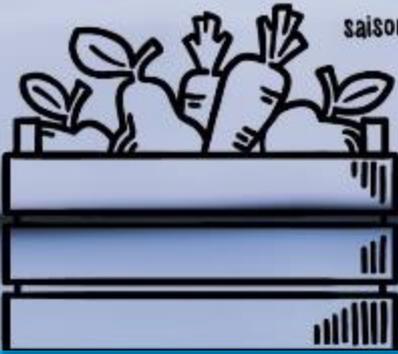


klimatefreundlich essen



Reste vermeiden

saisonal + regional



vielfältig kochen



verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

EINFACH MACHEN!

Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung

25.10.2022 Aachen

Ursula Haarhoff, Dipl.oec.troph.

SIE SIND GEFRAGT...



Was fällt Ihnen zum
Thema Nachhaltigkeit
ein?

KLIMAFREUNDLICHE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

CO₂-Bilanz Regional

Bildungsangebote

Nachhaltigkeit

Speiseabfälle messen

Akzeptanz Speiseplan-Check

Speisenplanung Bio

Klimagesunde Kita-Verpflegung

Küchenmonitor Vegetarisch

Abfallvermeidung Kommunikation

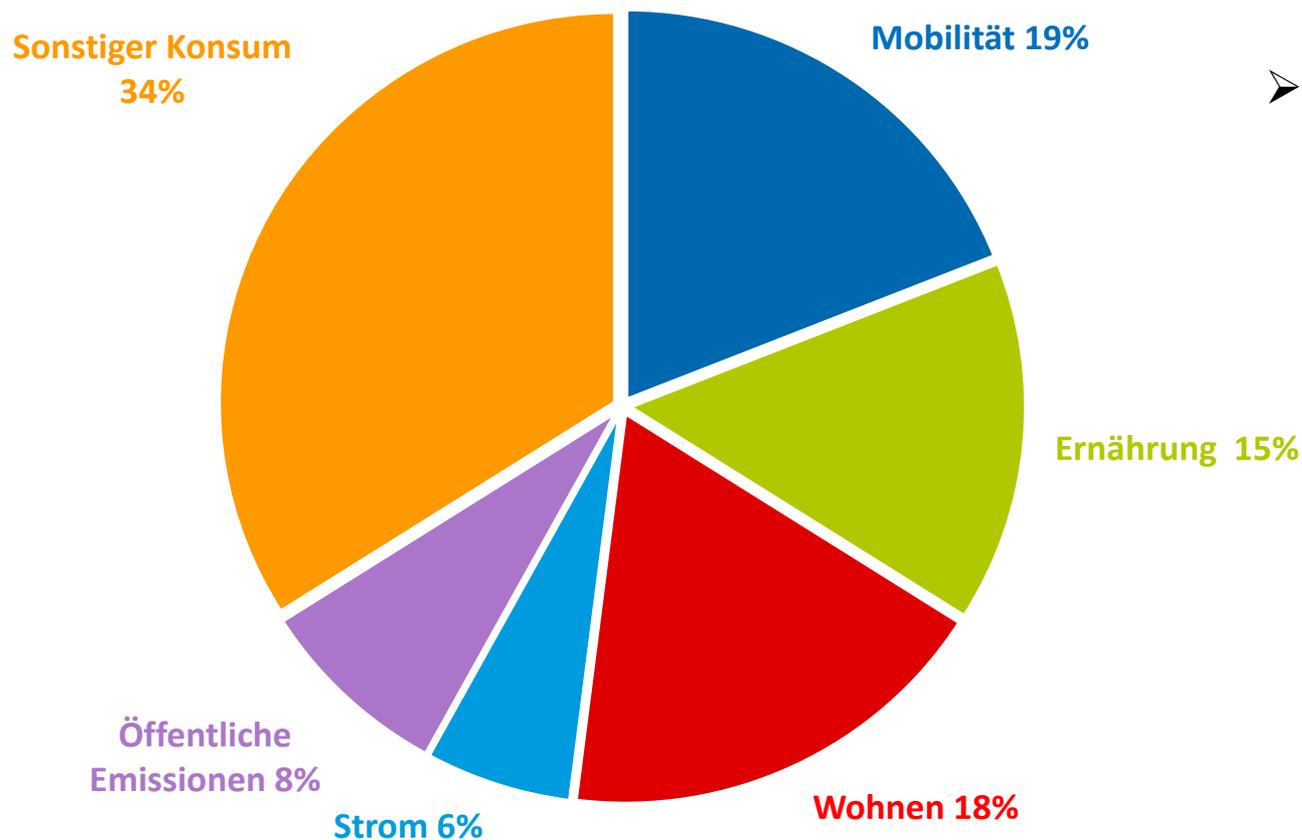
Saisonal

„Nachhaltige Entwicklung ist eine Entwicklung, die gewährt, dass künftige Generationen nicht schlechter gestellt sind ihre Bedürfnisse zu befriedigen als gegenwärtig lebende“ (Hauff 1987, S.46)



WAS HAT UNSERE ERNÄHRUNG MIT DEM KLIMA ZU TUN?

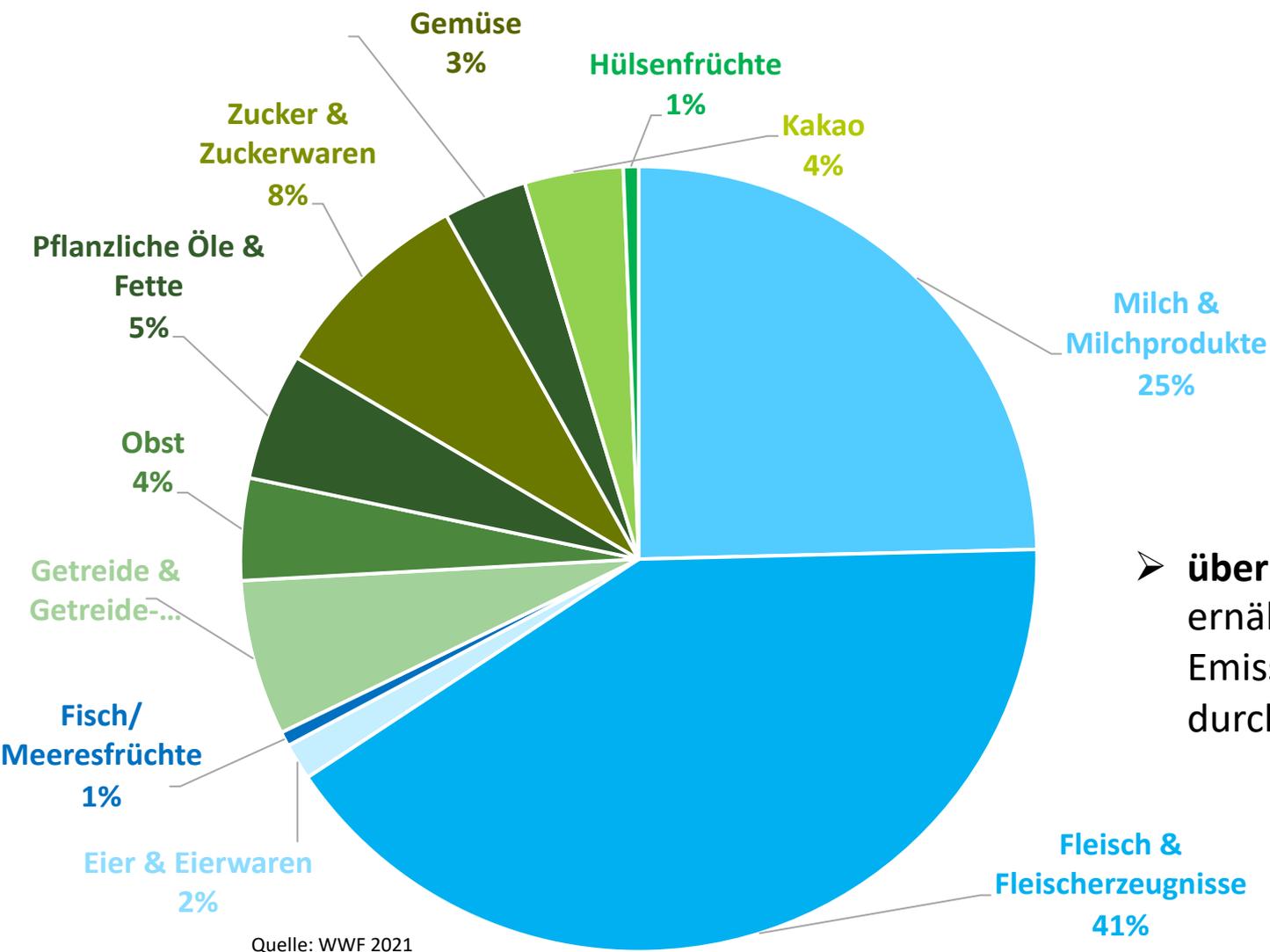
Treibhausgasausstoß pro Kopf in Deutschland nach Konsumbereich (2020)



