

Foodsaving-Einsatz planen

Diese Planungshilfe ermöglicht Lehrpersonen die selbständige Organisation und Durchführung eines Foodsaving-Einsatzes mit einer Schulklasse. Die Anleitung basiert auf unseren Erfahrungen mit rund 70 Einsätzen für Schulklassen und anderen Gruppen.

Los geht's!

Du brauchst:

- ☐ einen Einsatzbetrieb mit geeigneten Produkten
- ☐ eine:n Abnehmer:in für die Produkte, inkl. geregelter Logistik

Zudem musst du die Durchführung des Einsatzes gut vorbereiten. Dabei helfen dir die folgenden Checklisten.

Einsatzbetrieb finden

Frage Bauernbetriebe in deiner Umgebung an, ob ein Einsatz bei ihnen möglich wäre. Alternativ kann es auch ein Privatgarten sein, in dem Obstbäume oder -Sträucher nicht oder nicht vollständig geerntet werden.

Wie findest du einen Betrieb oder Garten?

- ☐ Beobachte in der Umgebung, Quartier, Schulweg: Wo gibt es Bäume oder Felder? Dies ist auch eine gute Aufgabe für die Schüler:innen.
- ☐ Frage Kontakte an, auch solche von Kolleg:innen und Eltern.
- ☐ Ist einmal ein Betrieb gefunden, können oft wiederkehrende Einsätze gemacht werden.

Bei der Wahl des Einsatzbetriebs gilt es folgendes zu beachten:

Geeignete Produkte

Die Herausforderung ist, dass Food Waste oft kurzfristig anfällt, du mit deiner Klasse aber wahrscheinlich langfristig planen musst. Deshalb lohnt es sich, nach möglichst vorhersehbaren Ausschüssen zu fragen. Das können zum Beispiel sein:

- ☐ Exemplare, die zu klein oder zu unförmig sind für den Grosshandel, z.B. verschiedene Gemüsesorten.
- ☐ der Rest welcher nach der Ernte noch verteilt auf dem Feld übrig bleibt, z.B. Karotten oder Kartoffeln.
- ☐ Exemplare die erst nach der regulären Ernte ausreifen, aber bei denen sich für den:die Produzent:in ein zusätzlicher Erntegang nicht lohnt, z.B. bei Kürbissen, Broccoli oder Zucchini.
- ☐ Produkte, welche so üppig gewachsen sind, dass sie die Kapazität des regulären Abnahmekanals übersteigen. Dies kommt aufgrund natürlicher Ertragsschwankungen bei allen Produkten vor.
- ☐ Manchmal können bereits geerntete Produkte nach Qualitätskriterien sortiert werden und das, was normalerweise aussortiert würde, gerettet werden (dies eignet sich auch gut als Plan B bei Regenwetter).
- ☐ Produkte, die normalerweise gar nicht oder nicht komplett geerntet würden, z.B. Obststräucher oder -bäume (Achtung: Unfallgefahr bei Hochstammbäumen!)

Bedingt oder nicht geeignete Produkte

- ☐ Hochstammbaum: Beim Ernten mit Leitern können Unfälle passieren. Es ist meist nicht realistisch, alle im Obstgarten verteilten Schüler:innen ständig zu beaufsichtigen, wodurch sich die Haftungsfrage stellen kann. Zudem gibt es meistens nicht genügend Leitern für alle. Eine Obsternte funktioniert bei niedrigen Bäumen oder wenn die Bäume geschüttelt werden können, so dass die Schüler:innen die Früchte vom Boden auflesen können.

- ☐ Leicht verderbliche Produkte wie z.B. Salat, Spinat, Beeren. Oft dauert es zu lange, bis sie beim Abnehmerbetrieb sind und die Ernte ist heikler (Faulstellen, Druckstellen).
- ☐ Teilernten: Wenn ein Teil der Früchte oder Gemüse für eine spätere Ernte auf dem Feld bleiben soll, besteht die Gefahr, dass die Klassen (Laien) sie trotzdem ernten oder beschädigen.

