Plan B

Inhalt

Brand
Strategie
Box
Essen

Nun zu unserer Tasche.
Sie soll nachhaltig, vielleicht recycelbar oder aus recycelten Materialien sein. Da sie für Lebensmittel gedacht ist, sollte man sie einfach in die Waschmaschine stecken können.
Das Äußere sollte neutral sein und im inneren hingegen findet sich unser schönes Muster wieder.

Für die Kinder sollen verschiedene Farbvariationen erhältlich sein. Ein weiterer Punkt der neutralen Außenseite: sie sollen nach Möglichkeit ab der Grundschule, bis Austritt (12. Klasse) genutzt werden.

Box

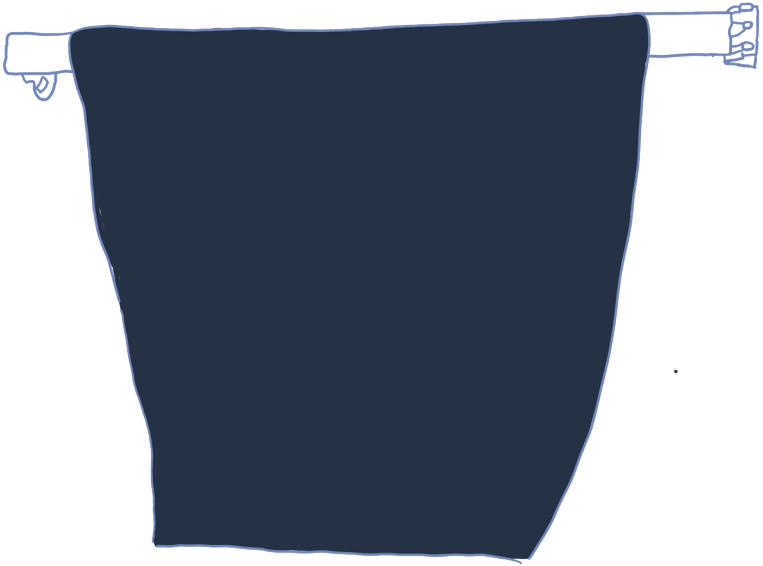
Checkliste

-Kern: Essenschip/-Armband/-Karte
-Einmalig:
-gesunde Lebensmittel/Snacks „..."
-Anmeldung/Erklärung
-Brochüren/Ratgeber zur gesunden Ernährung von Kindern -> „In Form" stattliche Initiative
-Buntstifte „HAUTFARBEN"
-Wilkommensheft „Plan B"

Box

Das endgültige Schnittmuster (ich möchte die „Box“ nähen), erfolgt in einer der nächsten Abgaben.
Diese beiden Entwürfen (vorherige Seite und diese) finde ich spannend, beide haben was für sich.
Der zweite Nutzen beider Boxoptionen ist klar -> fungiert als Lunchtasche.

Look der Tasche ist eine Art Schlauch, welchen man zum Schließen oben zusammenrollen kann. Der Verschluss fungiert gleichzeitig als Henkel. Gut finde ich, dass man die Größe der Tasche an das Volumen innen anpassen kann und dass man sie, wenn leer, einfach klein falten kann und in den Rucksack stecken kann.



Das Tascheninnere soll individuell gestaltbar sein. Der ganze Vorgang erfolgt in der Vorschule. Dort wird den Kindern die Initiative Plan B vorgestellt und die Wichtigkeit von gesunder und ausgewogener Ernährung. Im selben Zuge können sie ihre Wünsche äußern und die Farbe des Tascheninneren
bestimmen.
Die Tasche wird Ihnen dann am ersten Schultag überreicht (wie bereit vorher erwähnt-kostenlos für alle, gehört zum Bildungspaket)
Im Inneren befinden sich nützliche Dinge (Brotdose, Flasche und Broschüre), Dinge zum kreativ werden (Stifte; Malbuch „Hautfarben“) und Dinge die lecker und gesund sind.

