcen können aufgebracht werden?

In Kapitel 4 wird eine Checkliste vorgestellt, welche Aspekte in der Analyse des aktuellen Angebots miteinbezogen werden können. Kapitel 6 stellt Ideen für einen Fragebogen vor, mit denen die Schülerinnen und Schüler in die Bedarfsplanung mit einbezogen werden können. Checkliste und Fragebogen stehen in der Task Card zur Verfügung.



## 3. Ziele und Erwartungen definieren

Bevor konkrete Maßnahmen ergriffen werden, ist es wichtig, klare Ziele zu setzen. Fragen, die dabei helfen können:

- Welche Aspekte des Kiosks sollen nachhaltiger gestaltet werden (z.B. Verpackungen, Angebot an Lebensmitteln, Energieverbrauch)?
- Welche langfristigen Ziele sollen erreicht werden (z.B. Sensibilisierung der Schülerinnen und Schüler für Nachhaltigkeit)?
- Welche kurzfristigen Meilensteine können gesetzt werden (z.B. Einführung eines neuen Sortiments, Umstellung auf Mehrwegverpackungen, ...)?

Wenn der Kiosk von einem externen Anbieter betrieben wird, ist eine enge Zusammenarbeit mit diesem notwendig. Die

Erwartungen und Ziele des Projekts sollten klar kommuniziert werden und es sollte ein gemeinsamer Plan entwickelt werden, wie diese erreicht werden können. Dies kann beinhalten:

- Anpassung des Sortiments durch Einführung nachhaltigerer Produkte in Abstimmung mit dem Betreiber.
- Prüfung, ob der aktuelle Lieferant nachhaltige Alternativen anbieten kann oder ob ein Anbieterwechsel von Vorteil sein könnte.

Durch die Festlegung klarer Ziele wird sichergestellt, dass alle Beteiligten auf das gleiche Ergebnis hinarbeiten. Weitere Informationen und Ideen als Leitfaden werden dazu in Kapitel 5 vorgestellt.

## 4. Zeitplan erstellen:

Ein detaillierter Zeitplan ist essenziell, um die Umsetzung des Projekts zu strukturieren und den Fortschritt kontinuierlich verfolgen und überprüfen zu können.

Ein Meilensteinplan zeigt sich hier als geeignetes Instrument, er dient zur Festlegung von Haupt- und Teilzielen, die zu bestimmten Zeitpunkten erreicht werden sollten.

Ein gut strukturierter Zeitplan hilft, das Projekt effizient und zielgerichtet voranzutreiben. Dazu kann dieser nach Bedarf durch Angabe der verantwortlichen Personen erweitert werden.

## 5. Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit:

Ein nachhaltig geführter Schulkiosk lockt Schülerinnen und Schüler ebenso an wie Eltern oder Besucherinnen und Besucher der Schule. Daher ist es zu Bekanntmachungszwecken dienlich, wenn die Fortschritte und Erfolge des Projekts aufgezeigt und kommuniziert werden. Durch eine transparente und aktive Öffentlichkeitsarbeit können weitere Interessierte motiviert werden, sich dem Projekt anzuschließen. In Kapitel 8 werden Möglichkeiten und Ideen vorgestellt, wie eine effektive Öffentlichkeitsarbeit gestaltet werden kann, um das Bewusstsein für das Projekt zu stärken und dessen Reichweite zu erhöhen.

## 6. Feedback und Evaluation:

Regelmäßige Feedbacks können Schwachstellen und Verbesserungsvorschläge aufdecken und ermöglichen ein schnelles Handeln zur Optimierung aktueller Gegebenheiten.

Regelmäßige Anpassungen unter der partizipativen Mitarbeit der Schülerinnen und Schüler unterstützen den Erfolg des Projekts.



## 3. Theoretische Einführung

Neben dem Angebot am Schulkiosk ist es sinnvoll, Schülerinnen und Schüler auch im Unterricht oder unterrichtsübergreifenden Projekten für das Thema nachhaltige Ernährung zu sensibilisieren: „Was bedeutet eigentlich eine nachhaltige Ernährung? Warum beschäftigen wir uns damit? Und wie können wir in der Schule Einfluss auf die Ernährung nehmen?“. Wenn Sie das Thema im Unterricht behandeln möchten, finden Sie vielfältige Materialien und Hinweise bereits in der Task Card.



## 4. Analyse des aktuellen Schulkiosks

Soll ein bereits etablierter Schulkiosk umgestaltet werden, muss zunächst analysiert werden, welche Produkte aktuell

am Kiosk angeboten, wo diese bezogen und wie sie angeboten werden.

Dafür kann diese Checkliste verwendet werden:

