

# Einleitung und Übersicht Projektwoche Food Waste



## Allgemeine Einführung für Lehrpersonen

### Einleitung

Genug zu essen zu haben erscheint uns im globalen Norden und in heutigen (normalen) Zeiten selbstverständlich. Mehr noch, jegliche Produkte, auch frisches Obst und Gemüse, sind zu allen Jahreszeiten verfügbar, wenn ich als Konsument:in nach ihnen verlange. Ein Privileg - welches zunehmend seine Schattenseite offenbart: der Begriff „Food Waste“ ist seit einigen Jahren, nicht selten mit einer gewissen Empörung, in aller Munde. Die Medien warnen vor dem allzu sorglosen Umgang mit zu viel eingekauften Lebensmitteln. Der Bund erarbeitet einen Aktionsplan gegen ihre Verschwendung in Landwirtschaft, Grossküchen und Gastronomie. Die Grossverteiler kennzeichnen vor Ablauf stehende Produkte mit auffälligen Stickern. Dem gegenüber stehen karitative Einrichtungen, die auch ärmeren Menschen mit eingesammelten Überschüssen eine ausgewogene Mahlzeit ermöglichen oder spontane Quartiersanlässe lokaler Initiativen, bei denen krummes Ausschussgemüse über Schnippeldiscos zu schmackhaften Suppen und Salaten verwertet wird.

Lebensmittelverschwendung ist ein sehr weites Feld. Wir möchten Sie als Lehrperson (LP) dazu einladen, es mit ihren Schüler:innen zu erkunden - differenziert, alltagsbezogen, praktisch. Um auf lustvolle Weise zu entdecken, dass jede:r viel dazu beitragen kann, das tägliche Essen wertzuschätzen. Genuss mit Augenmass, Geldbeutel- und klimafreundliches Haushalten, saisonal schlaue Menüplanung, kreatives Verwerten: es gibt so viele Möglichkeiten, Lebensmittel mit Respekt und Verstand zu geniessen – um Food Waste erst gar nicht aufkommen zu lassen. Die Schule bietet dafür ein tolles Experimentierfeld.

### Ansatz, Konzept, Methodik

- Die vorliegende Modulsammlung richtet sich an die **Sekundarstufe (7.-9. Klasse)** und sollte im Idealfall eine **altersübergreifende und niveaudurchmischte Gruppenarbeit** ermöglichen.
- Mit dem Sekundarschul-Fokus orientiert sich das vorliegende Material an den entsprechenden **Lehrplan21-Zielen des 3. Zyklus**, besonders am **Natur & Technik (NT)**- Kompetenzbereich 6 «Arbeit, Produktion und Konsum» sowie an den **Wirtschaft, Arbeit, Haushalt (WAH)**-Kompetenzbereichen 1, 3, 4 («Produktions- und Arbeitswelten erkunden», «Konsum gestalten», «Ernährung und Gesundheit») und den **Räume, Zeiten, Gesellschaft (RZG)**-Kompetenzbereichen 1 und 3 («Natürliche Grundlagen der Erde untersuchen», «Mensch-Umwelt-Beziehungen analysieren»). Alle haben Querverbindungen zur **Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)** mit den fächerübergreifenden Themen Wirtschaft und Konsum sowie natürliche Umwelt und Ressourcen. Einzelne Module (bes. das Ideenmodul und das Festmodul) bieten je nach Ausgestaltung weitere fächerübergreifende Fragestellungen. Mathe: Kalkulationsaufgabe zur Bestimmung der Rezeptmengen; Deutsch: Anschreiben für Gemeinde zur Unterstützung bei der Ideenmodul-Umsetzung; Medien und Informatik, Musik, Gestalten: Projektwochen-Öffentlichkeitsarbeit und Abschlusspräsentation; Sprachen: Übersetzen fremdsprachlicher Rezepte für das abschliessende Festessen. Dem WAH-Unterricht kommt dabei eine besondere vorbereitende Rolle zu, dieser kann über die laufenden Wochenlektionen in der Vorbereitung der Projektwoche (z.B. über vorbereitende Pusch-[Unterrichtsmaterialien](#)) helfen.
- Die Modulsammlung ist ein **ergänzendes Angebot zu [Umweltunterricht Abfall und Konsum von Pusch](#)**, der in der Oberstufe in das Thema Food Waste einführt. Es vertieft die dort in drei Lektionen vermittelten Inhalte, funktioniert aber auch unabhängig davon. Prüfen Sie, ob Sie den [Umweltunterricht](#) zum Thema «Abfall und Konsum» für die Oberstufe kostenlos nutzen können.
- Die Modulsammlung verfolgt eine **positive Herangehensweise**, die Lehrpersonen wie Schüler:innen motivieren und zum Kreativsein und **lustvollen Ausgestalten** animieren möchte, ihnen gleichzeitig aber ermöglicht, kritisch zu diskutieren und zu hinterfragen. Methodisch und didaktisch orientieren sich die verschiedenen Module an den