Inhalt

Ernährungsbroschüren
für Eltern und Kind

Müsli 350g

Edelstahl Trinkflasche

„Malbuch für Alle"

B12 Zahnpasta 75 ml

„Hautfarben-für Alle"
Buntstifte

Apfel 180g

Riegel 40g

Cip; Karte oder Armband

Edelstahl Brotdose

https://www.hautfarben-buntstifte.de

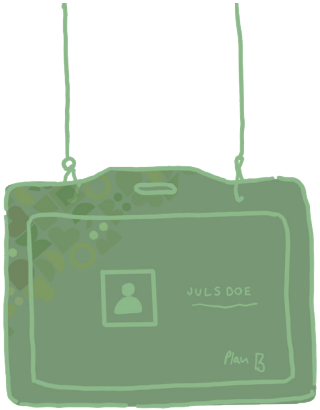
Chipsystem

Die Kinder können anfangs zwischen drei verschieden Chiparten wählen, wobei man Grundschüler die Karte um den Hals Variante empfiehlt, da sie beide Hände zum Essen tragen benötigen. Im Verlauf der Schulbahn kann man auch den Chip wechseln. Wer mit einem Chip nicht umgehen kann, oder wem es zu konservativ ist, kann auch seinen persönlichen „Code" übers Handy in der Essensapp scannen (Ich denke dabei gerade an die höheren Klassenstufen, das Handy hat man immer dabei und seinen Kopf der einen an so etwas wie Chips erinnert meist woanders.).

Alle drei Chiparten funktionieren mit dem RFID (Radio-Frequency Identification). Dies sichert den kontaktlose Datenaustausch zwischen einem Transponder (chip) und einem RFID-Schreib-/Lesegerät. Für die Datenübertragung baut das RFID-Schreib-/Lesegerät ein magnetisches oder elektromagnetisches Feld auf, welches den passiven Transponder (chip) mit Energie versorgt.

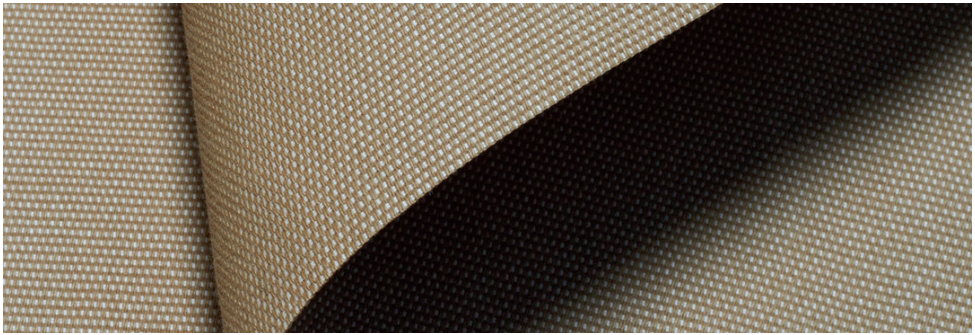
Über die App können Eltern und Kinder zwischen den Angeboten wählen, 2-3 Gerichte. Sie können Anmerkungen verfassen und Essenbewertungen geben.

Das Kind scannt dann das jeweilige Medium und bekommt so sein Essen von der Küchenkraft. Allergene Punkte werden in der App berücksichtigt. Falls ein Kind seinen Chip vergessen hat, kann die Küchenkraft per Name und Klasse die „Bestellung" einsehen (dies funktioniert über eine große Art Tablett). Allerdings nimmt dies viel mehr Zeit und Aufwand in Anspruch, weshalb Kinder und Elten angehalten sind, den chip zu verwenden.


JULS DOE
Plan B

Hier meine Recherche und „Auswahl“ von innovativem Materialien mit Wow-Effekt. Ich ersetzte Materialien, bei denen es in meinen Augen Sinn ergibt diese gegen Neue auszutauschen. Dabei achte ich auf Umweltstandards (ist es recycelbar, aus recycelten Materialien, oder vielleicht kompostierbar)

material



material

Wie soll die Tasche sein?
Die Tasche soll von außen neutral sein und das brandpattern ziert das Innere.
Sie soll Waschmaschinenfest, Wasser- und Schmutz abweisend sein.