Kriterien für einen nachhaltigen Schulkiosk	Ja	Nein
Gibt es täglich ein vegetarisches Gericht im Angebot?		
Gibt es überwiegend pflanzliche Angebote, das heißt mehr vegetarische und vegane Angebote als solche mit Fleisch oder Wurst?		
Werden Hülsenfrüchte (z. B. Linsen, Kichererbsen, Bohnen) angeboten? <i>Tipp: Diese können z. B. als pflanzlicher Aufstrich auf dem Brötchen, als Falafel im Wrap oder als Salat angeboten werden.</i>		
Gibt es Alternativen zu Reis im Angebot? <i>Tipp: zum Beispiel Couscous, Quinoa, Gerste, Dinkel o. ä.</i>		
Werden überwiegend selbst hergestellte oder gering verarbeitete Produkte angeboten?		
Gibt es internationale Gerichte im Angebot oder Aktionswochen dazu?		
Werden einheimische Lebensmittel bevorzugt angeboten? <i>Tipp: Das heißt die Lebensmittel, die auch in Deutschland wachsen.</i>		
Hat das angebotene Obst und Gemüse gerade Saison? <i>Tipp: Nutze hierfür den Saisonkalender des BZfE.</i>		
Gibt es Kooperationen mit lokalen Landwirten oder Lebensmittelproduzenten? <i>Tipp: Frage dies doch mal beim Kiosk-Betreiber nach.</i>		
Werden Bio-Lebensmittel angeboten? <i>Tipp: Du erkennst Bio-Lebensmittel an diesen Zeichen.</i>		
Werden fair gehandelte Produkte angeboten? <i>Tipp: Du erkennst fair gehandelte Lebensmittel an diesem Zeichen.</i>		
Werden tierische Lebensmittel aus artgerechter Tierhaltung bezogen? <i>Tipp: Frage dies doch mal beim Kiosk-Betreiber nach.</i>		
Gibt es öffentliche Trinkbrunnen, Wasserspender oder Karaffen mit Leitungswasser?		
Werden zuckerhaltige Getränke (wie Apfelschorle, Limonaden, Eistee) teurer angeboten als zuckerfreie (Tee, Wasser)?		
Gibt es wiederverwendbares Geschirr (z. B. Teller, Schüsseln, Gläser, Tassen aus bruchsicherem Glas oder Porzellan)?		
Gibt es ein Pfandsystem für das Geschirr?		
Werden Getränke in Mehrwegflaschen (z. B. Glasflaschen) angeboten?		
Werden Snacks verpackungsarm (z. B. in Großgebinden) eingekauft?		
Werden Snacks verpackungsarm angeboten?		

Kriterien für ein gesundheitsförderliches Angebot	Ja	Nein
Gibt es Vollkornprodukte im Angebot, z. B. belegte Vollkornbrote/-brötchen Vollkorn-Sandwiches, Vollkorn-Wraps, Vollkorn-Muffins ...?		
Gibt es Gemüse in unterschiedlichen Formen im Angebot (z. B. Salate, Bowls oder Gemüsesticks)?		
Gibt es Obst in unterschiedlichen Formen im Angebot (z. B. frisches Stückobst, Obstsalat, getrocknetes Obst, Obst mit Joghurt ...)?		
Gibt es Nüsse (Studentenfutter, Nussmischungen ...) im Angebot?		

(Diese Checkliste wurde in veränderter Form entnommen aus: Checkliste klimasmarter Schulkiosk. Verbraucherzentrale Hessen. Im Internet verfügbar unter: <https://www.verbraucherzentrale-hessen.de/sites/default/files/2023-07/checkliste-klimasmarter-schulkiosk.pdf> (letzter Zugriff am 26.08.2024))

Lassen Sie die Schülerinnen und Schüler doch einmal nachforschen, wie das Angebot des Kiosks bislang gestaltet wurde. Am Ende können Sie die Ergebnisse zusammentragen und gemeinsam mit ihnen darüber sprechen.



Eine entsprechende Checkliste dazu wird in der Task Card zur Verfügung gestellt.



## 5. Ziele definieren

Im nächsten Schritt geht es konkret um die Frage, wie das Kiosk-Angebot aussehen soll. Einen Anhaltspunkt gibt die eben verwendete Checkliste. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) definiert darüber hinaus folgende Kriterien für einen gesundheitsfördernden Snack<sup>3</sup>.

„Unter „Snack“ wird [dabei] ein kleines Gericht verstanden, das den ganzen Tag über, zum Beispiel im Bistro, in der Cafeteria, im Kiosk oder in der Mensa, angeboten wird.“<sup>4</sup>:

1. Der Gesamtenergiegehalt für einen Snack kann bis zu 20 % der Tagesenergiemenge betragen, dies entspricht rund 400 kcal.
2. Der Snack enthält maximal 30 % Fett als Anteil der Gesamtenergie.
3. Der Snack enthält maximal 10 % Zucker als Anteil der Gesamtenergie.
4. Jodsalz wird verwendet, pro 100 kcal sind maximal 0,4 g Jodsalz enthalten.
5. Jeder Snack enthält mindestens 40 g frisches oder tiefgekühltes Gemüse/ Rohkost oder Obst.
6. Alkohol/Alkoholaromen, Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe bzw. Zuckeralkohole werden für die Zubereitung nicht verwendet.
7. Lebensmittelimitate wie Analogkäse oder Fleisch- und Fischerzeugnisse, die nicht aus einem gewachsenen Stück Fleisch (Formfleisch) oder Fisch bestehen, werden nicht verwendet.
8. Frittierte Produkte werden nicht angeboten.
9. Selbst zubereitete Snacks werden mit frischen oder tiefgekühlten Kräutern gewürzt.

### Anforderungen an das Gesamtangebot:

1. Das Angebot ist abwechslungsreich und saisonal angepasst.
2. Frisches Gemüse/Rohkost und Obst sind immer im Angebot enthalten.
3. Milchprodukte sind fettarm, ungezuckert oder enthalten einen moderaten Zuckeranteil (unter 10 g Zucker pro 100 g bzw. 100 ml).
4. Mindestens die Hälfte des täglichen Angebots ist vegetarisch.
5. 50 % aller angebotenen Getreideprodukte erfüllen die Qualität „Vollkorn“.
6. An maximal zwei Tagen pro Woche wird ein paniertes Produkt angeboten (in der Summe pro Woche maximal zwei panierte Produkte).
7. Regionale, Bio- und Fair-Trade-Produkte sollten berücksichtigt werden.