➤ im **Bereich Ernährung** entstehen rund 1/6 der Emissionen!

Quelle: Umweltbundesamt

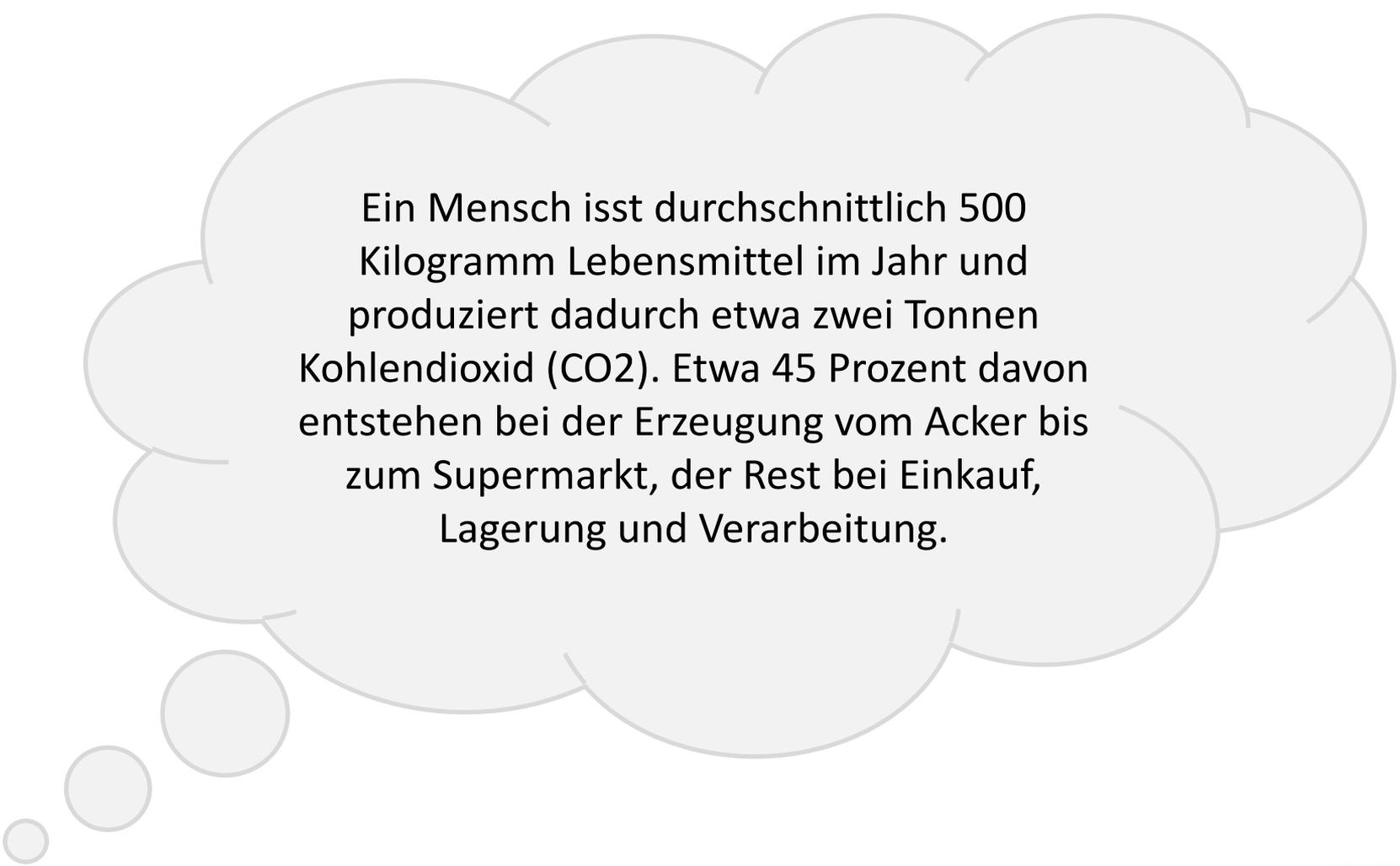
CO₂-ÄQUIVALENTE AUS DEM BEREICH ERNÄHRUNG



Quelle: WWF 2021

➤ **über die Hälfte** der ernährungsbedingten Emissionen entstehen durch tierische Produkte!

