SAVE FOOD Schulpreis

Das Projekt:

In diesem Jahr konnten sich Düsseldorfer Schulklassen zum zweiten Mal mit einem Projekt gegen Lebensmittelverschwendung um den SAVE FOOD Schulpreis bewerben. Mit diesem Preis soll die Thematik Lebensmittelverschwendung in die Schulen und damit in das Bewusstsein der Schülerinnen und Schüler getragen werden.
Konkret will die Initiative die Schülerinnen und Schüler dazu ermuntern, sich mit dem Thema Lebensmittelverschwendung zu beschäftigen, auf alltägliche Lebensmittelverluste aufmerksam zu werden und eigene Ideen zur Verringerung und Vermeidung von Lebensmittelverlusten zu entwickeln.

Dieses Vorhaben ist der Initiative gelungen. Mit Unterstützung der Rheinischen Post haben sich zahlreiche Klassen mit 39 interessanten und kreativen Ideen um den SAVE FOOD Schulpreis beworben.

Die besten drei Projekte werden am 4. Mai parallel zum internationalen Kongress am „SAVE FOOD Tag der Schulen“ auf dem Gelände der Messe Düsseldorf vorgestellt. Eine Fachjury bewertet die Projekte und kürt den Sieger des SAVE FOOD Schulpreises 2017.

Die nominierten „Top 3“- Projekte:

"Your Choice" - Grundkurs Sozialwissenschaften der Stufe 10 des Theodor-Fliedner-Gymnasiums
Die Schülerinnen und Schüler haben verschiedene Materialien erarbeitet, um das Thema Lebensmittelverschwendung zu verstehen und einzuordnen. Hervorzuheben ist dabei ein zehnminütiges Video, welches Lebensmittelverschwendung sehr anschaulich u.a. mit Blick auf den Wasserfußabdruck von Nahrungsmitteln und am Spannungsfeld Hunger vs. Überfluss einordnet. Der Kurs hat außerdem u.a. ein SAVE FOOD Spiel entwickelt und umgesetzt, um spielerisch über das Thema Lebensmittelverschwendung zu informieren und Handlungsalternativen aufzuzeigen.

„Ratgeber gegen Lebensmittelverschwendung“ – Klasse 8 des Goethe Gymnasiums
Die Schüler und Schülerinnen haben einen Ratgeber entwickelt, welcher der ganzen Familie in einer Vielzahl von Lebenssituation helfen soll, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Neben allgemeinen Informationen zur Problematik gibt es einen Bereich extra für Kinder, um diese durch Rätsel oder einfache Texte schon früh für die Problematik zu sensibilisieren. Weiterhin gibt es Informationen zur Optimierung der Lagerung von Lebensmitteln im Kühlschrank und zum Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum. Der Ratgeber thematisiert interessante Beispiele zur Verwendung von abgelaufenen Lebensmitteln und Restmüll (z.B. Bananenschalen zur Schuhpflege).

„mcg.saves.food - statt wegschmeißen, reinbeißen“ – Grundkurs Erdkunde (GK3) der Stufe 10 des Marie Curie Gymnasium
Der Kurs hat ein umfassendes Werbekonzept zum Thema Lebensmittelverschwendung entwickelt und viele der Maßnahmen bereits an der Schule umgesetzt. Mülleimer wurden mit prägnanten Informationen wind- und wasserfest plakatiert, Lebensmittelverschwendung wird in Absprache mit der Schulleitung fortan verbindlich im Religions- bzw. Philosophieunterricht thematisiert. Zusätzlich hat der Kurs einen Save Food Instagram-Account erstellt und spezifische Snapchat-Filter entwickelt. Ein Aktionstag wird sich im Rahmen der Projektwoche mit Lebensmittelverschwendung beschäftigen, außerdem hat der Kurs ein eBook ("Savelicious") mit Rezepten und Inspirationen zur Verwertung von Resten erarbeitet. Weitere Projekte, z.B. ein Kühlschrank für nicht gegessene Pausenbrote, sind in Planung.

