



ABZH

Das Thema Nachhaltigkeit nachhaltig in der Schule verankern

Am Beispiel des Nachhaltigkeitsprojektes der ABZH



Herzlich willkommen!

Meta Studinger

Rektorin ABZH

meta.studinger@abzh.ch

Iwan Reinhard

Nationaler Koordinator Schulnetz21
éducation21

iwan.reinhard@education21.ch

Ziele

- Aufzeigen, wie das Thema Nachhaltigkeit an einer Berufsschule aufgenommen werden kann
- Überlegungen zur Implementierung
- Stolpersteine
- Kein Anspruch auf Vorbildhaltung
- Unterstützungsmöglichkeiten

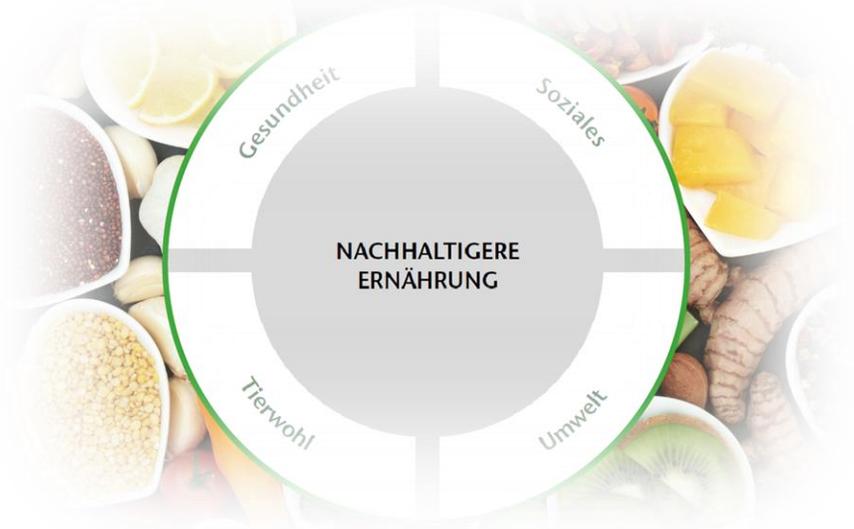


ABZH

Analyse



Überblick über das Thema Vielfalt



Wertschätze Lebensmittel
Lebensmittel sind wertvoll. Verwende sie nicht in den Abfall!

Handle lokal
Handelt lokal, um die lokale Wirtschaft zu unterstützen und die CO2-Fußabdrücke zu reduzieren.

Sei neugierig
Probieren Sie neue Lebensmittel und Gerichte.

Recycle
Weniger ist mehr: Abfall vermeiden, vermindern, recyceln. Wiederverwendbare Einkaufstaschen und Gläser zum Essen und Trinken schonen die Umwelt und sparen Geld.

für mich und die Welt
essen, trinken & bewegen
gesund und nachhaltig

Trink Wasser
Trinkwasser aus dem Hahn ist gesund für dich und die Welt und spart Geld – nachfüllen statt wegwerfen!

Bewege dich
Bewege dich im Alltag und spare deinen Körper, für dich und die Welt.



NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

Planetary Health Diet
Wie gesund ist die klimafreundliche Speiseplan?

Fleischminder
Der Aufstieg der veganen Ernährung

Lebensmittelverschwendung
Explore Waste

3 Bereiche, die ineinander greifen



NACHHALTIGERE ERNÄHRUNG

Planetary Health Diet
Wie gesund ist die klimafreundliche Speiseplan?

Fleischminderer
Der Aufstieg der veganen Ernährung

Lebensmittelverschwendung

Soziales

Umwelt

Tierwohl

Gesundheit

NACHHALTIGERE ERNÄHRUNG

The infographic features a central circular diagram with 'NACHHALTIGERE ERNÄHRUNG' in the center, surrounded by seven key areas: Gesundheit, Soziales, Umwelt, Tierwohl, Lebensmittelverschwendung, Fleischminderer, and Planetary Health Diet. To the left, there is a basket of fresh vegetables and a bowl of grains.



Nichts Neues, Änderung der Sichtweise

3-Säulen-Modell



Pyramidenmodell



NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

Planetary Health Diet
Wie gesund ist die klimafreundliche Speiseplan?

Fleischminderer
Der Aufstieg der veganen Ernährung

Lebensmittelverschwendung

NACHHALTIGERE ERNÄHRUNG

Gesundheit

Soziales

Tierwohl

Umwelt

für mich und die Welt
essen, trinken & bewegen
gesund und nachhaltig

Trink Wasser

Aspekte des Themas gleichberechtigt

3-Säulen-Modell

Pyramidenmodell

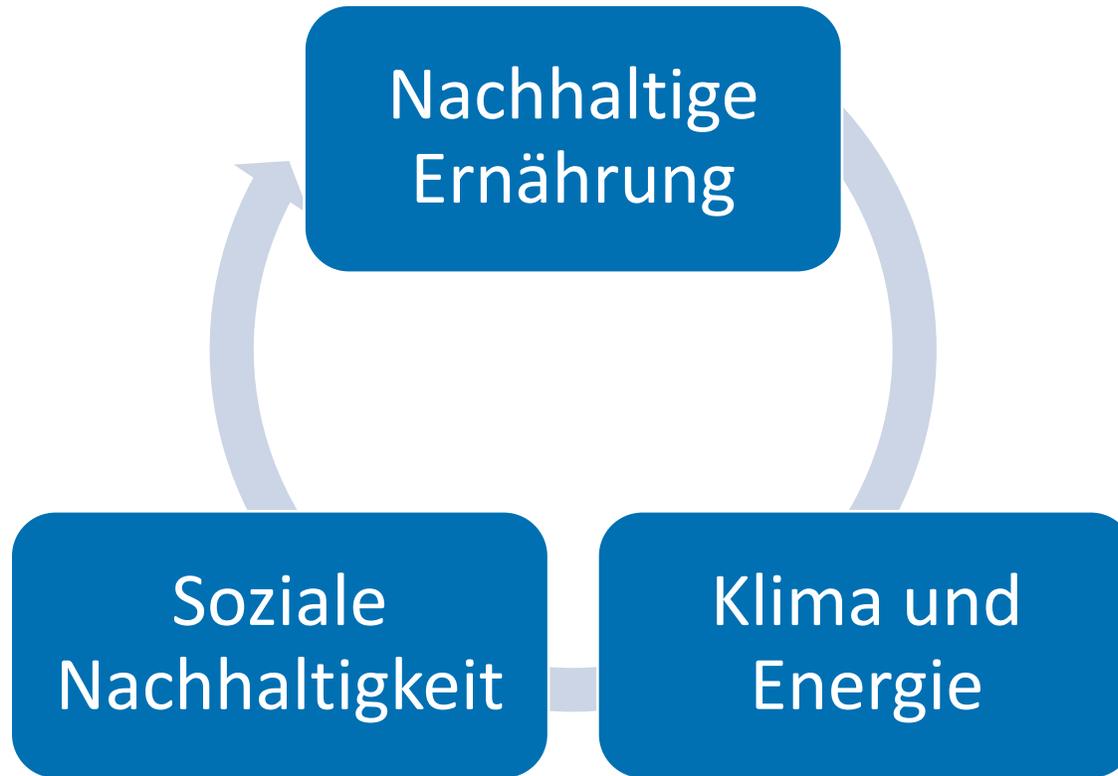


The central image is a hand-drawn Venn diagram on a chalkboard. It features three overlapping circles labeled 'economy', 'society', and 'environment'. An arrow points from the center of these circles to the word 'sustainability'. A hand is shown at the bottom right, holding a piece of chalk and drawing a horizontal line under the word 'sustainability'.

Surrounding the chalkboard are several images related to sustainability:

- Top Left:** A graphic of a classical building with three pillars. The pillars are labeled 'SUSTAINABILITY', 'SOCIAL', and 'ECONOMY'.
- Top Right:** A pyramid of four blocks representing sustainability pillars: 'NET ZERO', 'CO2', 'RECYCLE', and 'GLOBE'.
- Bottom Left:** A basket of fresh vegetables (carrots, broccoli, etc.) and a circular diagram with segments for 'Gesundheit', 'NACHHALIGKEIT', 'Tierwohl', and 'Umwelt'.
- Bottom Right:** A poster titled 'für mich und die Welt' (for me and the world) with the subtitle 'essen, trinken & bewegen gesund und nachhaltig' (eat, drink & move healthy and sustainable). The poster includes icons for 'Recycle', 'Trink Wasser' (Drink Water), and 'Selbstregulierung' (Self-regulation).

Von Aspekten zu Schwerpunkten



Einige Überlegungen zur Organisation

- Staffelung versus Stufen
- Ressourcen
- Machbarkeit
- Motivation
- Fachkenntnisse
- Nachhaltigkeit
- Verankerung im Schulleben
- Verwendung von Bestehendem versus Passung
- Wissenssicherung

1 Schwerpunkt pro Jahr



Prinzip

- Jedes Jahr ein anderer Schwerpunkt.
- gilt für sämtliche Klassen (alle FG, alle Lehrjahre).

