Gutes Essen macht Schule

Nachhaltige Kita- und Schulverpflegung –
wie geht das?

Eine Handreichung für alle, denen
gutes Essen am Herzen liegt

AGRAR
KOORDINATION

Inhalt

Vorwort: Nachhaltig essen an Kitas und Schulen 02

Gutes Essen macht Schule – was bedeutet nachhaltige Ernährung für uns? 03

Wie kann die Umstellung auf nachhaltige Verpflegung gelingen? 04

Mehr Bio-Lebensmittel in der Kita- und Schulverpflegung 08

Regional – erste Wahl in der Kita und Schulverpflegung 15

Fair gehandelte Produkte für Kitas und Schulen 21

Fleisch in Maßen statt Fleisch in Massen 26

Nachhhaltiger Fisch in der Kita- und Schulverpflegung 33

Weniger Lebensmittelabfälle in der Kita- und Schulverpflegung 40

Nachhaltige Kita- und Schulverpflegung – das Angebot der Agrar Koordination 51

Impressum 52

Hinweis zur Nutzung der Handreichung:
In dieser Publikation geben wir an verschiedenen Stellen Tipps zum Weiterlesen. In der PDF-Version dieser Broschüre sind diese Tipps direkt mit den passenden Websites verlinkt. Hier finden Sie die PDF-Version dieser Broschüre:
www.agrarkoordination.de/projekte/gutes-essen-macht-schule

Vorwort

NACHHALTIG ESSEN AN KITAS & SCHULEN

Essen ist keine Nebensache. Denn die Entscheidung darüber, was wir essen, hat viele Auswirkungen – auf unsere Gesundheit, auf die Umwelt, auf das Klima und auch auf die globale Ernährungssituation.

Ein Großteil der Kinder in Deutschland isst heutzutage ein Mittagessen im Kindergarten oder in der Schule. Ihre Essgewohnheiten werden dort durch die Verpflegung entscheidend mitgeprägt. Wenn sie in Schule und Kita nachhaltiges und gesundes Essen kennenlernen und auf den Geschmack gekommen sind, wird dies auch langfristig ihr Ernährungsverhalten beeinflussen.

Wir möchten Ihnen mit diesem Heft Anregungen geben für eine nachhaltige Ernährung, die genauso zukunftsfähig wie schmackhaft ist. Die Broschüre ist vor allem für Menschen gedacht, die in einer Kita- oder Schulküche arbeiten oder für die Planung der Verpflegung an Kitas und Schulen verantwortlich sind. Auch engagierte Eltern, LehrerInnen und ErzieherInnen möchten wir mit dieser Broschüre bei ihrem Einsatz für gutes Kita- und Schulessen unterstützen.

Wir haben zahlreiche Menschen, die in Sachen nachhaltiger Kita- und Schulverpflegung mit gutem Beispiel vorangehen, zu ihren Erfahrungen befragt. Die Ergebnisse stellen wir Ihnen in diesem Heft vor.

In den einzelnen Kapiteln finden Sie Hintergrundinformationen zu unserer Auffassung davon, was eine nachhaltige Ernährung beinhaltet und welche Vorteile sie bietet. Im Zentrum stehen praktische Hinweise und Anregungen, wie Sie eine nachhaltige Ernährung in Ihrer eigenen Küche umsetzen können.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und Inspirationen für Ihre Küche.

„Gutes Essen macht Schule“ – Was bedeutet nachhaltige Ernährung für uns?

Mit dem Projekt „Gutes Essen macht Schule“ setzt sich die Agrar Koordination für eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung ein. Eine wirklich gute, nachhaltige Kita- und Schulverpflegung bedeutet für uns:

