DISSEMINATION EVENT
25. NOVEMBER 2026
15-17 Uhr

Kofinanziert von der Europäischen Union

GoodFood -Sustainability in Catering Schools
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

DIE ENTE UND SO….

Kofinanziert von der Europäischen Union

GoodFood -Sustainability in Catering Schools
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

GOOD FOOD

1 NACHHALTIGKEIT IN KOCH- UND HOTELFACHSCHULEN

2 IMPULSE FÜR DEN EIGENEN UNTERRICHT

3 PRÄSENTATION DER SCHULAKTIVITÄTEN

4 ABSCHLUSS UND INFOS ZUM MATERIAL

Kofinanziert von der Europäischen Union

GoodFood -Sustainability in Catering Schools
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

1 NACHHALTIGKEIT IN KOCH- UND HOTELFACHSCHULEN

Das Erasmus+ Projekt im Überblick:

Kofinanziert von der Europäischen Union

Stand: November 2026 · Quellen: goodfoodeu.eu, Partner-Webseiten, Instagram und LinkedIn des Projekts

GoodFood -Sustainability in Catering Schools
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

ABLAUF

1

Projektpartner

Wer macht mit – vier Länder, vier Schulen

2

GoodFood Prozess und Hintergrund

Warum, für wen und wie das Projekt arbeitet

3

Highlights des Projekts

Aktionen und Erfolge aus den Schulen

4

Ergebnisse

Entstandenes und geplantes Material

Kofinanziert von der Europäischen Union

PROJEKTPARTNER

Vier Organisationen aus dem Global-Action-Plan-Netzwerk arbeiten mit je einer Koch- und Hotelfachschule zusammen

Kofinanziert von der Europäischen Union

GoodFood -Sustainability in Catering Schools
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

VIER LÄNDER, VIER TANDEMS

Deutschland

ORGANISATION

agado – Gesellschaft für nachhaltige Entwicklung, München

Koordination

SCHULE

Berufsschulzentrum Ansbach-Triesdorf

ca. 105 Schülerinnen und Schüler

Niederlande

ORGANISATION

Global Action Plan Nederland

Co-Leitung Kick-off

SCHULE

Koning Willem I College (KW1C), ’s-Hertogenbosch

über 18.000 Studierende

Italien

ORGANISATION

InEuropa, Modena

Partner

SCHULE

Istituto A. Mantegna Brescia mit Fondazione Castello di Padernello

über 1.100 Schülerinnen und Schüler

Spanien

ORGANISATION

Global Action Plan España (Programa GAP)

Partner

SCHULE

Escuela de Hostelería de Leioa (Baskenland)

ca. 540 Schüler, ca. 70 Lehrkräfte

Kofinanziert von der Europäischen Union

GoodFood -Sustainability in Catering Schools
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

GOODFOOD PROZESS UND HINTERGRUND

Warum es das Projekt gibt, wen es erreichen will und wie es arbeitet

Kofinanziert von der Europäischen Union

GoodFood -Sustainability in Catering Schools
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

WARUM GOODFOOD? DIE KÜCHE ALS KLIMAHEBEL

22–24 %

der weltweiten Treibhausgase stammen laut IPCC aus Landwirtschaft, Forst und Landnutzung

Fachwissen + wissenschaftliche Erkenntnisse = Nachhaltige Verhaltensänderung

Künftige Küchenkräfte entscheiden mit

Einkauf, Mengenplanung, Zubereitung, Portionierung, Lagerung und Resteverwertung prägen den Fußabdruck eines Betriebs.

Der Klimawandel ist schon in der Küche

Hitze, Dürre und Überschwemmungen verteuern Zutaten wie Olivenöl, Kakao oder Kaffee – flexible, saisonale Menüs werden Berufskompetenz.

Wissen allein reicht nicht

Schüler*innen können zu „Changemakern“ werden, die ihre eigene Praxis und ihr Team verändern.

Kofinanziert von der Europäischen Union

BILDUNG FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG: 3 DIMENSIONEN



1 Kognitives Lernen Kopf

Die Herausforderung der Nachhaltigkeit und ihre komplexen Zusammenhänge verstehen; sich mit disruptiven Ideen und alternativen Lösungen auseinandersetzen.