Optionen?
Textilien sind in der Produktion extrem umweltschädlich. Die Produktion eines Tshirts verbraucht ca. 27000 Liter Wasser.
Es gibt verschiedene Varianten umweltfreundlicher Textilien. Textilien, die aus Pflanzen hergestellt werden, zum Beispiel.

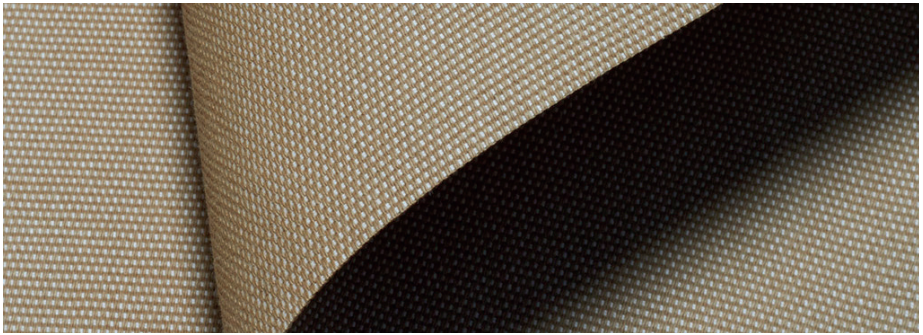
Bananatex®?
Bananatex® ist das weltweit erste strapazierfähige, wasserdichte Gewebe, das ausschließlich aus Banana-Pflanzen hergestellt wird. Die Pflanze, die auf den Philippinen in einem natürlichen Ökosystem nachhaltiger Forstwirtschaft angebaut wird, erfordert keine chemischen Behandlungen. QWSTION hat es sich zur Aufgabe gemacht Gebiete, die einst von Palmenplantagen ausgehöhlt wurden, aufzuforsten, was gleichzeitig den Wohlstand der lokalen Landwirte verbessert

Herstellung?
Bananatex® besteht aus 100% natürlichen Bananenfasern. Das Gewebe wird mit natürlichem Bienenwachs beschichte ist gleichzeitig superstark und langlebig, aber dennoch leicht und flexibel und verleiht ihm ein glattes, wasserabweisendes Finish und ein geschmeidiges Handgefühl.

ECO FRIENDLY

PLASTIC FREE

Textil



material

Wie soll der chip sein?

Die alt bekannten Billigtransponder sind aus Plastik. Diese Möglichkeit finde ich äußert unattraktiv und nicht zeitgemäß. Deshalb möchte ich den Transponder in Leder vernähen. Auf das Leder soll das Brandpattern mit Biofarbe bedruckt oder gestanzt. Es soll wasserfest und langlebig sein.

Optionen?

Es gibt verschieden Lederalternativinnovationen, die für meinen Chip infrage kommen. Maisleder; Kaktusleder; Mangoleder; Apfelleder.

Apfelleder finde ich sehr interessant, da es regional ist/ sein kann.

AppleSkinTM?

AppleSkinTM ist der Name einer biobasierten Lederalternative. Es ist ein innovatives neues Material, das aus Abfällen hergestellt wird, die aus der Fruchtsaftindustrie zurückgewonnen werden. Hergestellt in Italien (auch in Dt möglich) aus Äpfeln, die in Bozen, einer Stadt im Norden des Landes, angebaut werden, besteht das Material aus etwa 20-30% Apfel. Es ist vegan und tierversuchsfrei.

Herstellung?

Ein matschiger Zellstoff (bestehend aus Zellulosefasern) bleibt durch das Entsaften von Äpfeln im industriellen Maßstab übrig. Das AppleSkin-Material wird hergestellt, indem dieses Abfallprodukt, das andernfalls entsorgt würde, zurückgewonnen und in das endgültige Material umgewandelt wird.

Weniger Neuware entspricht weniger natürlichen Ressourcen, die aus dem Planeten gewonnen werden, geringeren Emissionen und einem geringeren Energieverbrauch über die gesamte Lieferkette hinweg.

