



Alle Materialien zum Spiel, inklusive Spielanleitung, sind in einem tragbaren Koffer untergebracht.



Das Projekt

Das mobile Escape Game „Mission Zero Waste“ greift das wichtige Thema Lebensmittelrettung und -wertschätzung auf und sensibilisiert Jugendliche für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln.

Bei dem interaktiven Spiel reisen die Teilnehmer durch die Zeit und sind aufgefordert, in Teams fünf Missionen zu meistern, um die Klimakrise aufzuhalten. Sie müssen Rätsel lösen, Hinweise finden und Aufgaben abschließen, um gemeinschaftlich einen finalen Geheimcode zu knacken, bevor die Zeit abläuft.

Sie lernen dabei die größten Herausforderungen kennen, Lebensmittel entlang der Wertschöpfungskette zu retten – beim Landwirt, der Lebensmittelindustrie, dem Lebensmitteleinzelhandel bis hin zur Mensa und dem Privathaushalt. Gleichzeitig bekommen sie Ideen für ihren Alltag, um Lebensmittelverschwendungen zu verringern.

Die fünf Missionen entlang der Wertschöpfungskette:



Mission Zero Waste

ESCAPE GAME FÜR DIE LEBENSMITTELRETTER VON MORGEN!

Für Jugendliche 13-17 Jahre



Ihre Ansprechpartner in der Region

Auskünfte erteilen die 32 Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten unter:

<https://www.stmelf.bayern.de/ministerium/liste-der-aemter-fuer-ernaehrung-landwirtschaft-und-forsten/index.html>

Impressum

Kompetenzzentrum für Ernährung – KErn
an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft
Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach
Am Gereuth 4, 85354 Freising
E-Mail: EscapeGame@kern.bayern.de
www.kern.bayern.de

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) bündelt das Wissen rund um Ernährung in Bayern und gehört zum Ressort des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF).

Redaktion: KErn – Bereich Ernährungswissen und Innovation
Stand: September 2024
Bildnachweis: Wegesrand GmbH & Co. KG
Gestaltung: Wegesrand GmbH & Co. KG

Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



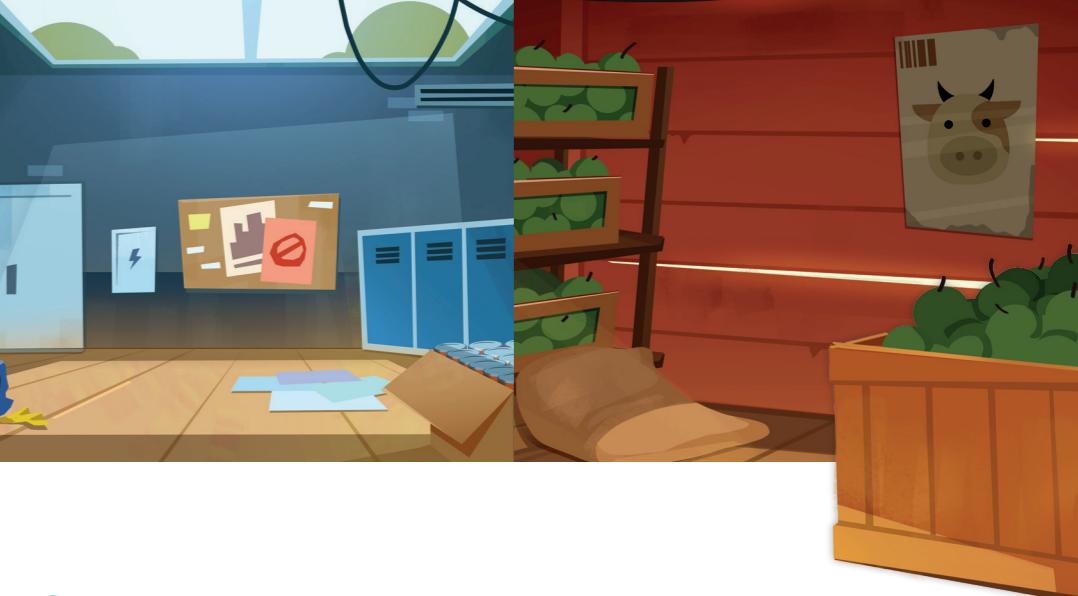
Ernährungsbildung

Mission Zero Waste

ESCAPE GAME FÜR DIE LEBENSMITTELRETTER VON MORGEN!