<sup>3</sup> DGE (2016): Snacks an weiterführenden Schulen. 1. Auflage (2016), Bonn. Im Internet verfügbar unter: [https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user\\_upload/medien/DGE\\_Snacking.pdf](https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE_Snacking.pdf) (letzter Aufruf am 26.08.2024)

<sup>4</sup> DGE (2016), S. 10

Darüber hinaus wird dem Thema Nachhaltigkeit in Form von Verpackungen und Speiseresten eine besondere Bedeutung zugesprochen. Deshalb sollte darüber hinaus beachtet werden:

- Mehrwegsysteme zur Vermeidung von Kunststoff-Abfällen bevorzugen, z. B. Joghurt in Gläsern oder Mehrweg-Glasflaschen für Getränke,
- bei der Eigenherstellung von Snacks Lebensmittel in Großgebinden einkaufen, einzeln verpackte Produkte vermeiden,
- auf Frischhalte- und Alufolien verzichten; verschließbare Gläser oder Kunststoffboxen verwenden,
- angemessene Portionsgrößen der verschiedenen Speisen ausgeben, um Reste zu vermeiden,
- Preisaufschläge für Einwegverpackungen<sup>5</sup>

Um geeignete Ziele zu entwickeln, die gezielt auf Ihre Schule abgestimmt sind, kann eine eigene Checkliste entworfen werden oder ein Vordruck aus der Task Card entnommen werden.



## 6. Umfrage unter den Schülerinnen und Schülern

Neben dem, was sich Lehrkräfte, Eltern oder externe Kiosk-Betreiber von einem Schulkiosk wünschen ist es wichtig, auch die Wünsche und Anforderungen der Schülerinnen und Schüler zu kennen. Eine Schülerbefragung kann darüber Auskunft geben. So wird außerdem von Beginn an die gesamte Schulgemeinschaft an dem Prozess beteiligt und die spätere Akzeptanz neuer Produkte und Gerichte wächst. Damit sich Schülerinnen und Schüler so uneingeschränkt wie möglich fühlen, sollte die Befragung möglichst anonym erfolgen. Dieser Aspekt kann durch Fragebögen berücksichtigt werden, die gezielt auf die aktuelle Kiosksituation und die Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler eingehen. Eine Befragung zur allgemeinen Zufriedenheit mit dem Angebot könnte zum Beispiel durch folgende Fragen durchgeführt werden:

- Wie oft kaufst du etwas am Schulkiosk?
- Wie zufrieden bist du mit der Auswahl der Produkte am Schulkiosk?
- Findest du die angebotenen Snacks ansprechend und lecker?
- Wie bewertest du die Preise der angebotenen Produkte?
- Wie wichtig ist dir, dass die Produkte am Schulkiosk nachhaltig (z. B. regional, fair gehandelt, biologisch) sind?
- Würdest du den Schulkiosk deinen Mitschüler:innen empfehlen? Ein passende Vordruck für den Fragebogen wird in der Task Card zur Verfügung gestellt.



<sup>5</sup> 5 DGE (2016), S. 14

## 7. Maßnahmen und To Do's planen

Im nächsten Schritt geht es um das aktive Handeln. Trotz großer Motivation, alle gesetzten Ziele auf einmal erreichen zu wollen, sollten Sie eine Maßnahme nach der anderen angehen und mit kleinen Veränderungen starten. So bleibt nicht nur die Motivation aller Beteiligten erhalten, auch die Akzeptanz für die Umstellung des Angebots wird erhöht.

Da die jeweils umzusetzenden Maßnahmen sehr individuell und von jeder Schule selbst festzulegen sind, werden im Folgenden nur exemplarische Maßnahmen vorgestellt. Dabei dürfen Sie für sich entscheiden, welche Maßnahmen für Ihre Schule passen und umgesetzt werden sollen oder können. Für einige Vorschläge wird zum Beispiel eine Küche benötigt, damit kleinere Gerichte auch selbst ausprobiert und zur Verkostung angeboten werden können.

### 1. Mehr pflanzliche Lebensmittel an den Kiosk

Pflanzliche Produkte bilden die Basis einer ausgewogenen und nachhaltigen Ernährung. So sollte auch das Snackangebot am Kiosk zu einem überwiegenden Teil aus pflanzlichen Produkten bestehen: Gemüse, Obst, Getreide, Hülsenfrüchte, Nüsse, Saaten und Kerne sind nicht nur gute Energielieferanten, sie versorgen die Schülerinnen und Schüler auch gleich mit der nötigen Portion an Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen. Das fördert die Konzentrationsfähigkeit über den ganzen Tag, macht lange satt und bietet eine gesundheitsförderliche Unterstützung im Wachstum der Kinder und Jugendlichen.

Tierische Lebensmittel enthalten häufig unerwünschte Begleitstoffe. Vor allem der Verzehr von rotem Fleisch und insbesondere Wurst erhöhen das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen und einigen Krebserkrankungen. Zudem verursachen tierische Produkte im Vergleich zu pflanzlichen Lebensmitteln mehr klimaschädliche Treibhausgase. Außerdem verbraucht ihre Erzeugung häufig mehr Ressourcen wie Wasser und Anbaufläche für die Futtermittel der Tiere. Tierische Lebensmittel zu reduzieren beutet also einen großen Gewinn fürs Klima. Wie der „Speiseplan der Zukunft“ aussehen kann, zeigt die Planetary Health Diet. Den Link dazu können Sie in der Task Card aufrufen.



