



**UNIVERSITÄT PADERBORN**  
*Die Universität der Informationsgesellschaft*

# Aussortiert – Lebensmittelwegwurf im Einzelhandel reduzieren

*Baustein 21 (Ausbildungsberuf: Kaufmann/-frau im Einzelhandel; ab dem 2. Ausbildungsjahr)*



Gefördert durch

**Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,  
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen**



# Impressum

## Projektleitung:

Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies  
Institut für Ernährung, Konsum, Gesundheit  
Department Sport und Gesundheit  
Fakultät für Naturwissenschaften  
Universität Paderborn  
Warburger Str. 100  
33098 Paderborn

E-Mail: [schlegel@mail.upb.de](mailto:schlegel@mail.upb.de)  
Tel: 0 52 51 / 60-21 87

## Autorin dieses Bausteins: Hella Innemann

### An der Entwicklung der Bausteine waren folgende Personen und Institutionen beteiligt:

Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, (Projektleitung und -konzeption)  
Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit der Universität Paderborn

- Regine Bigga
- Maïke Bruse
- Ulrike Daub
- Stefanie Hinkelmann
- Hella Innemann
- Tanja Körner
- Silvia Leutnant
- Kirsten Mann
- Elena Neb

iSuN – Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft, Fachhochschule  
Münster

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen

Stand Juli 2020 (Aktualisierung der Links)

### Hinweis zur Zitation:

#### Bitte zitieren Sie den Baustein ggf. als:

Innemann, H. (2013): Aussortiert – Lebensmittelwegwurf im Einzelhandel reduzieren.  
Baustein 21 des Moduls zur nachhaltigen Ernährungsbildung: Wertschätzung und  
Verschwendung von Lebensmitteln., hg. v. K. Schlegel-Matthies, Paderborn

Download unter:

[http://www.evb-online.de/schule\\_materialien\\_wertschaetzung\\_b21.php](http://www.evb-online.de/schule_materialien_wertschaetzung_b21.php)

## 1 Einführung in das Thema

Beim Einkauf werden volle Lebensmittelregale bis zum Ladenschluss um mitunter erst 24.00 Uhr nicht unbedingt als Luxus wahrgenommen, sondern als gewohnte Gegebenheit – nahezu alles ist nahezu immer verfügbar. Beschädigte Lebensmittel(-verpackungen) oder z. B. solche mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum werden aussortiert, was der Kundschaft die Makellosigkeit der feilgebotenen Waren garantieren soll. Aus diesen und anderen Gründen kommen in jedem Geschäft des Lebensmitteleinzelhandels (LEH) täglich rund 25 Kilogramm Nahrungsmittel zusammen, die weggeworfen werden (vgl. EHI Retail Institute 2011). Die aufs Jahr hochgerechneten etwa 310.000 Tonnen durch den LEH entsorgter Lebensmittel (vgl. ebd.) entsprechen nicht allein einem betriebswirtschaftlichen Verlust, sondern geben – gerade auch aufgrund der bestehenden Einsparungspotenziale – z.B. mit Blick auf globale Handlungsfelder wie Hunger und Armut sowie auf ernährungsbezogene Ressourcenverbräuche und Klimawirkungen zu denken.

Mit diesem Bildungsbaustein für angehende Kaufleute im Einzelhandel werden einleitend in der Problematisierungsphase die maßgeblichen Ursachen des Wegwurfes von Nahrungsmitteln im LEH erarbeitet, um ein Bewusstsein für die Hintergründe der Situation zu schaffen. Das Hintergrundwissen wird anschließend in Richtung multidimensionaler Zusammenhänge vertieft, um für eine Betrachtung aus mehreren Perspektiven zu sensibilisieren.

In der Umsetzungsphase wird auf diesem Fundament aufgebaut, indem die Auszubildenden Handlungsmöglichkeiten zur Minimierung des Wegwurfes bearbeiten, sich kritisch mit ihnen auseinandersetzen und ihre Präsentation/Vermittlung üben – z.B. zur späteren Vorstellung gegenüber Vorgesetzten. Und schließlich können die Auszubildenden sich bei einer Verkostung von Lebensmitteln mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) davon überzeugen, dass diese durchaus einwandfrei sein können und das MHD nicht mit einem Verfallsdatum gleichzusetzen ist. Eine solch sensorische Erfahrung kann auch auf der affektiven Ebene, zusätzlich zur kognitiven, zur Auseinandersetzung mit dem Wert von Lebensmitteln anstoßen und eine Einstellungsänderung als eines der möglichen Handlungsprodukte der Lernprozesse (vgl. Gudjons 2008, S. 88) bewirken.

Zusammengenommen kann somit, im Sinne handlungsorientierter Lernangebote, eine weitgehend „eigentätige, viele Sinne umfassende Auseinandersetzung und aktive Aneignung eines Lerngegenstandes“ (Gudjons 2008, S. 8) erfolgen.

## 2 Allgemeine Hinweise zu den Materialien

Die für den Einsatz in der Berufsschule konzipierten Lernangebote in der Problematisierungs- und Umsetzungsphase sollten in der Ausgestaltung (Inhalt, Umfang, Anforderungsgrad) individuell durch die Lehrperson an den Rahmengeradenheiten des Unterrichts sowie an den Potenzialen und Lernbedürfnissen der Auszubildenden ausgerichtet sein. Die Lerninhalte können durch ihre Anwendung/Erprobung in den Ausbildungsbetrieben gefestigt werden, wovon nicht nur die Auszubildenden und die Betriebe, sondern auch Umwelt und Gesellschaft profitieren.