Im SJ 2024/25: Nachhaltige Ernährung

Im SJ 2025/26: Klima und Energie

Im SJ 2026/27: Soziale Nachhaltigkeit

- Ausrichtung an einer 3-jährigen Lehre

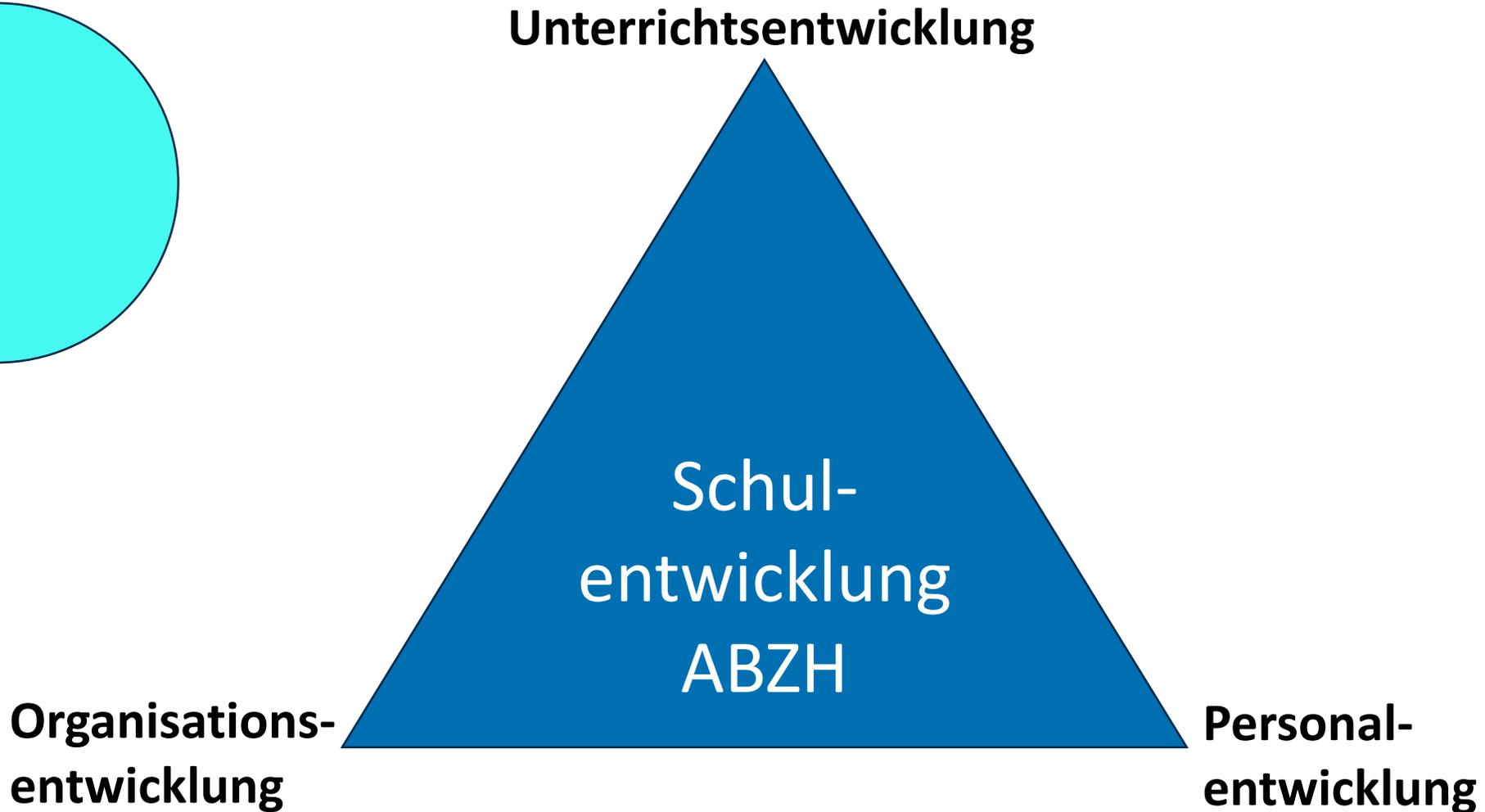
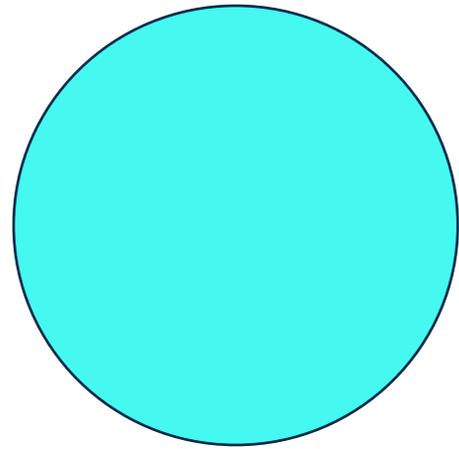