Die Jury:

Burkhard Hintzsche
Stadtdirektor der Landeshauptstadt Düsseldorf

Burkhard Hintzsche wurde 1965 in Duisburg geboren. Nach einem Studium der Wirtschafts- und Verwaltungswissenschaften, das er 1990 als Diplom-Verwaltungswissenschaftler abschloss, war er von 1990 bis 1992 als Wissenschaftlicher Mitarbeiter des Deutschen Städtetages tätig. Von 1993 - 1999 war er beim Deutschen Städtetag als Referent für den Bereich Wohnungswesen, Wohnungswirtschaft, Mietrecht, Hochbau und Gebäudemanagement und im Anschluss für den Bereich Kinder- und Jugendhilfe tätig. Im Jahr 2001 wurde Burkhard Hintzsche zum Beigeordneten für Jugend, Soziales und Wohnen der Stadt Bielefeld gewählt, 2003 erfolgte die Wahl als Beigeordneter der Landeshauptstadt Düsseldorf. Am 10. September 2015 wurde Burkhard Hintzsche mit Wirkung zum 1. Oktober 2015 zum Stadtdirektor der Landeshauptstadt Düsseldorf bestellt.

Uwe-Jens Ruhnau
Leitender Regionalredakteur der Rheinischen Post

Themenschwerpunkte der Arbeit von Uwe-Jens Ruhnau sind Kommunalpolitik und Stadtplanung. Die Entwicklung nachhaltiger journalistischer Projekte gehören in der Redaktionssteuerung und Themenplanung zu seinen Aufgaben. Deswegen unterstützt die Rheinische Post gerne den Save Food-Schulpreis und möchte als Medienpartner die Diskussion um einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln in der Printausgabe und bei RP Online abbilden. Die RP Düsseldorf berichtet auf einer speziellen Themenseite regelmäßig über Schulthemen, das Engagement junger Menschen zu einem so wichtigen Thema wie dem verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln passt zur Agenda.

Tanja Dräger de Teran
Referentin für nachhaltige Landnutzung, Klimaschutz, Ernährung beim WWF

Übergreifendes Ziel der Arbeit von Frau Dräger de Teran liegt darin, sich für einen nachhaltigen Anbau von Biomasse sowie eine nachhaltige Ernährung einzusetzen. Dies umschließt auch das Thema Lebensmittelverschwendung. Zentrales Thema ihrer Arbeit ist die Darstellung der Auswirkungen unserer Ernährungsgewohnheiten auf Ressourcen und Klima. Von 2000 bis 2005 war Frau Dräger de Teran bei Ecologic, Institut für Europäische und internationale Umweltpolitik tätig. Tanja Dräger studierte von 1994 bis 2000 an der Humboldt-Universität zu Berlin Geographie mit den Nebenfächern Biologie und Meteorologie.

Roland M. Schüren
Inhaber Bäckerei "Ihr Bäcker Schüren"

Roland M. Schüren studierte nach seiner Ausbildung zum Bäcker BWL mit dem Schwerpunkt Marketing und Personalwesen. Im Anschluss an die Meisterschule übernahm er 1998 in vierter Generation die Handwerksbäckerei „Ihr Bäcker Schüren“. Das Unternehmen baute er kontinuierlich von vier auf mittlerweile 18 Filialen und ca. 245 Mitarbeiter aus. Das Ziel der CO2-Neutralität wird durch verschiedenste Maßnahmen umgesetzt: ressourcenschonende Produktion mit Wärmeerzeugung aus Biomasse, effiziente Kälteanlagen mit Wasserkühlung, Wärmerückgewinnung, mehrere Photovoltaik-Anlagen sowie Elektromobilität in der Logistik. Für sein Engagement wurde er 2015 mit dem Deutschen Solarpreis und 2013 mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet.

Liz Baffoe
Schauspielerin

© Photography With Me – Birgitta Weizenegger

Die Tochter eines ghanaischen Diplomaten kam in Bonn zur Welt und wohnt heute in Köln. Nach einer Ausbildung zur Werbegrafikerin nahm sie Schauspielunterricht an der Schauspielschule Theater der Keller in Köln und am Herbert Berghof Studio in New York. Ein Millionenpublikum kennt sie als Hauptdarstellerin aus der ARD-Serie „Lindenstraße“. Von 1995 bis 2006 spielte sie dort mit großen Erfolg die Rolle der "Mary". Parallel spielte sie in zahlreichen Nebenrollen bei deutschen Fernsehproduktionen mit, u.a. in „Der Fahnder“, „Die Manns – Ein Jahrhundertroman“ und „Im Namen des Gesetzes“. 2002 wurde Liz Baffoe für den Publikumspreis ARD Serienstar von „Brisant“ nominiert. Liz Baffoe spielte in „Schloss Einstein“ die Rolle der Kunstlehrerin Changa Misbach. Aktuell trainiert Liz Baffoe für den nächsten Marathon, anschließend steht ein Triathlon an.