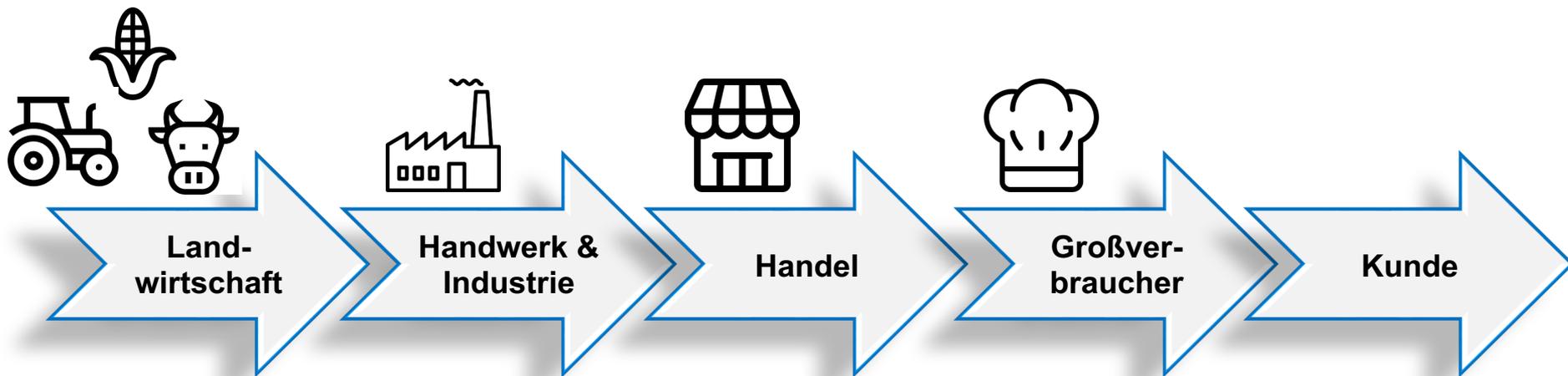
WAS HAT UNSERE ERNÄHRUNG MIT DEM KLIMA ZU TUN?



Ein Mensch isst durchschnittlich 500 Kilogramm Lebensmittel im Jahr und produziert dadurch etwa zwei Tonnen Kohlendioxid (CO₂). Etwa 45 Prozent davon entstehen bei der Erzeugung vom Acker bis zum Supermarkt, der Rest bei Einkauf, Lagerung und Verarbeitung.

DIE WERTSCHÖPFUNGSKETTE

Wertvoller Ackerboden, Wasser und Dünger, Energie für Ernte, Verarbeitung, Transport und Entsorgung – jedes Lebensmittel verbraucht kostbare Ressourcen.



Bildquelle: eaternity

BIO-LEBENSMITTEL – MEHR ALS KLIMASCHUTZ

- Klimaschutz
- Bodenschutz
- kein Einsatz von Pestiziden & leicht löslichen Mineraldüngern
- Schutz der Kulturlandschaft
- Artenschutz
- Verbraucherschutz



Bildquelle: Pixabay

KLEINE SIEGELKUNDE

Geschützte Bezeichnungen:

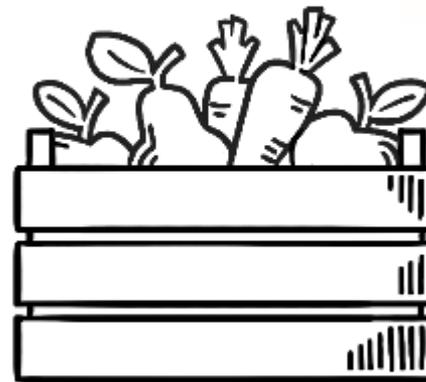
- bio (biologisch)
- öko (ökologisch)
- organisch-biologisch
- kontrolliert biologischer Anbau



Begriffe, die nicht unbedingt auf ökologischen Landbau hinweisen:

- alternativ
- naturgedüngt
- kontrollierter Anbau
- nicht gespritzt
- unbehandelt
- aus umweltschonenden Anbau
- ohne Kunstdünger

BIOPRODUKTE IN DER KÜCHE



KALKULATIONEN MIT BIO-LEBENSMITTELN

Ausschließlich Biozutaten:

- Wareneinsatz zu 100 % aus Bio-Zutaten
- Mehrkosten von 40 Cent pro Portion



Kartoffel-Linsen-Eintopf Bio und konventionell (je 100 %)

Produkt	Menge/ Portion in kg bzw. Stk.	Menge/ 100 Portionen in kg	Gericht mit konventionellen Zutaten		Gericht, komplett mit Bio-Zutaten		Bio-Warenanteil in %
			Preis pro kg Einheit [€]	Preis gesamt [€]	Preis pro kg Einheit [€]	Preis gesamt [€]	
Linsen	0,08	8	2,89	23,12	3,55	28,4	29
Kartoffeln	0,12	12	0,8	9,6	1,09	13,08	13
Porree	0,05	5	1,5	7,5	3,58	17,9	18
Möhren	0,03	3	0,99	2,97	1,35	4,05	4
Zwiebeln	0,02	2	0,51	1,02	1,7	3,4	3
Rapsöl	0,01	1	0,93	0,93	4,28	4,28	4
Brötchen	1 Stck.	100	0,14	14	0,27	27	28
							Preisdifferenz Bio/konv.
			Wareneinsatz gesamt	59,14		98,11	38,97
			Wareneinsatz Portion	0,59		0,98	0,39

Quelle: <https://www.oekolandbau.de/ahv/betriebsmanagement/betriebswirtschaft/kosten/kalkulationsbeispiel-umstellen-auf-bio/>

KALKULATIONEN MIT BIO-LEBENSMITTELN

Austausch der Kartoffeln in Bio-Qualität:

- Wareneinsatz zu 20 % aus Bio-Zutaten
- Mehrkosten von 4 Cent pro Portion



Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Bio-Kartoffeln			Gericht mit konventionellen Zutaten		Gericht mit Bio-Kartoffeln		
Produkt	Menge/ Portion in kg bzw. Stk.	100 Portionen in kg	Preis pro kg Einheit [€]	Preis gesamt [€]	Preis pro kg Einheit [€]	Preis gesamt [€]	Bio-Warenanteil in %
Linsen	0,08	8	2,89	23,12	2,89	23,12	37
Kartoffeln	0,12	12	0,8	9,6	1,09	13,08	21
Porree	0,05	5	1,5	7,5	1,5	7,5	12
Möhren	0,03	3	0,99	2,97	0,99	2,97	5
Zwiebeln	0,02	2	0,51	1,02	0,51	1,02	2
Rapsöl	0,01	1	0,93	0,93	0,93	0,93	1
Brötchen	1 Stck.	100	0,14	14	0,14	14	22
							Preisdifferenz Bio/konv.
			Wareneinsatz gesamt	59,14		62,62	3,48
			Wareneinsatz Portion	0,59		0,63	0,035

Quelle: <https://www.oekolandbau.de/ahv/betriebsmanagement/betriebswirtschaft/kosten/kalkulationsbeispiel-umstellen-auf-bio/>

REGIONALE LEBENSMITTEL – WAS IST DAS?

Der Begriff "Region" ist gesetzlich nicht geschützt

- beim Einkauf regionaler Lebensmittel ist es deshalb ratsam, immer genau zu fragen, wofür die Angabe "regional" steht



- ✓ Wo kommt es her?

- ✓ Wo wurde es verarbeitet?

- ✓ Wie hoch ist der regionale Anteil?

Neutral geprüft durch: *Kontroll GmbH*
www.regionalfenster.de



REGIONALE & SAISONALE LEBENSMITTEL

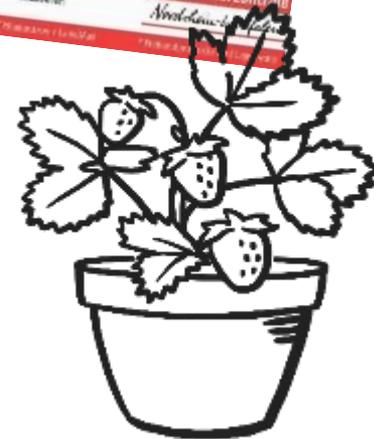
- ✓ Auswahl nach Kennzeichnung oder Label
- ✓ Orientierung am Saisonkalender

Vorteile von Regional z.B.:

ausgereift, frisch, wenig transportiert, Stärkung der regionalen Wirtschaft, Transparenz

Vorteile von Saisonal z.B.:

Frische und Geschmack, wenig transportiert, ohne beheizte Gewächshäuser



SAISONKALENDER

Heimisches Obst und Gemüse: Wann gibt es was?