ABZH

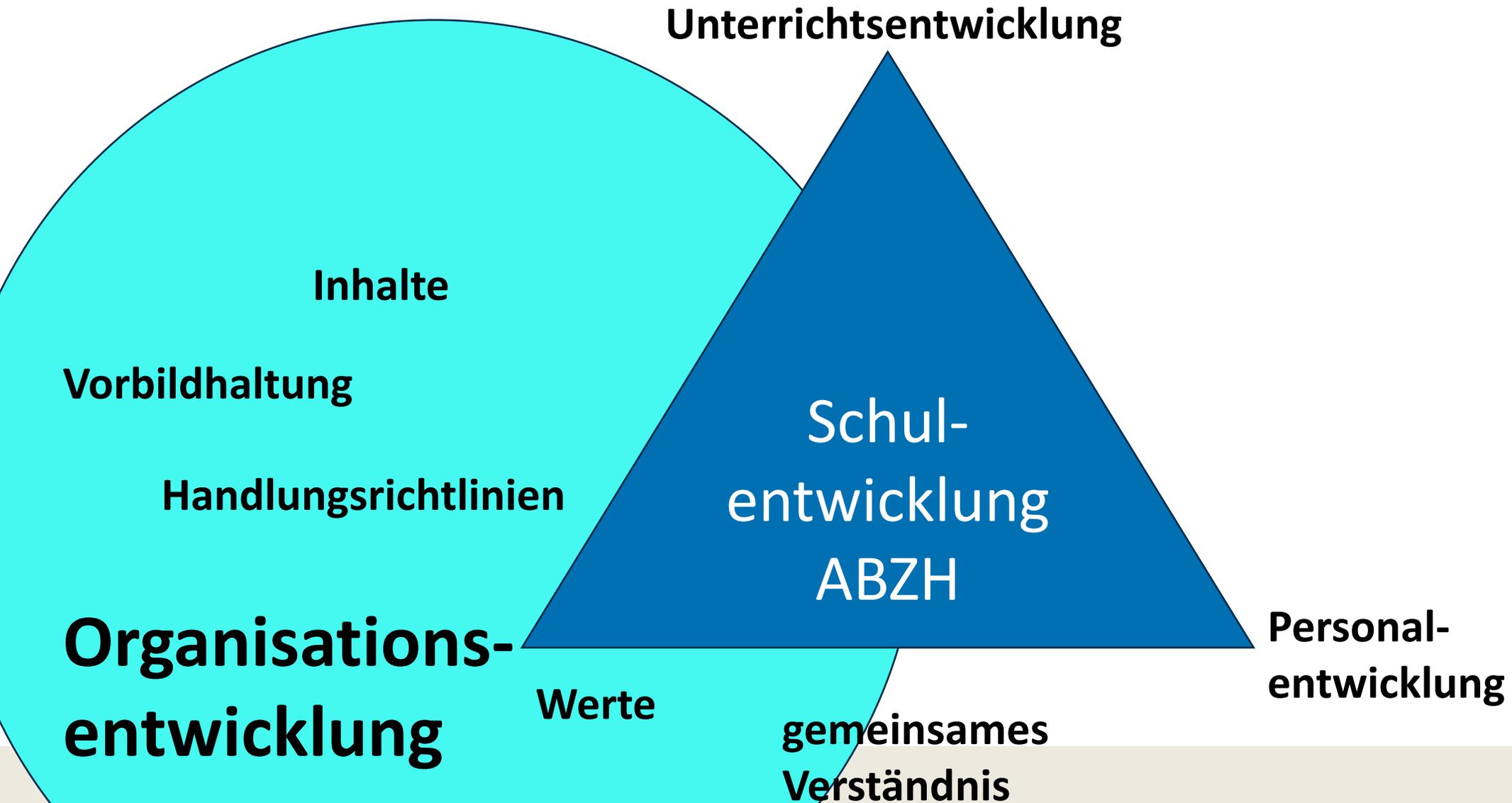
Schulentwicklung



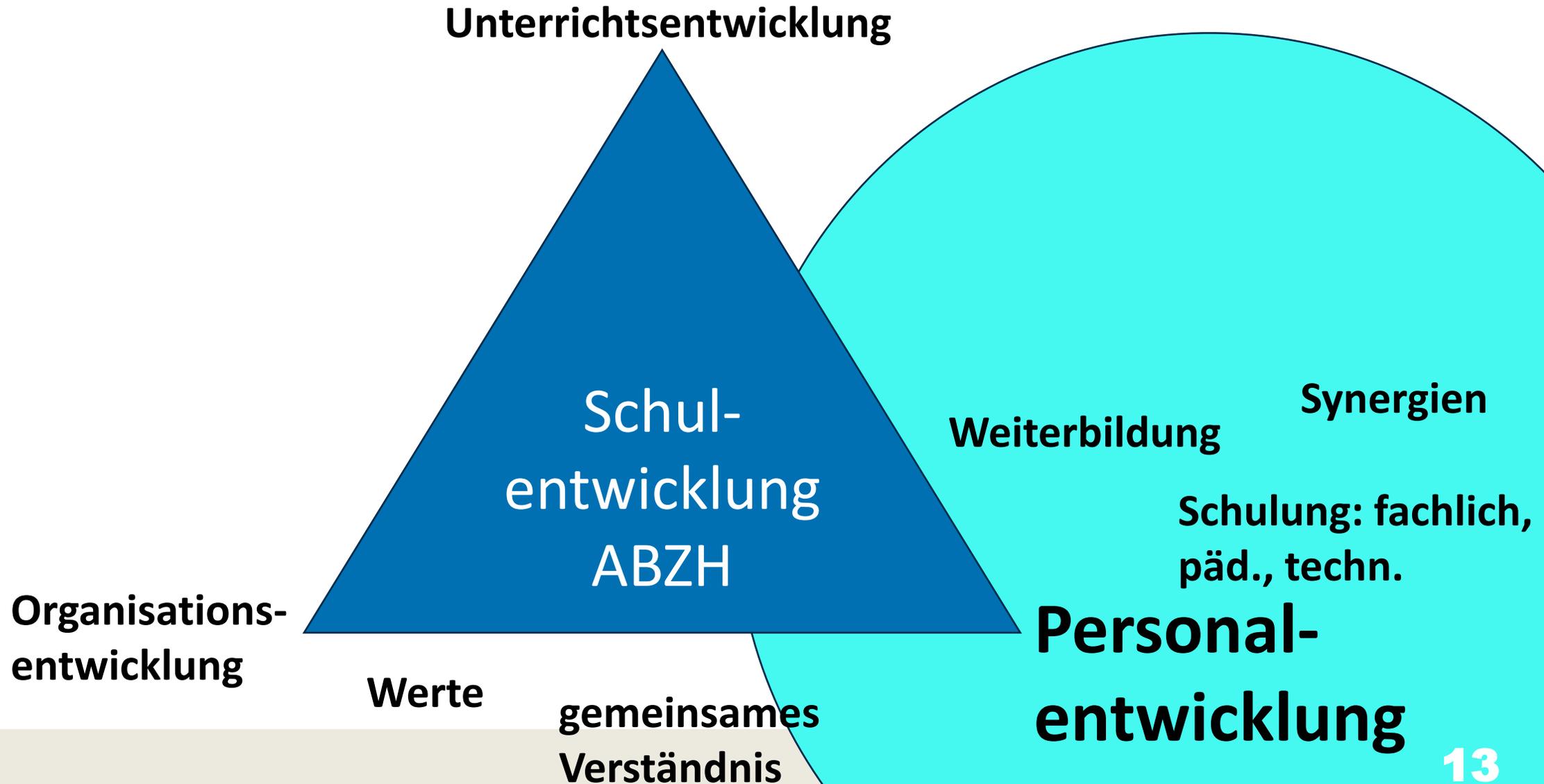
Aspekte der Schulentwicklung



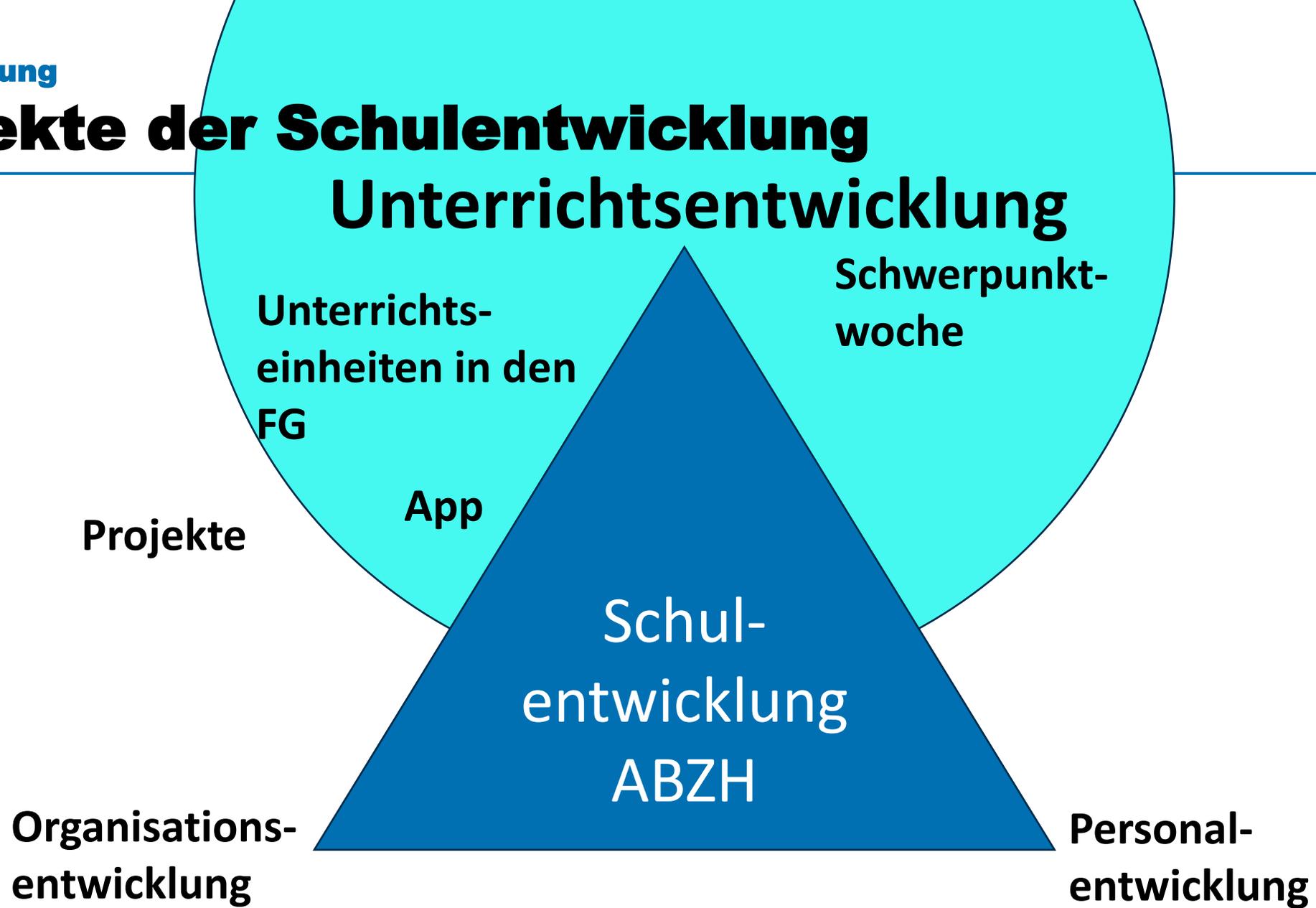
Aspekte der Schulentwicklung



Aspekte der Schulentwicklung



Aspekte der Schulentwicklung



Unterstützungsmöglichkeiten

Unterrichts- entwicklung

Themendossiers mit

- Bildungsaktivitäten ausserschulischer Akteure
- Lernmedien
- Unterrichtseinheiten
- Praxisbeispiele
- Filme



schulnetz21

schweizerisches netzwerk
gesundheitsfördernder und
nachhaltiger schulen

- Gesamtschulischer Ansatz
- Qualitätskriterien
- Finanzhilfen BNE
(Schulprojekte)