Die Lehr- und Lerninhalte dieses Bildungsbausteins sind zur Vertiefung für einige Lernfelder des Rahmenlehrplans für Kaufleute im Einzelhandel (z.B. „Lernfeld 7: Waren annehmen, lagern und pflegen“ [KMK 2004, S. 15]) verwendbar.

### 3 Mögliche Lehr- und Lernziele

Die Auszubildenden sollen

- die Ursachen, die im LEH zum Wegwurf von Lebensmitteln führen, benennen und erläutern können.
- verstehen und erläutern, dass der Wegwurf von Lebensmitteln nicht in jedem Fall eine Verschwendung, sondern in manchen Fällen eine Notwendigkeit ist.
- die Konsequenzen des Lebensmittelwegwurfes auf unterschiedlichen Ebenen benennen (Betrieb, sozial und ökologisch).
- die Vorteile begründen, die ein verringerter Wegwurf von Lebensmitteln auf unterschiedlichen Ebenen hat (für den Betrieb, sozial, ökologisch).
- Möglichkeiten zur Reduzierung des Lebensmittelverlustes kennen, bewerten und an Mitarbeiter und/oder Vorgesetzte weitergeben/kommunizieren können.
- sich mit der Qualität und dem Wert von Lebensmitteln mit abgelaufenem MHD auseinandersetzen sowie Handlungsmöglichkeiten erarbeiten und begründen.

### 4 Fragestellungen

- Was sind die Ursachen für den Wegwurf von Lebensmitteln im LEH?
- Unter welchen Umständen ist es absolut nötig, Lebensmittel wegzuwerfen?
- Welche Konsequenzen hat der Wegwurf von Lebensmitteln auf unterschiedlichen Ebenen (Betrieb, sozial und ökologisch)?
- Welche Vorteile hat es, auf Potentiale zur Reduzierung des Wegwurfes zu achten (für den Betrieb, sozial und ökologisch)?
- Welche Handlungsoptionen zur Reduzierung des Wegwurfes gibt es? Wie bewerte und kommuniziere ich sie?
- Wie stehe ich selbst zu Lebensmitteln mit abgelaufenem MHD?

### 5 Material

Arbeitsgruppe Geographie und Medien (Hrsg.) (2009): Containern. Online verfügbar unter: <https://www.youtube.com/watch?v=x-C6s4WuTQc>, letzter Zugriff: 23.03.2013.

BLE – Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Hrsg.) (o.J.): Video: Lebensmittelverschwendung in Deutschland. Warum werfen wir Lebensmittel weg? Online verfügbar unter: <https://www.zugutfuerdietonne.de/hintergrund/>, letzter Zugriff: 02.07.2020.

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2019): Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum.

<https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/mindesthaltbarkeit-kein-verfallsdatum.html>

BPB – Bundeszentrale für politische Bildung (Hrsg.) (2004): Rollenspiel – Didaktische Hinweise. Online verfügbar unter:

<http://www.bpb.de/lernen/unterrichten/grafstat/46890/rollenspiel>, letzter Zugriff: 05.03.2013.

Bundesverband Deutsche Tafel e.V. (o. J.) Die Idee. <http://www.tafel.de/ueber-uns/die- tafeln/idee/>

EHI Retail Institute (Hrsg.) (2011): LEH verliert 310.000 Tonnen Lebensmittel pro Jahr. Online verfügbar unter:

[http://www.bvlh.eu/fileadmin/redaktion/downloads/pdf/EHI\\_PM\\_Lebensmittelverlust\\_e\\_BVL.pdf](http://www.bvlh.eu/fileadmin/redaktion/downloads/pdf/EHI_PM_Lebensmittelverlust_e_BVL.pdf)

Fürstenau, B. (2011): Rollenspiel. In: Wiechmann, J. (Hrsg.): Zwölf Unterrichtsmethoden – Vielfalt für die Praxis. 5., überarbeitete Auflage, Weinheim/Basel: Beltz Verlag, S. 180 – 195.

Göbel, C. et al. (2012): Verringerung von Lebensmittelabfällen – Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in Nordrhein-Westfalen. Online verfügbar unter: [https://www.fh-](https://www.fh-muenster.de/isun/downloads/Studie_Verringerung_von_Lebensmittelabfaellen.pdf)

[muenster.de/isun/downloads/Studie\\_Verringerung\\_von\\_Lebensmittelabfaellen.pdf](https://www.fh-muenster.de/isun/downloads/Studie_Verringerung_von_Lebensmittelabfaellen.pdf), letzter Zugriff: 20.03.2013.

Gudjons, H. (2008): Handlungsorientiert lehren und lernen – Schüleraktivierung Selbsttätigkeit Projektarbeit. 7., aktualisierte Auflage, Rieden: Julius Klinkhardt Verlag.