Im Folgenden finden Sie einige Beispiele, wie mehr pflanzliche Produkte in das Kioskangebot integriert werden können:

- Vollkornbrötchen, -brot oder Vollkornbagels mit einem selbst gemachten Brotaufstrich aus Gemüse oder Hülsenfrüchten. Machen Sie den Aufstrich mit den Schülerinnen und Schülern doch gleich selbst.
- Wraps, z. B. mit Hummus, Falafel und Salat
- Gemüseticks zum Knabbern, mit einem Dip aus Erbsen oder Kichererbsen
- Obst als Obstsalat, Obstspieß oder Fruchtpüree mit einem (pflanzlichen) Joghurt
- Selbst gemachtes Granola-Müsli mit Vollkornflocken, Kernen, Nüssen und getrocknetem Obst, dazu wahlweise eine regionale Milch oder einen Pflanzendrink
- Nüsse zum Snacken
- (selbstgemachte) Müsliriegel ...

Anregungen und Rezepte hierfür finden Sie in der Task Card.



Bieten Sie am Anfang Snacks an, die der Lebenswelt der Schülerinnen und Schüler entsprechen. Wie wäre es z. B. mit einem Veggi-Burger mit Kidneybohnen-Bratling und einem selbst gemachten fruchtigen Tomatenketchup? Oder ein Brotaufstrich aus Erbsen und Avocado auf getoastetem Vollkornbrot? Ein Wrap mit Falafel erinnert an die Dönerrolle vom Lieblings-Dönerladen. Lassen Sie auch die Schülerinnen und Schüler Vorschläge für Lieblingsnacks zusammentragen. Viele Lieblingsgerichte lassen sich ohne großen Aufwand vegetarisch umsetzen und im besten Fall sogar selbst herstellen. Auch hierbei erweist sich die Zusammenarbeit mit den Schülerinnen und Schülern als erfolgreiche Komponente. Speisen, die von ihnen selbst zubereitet oder verkostet werden, bekommen eher Zuspruch als unbekannte Speisen.



Ist eine größere Umstellung des Kiosksortiments geplant, ist es auch hier wieder wichtig, alle Schülerinnen und Schüler partizipativ an den Veränderungen des Angebots zu beteiligen: Führen Sie Umfragen zu den neuen Produkten durch, nehmen Sie Kritik oder Wünsche ernst oder begleiten Sie die Einführung durch Aktionstage, an denen die neuen Produkte



probiert werden können oder die Gerichte zu günstigeren Preisen angeboten werden. Auch eine besondere Platzierung im vorderen Bereich des Kiosks kann dazu beitragen, das Angebot attraktiver zu gestalten. Studien zeigen, dass bestimmte Nudging-Strategien erfolgreich sein können, um Schülerinnen und Schüler dazu zu motivieren, häufiger zur „gesünderen“ Alternative zu greifen. Wenn gesundheitsförderliche Lebensmittel ansprechend präsentiert oder durch Bonuskarten Anreize zum Kauf geschaffen werden, steigt die Wahrscheinlichkeit, dass die Angebote bevorzugt angenommen werden.



## 2. Regionale und saisonale Produkte

Vermehrt saisonale Produkte von lokalen Landwirten oder Händlern zu kaufen bzw. am Kiosk anzubieten, hat gleich mehrere Vorteile: sie sind frischer, nährstoffreicher und damit geschmacksintensiver als Produkte, die lange Transportwege haben. Zudem sind sie in der Regel auch günstiger, wenn sie zum Beispiel direkt von einem Landwirt aus der Region kommen, da Zwischenhändler und hohe Transportkosten wegfallen.

Kooperationen mit lokalen Produzenten bieten darüber hinaus die Chance, im Rahmen eines Projekttagess den Betrieb zu besichtigen oder eröffnen gar den Weg zu möglichen Praktikums- oder Ausbildungsplätzen für die Schülerinnen und Schüler und sind somit nicht nur für den Betrieb von Vorteil.

Regionale und saisonale Produkte am Kiosk anzubieten verlangt dem „Endverbraucher Schüler“ keine große Umstellung ab. Es ist lediglich die Bereitschaft nötig, im Winter auf das ein oder andere Sommergemüse zu verzichten. Werden stattdessen kreative Wintergemüserezepte verwendet, fällt es den Schülerinnen und Schüler kaum auf.

Auch können kreative Gerichte mit Wintergemüse durch Aktionsangebote, Tagesspecials oder kleine Challenges begleitet und so die Akzeptanz dafür gefördert werden. Wer hat denn schon mal Schwarzwurzel oder Grünkohl probiert? Die Rezeptbroschüre in der Task Card gibt Anregungen für kreative bio-regionale Snacks für die Wintermonate.