Organisations- entwicklung

Dienst-
leistungen

- Beratung, Präsentationen und Inputs zu BNE
- Weiterbildungsangebote der PHs

Personal- entwicklung

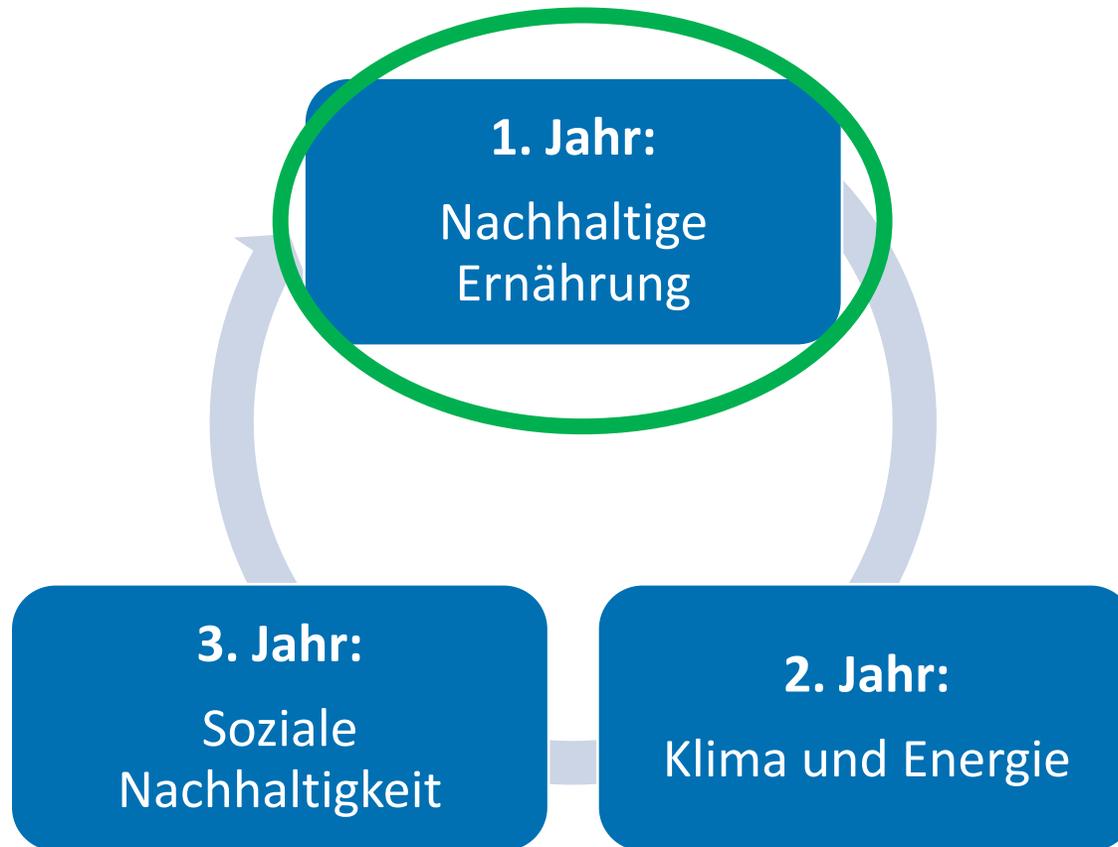


 **ABZH**

Konkrete Umsetzung im Unterricht



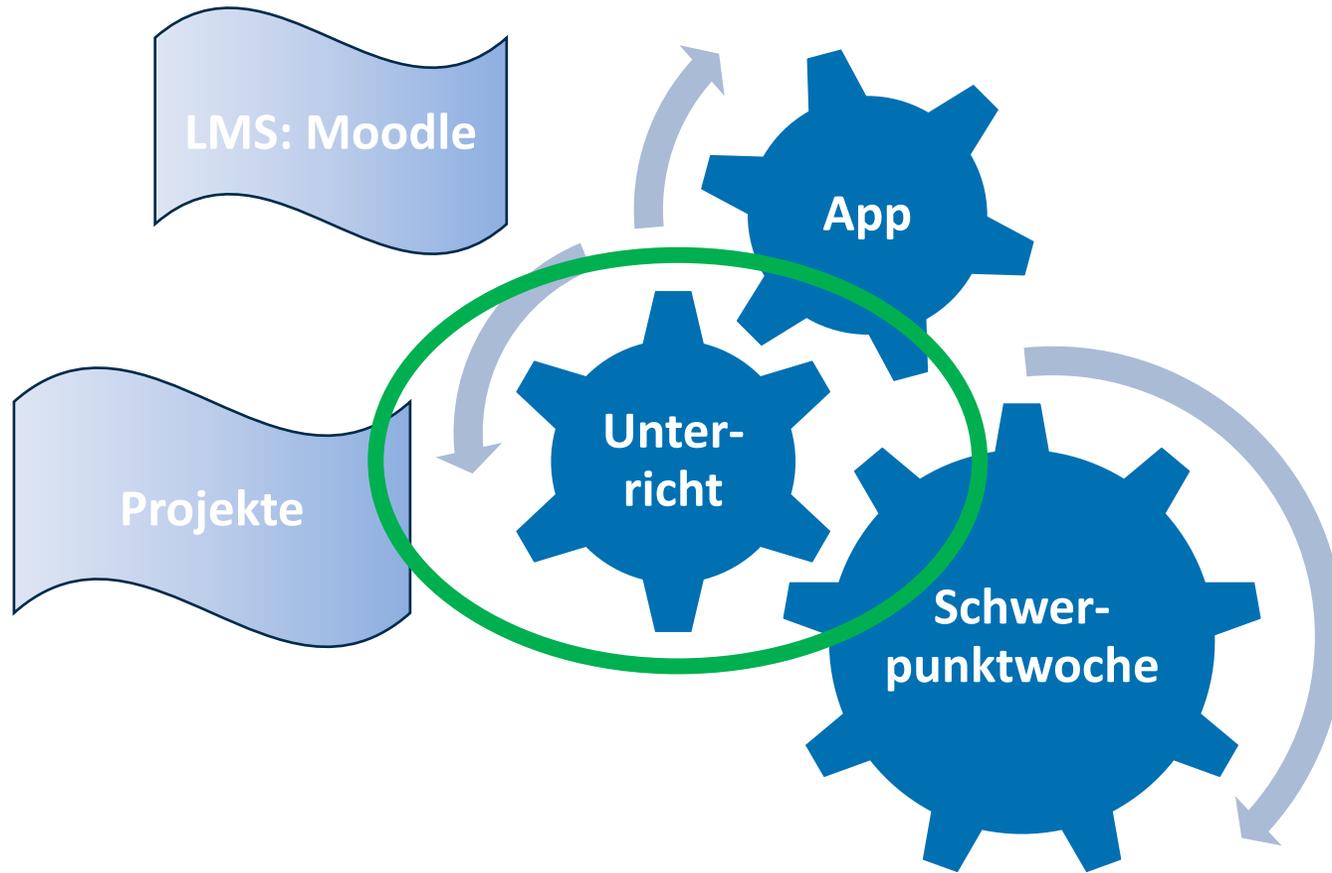
Von Aspekten zu Schwerpunkten



Nachhaltige Ernährung

- **Vorbereitung im Unterricht,** Anknüpfung an Lehrplan der jeweiligen Fachgruppe
Beispiel:
Zahntechnik: Auswirkungen von Ernährung auf die Zähne
- **Schwerpunktwoche mit Elementen**
Beispiel:
Gemüsepickles herstellen, Foodsave-Buffer
- **Begleitung durchs Jahr**

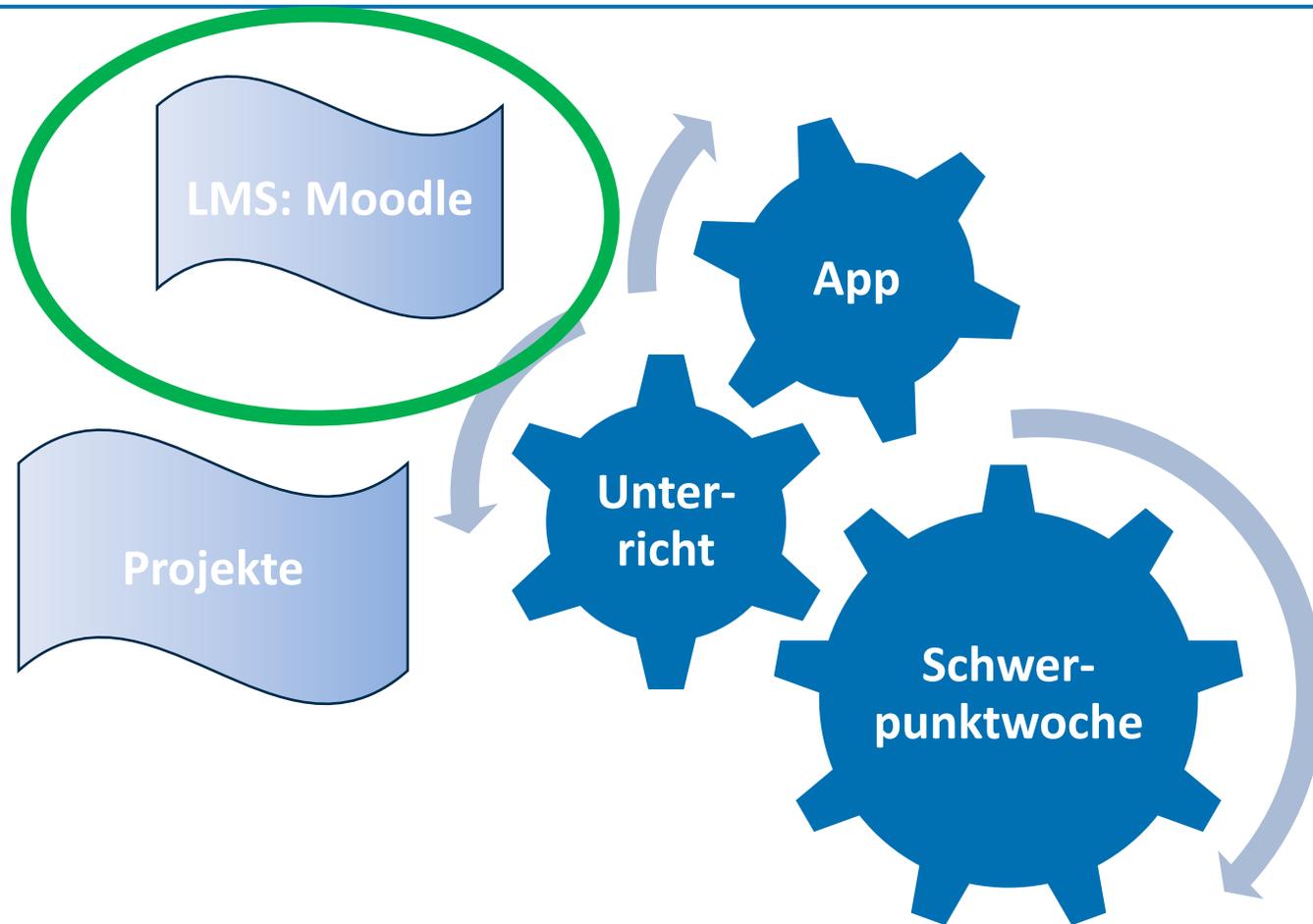
Bereiche: Unterricht



Vor- und Nachbereitung im Unterricht

- In allen Fächern 1 Unterrichtsblock zum aktuellen Schwerpunktthema
- Definiert durch zuständige AL mit der FGL
- Vorbereitet durch beauftragte Lehrperson
- Durchführung in allen Klassen
- Hinterlegt auf dem internen LMS