- → Lebensmittelabfälle vermeiden: Durch die Reduzierung von Lebensmittelabfällen kann die Umwelt und das Klima geschützt werden. Und Sie sparen nicht nur Ressourcen, sondern auch Kosten.
- → Einsatz von Bio-Lebensmitteln: Der Konsum ökologischer Lebensmittel bietet viele Vorteile für Umwelt und Gesundheit. Und eine Umstellung auf Bio in Ihrer Kita oder Schule muss nicht teuer sein.
- → Einsatz von regionalen/saisonalen Produkten: Regional produzierte Lebensmittel haben den Vorteil, dass sie nur kurze Transportwege haben, bevor sie bei uns auf dem Teller landen. Das spart Energie und Treibhausgase.
- → Einsatz von fair gehandelten Produkten: Der faire Handel bietet Bäuerinnen und Bauern in sogenannten Entwicklungsländern faire Preise. Fair gehandelte Produkte können gut in die Kita- und Schulverpflegung integriert werden.
- → Fleisch in Maßen statt Fleisch in Massen: Wenn Kitas und Schulen maximal 1-2 Mal pro Woche Fleisch anbieten, gehen sie mit gutem Beispiel voran und leisten einen Beitrag für die Umwelt, das Klima und die langfristige Gesundheit der Kinder.
- → Maßvoller Konsum von nachhaltigem Fisch: maximal 1x pro Woche Fisch aus zertifizierter Fischerei unter Berücksichtigung der Ratschläge von Umweltverbänden wie Greenpeace oder WWF – damit leisten Sie einen Beitrag dafür, dass Fischkonsum auch langfristig weltweit möglich bleibt.

Hintergrundinformationen und praktische Hinweise zu diesen Elementen nachhaltiger Verpflegung finden Sie in den folgenden Kapiteln.

Hinweis: Unser Fokus auf Nachhaltigkeit bei der Ernährung ergänzt die Angebote anderer Institutionen zur Qualitätsverbesserung im Bereich der Kita- und Schulverpflegung. Das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule bietet Informationen zu verschiedenen Initiativen. www.nqz.de

WIE KANN DIE UMSTELLUNG AUF NACHHALTIGE VERPFLEGUNG GELINGEN?

Veränderungen in der Küche brauchen oft gute Ideen, ganz besonders engagierte Menschen, die sich für die Änderungen einbringen und Ausdauer bei der Umsetzung der Ziele. Mit den in der Tabelle vorgestellten Schritten können Sie die Umstellung zur nachhaltigen Verpflegung systematisch planen und umsetzen.

SCHRITTE	ZIEL	VERANTWORTLICH/BETEILIGTE
Einen Kantinenausschuss/ Mensarat gründen	Anliegen einer nachhaltigen Verpflegung im Kantinenaus-schuss besprechen	*Beteiligte aus Küchenpersonal, Eltern, SchülerInnen, Lehrer-Innen, Schulleitung und Schulträger*
Die Situation analysieren	Analyse: Wie nachhaltig ist die Verpflegung aktuell? Wo ist Handlungsbedarf? Befragung: Qualität des Essens, Zufriedenheit, Akzeptanz gegen-über möglichen Umstellungs-schritten Abfallmengen und Ursachen für Abfälle analysieren	*Kantinenausschuss/Mensarat* *Berater (z.B. Agrar Koordination)*
Neue Wege aufzeichnen	Prioritätensetzung nach Umsetz-barkeit und Dringlichkeit Speisplan-Check nach Möglich-keiten zur Umgestaltung: wie kann mehr Bio, Fair & Regional eingebunden werden? Und wie kann das Fleisch- und Fischan-gebot nachhaltiger gestaltet werden? Essenreste-Check: Maßnahmen identifizieren, z.B. Anpassung der Rezepturen	*Kantinenausschuss/Mensarat* *Berater (z.B. Agrar Koordination)* *Küche*

SCHRITTE	ZIEL	VERANTWORTLICH/BETEILIGTE
Umsetzung vorbereiten	Gemeinsame Ziele festlegen Stufenplan erarbeiten Zeitplan festlegen Lieferantenadressen recherchieren, Besuch von Erzeugern planen Kalkulation erstellen Schulung/Mentoringprogramm für Küchenpersonal organisieren Probeessen	*Kantinenausschuss/Mensarat* *Berater (z.B. Agrar Koordination)* *Küchenpersonal*
Umsetzung der einzelnen Maßnahmen und begleitende Bildungsarbeit	Probe- oder Aktionsphase, Bildungsangebote (z.B. Projekttage s.u.) für SchülerInnen	*Küchenpersonal* *LehrerInnen* *SchülerInnen*
Evaluierung und ggf. Nachjustierung; Präsentation des nachhaltigen Speiseplans	Informationsangebote für Eltern	*Küchenpersonal* *Kantinenausschuss/Mensarat* *Pädagogisches Personal*
Werben mit Verpflegungskonzept	Nachhaltiges Verpflegungskonzept im Kita-/Schulprogramm verankern und öffentlich (z.B. auf Website) präsentieren Um Auszeichnungen bewerben und diese präsentieren	*Kantinenausschuss/ Mensarat/Leitung und Träger der Einrichtung*

Unterstützung gewinnen für nachhaltige Verpflegung

Damit Ihre Schritte in Richtung nachhaltiger Verpflegung ein Erfolg werden, ist es wichtig, so viele UnterstützerInnen wie möglich für Ihr Anliegen zu gewinnen.

