



Projekttitle: Nachhaltiges und faires Konsumieren - Lebensmittelverschwendung	
Schularten: alle Jahrgangsstufen: ab 4. Jahrgangsstufe Zeitungsumfang: mind 4 Unterrichtsstunden	Fach / Fächergruppe: Umwelt-AG, PCB, Natur und Technik, HSU, Soziales, Ethik, Religion
Fächerübergreifende Bildungsziele: Alltagskompetenzen und Lebensökonomie, Bildung für nachhaltige Entwicklung, Ökonomische Verbraucherbildung	
Nachhaltige Entwicklungsziele (SDGs): Ziel 3: Gesundheit und Wohlergehen Ziel 12: Verantwortungsvolle Konsum- und Produktionsmuster Ziel 13: Maßnahmen zum Klimaschutz	
Außerschulische Partner: Rother Tafel	
Kosten: Keine	
Projekt durchgeführt von: Staatliche Realschule Hilpoltstein	

Projektbeschreibung:

Nachhaltiges und faires Konsumieren spielte in vielen Klassen bei mehreren Aktionen und Projekten in diesem Schuljahr eine Rolle. Es wurden die Themen Warenkennzeichnung und -einkauf ausführlich behandelt. Der Schwerpunkt lag dabei auf der Auseinandersetzung mit saisonal, regional und fair gehandelten Produkten sowie den Erzeugnissen aus biologischem Landbau.

Ein größeres Projekt wurde außerdem im Rahmen des Wahlfaches Verbraucherprofi zum Thema „Lebensmittelwertschätzung“ durchgeführt. Die Schülerinnen und Schüler (SuS) besuchten dazu die Rother Tafel (Ausgabestelle Hilpoltstein), bei der z. T. auch abgelaufene Lebensmittel von Supermärkten und umliegenden Bäckereien ausgegeben werden (F1). Neben der Aufnahme von Informationen an die SuS durch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Tafel, halfen sie auch tatkräftig mit, z. B. bei der Warenausgabe.

In einem nächsten Schritt erstellten die Schülerinnen und Schüler Fragebögen für eine Umfrage an ihrer Schule, bei denen Lebensmittel- und Verbraucherbewusstsein in den Vordergrund gerückt wurden. Alle SuS der Realschule Hilpoltstein nahmen an dieser Umfrage teil und mussten sich u. a. mit den Themen Lebensmittelverschwendung, Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum auseinandersetzen. Dabei wurden Fragen gestellt: „Wie viele Lebensmittel wirft ein Deutscher pro Woche weg?“ „Wie viel Geld spart man, wenn man diese nicht wegwerfen würde?“ Die SuS des Wahlfaches Verbraucherprofi, die Klasse 5b und Schülerinnen und Schüler aus den 7. und 8. Klassen werteten die Ergebnisse aus und erstellten anhand der Ergebnisse einen Schaukasten in der Schule. Außerdem wurde im Rahmen dieses Projektes ein Film gedreht, der das Verbraucherverhalten von Passanten in Hilpoltstein thematisiert. Den Abschluss des Projektes bildete die Planung der Gastgeschenke für die Teilnehmer des Erasmusprojekts. Dabei wurde Erdbeermarmelade (F3) gekocht und Sportbeutel aus Stoff angefertigt.

Angestrebter Kompetenzerwerb:

Die Schülerinnen und Schüler

- erwerben Markt-, Finanz-, Daten- und Informationskompetenzen, die sie zu einem verantwortungsvollen, nachhaltigen und wertorientierten Konsumhandeln befähigt (FÜZ: Ökonomische Verbraucherbildung),
- erkennen die Bedeutung einer wirtschaftlichen und nachhaltigen Lebensführung (FÜZ: Alltagskompetenz und Lebensökonomie)
- überdenken ihr eigenes Handeln vor dem Hintergrund globaler Herausforderungen (Oberste Bildungsziele in Bayern – Art. 131 der Bayerischen Verfassung – Wertefundament des LehrplanPlus. Kap. 2.4 Verantwortungsbewusstsein für Natur und Umwelt),
- entwickeln selbstständig Gedanken und sind gestalterisch (Oberste Bildungsziele in Bayern – Art. 131 der Bayerischen Verfassung – Wertefundament des LehrplanPlus. Kap. 2.3 Aufgeschlossenheit für alles Wahre, Gute und Schöne) |

Benötigtes Material:

| Videokamera oder Smartphone |

Weiterführende Informationen und Links:

<http://www.rea-hip.de/>

<http://www.rother-tafel.de/>

<https://www.bund.net/ueber-uns/nachhaltigkeit/konsum-im-alltag/>

<https://www.bzfe.de/lebensmittelverschwendung-1868.html>

<https://www.ble-medianservice.de/1577/Mein-Essen-Unser-Klima>

https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie_GfK.html

https://www.bzfe.de/data/files/eif_2016_03-04_ernaehrungsweise_lebensmittelabfaelle.pdf

<https://www.zugutfuerdietonne.de/> |