Bereiche: Unterricht

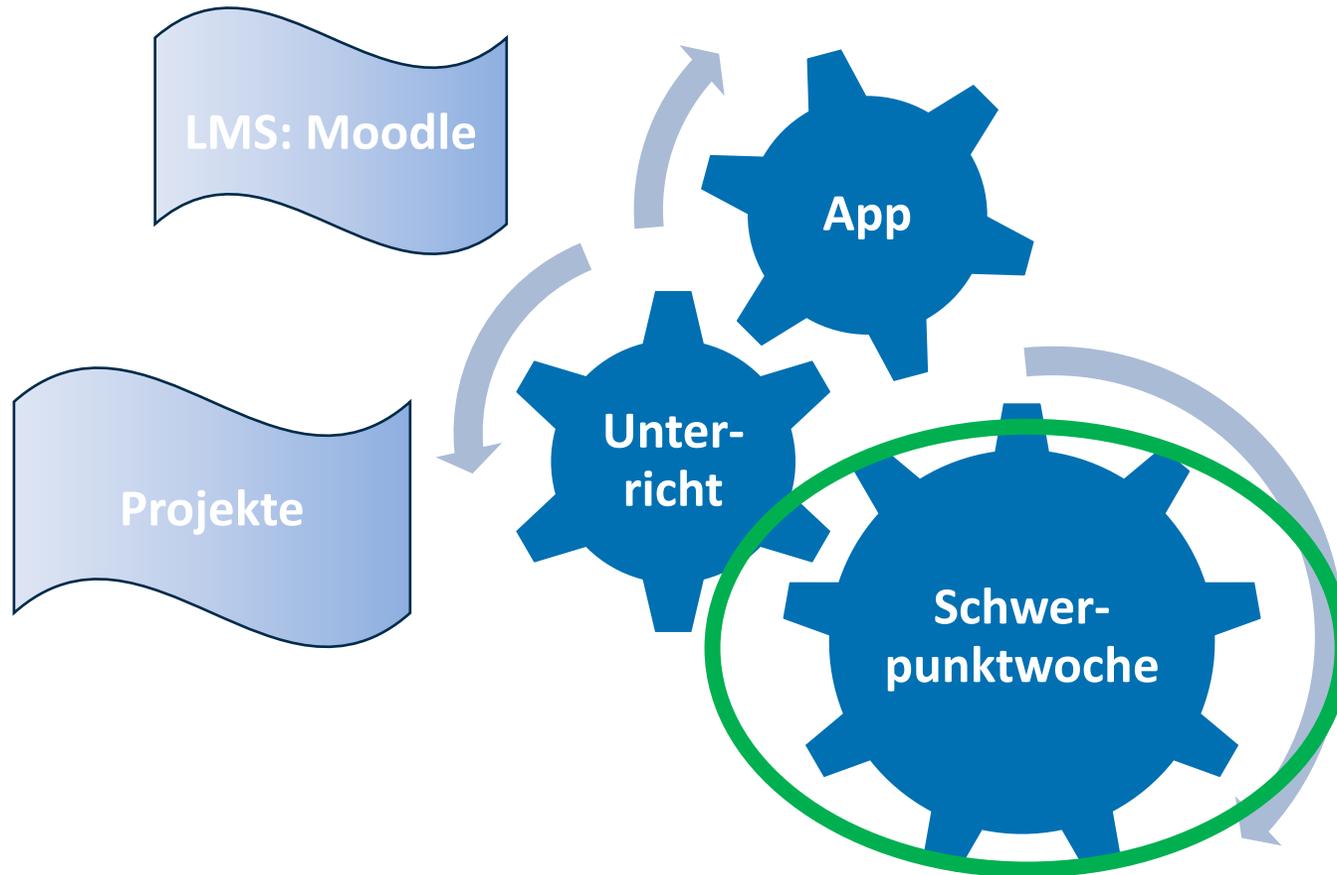


Unterricht

Sämtliche Unterrichtssequenzen werden auf Moodle aufgebaut.

Ziel: Sie können auch mit anderen Schulen geteilt werden. Zum Teil bereits Zusammenarbeit mit anderen Schulen.

Bereiche: Schwerpunktwoche

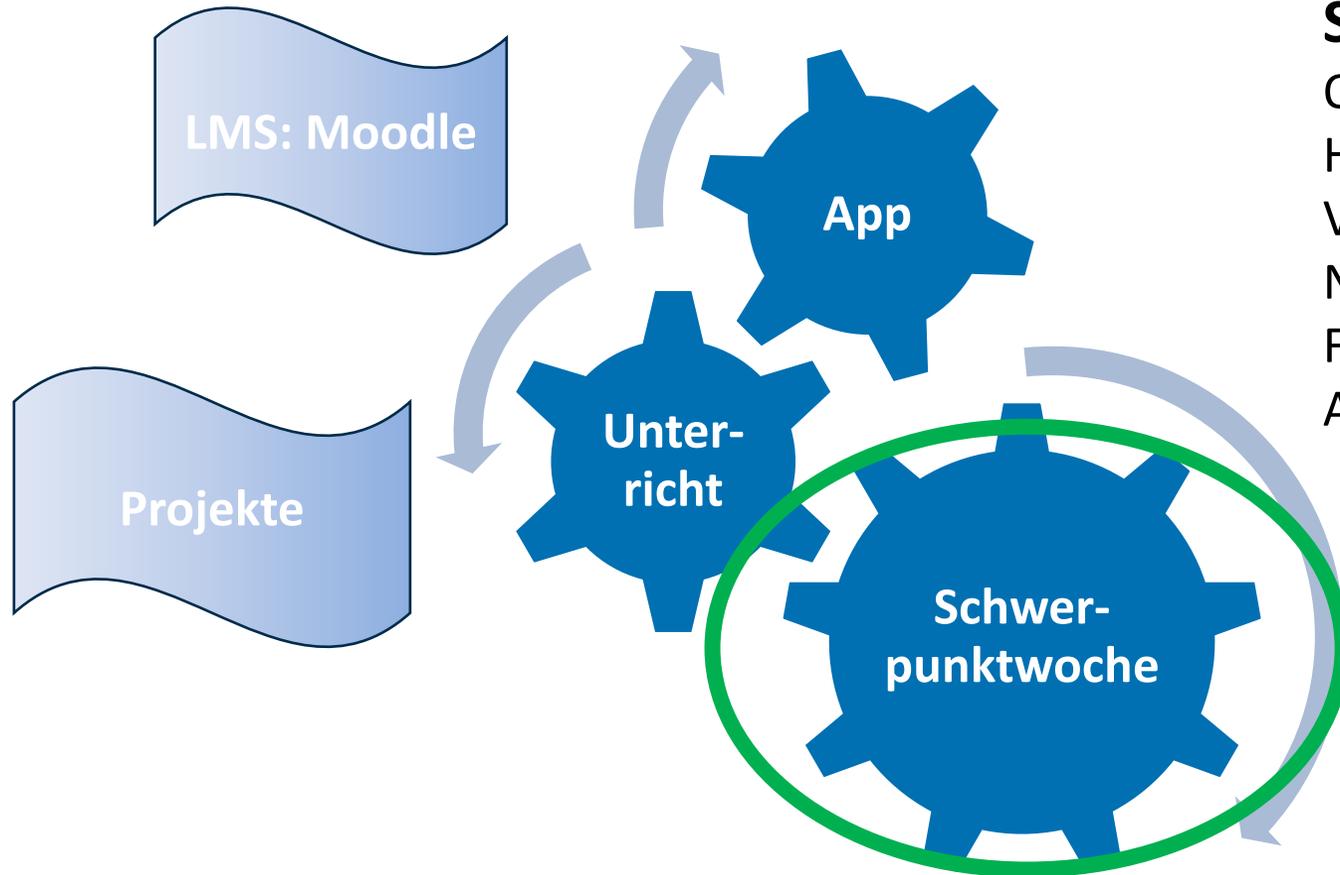


Schwerpunktwoche im November

Ziel: Vertiefte und erlebnisorientierte Angebote im Schwerpunktbereich (**extern und intern**).

- Disposition
- zugehöriges Material zur Verfügung
- das Konzept soll von anderen LP übernommen und in 3 Jahren einfach angepasst werden können
- Der grösste Teil der Elemente muss durch die Lehrpersonen selber durchgeführt werden (aufgrund der Disposition).

Bereiche: Schwerpunktwoche



Schwerpunktwoche im November

Organisation:

Halbtagesangebote à 4 Stunden:

Vormittag 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr

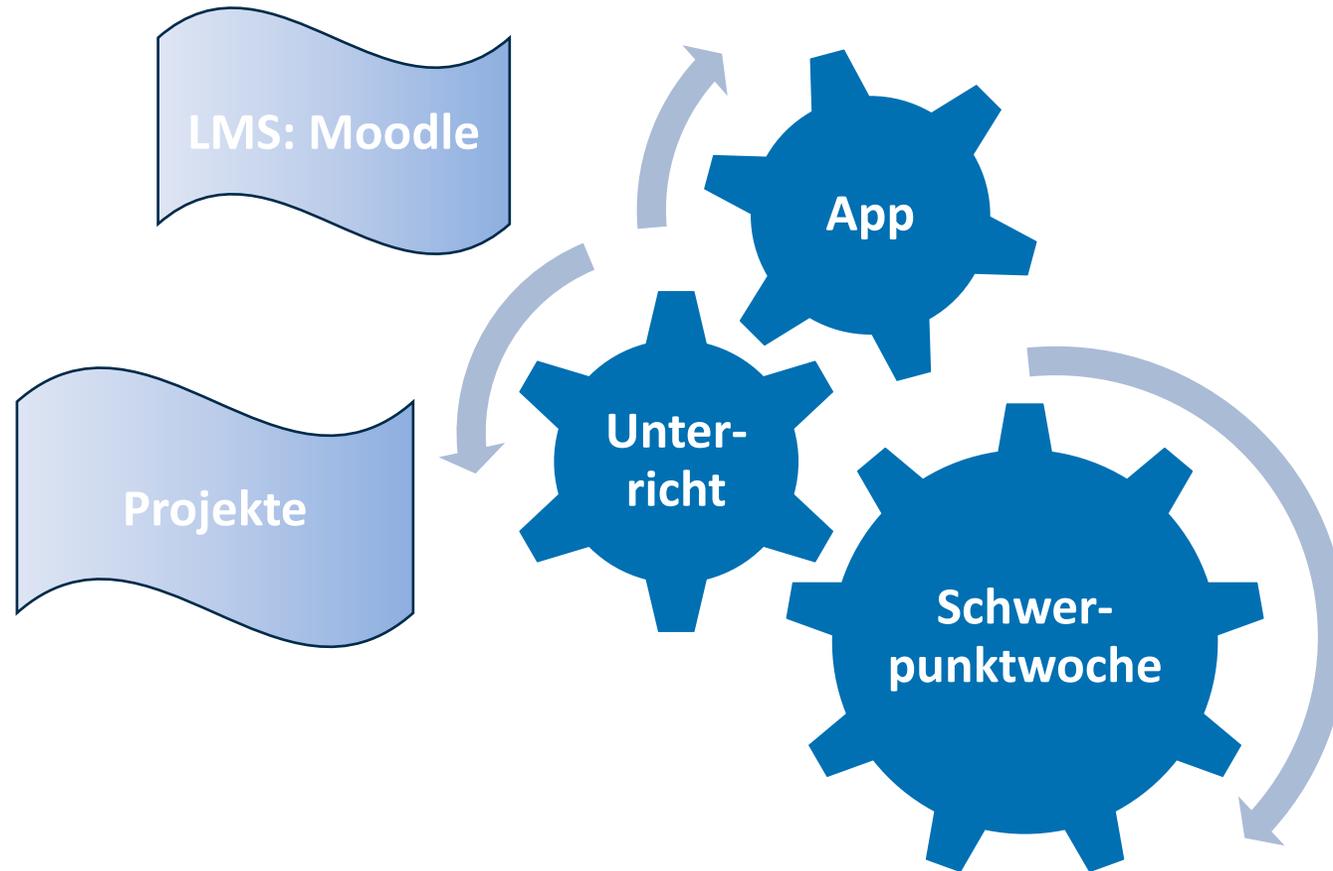
Nachmittag 13.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Fixer Stundenplan, Zuteilung zu den

Angeboten durch die AG Schwerpunktwoche.