KMK – Ständige Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (Hrsg.) (2004): Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Kaufmann im Einzelhandel / Kauffrau im Einzelhandel Verkäufer / Verkäuferin. Online verfügbar unter: <https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/Bildung/BeruflicheBildung/rlp/KfmEinzelhandelVerkaeufer04-06-17idF16-09-16-E.pdf>.

VZBV – Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (Hrsg.) (2011): Das MHD ist kein „Verfallsdatum“. Online verfügbar unter:

<https://www.lebensmittelklarheit.de/informationen/das-mindesthaltbarkeitsdatum-ist-kein-verfallsdatum>.

## 6 Hintergrundinformationen und weitere interessante Links, Literatur etc. für die Hand der Lehrperson

BLE – Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Hrsg.) (o.J.): Video: Lebensmittelverschwendung in Deutschland. Warum werfen wir Lebensmittel weg? Online verfügbar unter: <https://www.zugutfuerdietonne.de/hintergrund/>, letzter Zugriff: 02.07.2020

Bundesverband Deutsche Tafel e.V. (o. J.) Die Idee. <http://www.tafel.de/ueber-uns/die-tafeln/idee/>

EHI Retail Institute (Hrsg.) (2011): LEH verliert 310.000 Tonnen Lebensmittel pro Jahr. Online verfügbar unter:

[http://www.bvlh.eu/fileadmin/redaktion/downloads/pdf/EHI\\_PM\\_Lebensmittelverlust\\_e\\_BVL.pdf](http://www.bvlh.eu/fileadmin/redaktion/downloads/pdf/EHI_PM_Lebensmittelverlust_e_BVL.pdf)

Etscheit, G. (2010): Unser täglich Brot. Online verfügbar unter:

<http://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/lebensmittelverschwendung-unser-taeglich-brot-1.576800>.

Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung: <https://www.lebensmittelwertschaetzen.de/aktivitaeten/kategorie/handel/>

Göbel, C. et al. (2012): Verringerung von Lebensmittelabfällen – Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in Nordrhein-Westfalen. Online verfügbar unter:

[https://www.fh-muenster.de/isun/downloads/Studie\\_Verringerung\\_von\\_Lebensmittelabfaellen.pdf](https://www.fh-muenster.de/isun/downloads/Studie_Verringerung_von_Lebensmittelabfaellen.pdf).

Gustavsson, J. et al. (2011): Global Food Losses and Food Waste – Extent, Causes and Prevention. Rom, online verfügbar unter: <http://ucce.ucdavis.edu/files/datastore/234-1961.pdf>.

## 7 Hintergrundinformationen und weitere interessante Links, Literatur etc. für die Schülerinnen und Schüler

Arbeitsgruppe Geographie und Medien (Hrsg.) (2009): Containern. Online verfügbar unter: <https://www.youtube.com/watch?v=x-C6s4WuTQc>.

BLE – Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Hrsg.) (o.J.): Video: Lebensmittelverschwendung in Deutschland. Warum werfen wir Lebensmittel weg? Online verfügbar unter: <https://www.zugutfuerdietonne.de/hintergrund/>, letzter Zugriff: 02.07.2020

Bundesverband Deutsche Tafel e.V. (o. J.) Die Idee. <http://www.tafel.de/ueber-uns/die-tafeln/idee/>

Gemeinsam gegen Armut und Lebensmittelverschwendung. Online verfügbar unter: <https://www.tafel.de/ueber-uns/aktuelle-meldungen/aktuelle-meldungen-2017/gemeinsam-gegen-armut-und-lebensmittelverschwendung/>

EHI Retail Institute (Hrsg.) (2011): LEH verliert 310.000 Tonnen Lebensmittel pro Jahr. Online verfügbar unter: [http://www.bvlh.eu/fileadmin/redaktion/downloads/pdf/EHI\\_PM\\_Lebensmittelverlust\\_e\\_BVL.pdf](http://www.bvlh.eu/fileadmin/redaktion/downloads/pdf/EHI_PM_Lebensmittelverlust_e_BVL.pdf)

# Vorschläge für den Unterricht

## Problematisierung

### Ursachen des Wegwurfes von Lebensmitteln

Methoden: Brainstorming, Internetrecherche, Diskussion

Ziele: Gründe des Lebensmittelwegwurfes im LEH benennen und erläutern können. Verstehen und begründen, dass es nicht in jedem Fall eine Verschwendung, sondern in manchen Fällen eine Notwendigkeit ist.

Inhalt: Erarbeitung von Hintergrundwissen zur Thematik

Dauer: 40 Min. Erarbeitung, 15 Min. Vorstellung, 35 Min. Auswertung und Zusammenfassung

Material: Fasermaler, Moderationskarten

**Anleitung:** Dieses Lernangebot der Problematisierungsphase setzt beispielsweise auf Grundlage der in der Einleitung genannten Information an, dass jedes Geschäft des LEH täglich rund 25 kg Lebensmittel wegwirft. Welche Gründe dafür kennen die Auszubildenden bereits, welche vermuten sie und welche können sie ggf. zusätzlich noch recherchieren?