Apfelleder

material

Wie sollen Dose und Flasche sein?
Dose und Flasche sollen einfach zu säubern sein (nicht faserig); hygienisch; langlebig und lebensmittelecht.

Warum?
Trotz langer Recherche nach einer noch umweltfreundlicheren Alternative, stoße ich auf die Option Edelstahl.
Der Marktführer für Edelstahlbehälter Klean Kanteen erhält zum Beispiel das Climate Neutral Zertifikat. Der Werkstoff zu 100% recyclingfähig und schließt damit den Materialkreislauf. Außerdem bildet Edelstahl eine gute Alternative zu anderen Mehrwegflaschen aus Plastik oder Glas. Im Gegensatz zu Plastikflaschen ist der langlebigere Edelstahlbehälter geschmacksneutral, schadstofffrei und hygienisch. Obwohl Glasflaschen im Schnitt einen kleineren CO2-Fußabdruck haben, so kann die Edelstahlflasche trotzdem bevorzugt werden, da sie nahezu unzerstörbar ist und auch hier eine längere Gebrauchsdauer erlaubt.

Edelstahl

material

Wie sollen die Verpackungen sein?
Mir war wichtig, dass das Papier heim kompostierbar ist.
Ich möchte das: Müsliverpackung; Riegel und die Banderolen im Schuleigenen Garten kompostiert werden können und die Kinder eine praktische Erfahrung sammeln. Wenn bedruckt dann Biofarbe auf Wasserbasis, oder gestanzt.

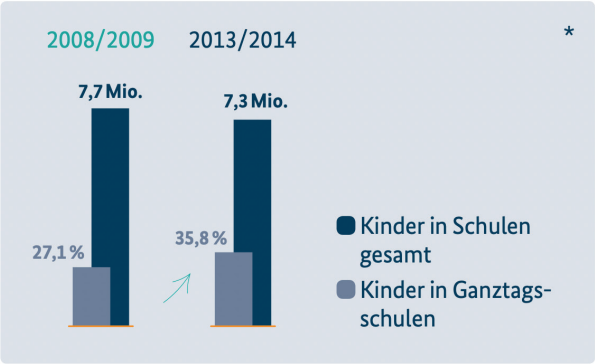
Herstellung?
Die Colombier EcoBarrierTM-Technologie verwendet die wässrige Dispersionsmethode, um eine Barriere zwischen dem Karton und der darin enthaltenen Flüssigkeit zu schaffen. Traditionell wurden diese Barriereeigenschaften mit einer Kunststoffauskleidung erreicht. Die Colombier EcoBarrierTM-Technologie erzielt das gleiche Ergebnis ohne den Einsatz von Kunststoffen durch ein innovatives, umweltfreundliches chemisches Verfahren, das Wärme-, Trocknungs- und Anwendungswissen anwendet, um ein wasser- und fettbeständiges Monomaterial zu schaffen. Daher entspricht es der neuen SUP-Richtlinie der EU und ist vollständig als Papierabfall recycelbar (PAP21). Papierprodukte, die mit Colombier EcoBarrierTM-Technologie hergestellt werden, können bis zu sechs Mal zu neuen Kartonprodukten recycelt werden. Die Colombier EcoBarrierTM enthält anorganische Pigmente, biobasierte organische Komponenten, nicht-plastische Polymere und Wasser. Colombier EcoBarrierTM ist FDA- und BfR-konform und kann daher in verschiedenen Food-Service-Anwendungen wie flexiblen Verpackungen, To-Go-Bechern, To-Go-Lebensmittelverpackungen, Barrierebeuteln und mehr verwendet werden.

Papier

Immer mehr Schulen wechseln zum Gesamtschulmodell. Daher ist eine gesicherte Versorgung über den ganzen Schultag wichtiger den je.

Essen attraktiver gestalten

Facts



Was kostet das Mittagessen?***

Die Preise für ein Mittagessen schwanken zwischen 1,50 Euro und 3,68 Euro.