**BNE-Prinzipien vernetzendes Denken, Zukunftsorientierung/Visionsorientierung, Partizipation** bzw. unterstützt, bezogen auf den 3. Zyklus das eigenständige/-verantwortliche Lernen, die Auseinandersetzung mit sich selbst sowie der jew. Peer-Group. Von den **überfachlichen personalen, sozialen und methodischen Kompetenzen** werden damit auch die Selbstständigkeit, die Dialog- und Kooperationsfähigkeit, die Sprachfähigkeit gefördert sowie trainiert, Informationen zu nutzen und Aufgaben/Probleme zu lösen.

- Die Modulsammlung ist als **zusammenhängendes Gesamtprogramm für eine ganze Schul-Projektwoche** konzipiert, kann aber auch **flexibel** für einzelne Projekt(halb-)tage oder kürzere, aufeinanderfolgende Unterrichtssequenzen eingesetzt werden. Das Komplettprogramm hat den Vorteil einer gewissen Dramaturgie mit belohnendem Abschluss und einer logischen Verknüpfung aus Theorie und Praxis sowie kurzfristig durchführbaren Aktionen und mittelfristig zu planenden Ideen bis hin zu einem ständigen Schulengagement im Kontext Food Waste (z.B. Food Waste-Kühlschrank, Mensakonzept > siehe Details folgender Abschnitt).
- Als handlungsorientierte und alltagsbezogene Umsetzungshilfe basiert das vorliegende Projektwochenmaterial inhaltlich auf zwei Rahmenwerken: dem **Sustainable Development Goal (SDG) 12.3** und dem **Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung** des Bundes. Diese geben die Legitimation, sich mit dem Thema Food Waste in der Schule zu beschäftigen. Das SDG 12 bzw. sein Unterziel 12.3 bezieht sich auf nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster und hat zum Ziel, bis 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren. Das, indem entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschliesslich Nachernteverlusten zu verringern sind. Das davon abgeleitete Ziel des Bundes ist ebenfalls, bis 2030 den Food Waste zu halbieren. Dafür soll der dazugehörige, im April 2022 verabschiedete Aktionsplan Leitlinien setzen, um bestehende Massnahmen und Aktionen der öffentlichen Hand bei der Reduktion der Lebensmittelverluste zu koordinieren und neue zu lancieren. Schliesslich ist die Reduktion der Lebensmittelverschwendung auch ein wichtiger Baustein zur **Erreichung des Netto-Null-Klimaziels bis 2050**. Während viele Klimaschutzmassnahmen zumindest kurzfristig etwas kosten, bringt Food Waste-Vermeidung sogar finanzielle Einsparungen. Und hilft zudem, den Druck auf die Ökosysteme (Biodiversität) zu mildern, der durch unsere Ernährungsweise und dem damit verbundenen globalisierten Handel mit Nahrungsmitteln entsteht.