Für Jugendliche 13-17 Jahre

Lebensmittelverschwendungen geht uns alle an - denn es wird nicht nur bares Geld weggeworfen, sondern auch begrenzte Ressourcen wie Ackerflächen, Wasser, Energie und menschliche Arbeitskraft.



Auf einen Blick

Was ist das Ziel?

Sensibilisieren von Jugendlichen für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln

Was ist das Thema?

Kennenlernen der Ursachen und Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendungen anhand von 5 Missionen entlang der Wertschöpfungskette

Für wen?

Jugendliche, 13-17 Jahre in:

- Mittelschulen, Realschulen, Gymnasien und Wirtschaftsschulen
- Bildungseinrichtungen und Freizeittreffpunkten

Wie lange?

45-60 Minuten, je nach gewählter Schwierigkeitsstufe

Wie viele?

20-30 Jugendliche

Was braucht man?

Raum in der Größe etwa 50 m², 1 Laptop, 1 Beamer, 5 Gruppentische

Wie?

Im Team Rätsel lösen und Hinweisen nachgehen mit interaktiver und spielerischer Lernmethode (Kompetenzorientiertes Lernen in Anlehnung an den LehrplanPLUS)

Übersicht Missionen

1 Mission 1 Bauernhof:

Der Bauer produziert sehr viele Äpfel in verschiedenen Größen und Formen und findet aufgrund der strengen Handelsnormen keine Abnehmer. Hinzu kommt eine defekte Erntemaschine, die viele Äpfel bereits bei der Ernte beschädigt. Einige der eingelagerten Äpfel beginnen zu faulen, sodass bald eine Lösung gefunden werden muss.

2 Mission 2 Fabrik:

Die Pizza-Fabrik importiert über komplizierte Produktions- und Lieferketten Tomatensauce und Oliven. Das Team muss diese nachverfolgen. Sie sind außerdem mit Schädlingen im Vorratslager konfrontiert und müssen herausfinden, welche Schädlinge und wie viele es sind. Hinzu kommt, dass die Kosten für Rohstoffe stark angestiegen sind, sodass eine neue Lieferquelle gesucht werden muss.

3 Mission 3 Supermarkt:

Im Supermarkt fällt immer wieder die Sicherung der Kühltruhe aus und muss erneuert werden. Es kommt auch zu Überbestellungen und dadurch zu Lebensmittelverschwendungen. Die Jugendlichen sollen herausfinden, welche Lebensmittel am häufigsten weggeworfen werden. Im Lebensmittellager sind außerdem die Etiketten für Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum durcheinander geraten und sind wieder richtig an die Lebensmittel anzubringen.

4 Mission 4 Mensa:

In der Mensa gehen viele Gerichte nur halb aufgegessen in die Küche zurück und damit in den Müll. Es gilt herauszufinden, welche Gerichte das sind und warum so viel zurückgeht. Das Mensaessen ist auch in der Schülerzeitung und den sozialen Medien ein großes Thema. In einem Beitrag geht es um optimale Portionsgrößen. Die Teilnehmer sollen herausfinden, an welchen Tagen die Portionen optimal groß waren. Als dritte Aufgabe stehen sie vor dem Problem, dass die Kühltruhe der Küche klemmt und sich nicht mehr öffnen lässt. Dadurch drohen Lebensmittel zu verderben.

5 Mission 5 Familienküche:

Die Jugendlichen sollen der Familie helfen, ihren Lebensmitteleinkauf nachhaltiger zu gestalten und besser zu planen. Sie lernen den Auge-Nase-Mund Test kennen, der ihnen hilft, Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum mit den eigenen Sinnen auf Verzehrfähigkeit zu überprüfen. Eine weitere Aufgabe besteht darin, der Familie bei der richtigen Lagerung von Lebensmitteln zu helfen, um vorzeitigen Verderb zu verhindern.

Das Projekt vermittelt Alltagskompetenzen: Es regt Jugendliche an, mehr zum Thema Lebensmittelverschwendungen und -rettung zu erfahren und selbst Maßnahmen und Aktionen zur Lebensmittelrettung an der Schule oder im privaten Umfeld durchzuführen. Der interaktive Charakter des Spiels stärkt außerdem die sozialen Kompetenzen der Jugendlichen.