Organisatorisches

- ☐ Anreise: Die Anfahrt sollte mit ÖV oder Velos machbar sein. Insbesondere muss der Transport zum Feld organisierbar sein, wenn das Feld nicht direkt beim Bauernhaus liegt.
- ☐ Kapazität: Gibt es grundsätzlich Arbeit, Platz und ggf. nötige Werkzeuge für eine ganze Klasse? (Option: zweimal mit einer Halbklassse hingehen). Welche Erntemenge wird pro Zeiteinheit erwartet? (abgleichen mit Erwartungen Abnehmer:in).
- ☐ Einführung: Hat jemand vom Betrieb Zeit, der Klasse alles Wichtige zur Ernte zu erklären? Idealerweise steht die Person zudem zur Verfügung, um Hintergrundinfos zu den geernteten Produkten zu geben, insbesondere warum diese nicht genutzt würden. Auch weitere Infos zum Anbau des Produkts (Arbeitsschritte, Ressourcen) sind sehr interessant.
- ☐ Finanzen: Erwartet der Landwirtschaftsbetrieb eine Entschädigung durch Schule oder Abnehmer:in für die eingesetzte Zeit oder die Produkte oder kann der Betrieb die geernteten Produkte selbst verwenden oder verkaufen?

Abnehmer:in finden

Wer könnte als Abnehmer:in der Produkte angefragt werden? Ein paar Möglichkeiten:

- ☐ Produzent:in: Im besten Fall kann der Landwirtschaftsbetrieb die Produkte selbst brauchen, z.B. um sie zu Foodsave-Eingemachtem zu verarbeiten oder fürs Gemüseabo oder den Hofladen als ausgewiesene Foodsave-(Zusatz-) Produkte. Hier genau nachfragen, um sicherzustellen, dass die Klasse nicht einfach bei einer regulären Ernte eingespant wird, sondern wirklich Food Waste vermeidet.
- ☐ Selber verarbeiten: Ein Teil der Ernte kann die Klasse selbst mitnehmen, zum Beispiel um sie gemeinsam weiterzuverarbeiten. Komplette alles selbst zu verwerten oder nach Hause zu geben ist jedoch bei vielen Produkten unrealistisch, denn meist wird in kurzer Zeit sehr viel geerntet.
- ☐ Foodsave-Organisationen, z.B. Foodsharing, Restessbar, Madame Frigo und lokale Organisationen. Eine Übersicht bietet foodwaste.ch/foodsave-organisationen.
- ☐ Gastronomie: Kantine der Schule oder von benachbarten Firmen, lokale Restaurants oder Einrichtungen wie Heime oder Spitäler. Gastronomiebetriebe können meistens etwas für die Produkte bezahlen, sind aber oft auf eine Lieferung angewiesen. Manche Institutionen haben auch Kapazität, gerettete Produkte (im Auftrag) einzumachen.

- ☐ Lebensmittel-Spendenorganisationen wie Tischlein deck dich, Schweizer Tafel, regional auch kleinere Organisationen. Spendenorganisationen können nicht für die Produkte bezahlen, dafür haben sie meistens eine gute eigene Logistik für die Abholung (siehe auch foodwaste.ch/foodsave-organisationen).

Abklärungen mit Abnehmer:in

Wer könnte als Abnehmer:in der Produkte angefragt werden? Ein paar Möglichkeiten:

- ☐ Menge: Gibt es eine Maximalmenge, die der:die Abnehmer:in annimmt? Wird eine Minimalmenge erwartet? (Abgleich mit erwarteter Erntemenge pro Zeiteinheit)
- ☐ Qualität: Welche Anforderungen an den Zustand der Produkte müssen erfüllt sein? z.B.:
 - Keine Druck- und Faulstellen
 - Minimalgrösse
 - Darf das Gemüse ungewaschen sein (Erde daran)?
 - Können unreife Exemplare bei Abnehmer:in nachreifen?
- ☐ Timing: Wie schnell kann Abnehmer:in die Produkte verarbeiten? Mit einer Schulklasse kann die Makellosigkeit der Produkte nicht immer sichergestellt werden kann. Wenn z.B. ein Apfel mit Faulstelle lange in einer Kiste mit anderen Äpfeln liegt, steckt er die anderen Früchte an.

- ☐ Transport: Wie und wann kommen die Produkte zu Abnehmer:in? Abholung möglich oder Lieferung durch wen? Braucht es eine Zwischenlagerung? Muss diese vor Regen geschützt, am Schatten oder gekühlt sein?
- ☐ Gebinde: Werden Tauschgebinde eingesetzt und wenn ja, welche? Hat der Landwirtschaftsbetrieb solche? Andernfalls: Kann Abnehmer:in die Produkte bei der Abholung umfüllen?
- ☐ Finanzen: Kann Abnehmer:in die vom Produzenten gewünschte Entschädigung bezahlen?