Klasse 1	Klasse 2	Klasse 3
Element 1: nachhaltiger Stadtrundgang	Element 3: nachhaltig Einkaufen	Element 1: nachhaltiger Stadtrundgang
Element 2: nachhaltige Sporternährung	Element 1: nachhaltiger Stadtrundgang	Element 4: Food Waste vermeiden

Schwerpunktwoche: Einsatz Lehrpersonen



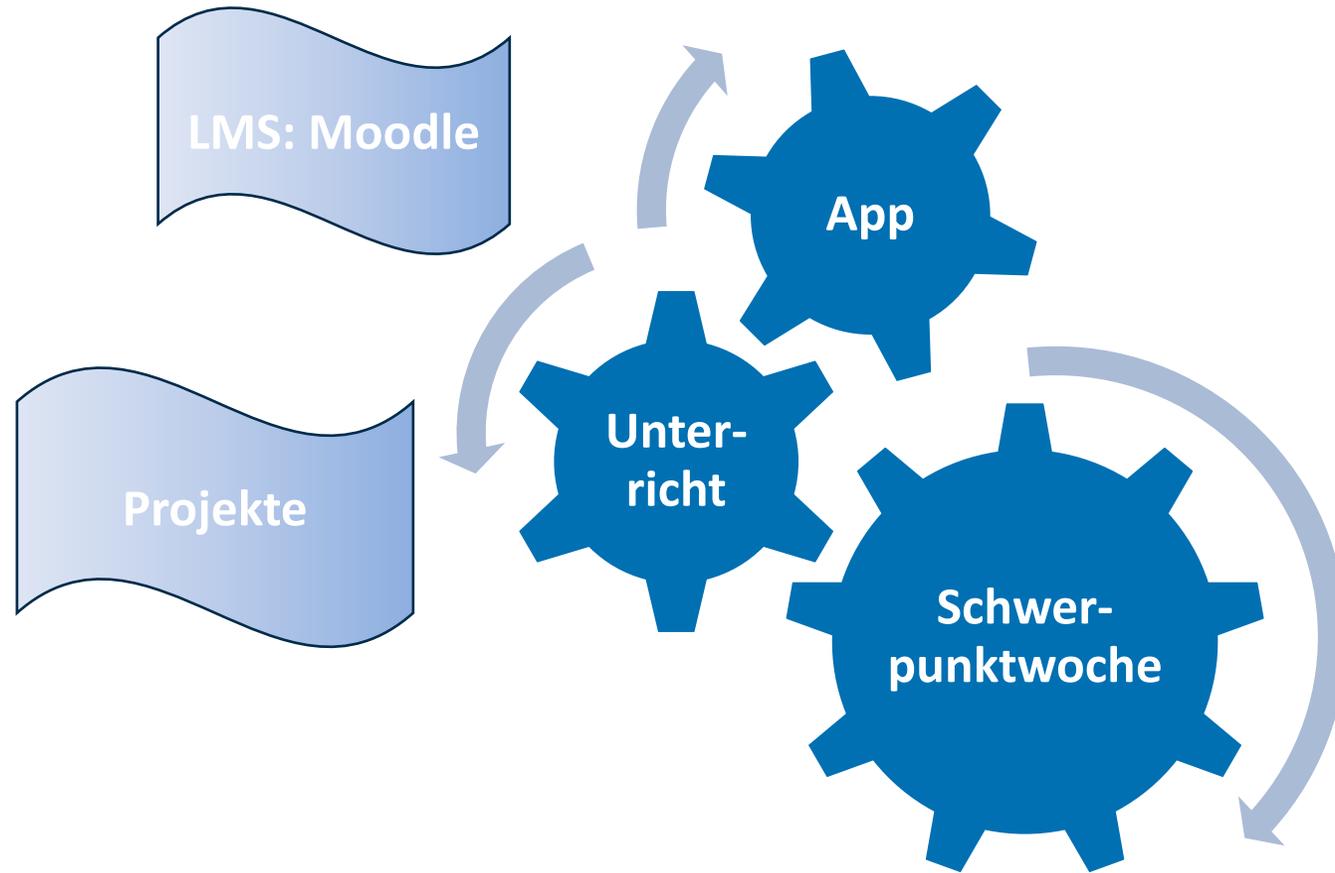
Schwerpunktwoche im November

Einsatz Lehrpersonen:
Jeweils an Unterrichtstagen.

Eine exakte Lektionen-Berechnung ist
nicht möglich!

Klasse 1	Klasse 2	Klasse 3
Element 1: nachhaltiger Stadtrundgang	Element 3: nachhaltig Einkaufen	Element 1: nachhaltiger Stadtrundgang
Element 2: nachhaltige Sporternährung	Element 1: nachhaltiger Stadtrundgang	Element 4: Food Waste vermeiden

Schwerpunktwoche: Zuständigkeiten



Schwerpunktwoche im November

Lehrpersonen übernehmen nach Möglichkeit die eigene Klasse oder eine andere (wenn sie im Spezialteam sind). Die Klassen bleiben zusammen.

Klasse 1	Klasse 2	Klasse 3
Element 1: nachhaltiger Stadtrundgang	Element 3: nachhaltig Einkaufen	Element 1: nachhaltiger Stadtrundgang
Element 2: nachhaltige Sporternährung	Element 1: nachhaltiger Stadtrundgang	Element 4: Food Waste vermeiden

Beispiele Angebote



Erlebnisweg

FARMTRAIL LINDAU ZH

Posten

- 1 Direktvermarktung
- 2 Biogas
- 3 Obst
- 8 Getreide
- 9 Grünland
- 10 Rindfleisch
- 11 Food Waste
- 12 Photovoltaik

- Länge des Pfades: 2,5 Kilometer
- Dauer des Pfades: ca. 2 bis 3 Stunden



Gemüsepaste



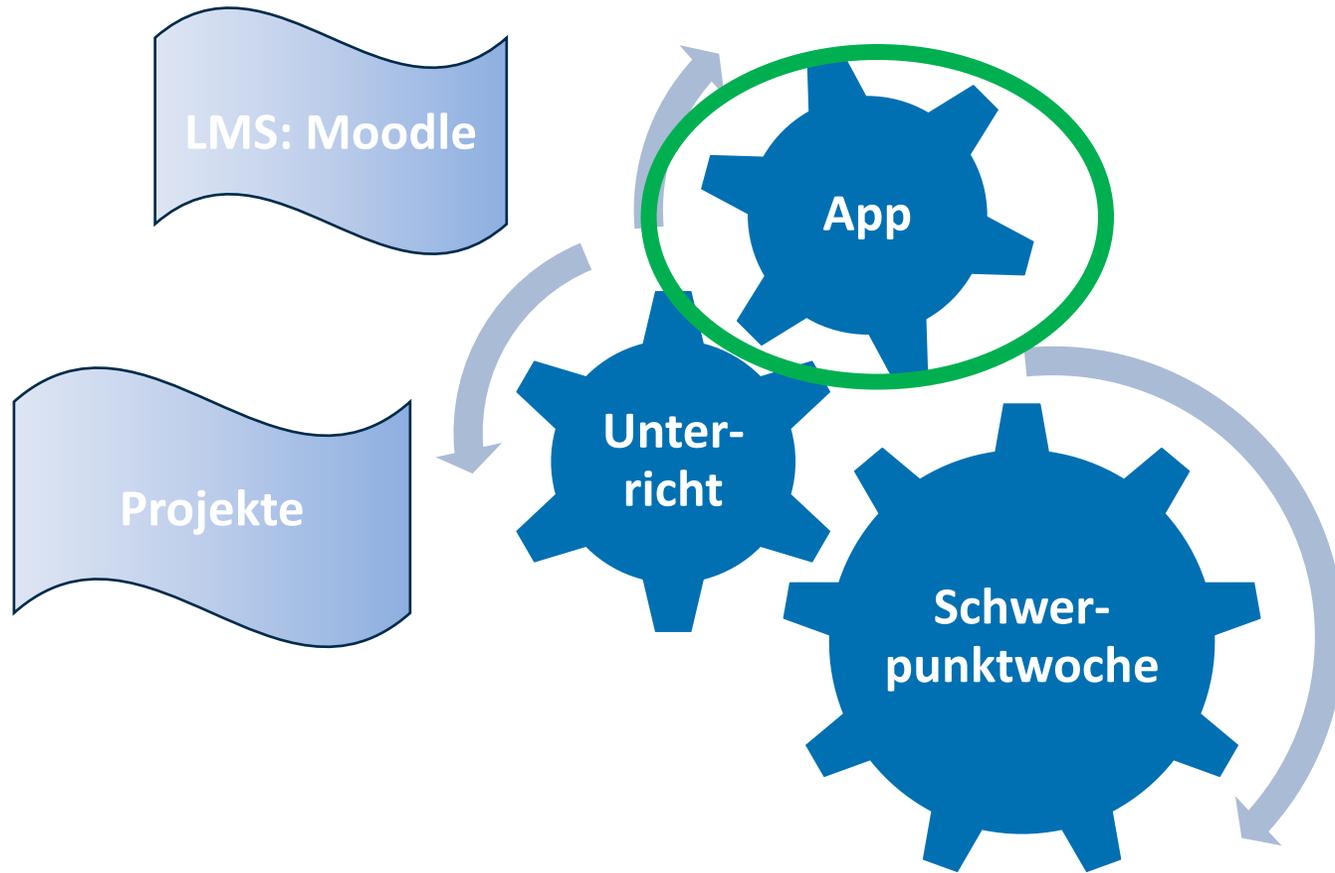
Von der Gemüseernte gehen insgesamt 50 % zwischen Ernte und Teller verloren. Etwa 83 kg Gemüse werden pro Kopf und Jahr in der Schweiz gegessen. Zusätzliche 15-20% landen in den Haushalten im Abfall, Rüstabfälle eingeschlossen. In Tonnen ausgedrückt ist die Zahl an Gemüseabfällen in Schweizer Haushalten fast unvorstellbar: 108'000 Tonnen. Gerade Gemüseschalen und -anschnitten sind mineralstoffreich und viele sind zu schade zum Wegwerfen. Sie lassen sich sammeln oder einfrieren bis die Portion wieder gross genug fürs Weiterverarbeiten geworden ist. Nur Schalen von Biogemüse verwenden.