## Übersicht: Struktur und Inhalte

Modul/ Dokument	Ziel	Inhalt (Kurzbeschreibung)	Gruppengrösse	Dauer
<b>Für die Lehrperson</b>				
Einleitung und Übersicht	Instruktion Lehrperson Allgemeines	<ul style="list-style-type: none"> <li>– dazugehöriges Vorbereitungsmaterial LP</li> <li>– dazugehöriges Arbeitsmaterial Schüler:innen</li> </ul>	-	-
Factsheet Food Waste	Instruktion Lehrperson Thematisches	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ansatz, Konzept und Methodik der Modulsammlung</li> <li>– Projektwoche als Gesamtkonzept – Wochenplan und Vorbereitung</li> <li>– weiterführende Informationen</li> <li>– die wichtigsten Infos zusammengefasst</li> <li>– weiterführende Informationen</li> <li>– verwandte/vorbereitende Angebote Pusch</li> </ul>	-	-
<b>Für die Lehrperson und die Schüler:innen</b>				
Theoriemodul (Projektwochen- Auftakt)	Einführung Thema, gemeinsamer Auftakt	<p>In diesem Modul, das als gemeinsame Orientierung aller Schüler:innen zum Beginn der Projektwoche steht, wird der Food Save-Bogen aufgespannt. Über eine Plenums-Präsentation, aufgelockert durch Umfragen und ein Reste-Catering, lernen die Schüler:innen die wichtigsten Begrifflichkeiten kennen (oder frischen diese auf, falls das Thema bereits im Vorfeld behandelt wurde), werden in die Food Waste-Herausforderungen und erste Handlungsideoe eingeführt. Sie werden in ihrem Wissenstand abgeholt und neugierig gemacht auf das, was sie während der Projektwoche erarbeiten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Exemplarische Ablaufplanung</li> <li>– Bsp.PPT für Plenums-Präsi zum PW-Start</li> </ul>	Plenum (ganze Schule o. jahrgangsweise)	2 Lektionen

<p>Exkursions-/ Recherchemodul</p>	<p>Food Waste entlang der Verarbeitungskette praktisch vor Ort erfahren, Food Save-Ansätze recherchieren</p>	<p>In diesem Modul haben die Schüler:innen die Möglichkeit, in verschiedenen Themengruppen und in Form einer Vorab-Recherche und anschließenden Exkursion Idee und Funktionsweise gängiger wie alternativer Landwirtschafts- und Vermarktungskonzepte auf den Grund zu gehen. Einerseits sollte der reguläre Lebensmittelhandel unter die Lupe genommen werden. Andererseits eignen sich Besuche/Befragungen bei landwirtschaftlichen Direktvermarktungsaktiven ((Bio-)Betriebe mit Hofläden, Hofautomaten oder Wochenmarkt-Angebot). Ähnlich spannend sind die solidarische Landwirtschaft und verwandte Initiativen wie Gemüse-Abos, Einkaufskooperationen, Urban Gardening oder im Kontext aktive Start-ups. Die Gastronomie ist interessant bzgl. des Umgangs mit Zubereitungs- und Tellerresten. Und schliesslich lohnt sich auch eine Recherche bei offiziellen Food Waste –Abgabestellen, seien sie karitativer oder kommerzieller Art.</p> <p><i>Planungs-/Umsetzungshilfen für alle, als Hilfe/Grundlage, je nach Ausgangslage der Schule zu variieren:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exemplarische Ablaufplanung</li> <li>- Liste von Kontaktadressen (falls benötigt)</li> <li>- Arbeitsblatt Vorbereitung Recherche/Interview</li> <li>- Arbeitsblatt Durchführung&amp;Auswertung Recherche</li> </ul>	<p>Pro Themen-Workshop ca. 15 TN</p>	<p>Einführung 3-4 Lektionen</p> <p>Durchführung 1 Halbtage bis 1 ganzer Tag</p> <p>Auswertung 2-3 Lektionen</p>
------------------------------------	--	---	--------------------------------------	---