In Kleingruppen halten die Auszubildenden auf den Moderationskarten ihre bisherigen Kenntnisse/Erfahrungen sowie separat auf einem Block ihre weiteren Ideen dazu fest, was die Ursachen sind bzw. sein könnten. Im Sinne der Handlungsorientierung in Form selbstgesteuerten Lernens, bei dem sie „mehr oder weniger Initiatoren und Verantwortliche ihrer Lerntätigkeit sind“ (Gudjons 2008, S. 30), entscheiden die Kleingruppen selbst, wann sie zur Internetrecherche übergehen. Hierbei werden weitere Ursachen sowie Details zu den bereits festgehaltenen Aspekten recherchiert, was zudem die Überprüfung ihrer Richtigkeit ermöglicht. Auch die auf den Blöcken festgehaltenen Ideen lassen sich nun überprüfen und anschließend ggf. auf die Moderationskarten übertragen.

Die Auszubildenden tragen ihre Ergebnisse am Whiteboard o.ä. zusammen, clustern sie (soweit möglich) und stellen sie im Plenum vor. Die Lehrperson nimmt dabei eine lenkende Funktion ein, indem sie zusätzliche Möglichkeiten der Clusterung aufzeigt, fehlerhafte Gedankengänge hinterfragt und weiterführende anregt, um ggf. fehlende Ursachen des Lebensmittelwegwurfes zu ergänzen.

**Ausschnitt eines möglichen Arbeitsergebnisses**

Das Warenwirtschaftssystem	Die Waren betreffend	Die Angestellten betreffend								
Fehlkalkulation bei der Bestellung von Waren	Abgelaufenes Mindesthaltbarkeits- oder Verzehrsdatum	Fehlbeurteilung von Produkten (unnötiges								
Ungenauere Wareneingangskontrolle (Qualitätsmängel übersehen oder nicht	Kein Aussortieren möglich (z.B. einzelne beschädigte/faulende Früchte in									
Fehlerhafte Lagerung (keine produktspezifische Berücksichtigung)	Einzelne beschädigte oder fehlende Joghurtbecher bei Portionsverpackungen	...								
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="416 815 837 911">Die Kundschaft betreffend</th> <th data-bbox="890 815 1319 911">Sonstiges</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="416 927 837 1023">Angebotserwartungen (volle Regale, makellose Waren etc.)</td> <td data-bbox="890 927 1319 1023">...</td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 1039 837 1135">Versehentliche oder mutwillige Beschädigung von</td> <td data-bbox="890 1039 1319 1135">...</td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 1151 837 1247">...</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Die Kundschaft betreffend	Sonstiges	Angebotserwartungen (volle Regale, makellose Waren etc.)	...	Versehentliche oder mutwillige Beschädigung von	...	...	
Die Kundschaft betreffend	Sonstiges									
Angebotserwartungen (volle Regale, makellose Waren etc.)	...									
Versehentliche oder mutwillige Beschädigung von	...									
...										

(Quelle: Eigene Darstellung)



**Anmerkung:** Zur Ergebnissicherung kann das Tafelbild z.B. auf Brownpaper übertragen und im Klassenraum aufgehängt und/oder abfotografiert und als Ausdruck verteilt werden.

**Fortsetzung Anleitung:** Bei der Auswertung der Ergebnisse diskutiert die Lehrperson mit den Auszubildenden, welche der Ursachen des Wegwurfes von Lebensmitteln eine Notwendigkeit darstellen. Je nachdem, wie viel Zeit zur Verfügung steht, können die Auszubildenden vor der Diskussion auch erneut in Kleingruppen zusammenfinden und diese Frage erst einmal selbst bearbeiten.

### **Beispiele für die Notwendigkeit, Produkte zu entsorgen**

- Lebensmittel mit abgelaufenem Verzehrsdatum (typisches Beispiel: Hackfleisch): Der Verzehr stellt ein erhöhtes Gesundheitsrisiko dar, weshalb das Produkt nicht mehr zum Verkauf stehen darf (vgl. BMELV 2012).
- Bei beschädigten Waren (z.B. eingedrückter Joghurtbecher, aufgeschraubtes Marmeladenglas o.ä.) kann eine Gesundheitsgefährdung nicht ausgeschlossen werden (vgl. ebd.), abgesehen davon, dass solche Produkte nicht mehr den Verbrauchererwartungen entsprechen.
- ...

**Fortsetzung Anleitung:** Die Ergebnisse werden von der Lehrperson noch einmal zusammengefasst.

**Alternativen:** Zur Einleitung dieses Lernangebots kann auch einer der vielen passenden Ausschnitte aus „Taste the Waste“ gezeigt werden. Die Internetrecherche ist nicht zwingend notwendig, führt jedoch mit großer Wahrscheinlichkeit zu einer ergiebigeren Erarbeitung von Ursachen.

## **Multidimensionale Betrachtung des Wegwurfes – Vorteile des verringerten Wegwurfes**

Methode:	Rollenspiel
Ziele:	Verstehen, was der Wegwurf von Lebensmitteln auf unterschiedlichen Ebenen bedeutet. Daran knüpft an, die Vorteile eines verringerten Wegwurfes zu erkennen und zu erläutern.
Inhalt:	Vertiefung des Hintergrundwissens aus verschiedenen Perspektiven
Dauer:	15 Min. Einarbeitung, 50 Min. Durchführung, 25 Min. Auswertung
Material:	Rollenkarten, Klebeband für Namensschilder, Fasermaler, Moderationskarten

**Anleitung:** Mit der Methode des Rollenspiels wird die spielerische Auseinandersetzung mit einer Lebensrealität möglich, indem Einstellungen und Handlungsmuster an sich selbst und anderen wahrgenommen werden können (vgl. BPB 2004). Baut dieses zweite Lernangebot der Problematisierungsphase auf dem ersten auf, ist kein thematischer Einstieg mehr nötig. Andernfalls können Filmsequenzen aus Taste the Waste und/oder die Bearbeitung von Informationstexten als Einstieg dienen.