Bieten Sie Informationsveranstaltungen und Workshops für pädagogisches Personal, Küchenpersonal und Eltern und SchülerInnen an, um die Vorteile einer nachhaltigen Verpflegung deutlich zu machen. Treten Sie in Austausch und Diskussion, versuchen Sie KritikerInnen zu überzeugen. Wenn an Ihrer Schule ein Mensarat existiert oder Sie einen gründen, ist das eine ideale Ausgangslage, um eine nachhaltige Verpflegung gemeinsam mit allen wichtigen Akteuren an Ihrer Schule zu planen und umzusetzen.

Aktionsideen:

→ Eine Ausstellung oder Plakate zum Thema in der Kantine präsentieren

→ Einen Bio-Landwirt oder -Gärtner in die Schule zu einem Infoabend einladen

→ Bei einem Infoabend eine vegetarische Verköstigung (bio/regional) anbieten

Nachhaltige Verpflegung durch Projekttage voranbringen

SchülerInnen können eine entscheidende Rolle spielen für eine erfolgreiche Umsetzung von Schritten in Richtung nachhaltiger Verpflegung. Im Rahmen von Projekttagen können sich die SchülerInnen mit den Auswirkungen verschiedener Ernährungsstile auf Umwelt, Gesundheit, Tierwohl und die weltweite Ernährungssituation beschäftigen. Idealerweise können sich die SchülerInnen auch selbst daran beteiligen, Ideen zu entwickeln und Maßnahmen für eine nachhaltige Verpflegung in ihrer Schule zu planen. Wenn Initiativen für eine nachhaltige Verpflegung von SchülerInnen ausgehen oder von ihnen mitgetragen werden, ist das ein wichtiger Erfolgsfaktor. Denn es geht schließlich um ihr eigenes Mittagessen – nur wenn es den Kindern und Jugendlichen schmeckt und sie überzeugt sind vom Sinn der Nachhaltigkeitsmaßnahmen, ist Ihr Verpflegungskonzept ein echter Erfolg.

Aktionsideen für Projekttage:

→ Befragung von SchülerInnen: Feedback zum Essen und Anregungen sammeln

→ SchülerInnen in die Küche: Gemeinsam mit SchülerInnen ein besonders nachhaltiges Essen zubereiten

→ Besuch eines landwirtschaftlichen Betriebes. Hier finden Sie weitere Infos und Kontaktadressen: www.baglob.de

Weitere Infos und Unterstützung:
Es gibt zahlreiche Bildungsangebote zu Landwirtschaft und Ernährung. Die Agrar Koordination stellt Bildungsmaterialien bereit und und gestaltet für Sie gerne Unterrichtsstunden und Projekttage.

Foto: jcl_photo, Adobe Stock

MEHR BIO-LEBENSMITTEL IN DER KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG

DAS MACHT DEN ÖKOLOGISCHEN LANDBAU AUS

Bio ist ein Qualitätsmerkmal. Durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und mineralischen Dünger, gentechnische Veränderungen bestehen geringere Belastungen durch Rückstände in den Lebensmitteln. Die Tierhaltung unterliegt strengen Auflagen, die für die Tiere ein möglichst artgerechtes Leben und eine ökologische Fütterung bedeuten.

Die Förderung der Kreislaufwirtschaft ist im Ökolandbau ein zentrales Element. Boden, Pflanze und Tier bilden einen Kreislauf. Es wird nicht nur das Produkt, sondern die gesamte Wertschöpfungskette betrachtet. Ökolandwirtschaft schützt deswegen Umwelt, Tiere, Boden, Pflanzen und Menschen. In der Tierhaltung wird auf vorbeugende Arzneimittel, leistungsfördernde Antibiotika und Zusatzstoffe im Futter verzichtet.

→ Woran erkenne ich Bio?