Für Bouillon aus Anschnitten und Gemüseschalen

- Im Mixer so lange pürieren, bis ein feiner Brei entstanden ist. Sollte es sich nicht gut mixen lassen, dann darf etwas Wasser oder Öl beigegeben werden.
- In vorbereitete Gläser füllen, verschliessen. Die fertige Gemüsepaste hält sich im Kühlen bis zu einem Jahr, dank des hohen Salzgehalts.

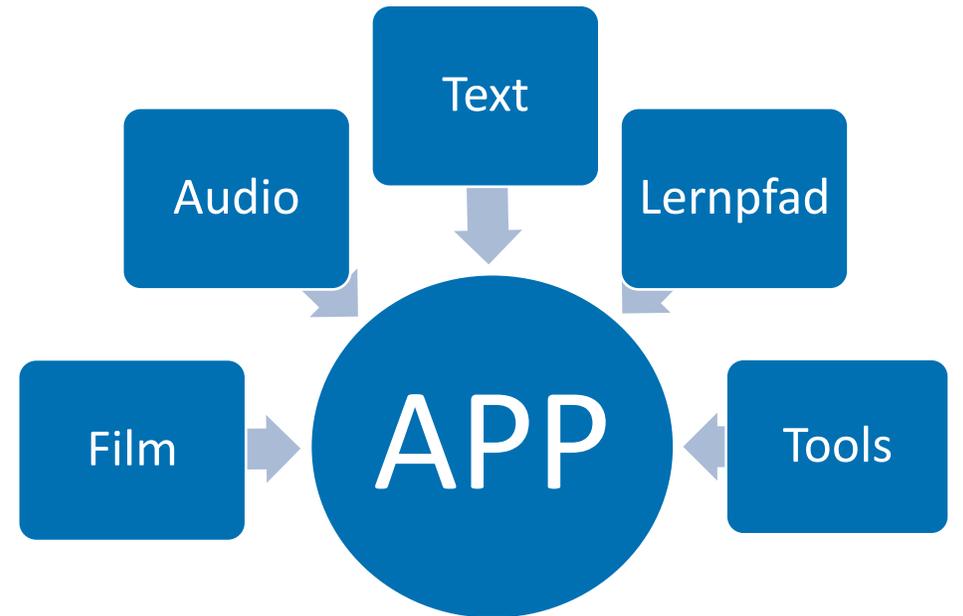
Über 20 abwechslungsreiche und spannende Angebote

Bereiche: App



Begleitende App

Content hauptsächlich auf Moodle
Beispiele: virtueller Standrundgang, Tag der..., Kochbuch, Buchtipps, virtueller Escaperaum,....



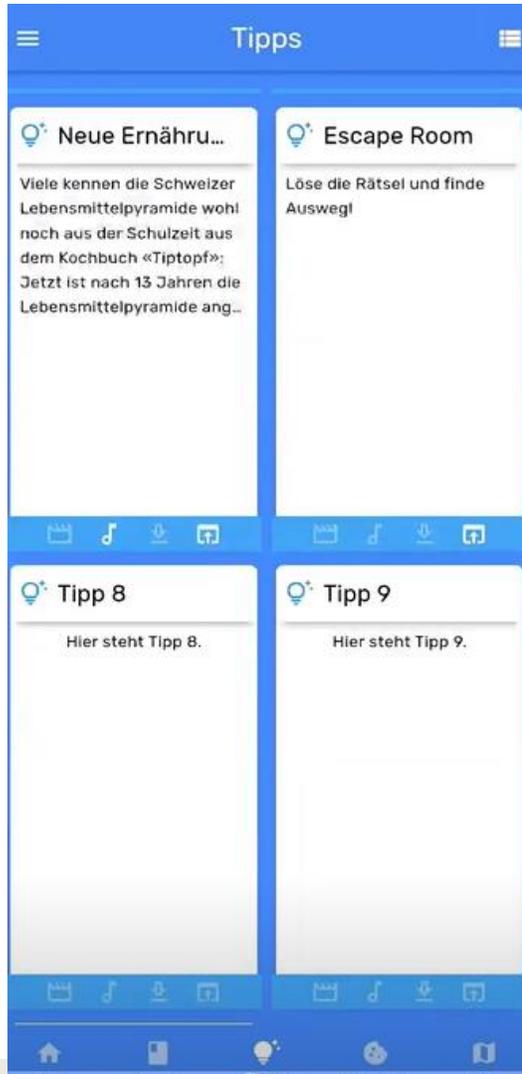
App: Einblick zum aktuellen Stand

[ABZH App Nachhaltigkeit_beta.mp4 \(sharepoint.com\)](#)



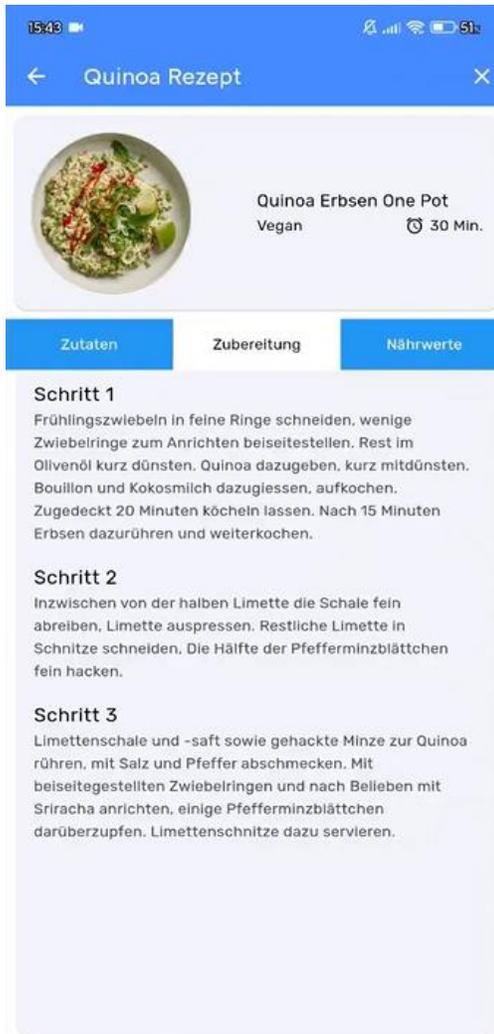
Startseite

Erwähnen möchten wir hier vor allem auch unsere Partner.



Tipps

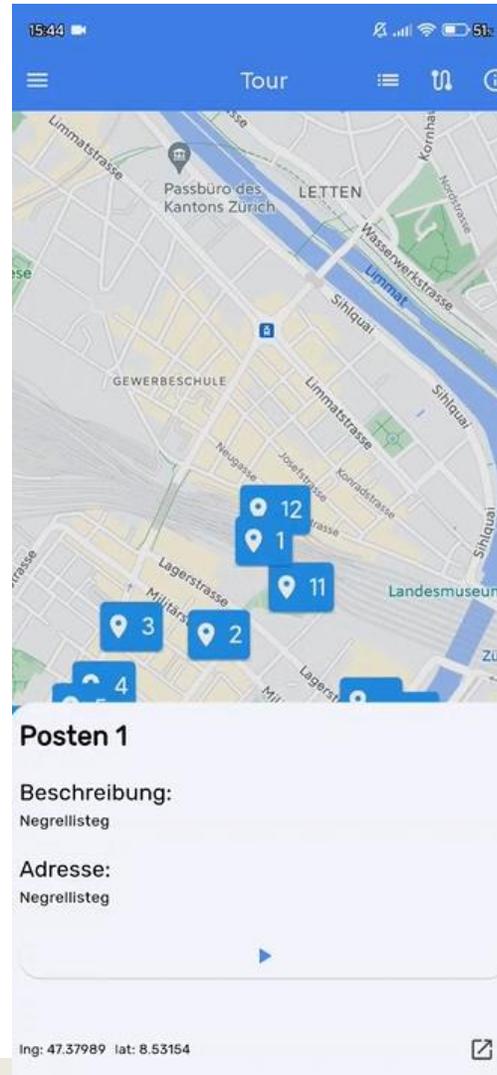
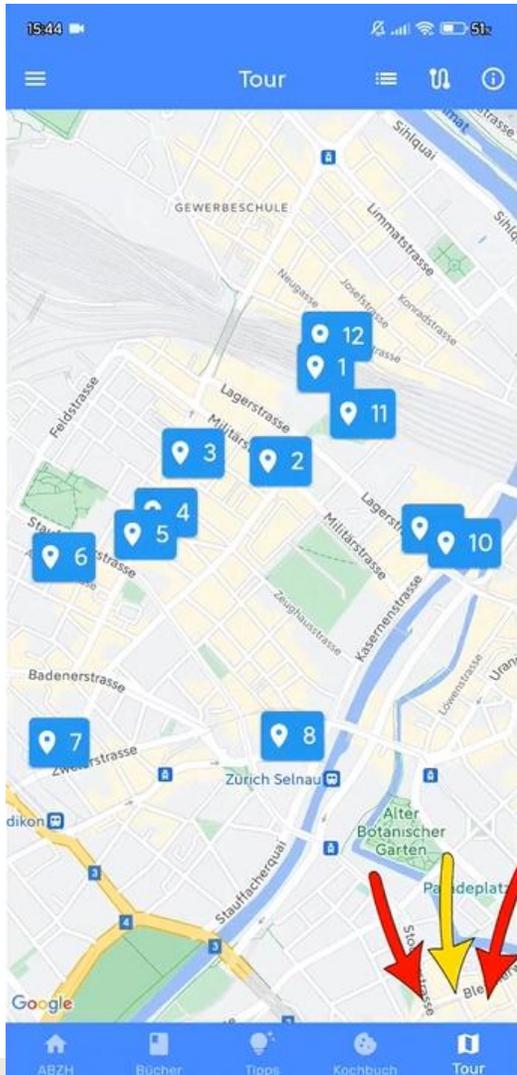
Die Tipps werden auch mit Push-Nachrichten geteilt. Manchmal ist ein Film verlinkt, ein Hördokument,....



