

## F 1.14

Schulbetrieb

# Nachhaltigkeit in der Schulcafeteria – Maßnahmen für eine umweltbewusste Schule

Hanna Mauksch, Referentin für nachhaltiges Veranstaltungsmanagement



© RAABE 2025

© monkeybusinessimages / iStock / Getty Images Plus

Schulen haben eine zentrale Rolle bei der Vorbereitung junger Menschen auf die Herausforderungen des Klimawandels. Dieser Beitrag zeigt, wie Nachhaltigkeit konkret in der Schulcafeteria umgesetzt werden kann – von der Reduktion von Lebensmittelabfällen bis zur sozialen Gestaltung der Essensausgabe.

### KOMPETENZPROFIL

<b>Zielgruppe:</b>	Schulleitungsteams, Lehrkräfte
<b>Wissensbegriffe:</b>	Nachhaltige Schulverpflegung
<b>Einsatzfeld:</b>	Schulentwicklung
<b>Thematische Bereiche:</b>	BNE, Nachhaltigkeit
<b>Praxismaterialien:</b>	Checkliste Maßnahmen für Nachhaltigkeit

## Inhaltsverzeichnis

<b>1. Notwendigkeit von nachhaltigen Schulcafeterien</b>	<b>3</b>
<b>2. SMARTe Ziele für Ihre Schulcafeteria</b>	<b>4</b>
<b>3. Konkrete Nachhaltigkeitsmaßnahmen und ihre Bedeutung</b>	<b>6</b>
3.1 Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung	6
3.2 Restmüllreduktion und Bioabfalltrennung	7
3.3 Vermeidung von Einwegplastik und Verpackungsmaterial	8
3.4 100 % recycelte Papier- & Serviettenprodukte	8
3.5 Pflanzliche Kost in der Schulverpflegung	9
3.6 Überprüfung von Zulieferbetriebern	10
3.7 Einsatz von umweltfreundlichen Putzmitteln	10
3.8 Regionale, saisonale und Bio-Lebensmittel bevorzugen	11
3.9 Fairer und biologisch produzierte Kaffee und Tee	11
3.10 Kennzeichnung klimafreundlicher Lebensmittel	12
3.11 Soziale Aspekte: Inklusion, Diversität und Akzeptanz	14
<b>4. Fazit</b>	<b>15</b>
<b>Literatur</b>	<b>16</b>
M1 Checkliste Nachhaltige Cafeteria	17

## 1. Notwendigkeit von nachhaltigen Schulcafeterien

Die Welt steht vor großen Herausforderungen. Klimawandel, Ressourcenknappheit und soziale Ungleichheit sind nur einige der Themen, die uns alle betreffen. Jede Bildungseinrichtung trägt eine besondere Verantwortung, junge Menschen darauf vorzubereiten, eine nachhaltige Zukunft gestalten zu können. Die Integration von Nachhaltigkeitsaspekten in den Schulalltag über den Lehrplan hinaus, ist daher nicht nur eine moralische Verpflichtung, sondern auch eine Investition in die Zukunft unserer Schülerinnen und Schüler. Gleichzeitig wird das Profil der Schule als attraktive Lernort für junge Menschen gestärkt.

Die Umsetzung von konkreten Nachhaltigkeitsmaßnahmen in der Schulcafeteria spielt aufgrund verschiedener Aspekte eine besondere Rolle:

- **Vorbildfunktion**

Die Cafeteria ist ein zentraler Ort in der Schule, an dem hier nachhaltige Praktiken umgesetzt werden, wird ein Vorbild für die gesamte Schulgemeinschaft geschaffen. Es zeigt, dass Nachhaltigkeit im Alltag attraktiv gelebt werden kann.

- **Umweltbewusstsein**

Eine nachhaltige Cafeteria reduziert Abfall, fördert regionale und saisonale Produkte und minimiert den Energieverbrauch. Dies schärft das allgemeine Bewusstsein für Umweltthemen und legt zu einem verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen an.

- **Gesundheit und gutes Lernklima**

Nachhaltige Cafeterien setzen oft auf gesunde, ausgewogene und biologische Ernährung. Dies trägt zur Gesundheit der Lernenden und insgesamt zu einem besseren Lernklima bei.