Um (in Anlehnung an das Prinzip der Nachhaltigkeit) die drei Dimensionen Ökonomie, Soziales, Ökologie abzubilden, werden die folgenden Rollen vergeben: Geschäftsführer oder Geschäftsführerin im LEH, Vertreterin oder Vertreter einer humanistischen Organisation, Vertreterin oder Vertreter einer Umweltorganisation. Daneben gibt es die Rolle des Beobachters bzw. der Beobachterin. Die vier Rollen werden zu gleichen Teilen unter den Auszubildenden aufgeteilt, während die Lehrperson die Funktion der Spielleitung innehat und die Spielregeln festlegt (Redereihenfolge durch Handzeichen, ausreden lassen etc.).

## Mögliche Ausgestaltung der Rollenkarten:

### **Geschäftsführer/in im LEH**

Weil der Kunde es erwartet, müssen meine Regale immer voll sein. – ... – Beschädigte Waren wie einen angeschlagenen Apfel kauft keiner mehr. – Das Risiko eines Imageschadens durch den Versuch, den angeschlagenen Apfel noch zu verkaufen, ist mir zu groß. – Es gibt Gründe, die mich zum Wegwurf verpflichten (Schutz der Gesundheit des Kunden). – ... – Der Wegwurf von Lebensmitteln kann betriebswirtschaftlich durchaus problematisch werden. – ...

### **Vertreter/in der humanistischen Organisation**

Der Lebensmittelwegwurf unserer Überfluggesellschaft ist ein Skandal, da in anderen Ländern der Erde täglich Menschen (ver-)hungern. – Geringere Lebensmittelverluste tragen zur Ernährungssicherheit bei (vgl. Göbel 2012, S. 107f.). – ... – Viele weggeworfene Lebensmittel sind noch essbar und könnten an Einrichtungen wie die Tafeln gegeben werden. – Allein aus Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln sollte man sich zweimal überlegen, ob ein Produkt wirklich weg muss. – ...

### **Vertreter/in der Umweltorganisation**

Werden Lebensmittel verschwendet, wird auch Wasser verschwendet, denn 70% des globalen Wasserverbrauchs sind auf die Lebensmittelproduktion zurückzuführen. – ... – Eine Reduzierung der Lebensmittelverluste würde global viele Mio. ha Fläche für eine alternative Nutzung als die Lebensmittelproduktion zur Verfügung stellen. – Pro eingespartem Kilogramm weggeworfener Lebensmittel können ca. 4,5 Kilogramm CO<sub>2</sub> eingespart werden – ... (vgl. Göbel 2012, S. 97f.)

**Fortsetzung Anleitung:** Haben sich die Auszubildenden in den vier Gruppen eingefunden und ausreichend mit ihren Rollen und Standpunkten beschäftigt, gibt die Spielleitung den Startschuss für das Rollenspiel. Dafür kann sie ein Szenario schaffen wie bspw. das Zusammentreffen der Rolleninhaber in einer Diskussionsrunde auf einer Messe oder Tagung.

Um allen Auszubildenden zu ermöglichen, die einzelnen Rollen einzunehmen, können diese im Rotationsverfahren (vgl. Fürstenau 2011, S. 187) nach festgelegter Zeit mehrfach gewechselt werden. Die Spielleitung kann bei Bedarf eine Stütz- oder Nebenrolle einnehmen (vgl. Fürstenau 2011, S. 183) – etwa als Moderator oder Moderatorin, den/die es in einer Diskussionsrunde ohnehin geben muss –, um das Rollenspiel mit Fragen neu zu beleben, weitere Diskussionspunkte einzubringen, die Rolleninhaber über die Inhalte ihrer Rollenkarten hinaus in die Diskussion zu involvieren usw.

Die Beobachter und Beobachterinnen halten auf den Moderationskarten alle Punkte fest, welche die Rolleninhaber in der Diskussion für ihre Standpunkte aufführen. Auf Basis dieser Sammlung werden in der Auswertungsphase noch einmal zusammenfassend die multidimensionalen Konsequenzen und Streitpunkte des Lebensmittelwegwurfes betrachtet, um das vertiefte Hintergrundwissen der Auszubildenden zu festigen. Anhand der einzelnen Punkte kann gleichzeitig aufgezeigt werden, welche umfassenden Vorteile in der Verringerung des Wegwurfes stecken. Bspw. kann es dem Image eines Ausbildungsbetriebes im LEH zugutekommen, wenn kommuniziert wird, dass nun durch bestimmte Maßnahmen täglich 5 kg Lebensmittel weniger weggeworfen werden und was dies auf sozialer und ökologischer Ebene bedeutet.

## Umsetzung

### Handlungsoptionen kennen und kommunizieren

Methoden: Textarbeit, Internetrecherche, Präsentation, Diskussion

Ziele: Möglichkeiten zur Reduzierung des Lebensmittelwegwurfes kennen und im eigenen Ausbildungsbetrieb kommunizieren können.