## 3. Bio-Produkte

Dem Angebot von Bio-Produkten in der Schule wird nicht selten das Argument entgegengebracht, dass diese Produkte „viel teurer“ seien, als konventionelle Produkte. Dem muss

jedoch nicht so sein. Mit ein paar Tipps können Sie dafür sorgen, dass Bio-Lebensmittel nicht teurer angeboten werden müssen als konventionelle:

1. Bio und regional ist häufig günstiger, als ein vergleichbares konventionelles Angebot aus weit entfernten Ländern
2. Sprechen Sie mit regionalen Bio-Erzeugern oder Bio-Produzenten und fragen Sie nach Kooperationsangeboten oder Abo-Kisten.
3. Tauschen Sie kostenintensive gegen weniger kostenintensive Produkte aus. Gemüse ist im Vergleich zu tierischen Produkten günstiger. Ändern Sie das Angebot, wie oben beschrieben, in mehr vegetarische oder vegane Gerichte, sinkt der Wareneinsatz und Sie können das verfügbare Geld für Bio-Produkte einsetzen.
4. Machen Sie nach Möglichkeit einiges selbst. Vegetarische Brotaufstriche aus Hülsenfrüchten oder Gemüse sind kostengünstig und fix selbst hergestellt.
5. Bieten Sie Bio-Produkte nicht teurer an, als konventionelle. Bieten Sie z. B. das Bio-Vollkornbrötchen zum gleichen Preis wie das konventionelle Weißmehlbrötchen und nutzen Sie den „Gewinn“ des Weißmehlbrötchens für den Einkauf des Bio-Vollkornbrötchens.
6. Begleiten Sie die Einführung von Bio-Produkten durch geeignete

## 4. Fair-Trade-Produkte

Ähnlich wie bei Bio-Lebensmitteln kann der Einkauf von Fair Trade-Produkten etwas höhere Kosten verursachen. Auch hier sollte die Einführung dieser Produkte pädagogisch oder durch Informationsveranstaltungen begleitet und der Wert von Fair Trade-Produkten hervorgehoben werden.

Die „Fairtrade-Schools-Kampagne“ bietet Schulen die Möglichkeit, sich aktiv für eine bessere Welt einzusetzen und Verantwortung zu übernehmen. Mit dem Titel „Fairtrade-School“ können Schulen ihr Engagement nach außen tragen und Freund\*innen und Familien zeigen, wie kreativ sie sich für den fairen Handel an der Schule und im Schulumfeld einsetzen. Weitere Informationen zur Kampagne finden Sie in der Task Card.



## 5. Reduktion von Verpackungsmüll

Verpackungsmüll zu reduzieren, ist für viele Schulen ein wichtiger Schritt zu einem nachhaltigeren Schulkiosk. Dabei gibt es verschiedene Möglichkeiten, Verpackungsmüll zu reduzieren, sowohl im Einkauf als auch im Verkauf bzw. der Ausgabe. Hier sind einige Tipps, wie das gelingen kann:

### Verpackungen einsparen beim Einkauf:

#### Tipp 1: Großverpackungen kaufen

Wenn Sie Snacks in größeren Verpackungseinheiten kaufen und selbst portionieren, entfallen Portionsverpackungen und damit ein großer Teil des Mülls. Gut geeignet hierfür sind Trockenprodukte wie Nüsse, getrocknetes Obst oder Müslis, Süßwaren wie Gummibärchen oder Knabberartikel wie Chips, Cracker, Salzstangen usw. Diese können z.B. als Portion in einer wiederverwendbaren Schüssel oder einem Glas mit Deckel ausgegeben werden. Auch eine Portion aus einer Großpackung entnommen und in ein Papiermuffinförmchen oder eine Butterbrottüte gepackt reduziert den Plastikmüll.

#### Tipp 2: Mehrweg- und Pfandsysteme nutzen

Brot und Brötchen von der lokalen Bäckerei werden häufig in Brotkörben geliefert. Diese werden am nächsten Tag leer wieder mitgenommen. So entfallen Verpackungen z. B. komplett.

Auch beim Einkauf von Getränken kann darauf geachtet werden, Mehrwegflaschen einzukaufen. Wird darauf auch bei der Ausgabe am Kiosk ein kleiner Betrag als Pfand erhoben, steigt die Motivation der Schülerinnen und Schüler, die Flaschen wieder zurückzugeben.

#### Tipp 3: Wenn Verpackung, dann nachhaltig

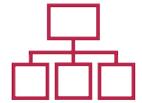
Sollten doch Verpackungen nötig sein, weil sie unerlässlich für den Schutz des Produktes sind, so sollte darauf geachtet werden, dass diese wiederverwendbar, recyclingfähig oder ökologisch abbaubar sind. Die verschiedenen Verpackungsarten unterscheiden sich außerdem in ihrem Verbrauch von Wasser, Rohstoffen und Energie für die Produktion und Transport. Schauen Sie sich doch mit den Schülerinnen und Schülern die verschiedenen Verpackungsmaterialien einmal genauer an und entwickeln Sie mit Ihnen alternative Verpackungen. Eine genaue Auflistung der Vor- und Nachteile unterschiedlicher Verpackungsmaterialien finden Sie unter dem Link in der Task Card.



### Verpackungen einsparen beim Verkauf:

#### Tipp 1: Mehrweg auch am Kiosk nutzen

Nicht nur bei Getränkeflaschen, die als Mehrwegprodukt angeboten werden, ist ein Pfandsystem sinnvoll. Auch bei Schüsseln, Tassen, Gläsern und Co. für „to go“-Gerichte kann auf wiederverwendbares Geschirr gesetzt werden. Dieses kann aus bruchsicherem Glas oder Porzellan, oder aus langlebigem und spülmaschinengeeignetem Plastik oder Silikon bestehen. Eine Liste mit Produkten, die aktuell auf dem Markt verfügbar sind, finden Sie in der Task Card.



Vielerorts gibt es Initiativen von Bäckereien, Cafés und Kiosken, ein einheitliches Pfandsystem anzubieten. Das hat den Vorteil, dass Getränke dennoch unterwegs getrunken und der Becher bei der nächsten Bäckerei zurückgegeben werden kann. Recherchieren Sie gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern, ob es eine solche Initiative auch in Ihrer Region gibt und fragen Sie nach, ob Ihre Schule sich der Initiative anschließen und ebenfalls das gut vernetzte Pfandsystem nutzen kann. Weitere Informationen zu regionalen Projekten und Initiativen finden Sie in der Task Card.