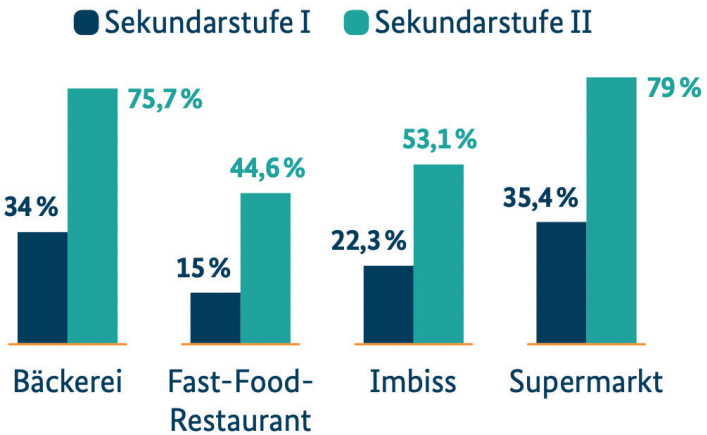
Im Durchschnitt kostet das Essen:

2,83 € Grundschulen

∅

3,05 € Weiterführende Schulen

Wie verpflegen sich Schüler außerhalb der Schule?*



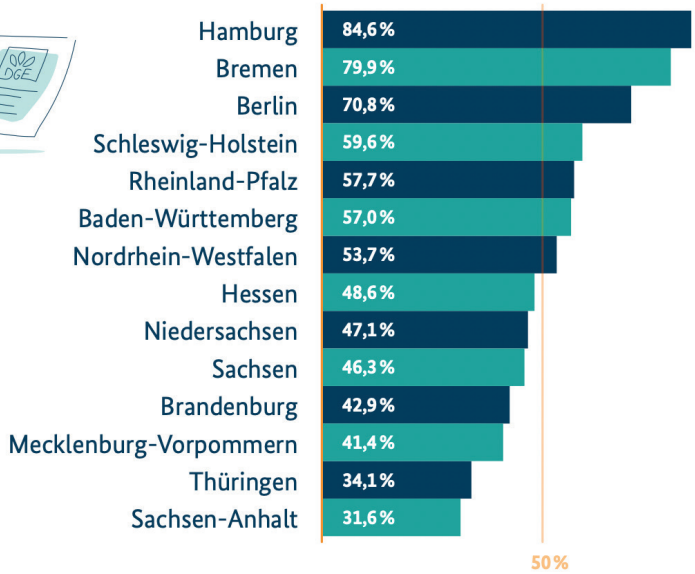
„Schule ist ein wichtiger Ort für unsere Kinder zum Lernen und Aufwachsen. Und Schule kann ein ganz besonderer Ort für die Ernährung sein. Denn hier können Schülerinnen und Schüler sowohl Wissen über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln sammeln als auch das Erlebnis eines gemeinsamen Essens mit Freunden erfahren. Deshalb ist es wichtig, in Schulen ein schmackhaftes, kind- gerechtes und ausgewogenes Essen anzubieten." **- Bundesminister für Ernährung**

Nur in rund der Hälfte (51,3 %) der Schulen ist der DGE- Qualitätsstandard für die Schulverpflegung bekannt. Zwischen den Bundesländern gibt es große Unterschiede. Sofern der Standard bekannt ist, wird er nach Aussage der Schulleitungen nur in etwas mehr als 50 Prozent auch umgesetzt.

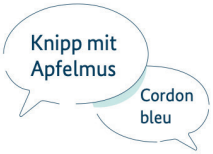
Plan B soll bundesweit greifen und solche Unterschiede vermeiden.

Facts

Wie bekannt ist der DGE-Qualitätsstandard?



