GOODFOOD - NACHHALTIGKEIT IN BERUFSBILDENDEN SCHULEN

SCHATZSUCHE

Lieferung

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

Woher stammen die Waren? *(lokale Erzeuger, Großhandel für verarbeitete Lebensmittel, Fairtrade, sonstige Produkte).* Berücksichtigen Sie die Transportwege, die die verschiedenen Produkte zurücklegen, um an den Standort zu gelangen.	
Ist Nachhaltigkeit Teil der Einkaufsrichtlinien? *(bio, fair, regional, vegan/vegetarisch?)*	
Welche Verpackungen werden in den Standort gebracht? *(z. B. Kunststoff, Glas, Papier, sonstige Materialien).* **Lässt sich deren Verwendung reduzieren oder vermeiden?** *(z. B. keine Einwegverpackungen, Großverpackungen, wiederverwendbare Kisten usw.*	
Wie stellen Sie sicher, dass die richtige Menge geliefert wird, damit die Produkte frisch bleiben und pünktlich ankommen?	
Wie sieht die Aufteilung zwischen Obst/Gemüse und Fleisch/Fisch im Angebot aus?	
Spielt Tierschutz bei der Kaufentscheidung eine Rolle?	

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY

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

Welche regionalen Erzeuger*innen liefern Produkte? Können Sie angeben, wer sie sind und wie viele es sind?	
Wie unterstützen sich die Küchenkräfte gegenseitig und sorgen sie füreinander, um das Wohlergehen aller zu gewährleisten?	

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY

GOODFOOD - NACHHALTIGKEIT IN BERUFSBILDENDEN SCHULEN

SCHATZSUCHE

Restaurant

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

Welche Gerichte stehen auf der Speisekarte? Sehen Sie Möglichkeiten für mehr nachhaltige Gerichte? *(z. B. regionale, saisonale, Bio-Gerichte)*	
Welche Gerichte sind die beliebtesten?	
Bewirbt die Kantine gesunde Gerichte? Wenn ja, wie tut sie das? Ist es erfolgreich?	
Gibt es vegetarische und vegane Optionen?	
Gibt es Informationen zu nachhaltigen Entscheidungen, die an die Gäste weitergegeben werden?	
Welche Art von Abfall wird in der Kantine produziert? Gibt es Möglichkeiten, diesen zu reduzieren?	
Wie unterstützen sich die Küchenhilfen untereinander?	

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY

GOODFOOD - NACHHALTIGKEIT IN BERUFSBILDENDEN SCHULEN

SCHATZSUCHE

Kochen

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

Schauen Sie sich die Hilfsmittel an. Werden sie effizient genutzt? *(z. B. Backofen ausgeschaltet, wenn er nicht benutzt wird, kein unnötiges Laufenlassen von fließendem Wasser, kein Licht an, wenn der Raum leer ist)*	
Schauen Sie sich die Kühl- und Gefrierschränke an. Werden sie sinnvoll genutzt? *(z. B. Türen hinter sich schließen, passende Größe ohne zu viel Leerraum im Inneren)*	
Schauen Sie sich den Lebensmittelabfallbehälter an. Wie viele Lebensmittel werden verschwendet? Messen die Küchenhilfen den Lebensmittelabfall? Was unternimmt das Personal, um diesen zu reduzieren?	
Schauen Sie sich den Restmüll an. Wird der Müll richtig getrennt? Gibt es Abfälle, die reduziert oder vermieden werden können? Was sagt das Küchenpersonal dazu?	
Welche Art von Lebensmitteln wird in der Küche zubereitet? Sehen Sie Möglichkeiten für mehr Nachhaltigkeit? *(weniger Fleisch, regionale Produkte, Gemüse, Fairtrade, Bio, weniger Verwendung von Salz, Zucker, verarbeitete Lebensmittel usw.)*	

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY

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

Was wissen die Küchenhilfen über gesunde Ernährungsentscheidungen?	
Wenden sie traditionelle / nachhaltige Kochtechniken an? *(z. B. Fermentierungstechniken, Verwertung von Resten usw.)*	
Verwenden sie Produkte, die sie selbst anbauen? *(z. B. Kräuter, eigener Gemüsegarten)*	
Verwenden sie Produkte zeitnah? *(z. B. alte Produkte zuerst, Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten)*	
Wie unterstützen sich die Küchenhilfen untereinander?	

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

GOODFOOD - NACHHALTIGKEIT IN BERUFSBILDENDEN SCHULEN

SCHATZSUCHE

Abfall

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

Inwiefern wird der Abfall getrennt, bevor er die Schule verlässt? Wie viele getrennte Bereiche können Sie erkennen? Sind die verschiedenen Abfallbereiche aus Küche, Restaurant usw. gut voneinander getrennt?	
Was wissen Sie darüber, was mit dem Abfall geschieht, nachdem er vom Abfallentsorger abgeholt wurde?	
Wie hoch sind die Kosten für die Abfallentsorgung auf Jahresbasis? auf Jahresbasis?	
Gibt es im Abfallentsorgungsvertrag Bestimmungen, die die Nachhaltigkeit fördern?	
Gibt es Anzeichen für die Verwendung von wiederverwendbaren Kisten, Fässern oder Pfandsystemen?	
Wird das Licht (vielleicht über automatische Sensoren) in den Abfallbereichen ausgeschaltet, wenn niemand anwesend ist?	

Kofinanziert von der Europäischen Union

Finanziert von der Europäischen Union. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autoren und spiegeln nicht unbedingt die der Europäischen Union oder der Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür haftbar gemacht werden.

CC BY