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sep.	Okt.	Nov.	Dez.
Obst												
Apfel	📦	📦	📦	📦	📦		🌟	🌟	🌟	📦	📦	
Aprikosen							🌟	🌟				
Birnen	📦						🌟	🌟	📦	📦	📦	
Brombeeren							🌟	🌟	🌟			
Erdbeeren					📦	🌟	🌟	🌟	📦			
Heidelbeeren						🌟	🌟					
Himbeeren						📦	🌟	🌟				
Johannisbeeren						🌟	🌟	🌟				
Kirschen, sauer						🌟	🌟					
Kirschen, süß					📦	🌟	🌟					
Mirabellen						🌟	🌟					
Pfirsiche						🌟	🌟					
Pflaumen							🌟	🌟				
Quitten									🌟	🌟		
Stachelbeeren						🌟	🌟	🌟				
Tafeltrauben							🌟	🌟	🌟			
Gemüse												
Blumenkohl				📦	🌟	🌟	🌟	🌟	🌟	🌟	🌟	
Bohnen						🌟	🌟	🌟	🌟	🌟		
Brokkoli					🌟	🌟	🌟	🌟	🌟	🌟		
Chicorée	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦
Chinakohl	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦
Erbsen						🌟	🌟	🌟	🌟	🌟		
Fenchel					📦	🌟	🌟	🌟	🌟	🌟		
Grünkohl	🌟	🌟							🌟	🌟	🌟	🌟
Gurken: Salat-, Minigurken		📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦		
Gurken: Einlege-, Schälgurken						🌟	🌟	🌟	🌟			
Kartoffeln	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦
Kohlrabi					📦	🌟	🌟	🌟	🌟	🌟	📦	
Kürbis	📦	📦	📦						🌟	🌟	🌟	📦
Möhren	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sep.	Okt.	Nov.	Dez.
Salate												
Eissalat				📦	🌟	🌟	🌟	🌟				
Endiviasalat				📦	🌟	🌟	🌟	🌟				
Feldsalat		📦	📦	📦	📦	🌟	🌟	🌟	🌟	🌟		
Kopfsalat, Bunte Salate			📦	📦	📦	🌟	🌟	🌟	🌟	🌟		
Radiccio						🌟	🌟	🌟	🌟	🌟		
Romanasalate					📦	🌟	🌟	🌟	🌟	🌟		
Rucola (Rauke)	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦

Sehr geringe Klimabelastung:

Freilandprodukte

Geringe bis mittlere Klimabelastung:

„Geschützter Anbau“ (Abdeckung mit Folie oder Vlies, ungeheizt)

Lagerware

Produkte aus ungeheizten oder schwach geheizten Gewächshäusern

Hohe Klimabelastung:

Produkte aus geheizten Gewächshäusern

REGIONAL ODER INTERNATIONAL?

DU HAST DIE WAHL!

ODER



Quelle: eaternity

FAIRE LEBENSMITTEL

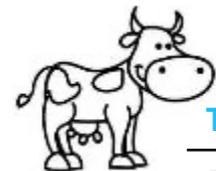
- Förderung fairer Handelspraktiken und bessere Lebens- und Arbeitsbedingungen
- Unterstützung eines umweltverträglichen Anbaus
- Begriff „Fair“ ist gesetzlich nicht geschützt
→ kein einheitliches Siegel

Was gibt es:

- ✓ Kakao, Kaffee, Tee, Schokolade, Bananen, Orangensaft
- ✓ Honig, Kekse, Reis, Zucker, Marmelade



TIERISCH ODER PFLANZLICH?



CO₂-Emissionen in g/kg Produkt

Tierische Lebensmittel

Pflanzliche Lebensmittel

Rind (Filet)	55.778	Olivenöl	4.413
Schwein (Filet)	21.408	Reis	2.584
Rind (Schulterbraten)	15.818	Margarine	1.347
Butter	12.131	Orangensaft	1.506
Parmesan	9.438	Blätterteig (pflanzl. Fett)	1.299
Hähnchen (Brust & Innenfilet)	7.038	Nudeln (ohne Ei)	1.284
Schwein (Schnitzel)	6.718	Brot/Brötchen	1.254
Sahne (35 % Fett)	5.911	Tomate	769
Quark	4.278	Mandarine	487
Hähnchen (Flügel)	3.088	Banane	380
Eier (Freilandhaltung)	2.190	Apfel	254
Milch (3,5 % Fett)	1.955	Kartoffeln	144

Quelle: eaternity
Daten aus 08/2020

TREIBHAUSGASE DURCH CONVENIENCE

DU HAST DIE
WAHL!

ODER

200 g
frittierte
Tiefkühlpommes



1232 g

CO₂
Ausstoß

210 g

CO₂
Ausstoß

200 g
frische
Kartoffelspalten

aus dem Backofen



Quelle: eaternity

Kennen Sie den DGE Qualitätsstandard?

DGE-QUALITÄTSSTANDARD

in Form
Gesundheit, Ernährung, Bildung
und mehr Bewegung



DGE-Qualitätsstandard
für die Verpflegung in Schulen

www.in-form.de | www.schuleplusessen.de

in Form



DGE-Qualitätsstandard
für die Verpflegung in Kitas

www.in-form.de | www.kitaessen.de

DGE-QUALITÄTSSTANDARD

- Wissenschaftlich basiert und praxisbezogen
- Enthält Kriterien für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung
- Nachhaltigkeit zieht sich wie ein roter Faden durch den aktualisierten Standard
- Gute Basis für eine prozessorientierte Qualitätsentwicklung im Team hin zu einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung (Instrument)
- Gute Gesprächsgrundlage für alle Akteure
-

Kapitel 4: Gestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung

Planung: Tabelle zu

- Lebensmittelgruppen
- Lebensmittelqualitäten – optimale Auswahl
- Lebensmittelhäufigkeiten über 5 Verpflegungstage
- Orientierungswerte für Lebensmittelmengen

HANDLUNGSLEITFADEN KLIMAGESUNDE SCHULVERPFLEGUNG



DER MENSA-KLIMA-CHECK

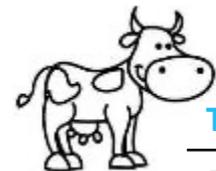
Nutzen Sie den Mensa-Klima-Check! Prüfen Sie: Auf welchem Stand befindet sich Ihre Schulküche in Sachen „Klima“. Dieser Check unterstützt Sie dabei, Lücken aufzudecken und Abläufe zu optimieren. So wird schnell deutlich, an welchen Stellen Sie noch etwas verändern können.