Grundlegende Vorgaben für den Anbau und die Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln werden von unabhängigen Kontrollstellen regelmäßig kontrolliert. Bio-Siegel und Bio-Markenzeichen helfen, direkt erkennen zu können, was wirklich bio ist. Weitere Infos:
www.biomarkt.de/6176_Bio_Verbaende.html

Auswahl an Bio-Siegeln und Bio-Markenzeichen:

BIO FÜR KINDER

Durch frische und naturbelassene Lebensmittel lernen Kinder die Ursprünglichkeit der Nahrung kennen – ihre Geschmacksnerven sind besonders sensibel. Da die Vorliebe für bestimmte Lebensmittel in den ersten Lebensjahren beginnt, sollte von Anfang an auf naturbelassene, biologisch erzeugte Lebensmittel Wert gelegt werden. Mit Bio-Produkten in der Kita- und Schulverpflegung ist es besonders gut möglich, Kindern gesunde und schmackhafte Lebensmittel nahe zu bringen.

Bio-Obst und Bio-Gemüse haben außerdem höhere Nährstoffdichten und geringere Wassergehalte und werden aus diesem Grund als ernährungsphysiologisch bekömmlicher und geschmacksintensiver beschrieben. Bei Weiderindern ist eine günstigere Fettsäurezusammensetzung in der Milch nachgewiesen.

Die Umstellung auf frische Bio-Küche bietet mehrere Vorteile: Keine unerwünschten Zusatzstoffe und Pestizidrückstände, sowie die Unterstützung einer umweltfreundlichen Landwirtschaft. Dadurch werden Ressourcen wie Boden, und Wasser für nachfolgende Generationen erhalten.

KOSTENKALKULATION - BIO IST SEINEN PREIS WERT

Die Vorbehalte gegenüber Bio-Produkten sind groß. Bio gilt vor allem als zu teuer, schwer erhältlich und kompliziert zu verarbeiten. Da sie unter einem enormen Kostendruck stehen, entscheiden sich deshalb viele Einrichtungen für günstigere konventionelle Produkte aus herkömmlicher Landwirtschaft.

©BLE, Bonn/Foto: Dominic Menzler

Foto: Anja Köhne

Die günstigen Preise konventioneller Nahrungsmittel haben jedoch einen hohen Preis für Umwelt und Menschen: Verdichtete Böden, Nitrate im Grundwasser und unerwünschte Rückstände in Lebensmitteln sind die Folge. Auch die Landwirte stehen massiv unter Druck, ihre Lebensmittel zu extrem niedrigen Preisen anzubieten – viele kleinere Betriebe mussten daher in den vergangenen Jahren aufgeben.

Bio-Lebensmittel sind teurer, weil ihr Anbau mit einem Mehraufwand verbunden ist: So erfordert zum Beispiel der Anbau ohne Pestizide einen höheren Arbeitsaufwand. Gleichzeitig gibt es geringere Erträge. Auch das verstärkte Kontrollsystem erfordert zusätzliche Kosten. Dies schlägt sich dann letztlich in höheren Preisen für Bio- Lebensmittel nieder. Doch Bio-Lebensmittel sind ihren Preis wert: Verbraucher bekommen dafür gesunde Lebensmittel und das Wissen, eine faire und umweltfreundliche Landwirtschaft zu unterstützen, so dass unsere natürlichen Lebensgrundlagen langfristig erhalten werden.

UMSTELLUNG AUF BIO IN DER KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG – AM ANFANG STEHT DIE ÜBERZEUGUNGSARBEIT

Der erste Schritt zur Umstellung auf Bio-Essen in Schule und Kita ist meist der Schwerste, aber gleichzeitig besonders wichtig. Hier kommt es vor allem auf Bewusstseinsbildung und Überzeugungsarbeit an. Das ganze Team und auch die Eltern müssen hinter der Entscheidung stehen, die Verpflegung der Einrichtung umzustellen. Als erstes müssen sie von den Vorteilen überzeugt werden!

BIO-VERPFLEGUNG IN SCHULE UND KITA: TIPPS ZUR KOSTENGÜNSTIGEN EINFÜHRUNG VON BIO-PRODUKTEN

Obwohl Bio-Lebensmittel an sich einen höheren Preis haben, gibt es Wege, die Kosten für die Verpflegung in Kita- und Schule im Rahmen zu halten:

→ **Regelmäßig Bio-Produkte einkaufen:** Kontinuität eröffnet Verhandlungs-spielräume.