Inhalt: Kenntnisse zur Reduzierung des Lebensmittelwegwurfes erwerben und kommunizieren.

Dauer: 35 Min. Textbearbeitung und Recherche, 25 Min. Posterentwicklung, ca. 30 Min. Präsentation (etwa 10 Minuten je Gruppen)

Material: Informationsmaterial, Brownpaper, Moderationskarten, Fasermaler, Klebeband

**Anleitung:** Die Auszubildenden finden sich in drei oder vier Gruppen (je nach Anzahl der vorbereiteten Handlungsoptionen) zusammen, um die Informationsmaterialien zu bearbeiten.

## **Exemplarische Ausgestaltung der Informationsmaterialien**

Handlungsoption 1: Zusammenarbeit mit gemeinnützigen Organisationen wie „Die Tafeln“

Beispielhafter Arbeitsauftrag: Lest euch den Text aufmerksam durch. Beantwortet folgende Fragen: a) Was tut der Bundesverband Deutsche Tafel e.V. / wofür setzt er sich ein?

- b) Welche Vorteile bringt es einem Geschäft des LEH, mit den Tafeln zusammenzuarbeiten? Bringt es auch Nachteile?
- c) Welche Vorteile hat das Konzept der Tafeln in anderen Dimensionen als der ökonomischen?
- d) Welche Zusatzinformationen würdet ihr zu dieser Handlungsoption vermitteln wollen? Wie viele Tafeln gibt es z.B. in Deutschland und wie viele Menschen nutzen das Angebot täglich?

### **Informationsmaterial:**

Die enormen Mengen von Lebensmitteln, die jeden Tag bei Lebensmittelproduzenten, im Handel, in der Gastronomie, auf Wochenmärkten und andernorts weggeworfen werden, obwohl sie z.B. bis auf ein bald ablaufendes Mindesthaltbarkeitsdatum einwandfrei sind, könnten sozial und wirtschaftlich benachteiligten Menschen zugutekommen. Die Deutschen Tafeln sorgen seit 1993 dafür, dass diese Lebensmittel ihren richtigen Weg finden, indem sie diese einsammeln und dann kostenlos oder (symbolisch) für ein Geldstück verteilen. Die Kosten, die den Tafeln durch Miete, die Verwaltung und den Transport der Lebensmittel entstehen, werden mit privaten und privatwirtschaftlichen Spenden sowie über die Unterstützung durch Sponsoren gedeckt.

Für einen Betrieb entstehen durch die Zusammenarbeit mit den Tafeln keine Kosten, die Lebensmittel müssen lediglich bis zur Abholung beiseite gestellt werden. Sowohl die Lebensmittelhersteller, als auch die -händler übernehmen damit einen Teil ihrer Verantwortung für ihre Mitmenschen und sparen sich nebenbei die Entsorgungskosten, die andernfalls für die Lebensmittel angefallen wären. Außerdem kann ein Betrieb für sich mit der Zusammenarbeit mit den Tafeln werben und so ggf. auch noch andere Betriebe auf die Tafeln aufmerksam machen.

Bedürftige erhalten bei den Tafeln nicht nur einwandfreie Nahrungsmittel, sondern auch die Motivation, ihrer Zukunft zu begegnen. Zudem ist unter Berücksichtigung globaler Hungerkrisen positiv zu bewerten, dass die Nahrungsmittel durch die Tafeln eine zweite Chance bekommen und eine neue Wertschätzung erfahren.

Und im Sinne der Umwelt bedeutet dies, dass begrenzte Ressourcen (wie bspw. Wasser, das bei der Lebensmittelproduktion eingesetzt wird) geschont werden und insgesamt weniger Müll anfällt.

(vgl. Bundesverband Deutsche Tafel e.V. o.J.)

Handlungsoption 2: Vergünstigtes Angebot von Produkten mit bald ablaufendem oder bereits abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD).

Beispielhafter Arbeitsauftrag: Lest euch den Text aufmerksam durch. Beantwortet folgende Fragen:

- a) Nach welchem Prinzip wird bei dieser Handlungsoption verfahren?
- b) Welche Vorteile bringt es einem Geschäft des LEH, Produkte mit bald ablaufendem oder bereits abgelaufenem MHD vergünstigt anzubieten? Birgt es auch Nachteile/Risiken?
- c) Welche Vorteile hat diese Handlungsoption in anderen Dimensionen als der ökonomischen?
- d) Welche Zusatzinformationen würdet ihr zu dieser Handlungsoption vermitteln wollen? Für welche anderen Lebensmittel (auch solche ohne aufgedrucktes MHD) kann diese Handlungsoption z.B. noch genutzt werden?

### **Informationsmaterial:**

Lebensmittel mit bald ablaufendem oder bereits abgelaufenem MHD vergünstigt anzubieten, ist keine Neuheit. Diese Handlungsoption nutzen bereits zahlreiche Geschäfte des LEH. Hierzu werden die entsprechenden Produkte bei der täglichen MHD-Kontrolle gesammelt, mit Aufklebern gekennzeichnet (z.B. 30% Preisnachlass) und in einem ausgewiesenen Verkaufsbereich angeboten.