Wie es funktioniert? Nehmen Sie sich fünf bis zehn Minuten Zeit. Lesen Sie sich die Fragen durch. Setzen Sie ganz bewusst Ihr Kreuz bei der zutreffenden Antwortmöglichkeit.



	trifft zu	trifft nicht zu	in Planung
Die Gerichte werden überwiegend mit frischen, wenig verarbeiteten Lebensmitteln hergestellt.			
Es gibt mindestens einen fleischfreien Tag pro Woche.			
In der Küche kommen ausschließlich MSC-zertifizierter Fisch oder Fischprodukte zum Einsatz.			
Es gibt täglich mindestens ein Gericht ohne Fisch und Fleisch im Angebot (ovo-lacto-vegetarisch).			
Für die Menüplanung werden saisonale Obst- und Gemüsesorten berücksichtigt.			
Obst und Gemüse werden zum Großteil frisch und unverarbeitet eingekauft.			
Beim Einkauf werden Bio-Lebensmittel berücksichtigt.			
Es werden regionale Lebensmittel mit geringem Transportaufwand bevorzugt.			
Fettreiche Milchprodukte wie Butter, Sahne und Käse werden sparsam verwendet.			
Schülerinnen und Schüler haben Einfluss auf die Größe der Portionen, etwa durch Selbstbedienung am Buffet oder durch Äußerung ihrer Wünsche gegenüber den Ausgabekräften.			
Die Mengen des Mittagessens entsprechen den vorbestellten Menüs. Eine Überproduktion für „Spontankäufe“ wird nicht oder nur in geringen Mengen einkalkuliert.			

TIERISCH ODER PFLANZLICH?



CO₂-Emissionen in g/kg Produkt

Tierische Lebensmittel

Pflanzliche Lebensmittel

Rind (Filet)	55.778	Olivenöl	4.413
Schwein (Filet)	21.408	Reis	2.584
Rind (Schulterbraten)	15.818	Margarine	1.347
Butter	12.131	Orangensaft	1.506
Parmesan	9.438	Blätterteig (pflanzl. Fett)	1.299
Hähnchen (Brust & Innenfilet)	7.038	Nudeln (ohne Ei)	1.284
Schwein (Schnitzel)	6.718	Brot/Brötchen	1.254
Sahne (35 % Fett)	5.911	Tomate	769
Quark	4.278	Mandarine	487
Hähnchen (Flügel)	3.088	Banane	380
Eier (Freilandhaltung)	2.190	Apfel	254
Milch (3,5 % Fett)	1.955	Kartoffeln	144

Quelle: eaternity
Daten aus 08/2020

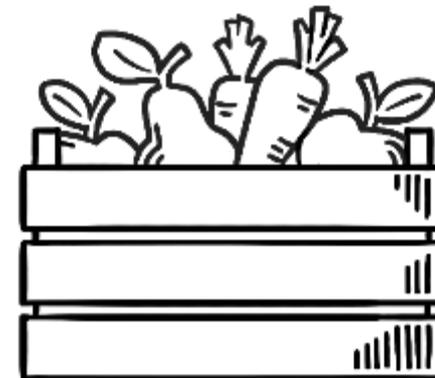
WENIGER FLEISCH AUF DEM SPEISEPLAN

- Empfehlung der DGE: max. 4 x Fleisch/Wurst innerhalb eines Vier- Wochen-Speiseplans
- 1-4 Jahre: ca. 30 g/Woche
- 4-7 Jahre: ca. 35 g/Woche
- Primarstufe: ca. 60 g/Woche
- Sekundarstufe: ca. 70-90 g/Woche



Ein
klimafreundliche
r Speiseplan ist
gesund!

VEGETARISCHE GERICHTE IN DER KITA-KÜCHE



Konventionelles Gericht

Frikadellen mit Couscous und Blattsalat

Komponenten	pro Kind	10 Kinder	€ pro kg	Gesamt
Rinderhackfleisch	50 g	500 g	11,59	5,80
Hühnerei	8 g	80 g	4,59	0,37
Zwiebeln	5 g	50 g	2,38	0,12
Haferflocken	5 g	50 g	0,78	0,04
Rapsöl	4 mL	40 mL	1,20	0,05
Couscous (trocken)	40 g	400 g	2,09	0,84
Couscous (zubereitet)	120 g	1200 g		
Feldsalat	10 g	100 g	6,60	0,66
Kopfsalat	10 g	100 g	3,69	0,37
Avocado	25 g	250 g	7,37	1,84
Tomaten	25 g	250 g	8,00	2,00
Zitronensaft	2 mL	20 mL	2,39	0,05
Rapsöl	3 mL	30 mL	1,20	0,04
	1 Kind	1,22	10 Kinder	12,16

Vegetarische Alternative (ohne Fleisch)

Grünkernbratlinge mit Couscous und Blattsalat

Komponenten	pro Kind	10 Kinder	€ pro kg	Gesamt
Bio-Grünkern (geschrotet)	25 g	250 mL	7,18	1,80
Bio-Hühnerei	8 g	80 g	5,50	0,44
Bio-Möhren	15 g	150 g	2,59	0,39
Parmesan	6 g	60 g	15,90	0,95
Wasser	30 mL	300 mL		
Bio-Rapsöl	4 mL	40 mL	7,98	0,32
Couscous (trocken)	40 g	400 g	2,09	0,84
Couscous (zubereitet)	120 g	1200 g		
Bio-Feldsalat	20 g	200 g	21,99	4,40
Bio-Kopfsalat	20 g	200 g	11,45	2,29
Bio-Tomaten	30 g	300 g	3,58	1,07
Bio-Zitronensaft	2 mL	20 mL	9,95	0,20
Bio-Rapsöl	3 mL	30 mL	7,98	0,24
	1 Kind	1,29	10 Kinder	12,93

inkl. z.T.
Umstellung auf
Bio-Produkte

Mehrkosten:
0,07 € pro Kind



PRAKTISCHE UMSETZUNG – KLIMAGESUNDER SPEISEPLAN

MEHR NACHHALTIGKEIT HEISST

- Überwiegend pflanzlich
- Bevorzugt gering verarbeitet
- Regional und saisonal
- Ökologisch erzeugt und fair gehandelt
- Optimale Auswahl aus den Lebensmittelgruppen im Sinne der Nachhaltigkeit und Gesundheitsförderung und dabei Häufigkeiten und Mengen beachten
- Optimale Gestaltung des Speisenplans (immer eine vegetarische Menulinie anbieten, Penner- und Rennergerichte nicht in Konkurrenz anbieten, Vollkorngerichte und Hülsenfrüchte jeweils in allen Menulinien am selben Tag anbieten etc.)