#### Tipp 2: Essbare „Verpackungen“

Für kleinere Snackangebote wie beispielsweise einen Obstsalat oder Joghurt gibt es inzwischen auch essbares Geschirr, z. B. aus gesüßtem oder geschmacksneutralem Keksteig. Dies lohnt sich jedoch nur, wenn die Schälchen dann auch tatsächlich gegessen werden.

#### Tipp 3: Verpackungsfrei bzw. Verpackungen nur auf Nachfrage

Belegte Brötchen, Brezeln oder auch Knabberartikel werden von den Schülerinnen und Schülern häufig im gleichen Moment gegessen, wie sie gekauft werden. Dabei ist die Umverpackung nicht nur unnötig, sondern meist sogar hinderlich. Anstatt das belegte Brötchen also erst fein säuberlich zu verpacken, fragen Sie doch beim Verkauf des Brötchens nach, ob eine Verpackung gewünscht ist. Selbst eine dünne Papierserviette (z. B. für den Verkauf selbstgemachter Müllriegel) spart Plastikmüll ein und schont die Umwelt.

Um dennoch hygienisch zu arbeiten, geben Sie offene Lebensmittel nur mit einer Zange oder Einmalhandschuhen raus. Die Kasse übernimmt eine zweite Person.

## 6. Getränke am Kiosk

Neben einer ausgewogenen Ernährung in der Schule kommt dem Thema Trinken eine besondere Bedeutung zu. Kalorienfreie Getränke in Form von Trinkwasser oder ungesüßtem Tee sollten den Schülerinnen und Schülern rund um die Uhr zur Verfügung stehen.

Dafür eignet sich am besten ein Trinkwasserspender, der direkt an die Wasserleitung angeschlossen wird und auf Wunsch gekühltes oder sprudelndes Wasser zu Verfügung stellt, ein Trinkbrunnen oder frei zugängliche Wasserkrüge. Leitungswasser ist dabei die günstigste und nachhaltigste Alternative und weist eine sehr gute Qualität auf. Sind die Leitungen im Schulgebäude schon älter, kann durch die Analyse einer Wasserprobe aus dem Hahn schnell festgestellt werden, ob die Wasserqualität den Anforderungen entspricht.

Zusätzlich zu diesem kostenfreien Angebot kann der Kiosk weitere Getränke anbieten. Wie wäre es mit frischen Kräuter- oder Früchtetees oder daraus hergestelltem Eistee? „Infused Water“ ist in aller Munde und auch eine selbst hergestellte Saftschorle im Verhältnis von einem Teil Saft zu drei Teilen Wasser darf mal im Angebot sein. Für ältere Schülerinnen und Schüler kann auch Kaffee, schwarzer oder grüner Tee im Angebot sein. Dann sollte jedoch sichergestellt werden, dass die Jüngeren keinen Zugang dazu haben.

Nicht ins Angebot gehören dagegen koffein- oder zuckerreiche Getränke wie Limonaden (Cola), reine Fruchtsäfte, fertige Eistees oder Energydrinks.

Wie oben bereits beschrieben sollten zugekaufte Getränke ausschließlich in Mehrwegflaschen gekauft und angeboten werden.

## 7. Lebensmittel wertschätzen

Statistisch betrachtet werden auf die Jahresmenge gesehen alle Lebensmittel weggeworfen, die von Januar bis zum 2. Mai hergestellt werden. Mit der Produktion dieser Lebensmittel werden die dafür eingesetzten Ressourcen wie Energie, Wasser und Flächen ebenfalls verschwendet. Vermeidbare Lebensmittelabfälle entstehen bei der Erzeugung und der Lagerung sowie im Handel oder der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Private Verbraucher verursachen mehr als die Hälfte der Lebensmittelabfälle. Werden diese Abfälle vermieden, wird die Umwelt weniger belastet. Die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung kann in den Schulen von mehreren Seiten angestoßen werden. Neben Ernährungsbildungsprojekten und Maßnahmen von pädagogischem Personal und den Schülerinnen und Schülern, kann auch die in der Schule angebotene Verpflegung einen entscheidenden Beitrag leisten.

Am Schulkiosk selbst gibt es ebenfalls viele Möglichkeiten, den Lebensmitteln mit mehr Wertschätzung zu begegnen und ein Wegschmeißen zu verhindern.

1. Bieten Sie Probieraktionen an: Durch gelegentliche Probieraktionen kann zunächst in kleiner Stückzahl herausgefunden werden, ob der Snack bei den Schülerinnen und Schülern ankommt.
2. Bieten Sie verschiedene Portionsgrößen an: So unterschiedlich Schülerinnen und Schüler sind, so unterschiedlich ist auch ihr  Essverhalten oder Hungerempfinden. Bieten Sie aus diesem Grund unterschiedliche Portionsgrößen an: ein halbes oder ganzes belegtes Brötchen, ein großer oder ein kleiner Becher mit Obstsalat und Joghurt. Kennzeichnen Sie das Angebot so, dass es sofort ersichtlich wird oder stellen Sie die verschiedenen Größen nebeneinander.
3. Nehmen Sie Vorbestellungen entgegen: Um gut planen zu können bietet es sich an, für aufwändigere Gerichte Vorbestellungen (z. B. für die Mittagspause oder den nächsten Tag) entgegen zu nehmen. So können Sie besser planen und die Mengen kalkulieren, die Sie brauchen.
4. Bieten Sie übrig gebliebenes am Ende des Schultags vergünstigt an oder verschenken Sie es.