- **Soziale Verantwortung**

Durch den Bezug von fair gehandelten Produkten oder die Unterstützung lokaler Betriebe kann die Cafeteria zudem soziale Verantwortung übernehmen und einen Beitrag zur regionalen Wirtschaft leisten. Zudem kann die korrekte Auswahl und Bereitstellung der Lebensmittel soziale Diskriminierungen innerhalb der Schulgemeinschaft abbauen.

- **Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)**

Die Cafeteria kann als Lernort dienen, um Themen wie Ernährung, Landwirtschaft, Umweltschutz und fairen Handel zu vermitteln. Die Schulklassen können aktiv in die Gestaltung einer nachhaltigen Cafeteria einbezogen werden und so praktische Erfahrungen sammeln.

**Tipp**

Eine nachhaltige Schulcafeteria ist ein wichtiger Baustein für eine ganzheitliche, nachhaltige Entwicklung der Schule.

## 2. SMARTe Ziele für Ihre Schulcafeteria

Nachhaltigkeit in der Schulcafeteria ist als umfassender Ansatz zu betrachten, der darauf abzielen sollte, ökologische, soziale und wirtschaftliche Aspekte in Einklang zu bringen. Es geht darum, Ressourcen zu schonen, Abfall zu reduzieren, gesunde und faire Lebensmittel anzubieten und ein Bewusstsein für Nachhaltigkeit zu schaffen.

Wichtig zu verstehen ist, dass Nachhaltigkeit kein Ziel ist, das man endgültig erreicht. Es ist vielmehr ein andauernder Prozess, eine kontinuierliche Reise, bei der man sich stetig verbessern und anpassen kann. Es gibt immer Raum für neue Ideen und Innovationen. Der Weg zu einer nachhaltigen Schulcafeteria kann jederzeit begonnen werden, egal wie klein der erste Schritt auch sein mag.

Ein guter Anfang ist immer eine Status-quo-Analyse. Wie sieht es aktuell in der Cafeteria aus? Welche Arten von Lebensmitteln werden angeboten? Wie wird mit Abfall umgegangen? Gibt es bereits Bemühungen in Richtung Nachhaltigkeit? Eine Befragung des Gastronomiepersonals, der Schulklassen oder auch der Eltern kann hier wertvolle Einblicke liefern und dabei helfen, die ersten konkreten Schritte zu definieren.

Schulleitungen spielen eine entscheidende Rolle bei der Umsetzung von Nachhaltigkeitsmaßnahmen in der Schulcafeteria. Es ist wichtig, dass sie klare Vorgaben und Ziele definieren, um den Prozess zu strukturieren und zu lenken. Diese Ziele sollten jedoch nicht von oben herab diktiert werden, sondern in einem partizipativen Prozess entstehen. Durch die Einbeziehung relevanter Akteurinnen und Akteure, wie des Essenslieferanten, des Küchenpersonals, der Vertretung der Lernenden und idealerweise auch der Eltern, wird ein gemeinsames Verständnis für die Notwendigkeit und die Möglichkeiten der Nachhaltigkeit geschaffen.

Gemeinsam können SMARTe Ziele (Spezifisch, Messbar, Attraktiv, Realistisch, Terminiert) entwickelt werden, die auf die spezifischen Gegebenheiten der Schule zugeschnitten sind. Diese Ziele könnten beispielsweise die Reduzierung von Lebensmittelabfällen, die Erhöhung des Anteils regionaler und saisonaler Produkte oder die Vermeidung von Einwegplastik umfassen. Durch die

# Mehr Materialien für Ihren Unterricht mit RAAbits Online

Unterricht abwechslungsreicher, aktueller sowie nach Lehrplan gestalten – und dabei Zeit sparen.  
Fertig ausgearbeitet für über 20 verschiedene Fächer, von der Grundschule bis zum Abitur: Mit RAAbits Online stehen redaktionell geprüfte, hochwertige Materialien zur Verfügung, die sofort einsetz- und editierbar sind.

- ✓ Zugriff auf bis zu **400 Unterrichtseinheiten** pro Fach
- ✓ Didaktisch-methodisch und **fachlich geprüfte Unterrichtseinheiten**
- ✓ Materialien als **PDF oder Word** herunterladen und individuell anpassen
- ✓ Interaktive und multimediale Lerneinheiten
- ✓ Fortlaufend **neues Material** zu aktuellen Themen



Testen Sie RAAbits Online  
14 Tage lang kostenlos!

[www.raabits.de](http://www.raabits.de)