Kochbuch

Das Kochbuch enthält Rezepte, die in der Schwerpunktwoche mit Lernenden entwickelt wurden, aber auch weitere Informationen zu Lieferanten etc.

Es handelt sich hier um ein Lernendenprojekt einer Koch- und einer Gestaltungsklasse. Das Kochbuch ist auch ausgedruckt erhältlich.

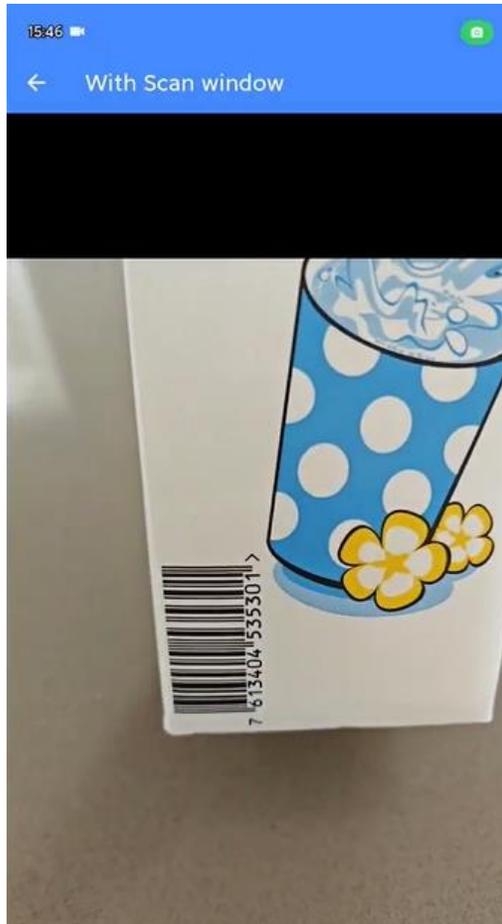


Stadtrundgang

Eine virtuelle Tour führt durch die Stadt zu verschiedenen Eckpunkten für nachhaltige Ernährung. Kommt man in die Nähe, öffnet sich der Posten.

Lernende geben Informationen weiter. Am Schluss jedes Postens erfolgt ein kleiner moodle-Test.

App: externe Links



Nutri-Score
A B C D E

Barcode:
7613404535301

Brand:
Valflora, Migros

Ingredients:
Lait partiellement écrémé, 2.5% matière grasse

Quantity:
1l

Packaging:
No packaging

Categories:
Boissons, Produits laitiers, Boissons lactées, Laits, Laits homogénéisés, Laits demi-écrémés, Laits UHT

Countries:
Deutschland, Schweiz

Allergén:
[milk]

Nutrient	Value
salt_100g	0.1
sodium_100g	0.04
fiber_100g	0.0
sugars_100g	5.2

Externe Links

Die Möglichkeit, externe Links einzubauen, ist sehr nützlich:
Beim Einkaufen, in der Schule, beim Kochen,....

Virtueller Escaperoom

Eine Lehrperson erstellt einen virtuellen Escaperoom zum Schwerpunktthema.

Programm Schwerpunktwoche



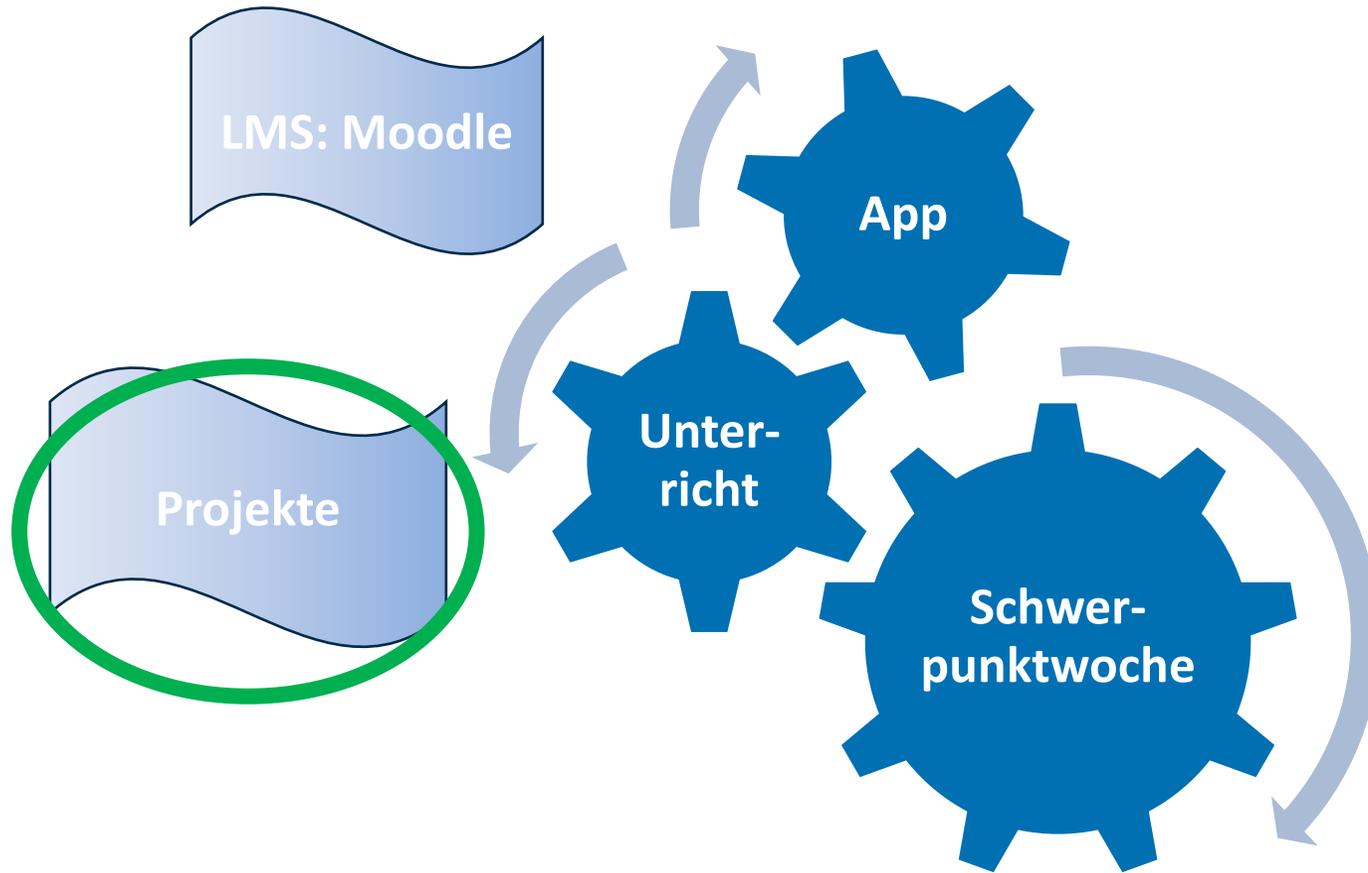
Events für 17.9.2024

📅 Heute's Event 1

📅 Heute's Event 2

Inhalte der Schwerpunktwoche

Es wird informiert über die Inhalte der Schwerpunktwoche.



Projekte

Es können von Lehrpersonen begleitende Projekte eingegeben werden.

Aktuell bewilligte Projekte:

- Kochbuch (1.Jahr)
- Welt der Biene (2. Jahr)
- Escape Room (jedes Jahr)
- Selbstorganisierter Stadtrundgang (jedes Jahr)

Ideen:

- ABZH: Madame Frigo
- Kleiderschrank zum Tauschen

Einbezug von Nachhaltigkeitsaspekten in
Berufsentwicklungsprozessen (-> Bildungspläne):

Programm „[Innovative Projekte an Pädagogischen Hochschulen für BNE](#)“ (Beratung und Finanzierung) bspw. [Berufsspezifische Handreichungen](#) der PH Luzern für sechs Berufe und ABU

[Orientierungshilfe](#) des SBFI zum Einbezug von Aspekten einer Nachhaltigen Entwicklung bei der Berufsentwicklung

[Beratungsangebot](#) von BAFU/BFE zu ressourcen- und energierelevanten Themen



 **ABZH**

 **éducation21**

Danke!