2 Emotionales Lernen Herz

Grundlegende Werte und Haltungen zur Nachhaltigkeit entwickeln; Mitgefühl und Empathie für andere Menschen und den Planeten fördern; die Motivation stärken, Veränderung mitzugestalten.



3 Verhaltensbezogenes Lernen Hand

Praktische Maßnahmen für eine nachhaltige Transformation im persönlichen, sozialen und politischen Bereich umsetzen.

Kofinanziert von der Europäischen Union

ANSATZ: FACHWISSEN TRIFFT VERHALTENSÄNDERUNG

Fachwissen Ernährung

- Lebensmittel & Gesundheit
- Lebensmittel & Umwelt
- Lebensmittel & Abfall
- Lebensmittel & Ethik
- Lebensmittel & Kultur

+

Sozialwissenschaft

- Empowerment
- Verhaltensänderung
- Soziales Lernen
- Wertebasierte Entscheidungsarchitektur
- Umgang mit Widerständen im Alltag

Methodischer Rahmen: Klare Wirkungsbereiche + sozialwissenschaftliche Inhalte = Klarer Aktionsplan

Schüler*innen | **Lehrkräfte** | **Schulleitung** | **Gastro-Betriebe**

Kofinanziert von der Europäischen Union

GOODFOOD THEMEN



FOOD & KULTUR

- Unterstützen Sie die lokale Esskultur
- Entdecken Sie Traditionen in der Küche
- Bringen Sie Generationen zusammen
- Stärken Sie soziale Bindungen
- Entwickeln Sie Ihre kulinarische Identität



FOOD & GESUNDHEIT

- Informieren Sie sich über Zusatzstoffe
- Verwenden Sie frische Zutaten
- Reduzieren Sie Salz und Zucker
- Fördern Sie gesunde Getränke
- Lernen Sie die Vorteile von Sprossen kennen



FOOD & UMWELT

- Kaufen Sie lokale und saisonale Produkte
- Schützen Sie den Boden
- Reduzieren Sie den Verzehr von Fleisch und Fisch
- Verwenden Sie pflanzliche Zutaten
- Sparen Sie Energie und Wasser



FOOD & ETHIK

- Kaufen Sie Fair-Trade-Produkte
- Achten Sie auf den Tierschutz
- Seien Sie gut zu den Menschen in Ihrem Umfeld
- Helfen Sie einander



FOOD & ABFALL

- Machen Sie sich mit Ihren Abfällen vertraut
- Gehen Sie mit Lebensmittelabfällen richtig um
- Servieren Sie die richtige Portionsgröße
- Lagern Sie clever
- Reduzieren Sie Verpackungsmüll

Kofinanziert von der Europäischen Union

METHODISCHER RAHMEN

1. Was verändern?
2. Wer sind die Changemaker?
3. Wie motiviere ich sie?
4. Wie messe ich die Veränderung?
5. Aktionen planen und durchführen
6. Erfolge präsentieren
7. Reflektieren und lernen
8. Nochmal machen

Kofinanziert von der Europäischen Union

HIGHLIGHTS DES PROJEKTS

Was in den Schulen passiert

Kofinanziert von der Europäischen Union

GoodFood -Sustainability in Catering Schools
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

HIGHLIGHTS AUS DEN NIEDERLANDEN IN ZAHLEN

83 + 34

Cocktails und Mocktails in einer Woche

Marketing-Schüler*innen fanden bei einer Treasure Hunt einen kaum verkauften regionalen Gin und entwickelten dazu eine Werbeaktion – mit alkoholfreier Variante.

10 von 40+

Betriebe für die „Dutch Cuisine“-Route

Schüler*innen schrieben über 40 Betriebe an und wählten 10 mit den nachhaltigsten Gerichten aus. Die nachhaltige Route der Food Tour (ca. 1.500 Gäste) war zuerst ausverkauft.

40+

Gäste beim Netzwerk-Lunch

Schülergruppen besuchten je zwei Landwirte von Brabants Streekgoed und präsentierten deren Geschichte mit einem eigenen Gericht.