→ **Einzelne Produkte komplett in Bio einkaufen:** Größere Abnahmemengen verringern den Preis.

→ **Saisonal einkaufen:** In der Saison ist Bio-Gemüse manchmal ähnlich günstig wie konventionelle Ware.

→ **Bio-Lebensmittel mit geringem Preisabstand zu konventioneller Ware kaufen:** Bei einigen Produkten bestehen keine oder nur geringe Preisabstände, z.B. Getreideprodukte und Kartoffeln.

→ **Sonderangebote nutzen:** Lieferanten bieten regelmäßig Sonderangebote an. In der Saison gibt es manchmal ein Überangebot, außerdem zu große oder zu kleine Früchte, die nicht der Handelsnorm entsprechen.

→ **Weniger häufig Fleisch und kleinere Fleischportionen anbieten:** Fleisch ist in der Regel der höchste Kostenfaktor. Indem man eher Wurst oder Fleisch in Soße anbietet, kann man die Fleischportionen verkleinern. Die DGE empfiehlt ein bis maximal zwei Fleischgerichte in der Woche für die Kita- und Schulverpflegung.

→ **Speisenmengen und Speisenangebot optimieren:** Häufig sind die Portionsmengen zu groß, es wird viel weggeworfen

Erfahrene Köche und Köchinnen unterstützen Sie im Rahmen des BioMentoren-Netzwerks bei der Umstellung auf Bio-Verpflegung. Sie bieten zum Beispiel Hospitationen an. Weitere Infos: biomentorenwebsite.wordpress.com

Ideen für den Schulkiosk finden Sie in dieser Broschüre:
www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/Flyer_schulkiosk_web.pdf

©BLE, Bonn/Foto: Dominic Menzler

KOSTENKALKULATION

Um die Kosten ungefähr abschätzen zu können und verschiedene mögliche Ansätze auszutesten, gibt es einen Speiseplanmanager von „Tollwood München“. Hier gibt es kostenlose Wochenspeisepläne mit Bio-Kostenkalkulation.

Beispiel für die Kostenkalkulation eines Bio-Mittagessens (Frischkochküche):

Durchschnittliche Wareneinsatzkosten: ..... 1,30 Euro
Personalkosten ..... 1,30 Euro
Gemeinkosten ..... 0,40 Euro
Gewinn ..... 0,20 Euro

Gesamtnetto ..... 3,20 Euro
+ 19% Mehrwertsteuer ..... 0,61 Euro
Essenspreis für Kunden ..... 3,81 Euro

Quelle: Projekt Bio für Kinder/Tollwood; www.biospeiseplan.de/seiten/2-1-kalkulation

Mehr Berechnungsbeispiele und Rezeptideen:

www.biospeiseplan.de

www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/bio_GTS.pdf

SCHRITTWEISE UMSETZUNG

01 **Einzelne Bio-Komponenten:** Ein einfacher und kostengünstiger Einstieg in die Bio-Verpflegung ist möglich, indem zunächst einzelne Komponenten in Bio-Qualität beschafft werden. Es empfiehlt sich ein Einstieg mit leicht beschaffbaren Komponenten, z.B. Kartoffeln, Eiern, Milchprodukten sowie Trockenprodukten, wie Reis und Hülsenfrüchten. Beispiel: Bio-Kartoffeln mit Quark und Kräutern

02 **Bio-Gerichte:** Im nächsten Schritt kann ein ganzes Gericht in Bio-Qualität angeboten werden (mind. 95%). Beispiel: Bio-Kartoffeln mit Bio-Quark und Bio-Kräutern

03 **Kompletter Bio-Speiseplan:** Nach und nach kann dann ein vollständiger Bio-Speiseplan entwickelt werden. Zum Beispiel:

Mo:	Bio-Kartoffeln mit Bio-Quark
Di:	Bio-Nudeln und Bio-Tomatensoße
Mi:	Bio-Polenta mit Bio-Spinat
Do:	Bio-Kartoffelsuppe mit Bio-Wiener
Fr:	Bio-Reis-Pfanne mit Bio-Gemüse

Wer liefert Bio-Lebensmittel für die Großküche?

Konventionelle Großhändler: Bio-Produkte werden zunehmend auch bei konventionellen Großhändlern mit einem schmalen Produktsortiment vertrieben.

