

Lehrkraft: Petra Heitzer

Leitfach: Sozialkunde

1. Allgemeine Studien- und Berufsorientierung (11/1)

2. Projektthema: „Zu schade für die Tonne“ – Wege aus der Lebensmittelverschwendung (11/2 und 12/1)

Begründung und Zielsetzung des Projekts

Jedes 8. Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir in den Müll. Jährlich landen so 4,4 Millionen Tonnen Nahrungsmittel im Abfall, pro Person und Tag sind das 150 Gramm (Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft). Lebensmittelverschwendung ist also ein Thema, das uns alle betrifft.

Daher sollen grundlegende Fragen wie „**Warum werfen wir Lebensmittel weg?**“, „**Was werfen wir weg?**“, „**Welche Folgen hat das?**“ erörtert werden. Einen weiteren Themenschwerpunkt wird die Frage „**Wie gehen wir mit Resten um?**“ bilden.

Daraus sollen **praktische Lösungsmöglichkeiten**, z.B. Kochrezepte oder Tipps zur sachgemäßen Lagerung von Lebensmitteln, entstehen. Aber auch Organisationen wie sog. Lebensmittelretter und deren Aktionen können angesprochen werden.

Halb-jahre		Tätigkeit der Schülerinnen/Schüler und der Lehrkraft
11/1	Sept. - Feb.	Allgemeine Studien- und Berufsorientierung
11/2	März - Juli	Vorstellung: Sieben-Stufen-Plan zur Projektarbeit Konzeption und Planung des konkreten Projekts: Entwicklung einer Idee, wie man über das Problem informieren kann bzw. die Öffentlichkeit für das Problem sensibilisieren kann
12/1	Sept. - Feb.	Materialbeschaffung, Kostenplan, Kontakt mit externen Partnern Durchführung der geplanten Aktionen z.B. eines Informationstages an der Schule mit „Reste-Menü“ in der Schulmensa

Externe Partner, die voraussichtlich beteiligt sind:

Örtlicher Lebensmittelhandel und Gastronomie, „Die Tafel“, Schulmensa

Weitere Bemerkungen zum geplanten Verlauf des Seminars:

Ergebnisse des Projekts könnten z.B. ein Aktionstag am Ludwigsgymnasium, ein „Beste-Reste-Menü“ in Zusammenarbeit mit der Schulmensa und Schaukästen zur Information zum Thema „Nahrungsmittelverschwendung“ sein. Auch eine Rezeptsammlung wäre möglich