Detailplanung und Organisation

Absprachen mit dem Einsatzbetrieb

Idealerweise klärst du diese Fragen vor Ort im Betrieb, so kannst du dir auch gleich ein Bild machen von den Platzverhältnissen und den Dimensionen des Feldes (siehe dazu auch «Arbeitsorganisation»).

- ☐ Datum: Kann bereits ein fixer Tag festgelegt werden? Oder ist der Erntezeitpunkt variabel und zum Beispiel von Wachstum & Reifung abhängig?
- ☐ Ablauf: Verlauf des Erntetags durchgehen (anhand der Verlaufsplanung), die optimale Arbeitsorganisation absprechen.
- ☐ Treffpunkt & Zeit: Wann und wo treffen wir uns für den Einsatz?
- ☐ Anreise & Zugang: Wie kommt die Klasse zum Feld? Wie weit ist es zu Fuss, gibt es allenfalls eine (ungefährliche) Transportmöglichkeit?
- ☐ Material: Was und wie viel wird benötigt? Was ist vorhanden, was ist mitzubringen? (siehe «Material und Ausrüstung»).
- ☐ Toilette & Wasser: Wo ist das nächste WC, das benutzt werden darf? Wo können die Schüler:innen nach dem Einsatz ihre Hände waschen? Nach unserer Erfahrung ist es für viele Schüler:innen sehr wichtig, dass sie die Hände waschen können.
- ☐ Pause: Wann und wo kann eine Pause (ggf. im Schatten) stattfinden?
- ☐ Schlechtes Wetter: Gibt es ein Verschiebedatum oder einen Plan B (z.B. sortieren oder verarbeiten anstatt ernten)?
- ☐ Platzverhältnisse: Wie viele Schüler:innen haben wo Platz? Wie weitläufig ist das Feld, braucht es eine Unterteilung?
- ☐ Ablenkungen & Gefahren: z.B. herzige Tiere ganz in der Nähe oder Lärm, Schnellstrasse nebenan. Wie können wir damit umgehen?
- ☐ Betreuung: Wird jemand vom Hof den gesamten Einsatz begleiten? Wie viele Begleitpersonen seitens Schule machen Sinn? Erfahrungsgemäss reicht für die Oberstufe meist eine Begleitperson, während sich bei jüngeren Kindern zwei bis drei Begleitpersonen bewährt haben. Wenn zwei Halbklassen räumlich weit voneinander weg beschäftigt sind, braucht es entsprechend mehr Begleitpersonen.
- ☐ Nachbarn vorbereiten: Müssen Nachbarn informiert werden? Zum Beispiel, damit nicht am Einsatztag auf der Nachbarparzelle Gülle ausgebracht wird.
- ☐ Fragen vorbesprechen (je nach gewähltem Spezialthema): Warum würden diese Produkte nicht geerntet? Hintergründe zu den Qualitätsnormen dieser Produkte.

Arbeitsorganisation

Die folgenden Überlegungen müssen in Absprache mit dem Einsatzbetrieb getroffen werden, damit der Einsatz reibungslos abläuft und die Schüler:innen und die richtigen Produkte in der richtigen Qualität geerntet werden. Ältere Schüler:innen können hier in die Vorbereitung einbezogen werden.

- ☐ Arbeitsteilung definieren: Macht es mehr Sinn, in Halbklassen oder kleinen Gruppen zu arbeiten? Bewährt haben sich auf dem Feld verteilte Kleingruppen mit klaren Zuständigkeiten, z.B. Ernter:in, Rüster:in, Materialverantwortliche:r. An einem zentralen Erntesammelplatz kann es zudem Sortierer:innen geben.
- ☐ Wie können die Schüler:innen auf einem weitläufigen Feld wieder «eingesammelt» werden für eine gemeinsame Pause oder um eine zusätzliche Arbeitsanleitung zu besprechen? Am besten ein weit hörbares akustisches Signal dafür definieren.
- ☐ Wettbewerb: Es ist möglich, den Einsatz als Wettbewerb aufzugleisen, zum Beispiel: welches Team sammelt mehr Produkte? Dabei muss besonders auf die Qualitätskontrolle geachtet werden und sichergestellt werden, dass die Startbedingungen für alle Teams fair sind (z.B. gibt es vielleicht im linken Teil des Feldes mehr und grösseres auf dem Feld verbleibendes Gemüse als im rechten Teil).
- ☐ Erntebereich: Klar definieren, auf welcher Fläche geerntet wird, zum Beispiel mit Markierband.
- ☐ Sortier- oder Ernte-Kriterien: Welche Exemplare sollen geerntet werden, welche nicht? Beispiel vorbereiten, und nach Möglichkeit «ausgestellt» lassen, damit die Schüler:innen sich daran orientieren können.
- ☐ Material: Wie werden Werkzeug und Gebinde am besten auf die Teams oder Arbeitsbereiche verteilt?
- ☐ Aufräumen: Was muss am Schluss aufgeräumt werden, wer übernimmt die Verantwortung?