Ideenmodul	Food Save-Ideen für den Schulalltag entwickeln (kurz- und mittelfristig)	<p>In diesem Modul leiten die Schüler:innen aus den Eindrücken und Erkenntnissen der Exkursions- und Recherchemodule Handlungsideen für den (Schul-)Alltag ab. Sie skizzieren in verschiedenen Ideen-Workshops mit einfachen Handlungsplänen erste Food Save-Ideen, wie sie den sorgsameren Umgang mit Lebensmitteln in der Schule (und auch daheim) anstossen bzw. pflegen können und definieren die einzelnen Schritte, um ihre Ansätze zum Fliegen zu bringen: Worum geht's bei ihrer Idee, an wen richtet sie sich, was sind die einzelnen Schritte, wo gibt es Potential und Herausforderungen? Wichtig ist dabei anzuerkennen, das erste Schritte noch in der Projektwoche angegangen werden können, die weitere Umsetzung aber über die Projektwoche hinaus fortgeführt und begleitet werden müsste.</p> <p><i>Planungs-/Umsetzungshilfen für alle, als Hilfe/Grundlage, je nach Ausgangslage der Schule zu variieren:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exemplarische Ablaufplanung</li> <li>- Inspiration, Tipps&amp;Tricks für mögliche Savefood-Ideen</li> <li>- Anleitung für Ausarbeitung und Präsentation Ideenmodul</li> <li>- Kurzinfos Savefood-Ideen</li> </ul>	<p>Pro Ideen-Workshop ca. 15 TN</p> <p>Ausarbeitung 4-6 Lektionen</p> <p>Präsentation 4 Lektionen</p>	Einführung 1-2 Lektionen
Festmodul	Resteschmaus als gemeinsamer Abschluss	<p>Dieses Modul gilt der Vorbereitung und Durchführung des Abschluss-Events in Form eines gemeinsamen Reste-Festessens. Dazu bildet sich eine eigene Workshop-Gruppe (Schüler:innen und Lehrpersonen), die die einzelnen Schritte plant und koordiniert die es braucht, um schliesslich mit allen in der Schule zu speisen. Die Gruppe ist federführend bei der Umsetzung, erhält aber beim Zutaten zusammentragen und v.a. beim Zubereiten (und Lebensmittel-Sammeln) Unterstützung von den anderen Schüler:innen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exemplarische Ablaufplanung</li> </ul>	<p>10-20 TN (Kerngruppe) sowie 50+ (Unterstützende), schliesslich GANZE SCHULE für Festessen</p>	<p>Mind. 25 Lektionen über 5 Tage verteilt, Schwerpunkt am letzten Tag („Event“)</p>



## Projektwoche als Gesamtkonzept – Wochenplan und Vorbereitung

Die Modulsammlung kommt im Idealfall in einer klassenübergreifenden Projektwoche zur Umsetzung.

- Die fünftägige Projektwoche (siehe Musterstundenplan nächste Seite) beginnt am 1. Tag mit einem gemeinsamen Einstieg und ersten Modulvorbereitungen in den Workshops und endet am Ende des 5. Tages mit einem gemeinsamen Festessen (Abschlussanlass). Die Tage dazwischen dienen der Vorbereitung, Durchführung und Gestaltung des Exkursions- und Recherchemoduls (z.B. Hofbesuch, Interview) sowie dem Aufgleisen des Ideenmoduls (an die Exkursionseindrücke anschliessende, schuleigene Food-Saving-Aktionen, auch über die Projektwoche hinaus) inkl. Präsentation erster Ergebnisse. Parallel läuft die Vorbereitung des Festessens durch eine eigene Workshop-Gruppe, die in der Endphase zusätzliche Unterstützung durch weitere Schüler:innen erhält (Details s.u. Übersichtstabelle Module sowie in den einzelnen Modulen selbst). Die Woche muss nicht notwendigerweise an einem Montag starten. So kann es auch von Vorteil sein, das Wochenende als Abklärungs- und Organisationspuffer dazwischen zu haben. Alle Module werden je nach Möglichkeit und Aufwand von 1-3 Lehrpersonen begleitet.
- Für in der Umsetzung von Projektwochen erfahrene Schulen könnte es dabei ein Mehrwert sein, einen Teil der Schüler:innen noch in Module einzubinden, die die anderen einrahmen. D.h. es würden Begleitgruppen gegründet, die sich über die Dauer der Woche um die zusammenfassende Dokumentation der Projektwochenaktivitäten kümmern (Doku-Team erstellt Schul-Zeitung, Schulradio-Beiträge o.ä.) und/oder erste Resteverwertungs-Ansätze in das Pausenkiosk- oder Mittagsverpflegungs-Angebot einfliessen lassen. Eine weitere Idee wäre, die Schulaktivitäten durch kleinere Challenges daheim zu ergänzen, bei denen die Schüler:innen individuell die Vorratshaltung und das Einkaufsverhalten ihrer Familien monitoren und Optimierungsbedarf ableiten. Diese Möglichkeiten sind hier nicht weiter ausgearbeitet, sollen aber dennoch genannt werden.