Kofinanziert von der Europäischen Union

HIGHLIGHTS AUS ITALIEN, SPANIEN UND DEUTSCHLAND

Italien

- ca. 150 Schüler*innenbei der Projektvorstellung
- 15 Schüler bei der Treasure Hunt, danach Datenerhebung für einen Aktionsplan
- Sept. 2026: Vorstellung vor ca. 190 Lehrkräften

Spanien

- Pilot mit dem CO_2-Rechner Forkprint für Rezepte
- Schüler*innen übernehmen Abfall- und Energiemonitoring
- Schwerpunkt Resteverwertung, Überschüsse an soziale Einrichtungen

Deutschland

- **Lehrkräfte setzen stark auf Ethik und Abfall**
- **Workshops zu Food & Health und Verhaltensänderung**
- **Zahlreiche Einzelaktivitäten in und mit der Schulgemeinschaft**

Kofinanziert von der Europäischen Union

TREFFEN IN ITALIEN, 14.–15.11.2026

Samstag · Istituto Mantegna, Brescia

Interaktives Kochlabor und Workshop mit Schüler*innen und Lehrkräften aus den Niederlanden, Deutschland, Spanien und Italien

Sonntag · Castello di Padernello

GoodFood-Stand auf dem Mercato della Terra (Slow Food) mit Quiz, Spielen und Infomaterial, im direkten Austausch mit Erzeuger*innen und Besuchenden



Kofinanziert von der Europäischen Union

ERGEBNISSE: ENTSTANDENES MATERIAL

Was schon vorliegt und was bis Projektende kommt

Kofinanziert von der Europäischen Union

GoodFood -Sustainability in Catering Schools
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

WAS BIS PROJEKTENDE ENTSTEHEN SOLL

1

Methodischer Rahmen

8 Schritte zum Changemaker

2

FactSheets - Aktionsideen zu fünf Themen

Gesundheit, Umwelt, Ethik, Esskultur und Abfall

3

Konkretes Aktionsmaterial zur Anleitung nachhaltiger Verhaltensänderung

Für Lehrkräfte: Empowerment, Bewusstsein, Verhaltensänderung, Aktionsplanung und -durchführung

4

Netzwerk

Social Media Kanäle, Newsletter, Artikel, Good Practice zur Inspiration und Vernetzung

Stand der Plattform

Auf goodfoodeu.eu gibt es den Menüpunkt „Learning space“, er ist aber noch nicht freigeschaltet. Die Materialien werden in den Schulen erprobt und danach veröffentlicht.

Bis dahin ist das Material hier zum download erhältlich:

Kofinanziert von der Europäischen Union

2 IMPULSE FÜR DEN EIGENEN UNTERRICHT

Ich weiß, dass; Aktionsplanung; Video Verhaltensänderung

Kofinanziert von der Europäischen Union

GoodFood -Sustainability in Catering Schools
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

ÜBUNG 1

ICH WEIß, DASS

Kofinanziert von der Europäischen Union

GoodFood -Sustainability in Catering Schools
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

ÜBUNG 2

AKTIONSPLANUNG: DER RESTE-CHECK

Ein Szenario zum Durchspielen · 15 Minuten · Kleingruppen mit 3–4 Personen

Kofinanziert von der Europäischen Union

GoodFood -Sustainability in Catering Schools
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

DAS SZENARIO

Lehrrestaurant einer Berufsschule

Auszubildende im 2. Lehrjahr kochen jeden Mittwoch für rund 60 Gäste aus Kollegium, Verwaltung und Oberstufe.

Bei einer Treasure Hunt fiel der Klasse auf: Nach jedem Service landen volle Eimer mit Tellerresten im Abfall, vor allem Reis, Kartoffeln und Salat.

Nicht alle sind begeistert: Die Küchenleitung fürchtet Mehrarbeit, Stammgäste fürchten, nicht satt zu werden, und die Reinigungskraft fragt, wer die Reste wiegt.

Kofinanziert von der Europäischen Union

IHR AUFTRAG IN 15 MINUTEN

2 Min

Einstieg

Szenario lesen, die zwei Abschnitte auf dem Sheet finden

5 Min

Stakeholder-Analyse

Vier Personengruppen um „Aktion“ eintragen, je ein Interesse notieren

6 Min

Motivation & Hindernisse

Tabelle ausfüllen: Motivation, Hindernis und eine Kernaussage pro Gruppe

2 Min

Auswertung

Jede Gruppe liest eine Kernaussage vor

Tipp: Beginnen Sie bei Motivation & Hindernisse mit der schwierigsten Gruppe. Wird die Zeit knapp, reichen drei Stakeholder.

