

Fresh and Tasty by Zátíší Group

**Mittagessen im Selbstbedienungsservis
(innovative Methode - Service im Café)**

DSP

fresh & tasty
by Zátíší Group



Fresh and Tasty by Zátíší Group

Entwurf einer innovativen Lösung

- ▶ Keine Veränderung für die Eltern
- ▶ Das Bestellsystem bleibt gleich
- ▶ Selbstbedienung, bei der die Schüler ihr Mittagessen sowohl vom kalten als auch vom warmen Buffet selbst auswählen
- ▶ Das Menü besteht aus 3 Hauptgerichten (Eiweißportionen), Suppe, Salatbuffet und einem Buffet aus verschiedenen Beilagen
- ▶ Der Proteinanteil der Mahlzeit wird serviert (Portionsgröße ist festgelegt)
- ▶ Alle Beilagen, Suppe, Salate gibt es unbegrenzt – Die Schüler können sich bei Bedarf nachholen
- ▶ Reduzierung von Resten – die Bedingung des offenen Buffets ist – „Iss so viel du kannst, aber es dürfen keine Reste auf dem Teller sein“ (sichtbare Statistiken über die Menge der Reste, Motivation und Ideen, wie man diese reduzieren kann) – pädagogischer Teil von dem Projekt



Die Schüler haben das Mittagessen vorbestellt, das durch Berühren des Chips mit dem Lesegerät angezeigt wird. Die Schüler bekommen die Fleischkomponente entsprechend ihrer Bestellung und alles Weitere bleibt ihnen überlassen. Sie können aus einer Vielfalt von Beilagen, Salaten, Obst, Gemüse wählen.

Wir geben weiterhin das vegetarische Mittagessen und das Mittagessen für die Schüler mit Intoleranz aus. Die Mitarbeiter bringen den Kindern bei, „zuerst eine kleine Menge zu probieren, anstatt die Portion wegzuwerfen“.

Fresh and Tasty by Zátíší Group

Warum wollen wir das System ändern und was wollen wir erreichen?

- Ziel ist die Umstellung vom klassischen Service auf ein Selbstbedienungssystem. Wir lassen uns vom finnischen Modell der Schulspeisung inspirieren, denn Finnland ist Pionier und Vorreiter bei der Innovation des nachhaltigen Lebensmittelsystems. Ziel ist es, jungen Menschen zu vermitteln, wie sie sich richtig ernähren und Lebensmittelverschwendung reduzieren können, da Lebensmittelverschwendung ein Problem für unsere ganze Welt ist.



Fresh and Tasty by Zátíší Group

3 Grundpfeiler, die wir uns in diesem Projekt gesetzt haben

1. Lehrreich

- ▶ Wir ernähren die Schüler in den Schulen vom Kleinsten bis zum Erwachsenen, und sie sollen im Bereich gesunder und ausgewogener Ernährung genauso unterrichtet werden, wie wir sie in Mathematik, Grammatik, Naturwissenschaften usw. unterrichten.
- ▶ Schulkinder brauchen eine gute Ernährung, um zu wachsen, sich zu entwickeln, vor Krankheiten geschützt zu sein und die Energie zu haben, zu lernen und körperlich aktiv zu sein. Die heutige Welt kämpft mit Essstörungen, und sehr oft sind auch Kinder davon betroffen. Deshalb möchten wir ihnen eine ausgewogene Ernährung beibringen.
- ▶ Wir sollten Kinder auf das wirkliche Leben vorbereiten, in dem sie die Wahl haben und wissen sollten, was das Richtige ist.

Fresh and Tasty by Zátíší Group

3 Grundpfeiler, die wir uns in diesem Projekt gesetzt haben

2. Nährwert

- ▶ GESUNDER TELLER – Ein gesunder Teller sollte aus drei Grundnährstoffen bestehen, ergänzt durch Obst oder Gemüse. Dies sind Kohlenhydrate, Proteine und Fette.
- ▶ Unser Ziel ist es, dass Kinder verstehen, was sie essen
- ▶ Obst und Gemüse gehören zur täglichen Routine
- ▶ Das Fleischprotein ist nicht die einzige Option – pflanzliche Proteine.



Fresh and Tasty by Zátíší Group

3 Grundpfeiler, die wir uns in diesem Projekt gesetzt haben

3. Nachhaltig – MINIMALER ABFALL

- ▶ Messung des Abfalls (relevante Daten, die über mehr als ein Schuljahr gesammelt wurden – 42 g Abfall von jedem Teller im Durchschnitt – bedeuten 2,5 t Lebensmittelabfall von den Tellern der Schüler im DSP, die wir betreuen).
- ▶ Wir können Lebensmittelverschwendung reduzieren, indem wir gute Essgewohnheiten praktizieren und die Schüler zum neuen System ermutigen: „Iss so viel du willst, du kannst dir Nachschlag holen – es gibt nur eine Bedingung – keine Reste auf dem Teller.“
- ▶ Plant forward – mäßiger Verzehr von Fleisch und Milchprodukten – umweltfreundlicher.

Fresh and Tasty by Zátíší Group

Unser Nachhaltigkeitsplan

