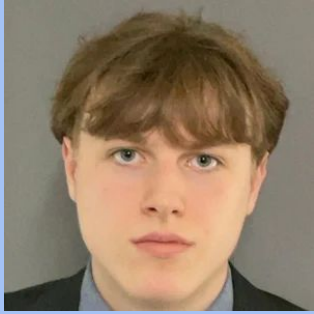


# Lebensmittelverschwendung an der Abingdon School

A dark blue diagonal graphic element that starts from the bottom left corner and extends towards the top right corner, creating a triangular shape on the right side of the slide.



**Talentierte  
Schriftsteller**

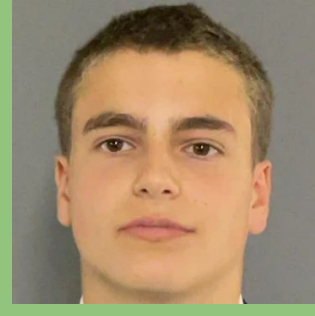
# Unser Team



**Teamkoordinator**



**Fleißige  
Forscher**



**Digital-Assistenten**

# Der Forschungsprozess

1. **Wir haben Informationen über Lebensmittelverschwendung und -verbrauch an unserer Schule gesammelt.**
2. **Wir haben viele Statistiken über Lebensmittelverschwendung als nationales Problem recherchiert.**
3. **Wir haben versucht, mithilfe des Internets, KI und unseren eigenen Ideen, Lösungen zu finden.**

# Die Statistiken der Abingdon School

- Wir verschwenden im Durchschnitt 93kg Lebensmittel pro Tag!
- Viele Schüler entscheiden sich dafür, Essen auf ihrem Teller liegen zu lassen.
- Das kostet die Schule jedes Jahr £10,000 und verursacht viele unnötige CO2-Emissionen



# Lebensmittelverschwendung in Großbritannien

- Jede Person wirft jährlich etwa 70–71 kg Lebensmittel weg (WRAP, 2022).
- Großbritannien produziert insgesamt 9–10 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle pro Jahr (WRAP/ONS, 2021/22).
- 60 % der Abfälle entstehen in privaten Haushalten (WRAP, 2022).
- In Oxfordshire liegt die pro Kopf Abfallmenge bei 68 kg, etwas unter dem nationalen Durchschnitt (Oxfordshire County Council, 2024).
- Die Stadt Oxford produzierte 2024/25 4.545 Tonnen Lebensmittelabfälle (Oxford City Council, 2025).

# Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverschw -endung in unserer Schule

- Angepasste Portionsgrößen - jüngere Kinder bekommen kleinere Portionen („Small/Regular“)
- Feedback- & Vorbestellsystem - Küche plant besser, kocht „just-in-time“ → bis zu 50 % weniger Abfall
- Angemessene Pausendauer - Bewegung vor dem Mittagessen + mindestens 20 Minuten Essenszeit
- Schüler einbeziehen - wenn Schüler Abfall messen, sinkt der Lebensmittelabfall um 14,5 %.
- Einführung eines Vorbestellsystems - Vorbestellungen können den Abfall um bis zu 50% senken, weil sie die genauen Mengen für individuelle Zutaten haben

# Mögliche Lösungen

## Individuelle Portionen

Portionen in verschiedenen Größen anbieten (z.B. 'Small' und 'Regular')

## Ein Vorbestellsystem

Vorbestellungen können den Abfall um bis zu 50% senken, weil sie die genauen Mengen für individuelle Zutaten haben  
*(Cumbria Growth Hub)*

## Datenerfassung zur Vorlieben-Analyse

# Zusammenfassung

- Jede Person in Großbritannien wirft etwa 70 kg Lebensmittel pro Jahr weg; Haushalte verursachen 60 % der Abfälle.
- In Oxford sind es pro Kopf 68 kg, insgesamt 4.545 Tonnen (2024/25).
- Abfall in Schulen kann durch Abfall-Audits, längere Pausen und „Offer vs Serve“ deutlich reduziert werden.
- Individuelle Portionen, Vorbestellungen und Menüanpassung helfen, Lebensmittelabfälle zu verringern.