Auf diese Weise besteht die Möglichkeit, aus den Produkten doch noch einen finanziellen Nutzen zu ziehen und sie in die Deckungsbeitragsrechnung einfließen zu lassen. Außerdem können durch dieses Angebot preisbewusste Kunden gebunden und schließlich auch die andernfalls für die Produkte anfallenden Entsorgungskosten eingespart werden.

Für einen Händler besteht auch bei solchen Produkten, bei denen das MHD bereits abgelaufen ist, kein Verkaufsverbot, aber die Verpflichtung zur Überprüfung, ob das Produkt noch einwandfrei ist (vgl. vzbv 2011). Während das Angebot von Produkten mit bald ablaufendem MHD beim Kunden tendenziell auf Verständnis und durch den Preisvorteil auf Akzeptanz stößt, besteht bei Produkten mit abgelaufenem MHD das Risiko des Unverständnisses. Für beide Fälle gilt es, prägnant zu kommunizieren, dass das MHD nicht mit einem Verfallsdatum gleichzusetzen ist und dass bei Produkten mit abgelaufenem MHD z.B. die Unversehrtheit der Produktverpackungen geprüft und sie durchweg zu den erforderlichen Bedingungen (z.B. im Kühlregal) gelagert wurden. Nach Ablauf des MHD ist trotz solcher Kontrollmaßnahmen nicht mehr der Hersteller, sondern der Händler für ein verkauftes Produkt haftbar, weshalb er mit dem Angebot von Produkten, deren MHD noch *nicht* abgelaufen ist, rechtlich auf der sicheren Seite steht. Zu bedenken ist bei dieser Handlungsoption generell auch, dass das vergünstigte Angebot von Produkten keinesfalls ihren Verkauf garantiert.

Vorteilhaft ist, dass die Lebensmittel noch eine zweite Chance erhalten, anstatt direkt auf dem Müll zu landen. Unter sozialen Gesichtspunkten ist zudem positiv zu bewerten, dass über diese Handlungsoption einige Produkte für die Kunden erschwinglicher werden. Jedoch ist (z.B. im Vergleich zur Produktabgabe an „Die Tafeln“) nicht zu garantieren, dass Kunden mit geringeren finanziellen Mitteln unter normalen Einkaufsbedingungen auch tatsächlich die Möglichkeit erhalten, die im Preis reduzierten Produkte zu erhalten, bevor sie vergriffen sind.

Der geringere Wegwurf von Lebensmitteln bedeutet im ökologischen Sinne, dass die bei der Produktion eingesetzten Ressourcen (z.B. Wasser) nicht vergeudet und die daran geknüpften Treibhausgase nicht sinnlos freigesetzt wurden. Außerdem kann das Müllaufkommen reduziert werden.

Handlungsoption 3: ... (z.B. vergünstigtes Angebot unvollständiger Verpackungseinheiten von Obst/Gemüse oder unvollständiger Portionsverpackungen von z. B. Joghurt)

Handlungsoption 4: ...

**Fortsetzung Anleitung:** Die Gruppen entscheiden selbst, wann ihre Informationsmaterialien ausreichend bearbeitet wurden und ob sie zusätzlich noch eine Internetrecherche betreiben oder direkt mit der Erstellung der Brownpaper-Poster beginnen.

Für die Erstellung der Poster bekommen die Auszubildenden z.B. den folgenden Arbeitsauftrag: Stellt euch vor, ihr habt heute in eurem Ausbildungsbetrieb die Gelegenheit, eurem bzw. eurer Vorgesetzten in 10 Minuten die von euch bearbeitete Handlungsoption vorzustellen. Welche Informationen sind dafür am wichtigsten?

Nach der Präsentation jedes Posters kann die Lehrperson gemeinsam mit den Auszubildenden über kontroverse Themen wie den Verkauf von Produkten mit abgelaufenem MHD diskutieren. Bei der gezielten Behandlung solcher Themen geht es darum, den kritischen Blick auf eine Handlungsoption aus mehreren Perspektiven zu schärfen – an diesem Beispiel kommen auch die gesundheitliche und rechtliche Perspektive hinzu.

**Alternative:** Die Lehrperson kann weitere Handlungsoptionen erarbeiten und dafür kleinere Gruppe bilden. Allerdings ist in diesem Fall darauf zu achten, dass mehr Zeit benötigt wird, um sicherzustellen, dass in diesem Lernangebot nicht nur an der Oberfläche eines Themas geschürft, sondern auch tiefer gegraben wird.

**Anmerkung:** Um die Ergebnisse für die Auszubildenden zu sichern, können die Poster im Klassenraum aufgehängt und/oder abfotografiert und als Ausdruck verteilt werden.