OPTIMIERUNG VON GERICHTEN UND SPEISEPLÄNEN

- regional-saisonale Gerichte bevorzugen
- weniger Fleisch, dafür eine bessere Qualität
- weniger Rindfleisch
- Anteil an Gemüse und Hülsenfrüchten erhöhen
 - pflanzenbasierter Gerichte bevorzugen



OPTIMIERUNG VON GERICHTEN UND SPEISEPLÄNEN

- vegetarisches Angebot mit Samen und Nüssen
- weniger fettreicher Milchprodukte einsetzen
- Reisangebot verringern
- Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel
- Fisch aus nachhaltiger Fischerei kaufen



SPEISEABFÄLLE VERMEIDEN



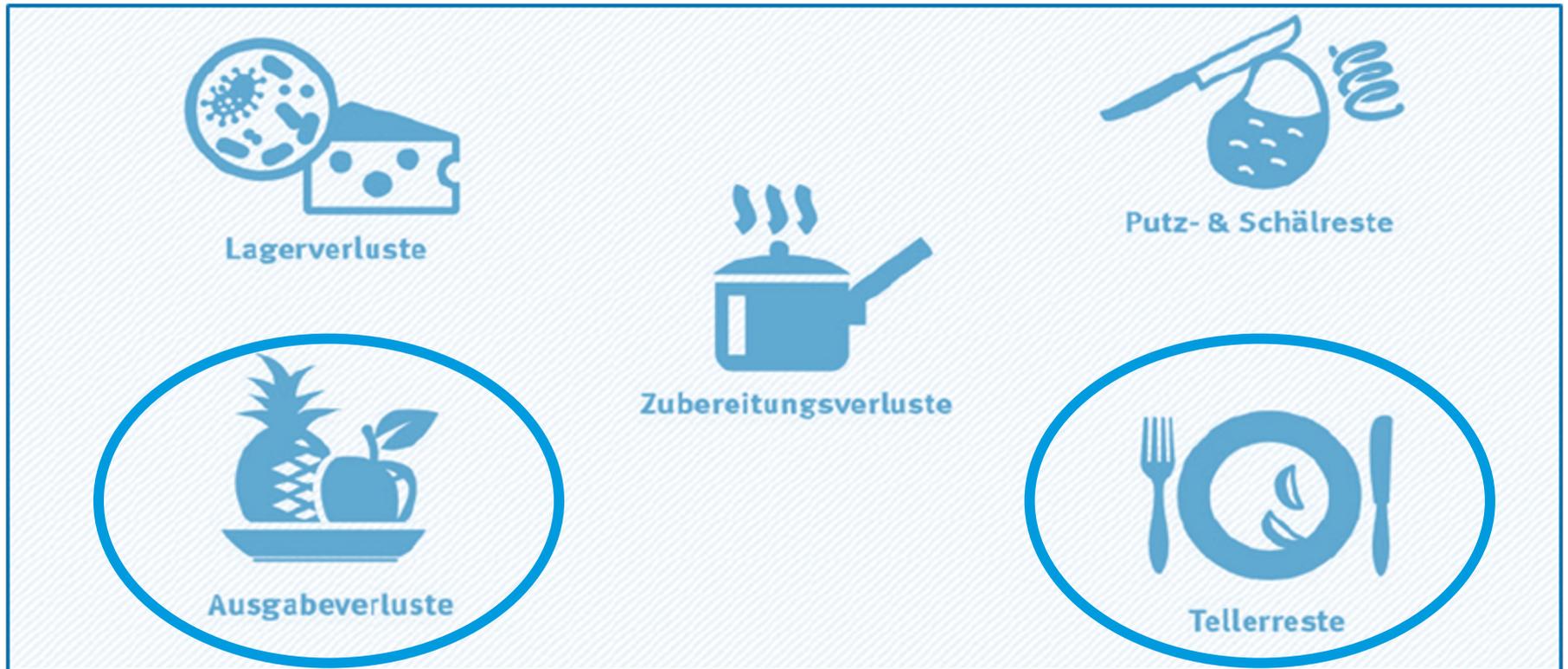
**Haben Sie schon mal
Speiseabfälle in ihrer
Kita/Schule in den Blick
genommen?**

SPEISEABFÄLLE



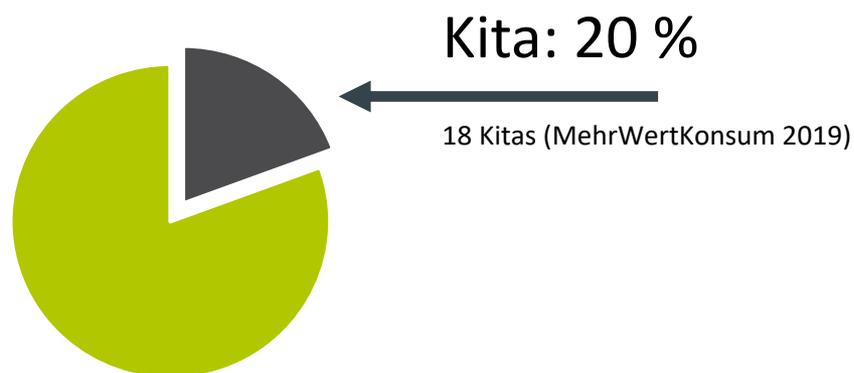
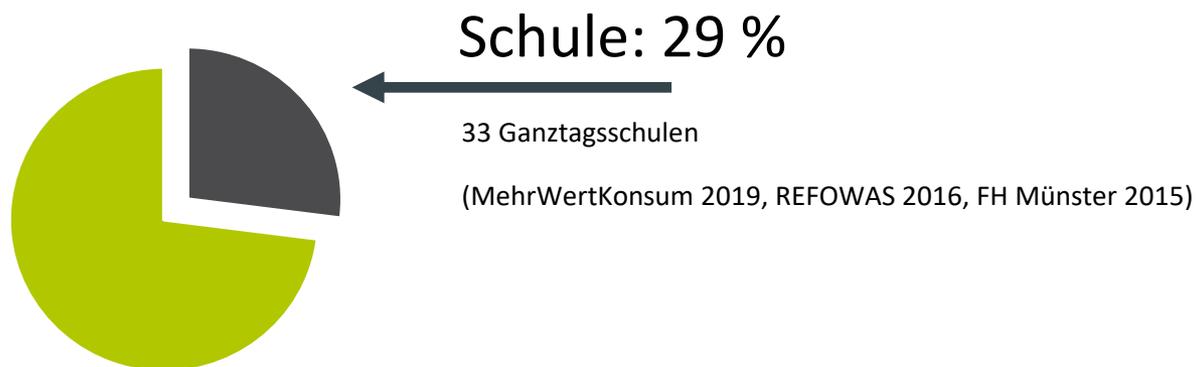
Quelle: ReFoWas, Verbraucherzentrale NRW

WO ENTSTEHEN ABFÄLLE IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE?