Lieblingsgerichte*



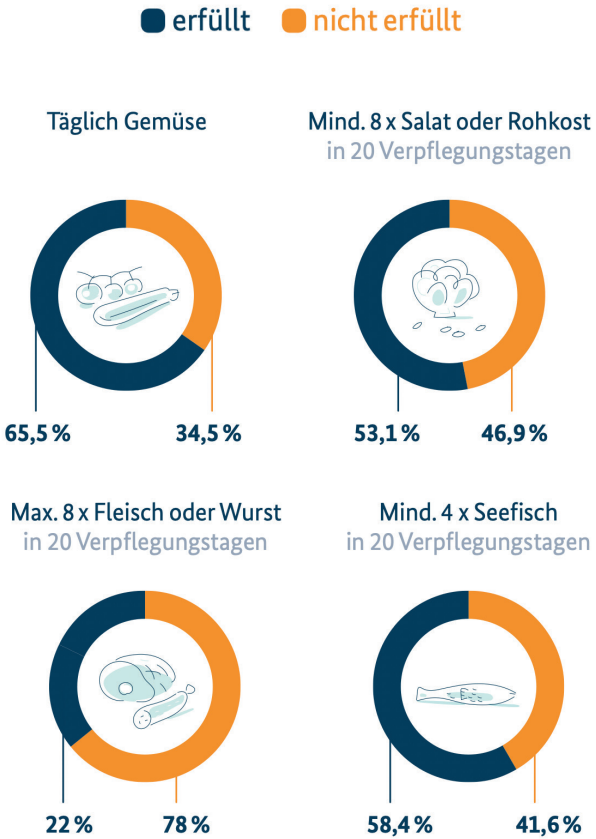
1 **Nudeln**

2 **Pizza**

3 **Pfannkuchen**

4 **Pommes**

Wird der DGE-Qualitätsstandard erfüllt?



„Von veganen Alternativen bis hin zum Fleischangebot soll viel vertreten sein und viele kulturelle, religiöse, allergene, ... Punkte berücksichtigen."

Das war die anfängliche Idee. Beim Überblicken von Studien zu Preisen; Essverhalten der Kids; ... ist mir aufgefallen, dass das preislich und logistisch gar nicht zu stemmen ist, und dass man diese Art Essverhalten gerade bei Schulkindern nicht unterstützen sollte.

Es wird, keine Überraschung, viel zu viel Fleisch konsumiert!

Es ist unabdingbar, dass wir etwas an unserem Essverhalten ändern. Das schnelle Voranschreiten des Klimawandels ist Beweis genug, dass etwas gründlich schiefläuft. Daher meine Idee für eine bessere, gesündere und ethisch-moralisch vertretbare Zukunft - vegan-vegetarische Schulkost.

Es führt sowieso kein Weg daran vorbei, also warum nicht jetzt beginnen? Aufklärungsarbeit leisten; gesunde Alternativen bieten; Eltern und Schüler in die richtige Richtung leiten.

EsKiMo II - Die Ernährungsstudie als KiGGS-Modul 2021-08-23

Essen

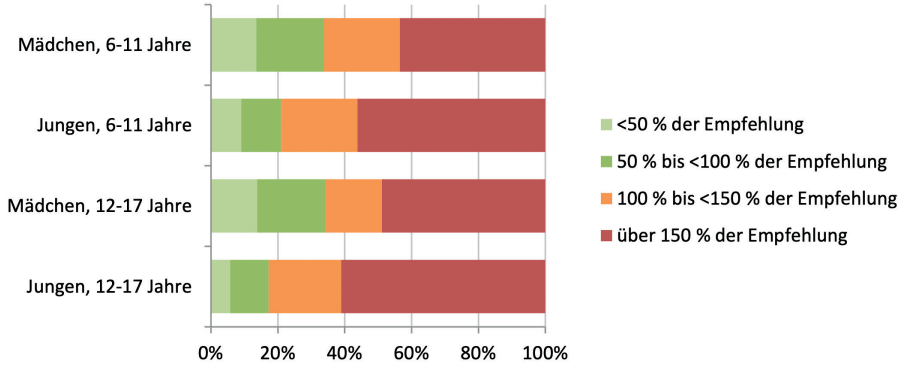
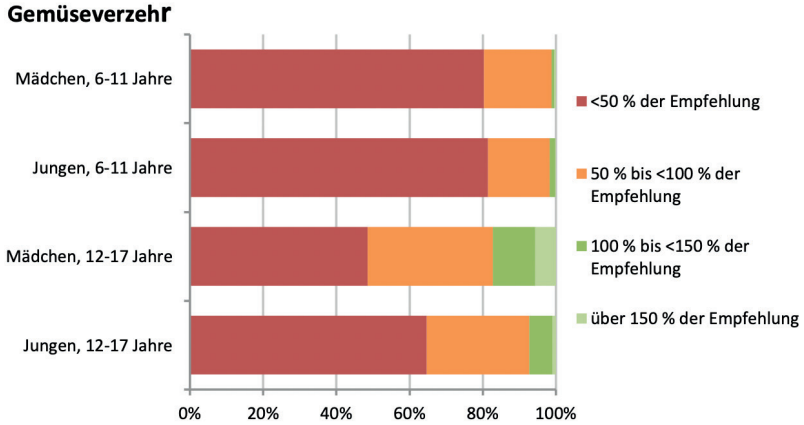