## Verkostung abgelaufener Lebensmittel

Methoden:	Video, Verkostung, Diskussion
Ziele:	Auseinandersetzung mit der eigenen Haltung zu Lebensmitteln mit abgelaufenem MHD, Einstellungsänderung, Sensibilisierung für den Wert von Lebensmitteln
Inhalt:	Verkostung abgelaufener Lebensmittel
Dauer:	45 Min.
Material:	Mitgebrachte Lebensmittel und Geschirr (z.B. ein Teller, ein Löffel, eine Tasse), Video „ <a href="#">Zu gut für die Tonne</a> “ oder „ <a href="#">Containern</a> “

**Anleitung:** Zur Durchführung dieses Lernangebots gibt es verschiedene Möglichkeiten. Die Lehrperson kann bspw. am Vortag in der Klasse nachfragen, welche fünf Auszubildenden bereit sind, am nächsten Tag von Zuhause ein Lebensmittel mit abgelaufenem MHD mitzubringen, dessen Verpackung jedoch in jedem Fall noch nicht geöffnet wurde. Der/die eine Auszubildende soll primär nach einem nicht-alkoholischen Getränk suchen, der/die andere primär nach einem Joghurt, der/die nächste nach einem Snack (Chips, Plätzchen o.ä.) etc. Außerdem bringt jede/r Auszubildende einen Teller, einen Löffel und eine Tasse mit. Die Besorgung der Lebensmittel kann alternativ die Lehrperson sicherstellen.

Am Tag der Verkostung wird morgens z.B. das Video „Zu gut für die Tonne“ (BLE o.J.) oder das Youtube-Video „Containern“ (Arbeitsgruppe Geographie und Medien 2009) angesehen, um einen thematischen Einstieg zu schaffen und noch einmal zu zeigen, dass Lebensmittel mit abgelaufenem MHD durchaus einwandfrei sein können. Schließlich gibt es sogar Menschen, die sich ausschließlich von ihnen ernähren.

Danach verteilt die Lehrperson von jedem der mitgebrachten Lebensmittel eine Probiportion. Bevor es jedoch an die eigentliche Verkostung geht, werden die Lebensmittel gemeinsam sensorisch geprüft, indem die Auszubildenden an ihnen riechen und sie sich genau ansehen. Nun dürfen sie die Lebensmittel verkosten. Da sie mit großer Wahrscheinlichkeit unterschiedliche „Ekelgrenzen“ haben, wird ihnen freigestellt, ob sie überhaupt probieren – hier kann die Lehrperson das mutige Vorbild sein.

Das Video oder der Youtube-Clip können alternativ auch erst nach der Verkostung gezeigt werden.

Abschließend wird im Plenum über die Eindrücke, welche die Auszubildenden bei der Verkostung hatten, diskutiert. Die Lehrperson kann mit einer Frage beginnen, wie „Wenn ihr nicht gewusst hättet, dass die Lebensmittel abgelaufen sind, meint ihr, dass ihr es dann gemerkt hättet?“ oder z.B. „Jetzt wo ihr wisst, dass das MHD dieser Lebensmittel abgelaufen ist, wie verändert sich da eure Einstellung zu ihrem Wert? Ist es immer noch ein gutes Lebensmittel?“ oder „Stellt euch vor, ihr hättet heute morgen nichts gefrühstückt und wärt mit leerem Magen in die Berufsschule gekommen. Welche Rolle spielt es dann für euch, ob das MHD dieser Lebensmittel schon abgelaufen ist?“.

**Alternative:** Um einen direkten Vergleich von Lebensmitteln anstellen zu können, kann die Lehrperson auch identische (d.h. gleiche Marke und gleiche Sorte) Lebensmittelpaare organisieren – das MHD des einen Joghurts/Orangensafts/Snacks/... ist dabei bereits

abgelaufen, der andere Joghurt/Orangensaft/Snack/... steht noch deutlich vor Ablauf seines MHD.

Hier ist der Organisationsaufwand etwas höher, weil Probierteller präpariert werden müssen. Beispiel Snack (Kartoffelchips): Auf den einen kommen Chips mit abgelaufenem MHD, auf den anderen Chips mit noch nicht erreichtem MHD. Welche Chips sich auf welchem Teller befinden, ist nur an den beschrifteten Aufklebern darunter erkennbar, die jedoch erst nach der Verkostung gezeigt werden.

Je mehr Lebensmittel verkostet werden, desto spannender ist das Experiment für die Auszubildenden. Die Lehrperson kann an einem der Lebensmittel auch für einen extra Aha-Effekt sorgen, indem beide angebotenen Varianten bereits abgelaufen sind. Daran merken die Auszubildenden, dass sie sich – sobald sie denken, eine Variante des Lebensmittels sei abgelaufen – schnell einbilden, einen Unterschied zu schmecken. Hier kann der Diskussionspunkt der Vorurteile gegenüber Lebensmitteln mit abgelaufenem MHD sehr gut verdeutlicht werden.

Wichtiger Hinweis:

Das MHD gibt an, wie lange ein Lebensmittel „mindestens“ haltbar ist, d.h. in der Regel ist ein Verzehr auch nach dem Datum ohne gesundheitliche Beeinträchtigung möglich. Da aber Schulen eine besondere Fürsorgepflicht gegenüber den Schülerinnen und Schülern haben, sollten mögliche rechtliche Einschränkungen bezüglich der Verkostung von Lebensmitteln mit abgelaufenem MHD ggfs. vorab geklärt werden. Siehe z.B. die EU-Verordnungen zur Lebensmittelhygiene und die Vorgaben des HACCP

Hinweise dazu sind abrufbar unter:

[http://europa.eu/legislation\\_summaries/food\\_safety/veterinary\\_checks\\_and\\_food\\_hygiene/f84001\\_de.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84001_de.htm)