Quelle: Umweltbundesamt 2016

DURCHSCHNITTLLICHE MENGE AN SPEISEABFÄLLEN IM VERHÄLTNIS ZUR PRODUKTIONSMENGE



MÖGLICHE URSACHEN VON SPEISEABFÄLLEN

Laut **Bestellsystem** fehlende **Flexibilität**

Warteschlange Nervosität **Überfüllt** Kindgerecht **Zielgruppen**

Renner Penner Mitarbeiter/innen **Geschmack** Unwissenheit

„auf Sicherheit“ Träger **Portionsgrößen**

Keine Lagermöglichkeiten **Überproduktion** Wertschätzung

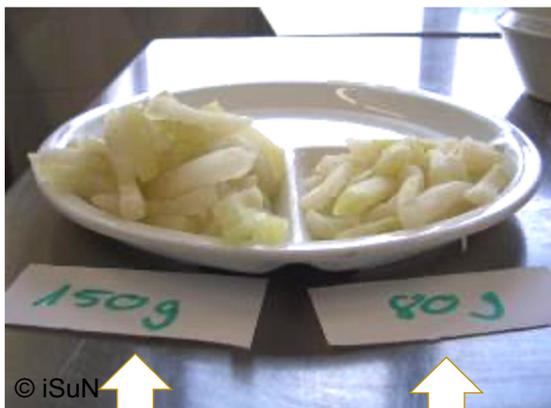
Unruhig Feste Menükombinationen Teilnehmerzahl

Lagermöglichkeiten **Zeitmangel** **Unruhig** **Geschmack**

fehlendes Engagement

MÖGLICHE URSACHEN VON SPEISEABFÄLLEN

Überproduktion: Kalkulierte Portionsgröße entspricht nicht dem tatsächlichen Bedarf



© iSuN

↑
produzierte Menge
pro Person

↑
ausgegebene Menge
pro Person

Geschmackssache: Fehlende Akzeptanz und unterschiedliche Vorlieben



© VZ-NRW, ReFoWas

MÖGLICHE URSACHEN VON SPEISEABFÄLLEN



Fehlende Kommunikation zwischen Ausgabepersonal und Kindern.

Speisen gehen teilweise unangerührt zurück



VERMEIDUNG VON SPEISEABFÄLLEN



SPEISEABFÄLLE MESSEN



Erhebung der ...

- produzierten Speise-Komponenten (produktspezifisch)
- Ausgabereste (produktspezifisch)
- Tellerreste (gemischt)
- Anzahl geplanter und tatsächlicher Verpflegungsteilnehmer
- Dateneingabe und Auswertung „Küchenmonitor“



SPEISEABFÄLLE MESSEN

www.kuechenmonitor.de

Küchenmonitor
Meine Schule: Frank_Waskow_Testschule | max_albert

- Startseite
- Messungen <
- Auswertungen
- Einstellungen <
- Hilfe
- Impressum



Produzierte Speisen

*Alle fertig zubereitete Speisen, die in die Essensausgabe kommen

Werden nach der Ausgabe Speisen für die Weiter- verwendung eingelagert, müssen diese von der notierten Produktionsmenge*



Ausgabereste

Ausgabereste sind die in der Essensausgabe verbliebenen Speisen, die entsorgt werden



Tellerreste

Tellerreste sind die auf den Tellern übriggebliebene Speisen



Essensteilnehmer

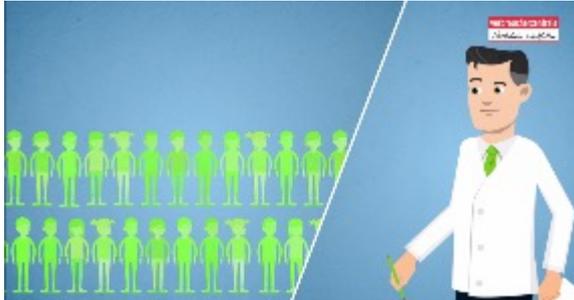
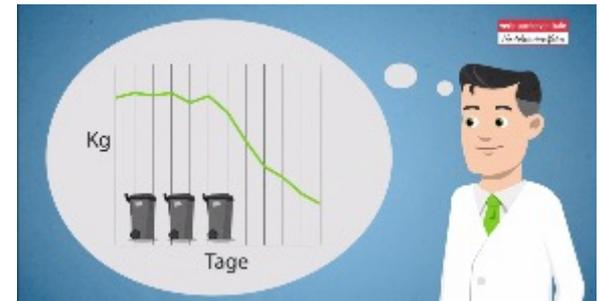
Täglich schwankt die Anzahl der Essensteilnehmer.

Mit einem langfristigen Blick auf die Anzahl der geplanten und tatsächlichen lassen sich Differenzen erkennen.

Produziert
 Ausgabereste
 Tellerreste
 Essensteilnehmer

Alle	Id	Datum	Produkt	Menge in Gramm	Leergewicht GN-Behälter in Gramm	Gesamtmenge in Gramm	Marker
<input type="checkbox"/>	1267	30.01.2018	Joghurt 1,5%	9000	60	9060	
<input type="checkbox"/>	1124	30.01.2018	Heidelbeeren	2500	10	2510	
<input type="checkbox"/>	1123	30.01.2018	Mittelscharfer Senf	7500	10	7510	
<input type="checkbox"/>	1122	30.01.2018	Kartoffelsalat	1000	20	1020	
<input type="checkbox"/>	1121	30.01.2018	Heidelbeeren	10000	100	10100	

SPEISEABFÄLLE MESSEN



<http://refowas.de/hilfen-zur-schulverpflegung>

REDUZIERUNG VON SPEISEABFÄLLEN

- jede Einrichtung „**tickt**“ anders
- es gibt kein „abfallärmstes“ **Verpflegungssystem**
- Austausch zwischen Caterer/Küchenleitung & Kita einrichten
- Blick auf die Abfälle in den Arbeitsalltag integrieren
- Tellerreste beobachten und ggf. Gerichte optimieren oder austauschen
- Ausgabereste weiterverwenden
→ kreative Resteküche