Bleiben doch einmal Reste übrig, so findet sich auch dafür häufig noch Verwendung. Aus übrig gebliebenem Obst oder Joghurt kann ein leckerer Smoothie hergestellt werden, Gemüsereste werden zu Brotaufstrichen für den nächsten Tag und altbackene Brötchen werden zu Brotchips oder leckeren Brotsalaten weiterverarbeitet. Wenn Sie diese Gerichte am Kiosk zusätzlich bewerben oder ihnen einen hervorgehobenen Platz zuweisen, erfahren sie eine zusätzliche Aufmerksamkeit. Auch eine „No-Waste-Challenge“ kann dazu beitragen, die Wertschätzung für Lebensmittel zu erhöhen. Weitere Tipps und Anregungen finden Sie außerdem in der Task Card.



## 8. Ernährungsbildung

Ernährungsbildung beinhaltet alles, was mit Lebensmitteln und Essen zu tun hat: vom Händewaschen und Tisch decken, über die Planung, den Einkauf und die Zubereitung der Lebensmittel bis hin zum Tischgespräch während des Essens – all das ist Ernährungsbildung!

Das Projekt „Nachhaltiger Schulkiosk“ kann in besonderem Maße dazu beitragen, Ernährungsbildung in den Schulalltag zu integrieren. Durch gelegentliche Probieraktionen und der angeleiteten Bewertung der Probierhäppchen können sensorische Fähigkeiten der Schülerinnen und Schüler geschult werden. Informationsveranstaltungen geben Anlass zur Diskussion und Nachhaltigkeit kann als Bildungsanlass in den Fachunterricht integriert werden. Nicht zuletzt bietet sich beim Kiosk-Verkauf die Möglichkeit, auf die verschiedenen Nachhaltigkeitsaspekte aufmerksam zu machen und darüber ins Gespräch zu kommen.

### Weitere Ernährungsbildungsangebote des FZE

In der weiterführenden Schule unterstützt das Fachzentrum Ernährung (FZE) Rheinland-Pfalz die fachbezogene sowie die fächerübergreifende Ernährungsbildung durch verschiedene Angebote:

**Schülerworkshops:** Das FZE bietet verschiedene Workshops für Schülerinnen und Schüler an, die aktiv in den Betrieb eines Kiosks involviert sind. Von Hygiene über Allergene und Kennzeichnung bis hin zu Nachhaltigkeit sind verschiedene Themen dazu im Angebot.

**Aktions- und Materialkisten** sind zur direkten Verwendung im Unterricht zusammengestellt und beinhalten neben nützlichen Informationen insbesondere Materialien für die Ernährungsbildung.

**Fortbildung von Lehrkräften:** Das FZE bietet jährliche Seminarreihen zu allen Themen rund um die Schulverpflegung an. Darüber hinaus gestaltet es regelmäßige Lehrerfortbildungen sowie „Wissenshäppchen“ – kurze Informationsveranstaltungen zu verschiedensten Themen.

Die 2024 neu aufgelegte Broschüre „Lebensmittel wertschätzen – Ideenkatalog und Praxisanleitung zur Ernährungsbildung in der Schule“ beinhaltet 10 Unterrichtsideen für die Grund- und weiterführende Schule für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln.

Bei Interesse an den Angeboten des FZE melden Sie sich gerne unter den im Impressum genannten Kontaktdaten.

## 9. Information und Öffentlichkeitsarbeit

Am Ende jeder einzelnen Maßnahme steht die Frage: „Was jetzt?“ Ist die Probieraktion abgeschlossen und die Produkte kommen bei der Schulgemeinschaft gut an, kann mit dem Kiosk-Betreiber gemeinsam überlegt werden, ob und wie die Produkte in Zukunft in das Kiosk-Sortiment aufgenommen werden: Gibt es einmal in der Woche einen Aktionstag, an dem das Produkt auf dem Speiseplan steht? Kann das Gericht ins tägliche Angebot aufgenommen werden? Darüber hinaus ist zu überlegen, zu welchem Preis das Gericht angeboten werden kann. Wie hoch ist der Wareneinsatz?

Ein besonderer Erfolg wäre es, wenn sich aus diesem Projekt heraus eine eigene Arbeitsgemeinschaft oder gar Schülerfirma für den langfristigen Betrieb des Kiosks gründet. Dies bietet den Schülerinnen und Schülern nicht nur die Möglichkeit, sich für eine nachhaltigere Ernährungskultur der Schule einzusetzen, sondern vermittelt ganz nebenbei auch Fertigkeiten im Umgang mit Finanzen und der Organisation eines Kiosks und fördert die Eigenverantwortung und Teamfähigkeit.

Damit das Projekt „Nachhaltiger Schulkiosk“ auch langfristig von Erfolg gekrönt ist, ist es wichtig, dass die Schülerinnen und Schüler als wichtigste „Zielgruppe“ von vornherein über die geplanten Veränderungen am Schulkiosk sowie die Hintergründe und langfristigen Ziele informiert werden. Hierfür kön-



nen zum Beispiel ganze Informationskampagnen oder kleinere Infoveranstaltungen organisiert werden. Durch selbst gestaltete Plakate, Präsentationen oder kurze Videos werden die Schülerinnen und Schüler sowie weitere Akteure dazu animiert, sich mit ihrem Konsumverhalten zu beschäftigen und die Bedeutung einer nachhaltigen Ernährung selbst zu reflektieren. Informationsveranstaltungen bieten zudem eine Plattform für den Austausch von Ideen und Erfahrungen, wodurch neue Impulse für das Projekt erwachsen können.