Vorbereitung der Schüler:innen und Eltern

- ☐ Infoblatt Exkursion inkl. Ausrüstungsinformation (siehe «Material und Ausrüstung») erstellen, mit den Schüler:innen besprechen und nach Hause geben.
- ☐ Einführungslektion und Vorbereitungsblock gemäss Vorlage Verlaufsplanung.

Material und Ausrüstung

Je nach Einsatz und Produkt wird unterschiedliches Material aus folgender Liste benötigt. Mit Landwirt:in und Schüler:innen absprechen, wer welches Material mitbringen kann.

- ☐ dem Wetter angepasste Kleidung und Schuhe, die dreckig werden dürfen
- ☐ Wasser und Zwischenverpflegung
- ☐ Sitzunterlage für Pause
- ☐ Garten- oder Gummihandschuhe
- ☐ Taschen, um geerntete Produkte mitzunehmen
- ☐ kleine Messer oder Gartenscheren
- ☐ weiteres Erntewerkzeug
- ☐ Gebinde: Ernte- und Sammelgebinde, ggf. Kompostgebinde. Ebenfalls Taschen o.ä. um Teile der Ernte in die Schule oder nach Hause zu nehmen.
- ☐ Erste-Hilfe-Set
- ☐ Wasserkarbid zum Händewaschen
- ☐ evtl. kleines Dankesgeschenk für Landwirt:in

Während und nach dem Einsatz

Absprachen mit dem Einsatzbetrieb

- ☐ Landwirt:in bei der Information und Anleitung unterstützen: Er:sie ist keine pädagogische Fachperson, deshalb:
 - Fachausdrücke: Komplizierte Fachausdrücke verständlich umformulieren oder durch Landwirt:in erklären lassen.
 - Wichtige Instruktionen im Feld wiederholen (z.B. Gefahrenhinweise oder die Anweisung, keine kaputten oder unreifen Produkte zu ernten).
 - Die Einführung kann auch im Interviewstil geführt werden: Bereitet dazu zusammen die Fragen vor.
- ☐ Ernte in Schritten: Unterschiedliche Gebinde (z.B. Kessel) verwenden für verschiedene Arbeitsschritte, zum Beispiel: In orangen Kesseln ernten, in grüne Kisten sortieren.
- ☐ Beim Rüsten von Produkten darauf achten, dass alle Schüler:innen Gebinde für geerntete Produkte, Kompost bzw. gerüstete Produkte korrekt unterscheiden.
- ☐ Gemeinsam mit den Schüler:innen Ordnung halten, insbesondere keinen herumfliegenden Abfall liegen lassen.
- ☐ Timing: Ende des eigentlichen Einsatzes soll die ganze Ernte für die Abholung oder Lieferung bereit bzw. versorgt sein. Deshalb: genug früh mit dem eigentlichen Ernten aufhören und nur noch sortieren, abfüllen und die Gebinde am richtigen Ort deponieren.
- ☐ Aufräumen: Am Ende des Einsatzes genügend Zeit fürs Aufräumen einrechnen (inkl. Abfall sammeln), Vollständigkeit Material prüfen.
- ☐ «Ich mache doch keinen Unterschied!»: Kommen Schüler:innen beim Ernten zum Schluss: «Auf meine kleine Menge Food Waste zu Hause kommt es bei dieser Menge in der Landwirtschaft nicht mehr an?» Greift diese Behauptung auf und widerlegt sie mit Verweis auf den langen Weg von Lebensmitteln im Haushalt: 200 g im Haushalt weggeworfener Fertig-Rüebli Salat belasten die Umwelt sehr viel mehr als zwei (ca. 200 g) liegengelassene Rüebli auf dem Feld (siehe auch Einstieg Spezialthema A: Food Waste in der Lebensmittelkette, Fokus Landwirtschaft). Und: Der Beitrag von allen ist nötig, um wirklich etwas zu verändern.

Nach dem Einsatz

- ☐ Nachbereitung mit den Schüler:innen gemäss Vorlage Verlaufsplanung.
- ☐ Feedback- und Dankesgespräch mit Landwirt:in.