Kofinanziert von der Europäischen Union

IMPULSFRAGEN FÜR DIE GRUPPEN

Stakeholder-Analyse

- Wer kocht, serviert, isst und räumt auf?
- Wer muss zustimmen oder Zeit, eine Waage oder Raum geben?
- Wer ist betroffen, ohne gefragt zu werden?
- Ist die Gruppe entscheidend, hilfreich oder eher am Rand?

Motivation & Hindernisse

- Was hat die Person persönlich davon: Geld, Zeit, Anerkennung, Werte?
- Was könnte sie bremsen: Aufwand, Sorge, Gewohnheit, fehlendes Wissen?
- Mit welchem einen Satz gewinnen Sie sie? Das ist Ihre Kernaussage.

Kofinanziert von der Europäischen Union

MUSTERLÖSUNG: STAKEHOLDER-ANALYSE

Auszubildende

Interesse: Sinnvolle Aufgabe, eigene Wirkung sehen, gute Note

Bedeutung: entscheidend

Küchenleitung / Fachlehrkraft

Interesse: Weniger Wareneinsatz, reibungsloser Service

Bedeutung: entscheidend

Aktion Reste-Check

Gäste

Interesse: Satt werden, gutes Essen zum fairen Preis

Bedeutung: hoch

Schulleitung

Interesse: Gutes Image, Nachhaltigkeitsprofil der Schule

Bedeutung: unterstützend

Weitere mögliche Stakeholder: Reinigungskraft oder Hausmeister, Einkauf und Lieferanten, Elternbeirat

Kofinanziert von der Europäischen Union

MUSTERLÖSUNG: MOTIVATION & HINDERNISSE

Stakeholder	Motivation	Hindernis	Kernaussage
Auszubildende	Eigene Idee, messbarer Erfolg, Prüfungsthema Wareneinsatz	Wiegen wirkt lästig, Angst vor Kritik der Gäste	*„Ihr zeigt mit echten Zahlen, was ihr verändert habt.“*
Küchenleitung	Geringere Kosten, weniger Abfall	Mehr Laufwege durch Nachschlag, Ablauf neu planen	*„Wir testen nur vier Wochen, das Wiegen übernimmt die Klasse.“*
Gäste	Bewusst essen, nichts wegwerfen	Sorge, nicht satt zu werden	*„Sie bekommen jederzeit kostenlos Nachschlag.“*
Schulleitung	Öffentlichkeitsarbeit, BNE im Schulprofil	Kaum Zeit, Sorge vor Beschwerden	*„Nach vier Wochen liefern wir Zahlen für die Homepage.“*

Kofinanziert von der Europäischen Union

GoodFood -Sustainability in Catering Schools
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

AUSWERTUNG UND AUSBLICK

Zwei Fragen an alle

1. Welche Kernaussage hat Sie selbst am meisten überzeugt, und warum?
2. Welcher Stakeholder wäre an Ihrer eigenen Schule der schwierigste?

Das messen wir …

Quantitativ: Tellerreste in kg pro Service, vorher und nachher

Qualitativ: „Wurden Sie satt?“

Erfolgreich, wenn …

… die Tellerreste um ein Drittel sinken und mindestens 80 % der Gäste zufrieden sind.

Kofinanziert von der Europäischen Union

ÜBUNG 3

VIDEO
VERHALTENSÄNDERUNG IN GRUPPEN

Kofinanziert von der Europäischen Union

GoodFood -Sustainability in Catering Schools
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

Co-funded by the European Union

CC BY

Online Kurs
Verhaltensänderung in Gruppen

GOOD FOOD

GoodFood - Sustainability in Catering Schools

Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

3 SCHULAKTIVITÄTEN

Virtuelle Schultour und Expert*innen-Interview

Kofinanziert von der Europäischen Union

GoodFood -Sustainability in Catering Schools
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

VIRTUELLE SCHULTOUR

Kofinanziert von der Europäischen Union

GoodFood -Sustainability in Catering Schools
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

WEITERE INFORMATIONEN ERHALTEN SIE HIER:

www.goodfoodeu.eu

www.agado.org

vivien.fuehr@agado.org

GoodFood Material

Kofinanziert von der Europäischen Union

GoodFood -Sustainability in Catering Schools
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007