Ein weiterer wesentlicher Nutzen besteht darin, das Engagement der Schulgemeinschaft zu fördern. Wenn Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte, Eltern und externe Partnerinnen und Partner aktiv in die Planung und Diskussion einbezogen werden, erhöht sich die Wahrscheinlichkeit, dass sie das Projekt unterstützen und langfristig mittragen.



Darüber hinaus können Informationsveranstaltungen dazu genutzt werden, die Öffentlichkeit und andere Schulen auf den Schulkiosk aufmerksam zu machen. Indem die Ergebnisse und Erfolge öffentlich gewürdigt werden, wird das Engagement aller Beteiligten – sei es von Schülerinnen und Schülern, Lehrkräften, Eltern oder externen Partnern – anerkannt und wertgeschätzt. Dies stärkt das Gemeinschaftsgefühl und motiviert die Schulgemeinschaft, auch in Zukunft nachhaltige Initiativen zu unterstützen. Werden die Erfolge und Erkenntnisse des Projektes mit der Öffentlichkeit geteilt, können sie als Vorbild für ähnliche Initiativen an anderen Schulen dienen.

## 10. Evaluation

Regelmäßige Überprüfungen und Anpassungen sind entscheidend, um sicherzustellen, dass die gesetzten Ziele einer nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Umgestaltung des Schulkiosks langfristig erreicht werden. Diese Überprüfungen können z. B. jährlich oder halbjährlich durchgeführt werden, um den Fortschritt und die Akzeptanz der vorgenommenen Veränderungen zu bewerten.

Dabei wird geprüft, inwieweit der Schulkiosk die angestrebten Nachhaltigkeits- und Gesundheitskriterien erfüllt. Die Evaluationsrunden bieten zudem die Möglichkeit, das Angebot des Kiosks zu überprüfen und anzupassen – etwa durch die Einführung neuer oder stärker nachgefragter Produkte oder den Verzicht auf weniger beliebte Artikel.

Eine langfristige Betreuung kann durch die Benennung eines oder mehrerer Nachhaltigkeitsbeauftragter unterstützt werden. Diese Personen übernehmen die kontinuierliche Überwachung der Kioskaktivitäten, sorgen dafür, dass die Ziele konsequent verfolgt und bei Bedarf an neue Entwicklungen angepasst werden.

Feedback von Schülerinnen und Schülern spielt dabei eine zentrale Rolle. Es sollte fortlaufend eingeholt werden, um die Akzeptanz und den Erfolg der Maßnahmen sicherzustellen. Dies kann durch Umfragen, Feedback-Boxen oder regelmäßige Feedback-Runden geschehen, in denen die Schülerschaft ihre Meinung und Vorschläge einbringen kann. Ein aktiver Austausch trägt dazu bei, das Konzept kontinuierlich zu verbessern und die Relevanz der Maßnahmen zu sichern.



Basierend auf den gesammelten Erfahrungen und Rückmeldungen wird das Kiosk-Konzept stetig weiterentwickelt, um eine kontinuierliche Verbesserung zu gewährleisten. Folgende Aspekte können dabei berücksichtigt werden:

- **Optimierung des Angebots:** Anhand der gewonnenen Daten und des Feedbacks wird das Sortiment laufend angepasst, z. B. durch die Einführung neuer Produkte oder den Verzicht auf weniger beliebte Artikel.
- **Anpassung der Maßnahmen:** Die Maßnahmen zur Förderung von Nachhaltigkeit und Gesundheit sollten bei Bedarf optimiert werden, beispielsweise durch neue pädagogische Ansätze oder Marketingmaßnahmen wie Bonuskarten.
- **Flexibilität bei Herausforderungen:** Das Kiosk-Konzept sollte flexibel genug sein, um auf äußere Veränderungen wie steigende Preise oder Veränderungen in den Lieferketten reagieren zu können.

Durch diese regelmäßige Evaluationsstrategie bleibt das Projekt nicht nur relevant, sondern trägt langfristig zur Verankerung einer nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Ernährung an der Schule bei. Ein Feedbackbogen für Schülerinnen und Schüler wird in der Task Card zur Verfügung gestellt.



## Impressum

### Herausgeber:

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung  
Rheinland-Pfalz im Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz  
c/o Dienstleistungszentrum  
Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel

Im Rahmen des IN FORM Projektes

„Nachhaltigkeit gemeinsam gestalten in Kita und Schule“ 2023/24

Bahnhofstr. aße 32

56410 Montabaur

Tel.: 02602/9228-1710

Mail: [schulverpflegung@dlr.rlp.de](mailto:schulverpflegung@dlr.rlp.de)

### Autorinnen:

Chantal Schäfer und Franziska Geiger

### Mit Unterstützung von:

Universität Koblenz

Fachgebiet Ernährungs- und Verbraucherbildung

Universitätsstraße 1

56070 Koblenz

### Fachliche Ansprechpartnerin:

Apl. Prof. Dr. Michaela Schlich

Tel.: 0261/2872450

Mail: [schlich@uni-koblenz.de](mailto:schlich@uni-koblenz.de)

### Mitarbeit:

Jasna Blettenberg

### Über IN FORM:

IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und dem Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: [www.in-form.de](http://www.in-form.de)

### Stand:

September 2024





Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