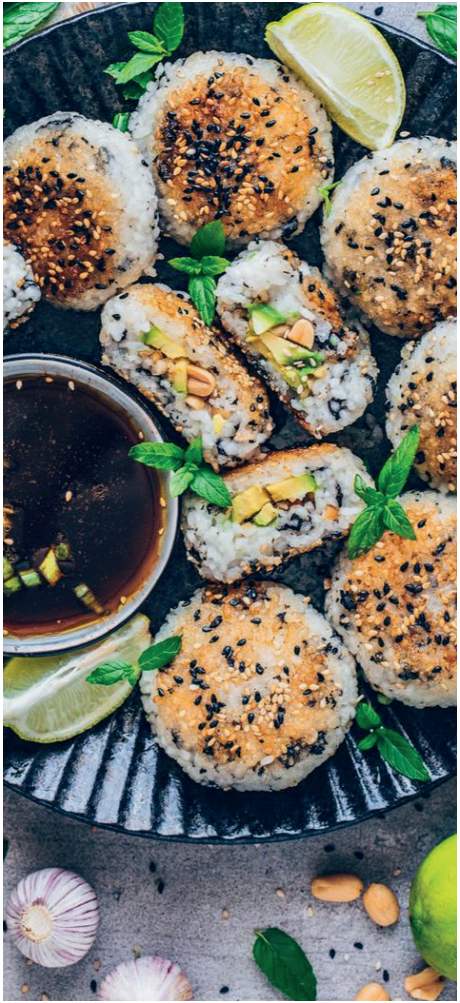
Abbildung 20: Fleisch- und Wurstverzehr im Vergleich zur OMK-Empfehlung



Essen

Was ist neu?: die Kinder haben unter anderem auch die Möglichkeit sich Mittagessen was sie nicht schaffen in ihre Box für später füllen zu lassen. (Wenn Box mal vergessen, wird es anderweitig aufbewahrt und das Kind kommt später noch mal in die Mensa)
In der Mensa gibt es eine Ganztagsversorgung, eine Getränkebar und eine Snackbar. Dort kann man nach Belieben seine Frühstückstasche auffüllen, falls die Eltern einem kein Frühstück mitgegeben haben, oder man Hunger hat. Ich finde diese Möglichkeit aus mehreren Gründen toll: Ersten, berücksichtigt es wieder die „Schwächsten", die keine Frühstücksbox zu Hause gepackt bekommen. Und zweitens lernen Kinder selbstständiges, gesundes und intuitives Essen, weil sie sich an der Snackbar selber bedienen. (*Sketches zu der Snackbar in nächsten Abgabe*)

Ein persönlicher Wunsch von mir ist es, dass wir trotz Digitalisierung und Modernisierung nicht den Bezug zur Natur verlieren. Ich finde praktische Arbeit mit Kindern so wichtig und wertvoll. Deshalb möchte ich in meiner fiktiven Schule der Zukunft einen Schulgarten, in dem unterrichtet wird. Kinder sollen lernen welches Obst und Gemüse in Deutschland wächst und das Saison-bezogen.

Das könnte es in der Mensa geben.
veggi-vegan food
kann man da wiederstehen?

Essen