Musterstundenplan: Verlauf und Themenschwerpunkte in der Übersicht (Vorbereitung, Ablauf und Zusammenspiel der einzelnen Module wird in den Modulkapiteln selbst detaillierter erklärt)

TAGES-THEMA	1. Tag	2. Tag	3. Tag	4. Tag	5. Tag
	EINSTIEG&MODULVORBEREITUNG/START				
1	Auftakt, Einstieg für alle, Reste-Znüni	Exkursion/Befragung Recherchemodul	Gemüse retten/ Zusatzenergie/ Festmodul	IDEEN AUSARBEITEN (Soll-Zustand ableiten&aubarbeiten)	Ausstellung & Primierung Ideenmodule
2		Exkursion Festmodul	Auswertung Exkursions-/ Recherchemodul	Gemüse retten/Zusatzenergie Festmodul	Vorbereitung Festessen/Einrichten
GR. PAUSE					
3	Auftakt Exkursions-/ Recherchemodul	Auftakt Festmodul	Abschluss Exkursionsmodul > Überleitung Ideenmodul	Ausarbeitung Ideenmodul	ggf. "Reste-Kiosk"
4		Exkursion/Befragung Recherchemodul	Überleitung & Abstimmung Ideenmodul	Ausarbeitung/Visualisierung Ideenmodul	Vorbereitung Festessen/ Rüsten
ZMITTAG				ggf. Reste-Zmittagangebot	Ausstellung & Primierung Ideenmodule
5	Informationsbeschaffung Exkursions-/Recherchemodul	Exkursion/Befragung Recherchemodul	Gemüse retten/ Zusatzenergie/Menüplanung Festmodul	ggf. Reste-Zmittagangebot	Kochen
6		Exkursion Festmodul		ggf. Reste-Zmittagangebot	Rüsten
7				ggf. Reste-Zmittagangebot	Kochen
später				ggf. Reste-Zmittagangebot	Festessen
				ggf. Reste-Zmittagangebot	Festessen



- Für die erfolgreiche Durchführung des Projektwochengesamtprogramms, in dem alle Schüler:innen in den Workshops aneinander vorbeigebracht werden müssen und zudem einen gemeinsamen Abschluss gestalten sollen, ist eine frühzeitige Vorbereitung zentral und kann je nach Schulgrösse und -verhältnissen einen recht komplexen Planungsprozess mit sich bringen. Pusch selbst entwickelt derzeit ein übergeordnetes Unterstützungsangebot zur PW-Planung. Ohne das vollständige Know-How hier abbilden zu können, seien für ein Food Waste-Programm folgende Aspekte bzw. Schritte empfohlen:
  - [8 Monate vor Projektwoche] **Bildung Organisationskomitee (OK), Rahmenplanung:** Bilden Sie das OK möglichst aus ausgewählten Lehrpersonen und Schüler:innen, wobei jede LP die Organisationstalente in ihrer Klasse direkt ansprechen kann. So wird Partizipation gelebt, Peer-Learning von vornherein berücksichtigt. Das OK passt den Musterstundenplan auf die Schulsituation bzw. Klassenstärke an, berücksichtigt dafür die Schulinfrastruktur (Räumlichkeiten, Materialaufwand) und benennt allfällige Einschränkungen, auch vor dem Hintergrund des Projektwochenbudgets. Es stimmt die Projektwochenaktivitäten möglichst mit der Jahreszeit (Festessen in der Erntezeit von Mai bis Oktober) und dem Schulprogramm ab und zeigt weitere Anknüpfungspunkte an das Thema nach den eigentlichen Projektwochenaktivitäten auf. So können die Ideenmodule im Anschluss an die gemeinsame Woche direkt in den Schulalltag einwirken. Es ermittelt potentielle Exkursions-/Recherchepartner:innen sowie Umsetzungs-Unterstützende in der Umgebung. Zudem definiert es Zeitplan und einzelne Vorbereitungsschritte. Es überlegt, wie welche Inhalte im laufenden Unterricht schon vorbereitet werden können (z.B. Buchung des [Umweltunterrichts](#) Abfall und Konsum, Beitrag des WAH-Unterrichts).
  - [6 Monate vor Projektwoche] **Vorabklärung zu potentiellen Exkursionszielen und Festessen-Unterstützung, AG-Auswahl:** Welches Exkursionsziel in der eigenen, gut erreichbaren Umgebung ist zum Projektwochenzeitpunkt zugänglich und gewillt, eine Schüler:innen-Gruppe zu empfangen? Welche Unterstützung kann in der Gemeinde für das Festessen gewonnen werden? Gibt es in der Umgebung ausreichend Möglichkeiten, Lebensmittel zu retten und reichen diese für ein Festessen für die gesamte Schule? Auf Basis der Gegebenheiten wird der Projektwochenstundenplan noch einmal kontrolliert, wird das mögliche Modulangebot benannt und beschrieben, die betreuenden LP schon zugeteilt.
  - [3-4 Monate vor Projektwoche] **Vorstellung Projektwochenprogramm, Wahl der Module:** Präsentieren Sie Projektwoche, Rahmenthema und einzelne Workshops an einem vorgängigen kleinen Event, bei dem die Schüler:innen einerseits neugierig gemacht werden und gut orientiert sind, um aus den Modulen zu wählen, andererseits aber eine Restspannung bleibt. Eine pfiffige Präsentation der einzelnen Themen über ihre Pat:innen (zuständige LP, supportende Schüler:in) kann dabei helfen.
  - [1-2 Monate vor Projektwoche] **Auswertung Modulwahl, Aufteilung Workshops:** Machen Sie die Workshop-Einteilung, benennen Sie die zuständigen Lehrpersonen (oder lassen Sie diese wählen). Lassen Sie sich von den Vorbereitungsschritten in den einzelnen Modulen leiten, was noch vorzubereiten bzw. zu organisieren ist.
  - [Projektwochenzeitraum] **Durchführung Projektwoche:** Sie als OK halten in der eigentlichen Aktionswoche die Fäden zusammen, machen das Troubleshooting, sind Ansprechpartner:innen bei Fragen und Problemen.
  - [1-3 Monate nach Projektwoche] **Auswertung Projektwoche:** Sie als OK unterstützen die weitere Umsetzung der in der Projektwoche ausgearbeiteten Ideenmodule bzw. helfen dabei, das Thema Food Saving in der Schule (nach)wirken zu lassen.
- Optional können die Module auch als einzelnen Sequenzen für Projekttag oder den laufenden Projekt-/Wahlpflichtunterricht Sinn machen. Sie sind dann einzeln zu betrachten und können über einen längeren Zeitraum gestaffelt oder neu zusammengebaut werden.