REDUZIERUNG VON SPEISEABFÄLLEN

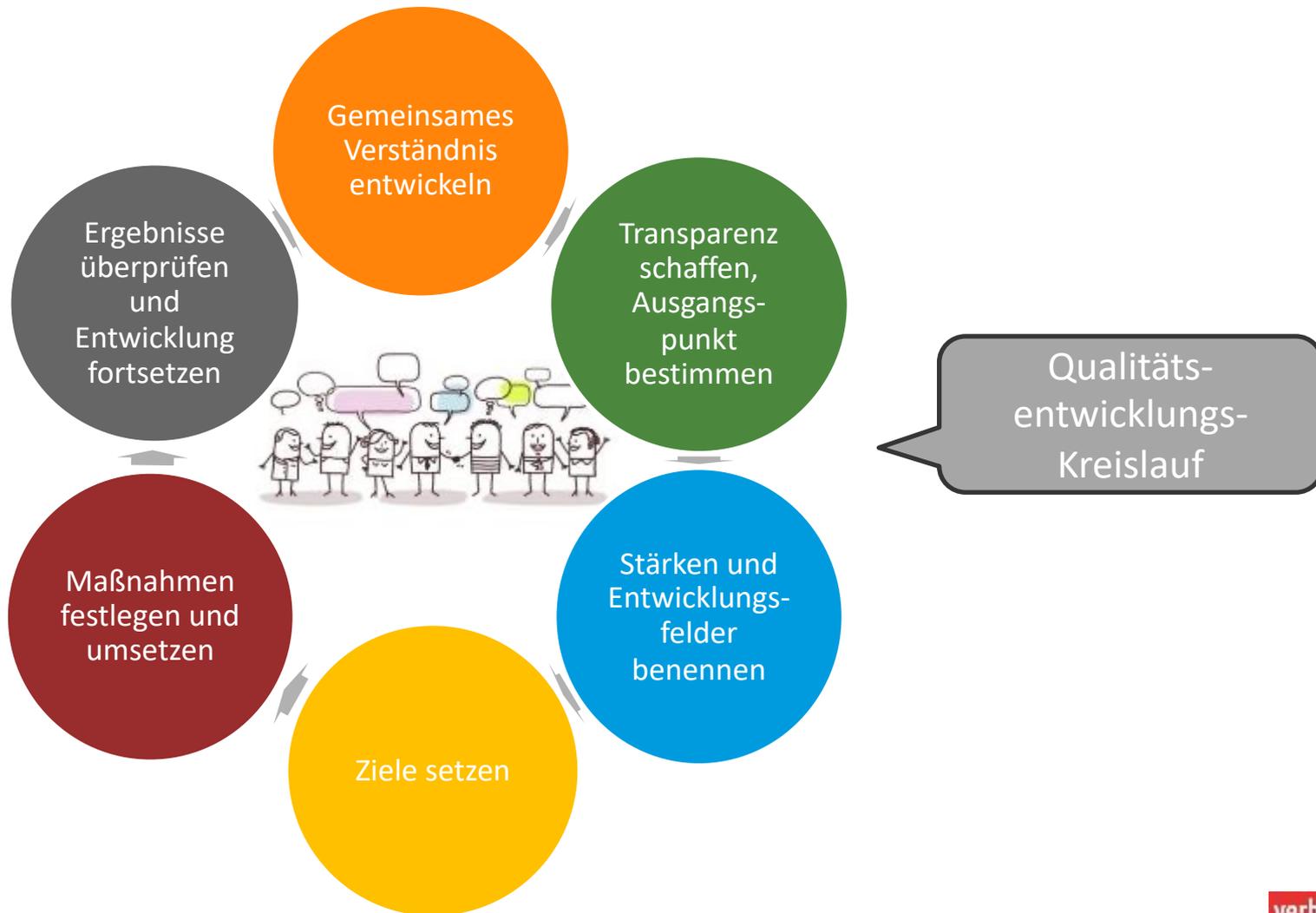


- **Gemeinsame Zielsetzung** formulieren
- **Partizipation**: Feedback der Kinder einholen und bei der Planung berücksichtigen
- Verankerung des Themas in das Kita-/Schul-**Programm/Ernährungskonzept** (Verstetigung)
- Reduzierung der Abfälle ermöglicht Einsparung von Kosten
→ Einsparung **in Qualität investieren** (Bio, Regional, Fair) und so positiven Kreislauf in Gang setzen

ÜBER NACHHALTIGKEIT SPRECHEN



KOMMUNIKATION MIT ALLEN AKTEUREN FÖRDERN



ELTERN MIT INS BOOT NEHMEN

Für eine Umsetzung zu mehr Nachhaltigkeit in der Kita, sollten die Eltern mit im Boot sein!

- wichtige Voraussetzung: **Schriftliches Ernährungskonzept**
- Elternmitsprache zum Konzept klar festlegen
- transparent machen, welche Schritte geplant sind
- umgesetzte Schritte im Ernährungskonzept festhalten
- Reflexion im Team zum professionellen Umgang bei Gesprächen mit Eltern

ELTERN MIT INS BOOT NEHMEN

- Elterngespräch, z.B. bei der Anmeldung
- Elterncafé mit fair gehandeltem Kaffee und Tee
- Sommerfest mit vegetarischen Grillspezialitäten
- Elternbrief mit Lieblingsrezepten der Kinder
- Eltern-Kind-Nachmittag, z.B. Obst pflücken und Kompott kochen
- Elternrat organisiert Umfrage zu Nachhaltigkeit und Verpflegung in der Kita

KINDER FÜR DAS THEMA BEGEISTERN

- klimafreundliches Frühstück organisieren
- kreatives Kochen mit Lebensmittelresten
- Exkursion z.B. zum Eine-Welt-Laden, Bauernhof
- Obst- und Gemüsesorten auf dem Markt kennen lernen
- Kita-Garten, Pflanzbox oder Blumentöpfe bepflanzen/ aussähen und mit den Kindern pflegen und ernten



Bildquelle: Pixabay



Bildquelle: Pixnio

PARTIZIPATION

- alle Beteiligten einbinden!
 - bilden Sie ein „Verpflegungsteam“ mit Vertreter:innen aus Lehrer-, Schüler- und Elternschaft ggf. Träger, Küchenleitung/-personal, Schulleitung, Ganztagskoordinator:nnen
-
- ✓ Schüler:innen bei der Speiseplangestaltung mitentscheiden lassen
 - ✓ über Angebote, Neuerungen & Aktionen informieren

PARTIZIPATION

- ✓ Zufriedenheitsbefragungen
 - Fragebögen, direkte Befragung, Stimmungskasten

- ✓ Atmosphäre schaffen
 - Bilder ausstellen, Fotos des Küchenteams
 - abgetrennte Essbereiche & Filzaufkleber unter den Stühlen
 - für Ordnung und Sauberkeit sorgen

PARTIZIPATION

- ✓ Koch- & Probieraktionen veranstalten
 - klimagesunde Snacks für Mitschüler:innen zubereiten und verkosten lassen
 - für Eltern oder beim Schulfest

- ✓ Abfälle regelmäßig messen
 - Schüler:innen können hierfür im Rahmen einer Aktionswoche o.ä. verantwortlich sein & Ergebnisse anschließend präsentieren

SCHRITTE ZU MEHR NACHHALTIGKEIT IN DER PRAXIS DER KV/SV

✓ Speiseplan-Check

- ✓ 4 fleischfreie Tage pro Woche
- ✓ vermehrter Einsatz von Bio- und fair gehandelten Lebensmitteln
- ✓ vermehrter Einsatz von regionalen & saisonalen Lebensmitteln
- ✓ bevorzugt gering verarbeitete Komponenten anbieten

✓ Speiseabfälle in den Blick nehmen

✓ umweltverträgliche Verpackungen wählen

Bei allem gilt: alle Akteure beteiligen & gemeinsame Lösungen entwickeln sowie Schritt für Schritt systematisch und qualitätsgesichert vorgehen

SENSIBILISIERUNG DURCH BILDUNG

Der überzeugendste Weg, um Kindern und Jugendlichen ein **(klima)gesundes Essverhalten** zu vermitteln, ist das **tägliche Erleben in allen Bereichen des Kita- bzw. Schulalltags.**

Quelle: modifiziert nach Bundeszentrum für Ernährung

- Theorie und Praxis Hand in Hand
- Wissen, Fähigkeiten, Lebenskompetenzen
- Empowerment und Partizipation

ZIELE FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT

Welche Anregungen haben Sie von der heutigen Veranstaltung mitgenommen? Welche Ideen haben Sie Kopf?



Damit Ihre Ideen nicht verloren gehen...

...notieren Sie sich 1-3 kurz-, mittel- oder langfristige Ziele, durch die mehr Nachhaltigkeit in Ihrer Einrichtungen erreicht werden kann.

„Nur wer sein Ziel kennt,
findet den Weg.“ (Laozi)