## Quellen (und weiterführende Informationen)

Bundesamt für Umwelt, BAFU (2022): Kampf gegen Food-Waste: Bundesrat startet Aktionsplan. <https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/dokumentation/medienmitteilungen/anzeige-nsb-unter-medienmitteilungen.msg-id-87910.html> (abgerufen am 28.06.2022)

Bundesamt für Umwelt, BAFU (2022): Langfristige Klimastrategie 2050. <https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/klima/fachinformationen/emissionsverminderung/verminderungsziele/ziel-2050/klimastrategie-2050.html#:~:text=Die%20Strategie%20f%C3%BCr%20die%20Schweiz,Eingabe%20beim%20UNO%2DKlimasekretariat%20gutgeheissen> (abgerufen am 28.06.2022)

éducation21: BNE-Prinzipien. <https://www.education21.ch/de/bne-prinzipien> (abgerufen am 28.06.2022)

Eidgenössisches Departement für auswärtige Angelegenheiten, EDA (2021): 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung. <https://www.eda.admin.ch/agenda2030/de/home/agenda-2030/die-17-ziele-fuer-eine-nachhaltige-entwicklung.html> (abgerufen am 28.06.2022)

Lehrplan Volksschule Kanton Zürich (2017): <https://zh.lehrplan.ch/index.php> (abgerufen am 28.06.2022)

Schweizerische Eidgenossenschaft, Der Bundesrat (2022): Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung. <https://www.newsd.admin.ch/newsd/message/attachments/70975.pdf> (abgerufen am 28.06.2022)

SWI swissinfo.ch (2022): Bundesrat will mit Aktionsplan Lebensmittelverschwendung verhindern. <https://www.swissinfo.ch/ger/bundesrat-will-mit-aktionsplan-lebensmittelverschwendung-verhindern/47495870> (abgerufen am 28.06.2022)

**Wir freuen uns jederzeit über Rückmeldungen: wie konnten Sie die Module ein- und umsetzen, was waren die Highlights, was die Herausforderungen? Geben Sie uns [Feedback!](#)**