Bio-Großhändler: Bio-Großhändler haben eine breite Palette an Lebensmitteln auch in Großgebinden für die Gemeinschaftsverpflegung. Eine Liste mit Großhändlern finden Sie unter www.oekolandbau.de.

Direktbezug von Erzeugern: Eine Regionalisierung der Beschaffung kann durch Direktbezug erfolgen. Durch den direkten Kontakt mit dem Produzenten können saisonale Angebote, Preise, gemeinsame Werbemaßnahmen, aber auch gemeinsame Anbauplanungen je nach Bedarf besprochen werden. Die Direktvermarktung kann Vorteile haben: kurze Transportwege, Frische und Qualität der Produkte. Jedoch ergibt sich ein Mehraufwand, da die Betriebe selten ein Vollsortiment haben und so mehrere Anbieter für die jeweilige Produktgruppe gesucht werden müssen.

Falls Sie mit dem Cook & Chill System kochen und keine Möglichkeit einer Essenszubereitung in einer Frischküche haben, informieren Sie sich über Bio-Angebote bei Ihrem Lieferanten und vergleichen Sie auch Angebote anderer Firmen.

Einkaufsquellen nach Bundesländern geordnet:
www.oekolandbau.de/service/adressen/einkaufsfuehrer

Bio-Kontrollen in der Kita- und Schulverpflegung – was ist zu beachten?

Wenn nicht komplett auf Bio-Nahrungsmittel umgestellt wird, gibt es einige Auflagen, um eine Vermischung von konventionellen und ökologischen Produkten auszuschließen:

Getrennte Lagerung: Konventionelle und ökologisch erzeugte Waren müssen getrennt gelagert und deutlich gekennzeichnet werden. Extra Küchenutensilien oder eine getrennte Küche sind nicht notwendig.

Verbot von „Parallelproduktion“: Die Verarbeitung von gleichen Produkten (z.B. Salzkartoffeln) in biologischer und konventioneller Qualität ist untersagt. Es dürfen zur gleichen Zeit nur entweder konventionelle Salzkartoffeln oder Bio-Salzkartoffeln angeboten werden.

Eine lückenlose **Dokumentation der Warenströme** beim Einkauf und Verkauf ist notwendig. Ein- und Ausgang werden geprüft, damit nicht mehr Bio verkauft als eingekauft wird. **Deutliche Kennzeichnung:** KundInnen müssen durch den Speiseplan und an der Speisenausgabe eindeutig informiert werden, welche Produkte aus ökologischer Erzeugung stammen, z.B. „Wiener Kaiserschmarren aus Bio-Mehl“ (nur das Mehl „Bio“) oder „Wiener Bio-Kaiserschmarren“ (mindestens 95% der Zutaten „Bio“). Der Bio-Anteil muss in den Rezepturen ersichtlich werden.

Tipps zum Weiterlesen:

Mit einfachen Schritten zur Bio- Zertifizierung – Der Leitfaden für Gemeinschafts-verpflegung und Gastronomie:
averdishome.files.wordpress.com/2017/02/2017_averdis_bio_mit_zertifikat_web.pdf

Mehr Bio für Kinder – Aktionshandbuch für die Umstellung auf Bio-Verpflegung:
www.tollwood.de/wp-content/uploads/2016/08/bio_fuer_kinder_handbuch.pdf

Bioverpflegung in Kindertagesstätten und Schulen:
www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/053016.pdf

Ökologische und konventionelle Landwirtschaft im Vergleich –
Arbeitsheft für die schulische und außerschulische Bildungsarbeit
www.agrarkoordination.de/publikationen-shop

Erfolgsgeschichte : WACKELPETER HAMBURG

Foto: Jörg Modrow

Foto: Wackelpeter, Hamburg

Wie nachhaltige Kita-Verpflegung kostengünstig gestaltet werden kann

Jens Witt gehört mit seinem 1993 gegründeten Catering-Unternehmen „Wackelpeter“ zu den Biopionieren in der Hamburger Kitaverpflegung. Mit 25 MitarbeiterInnen werden täglich 3200 Essen für Kinder hergestellt. Dabei verwendet Wackelpeter zu 100% Bio-Lebensmittel – mit Ausnahme von Fisch, der vorzugsweise aus MSC-zertifizierter Fischerei bezogen wird. Am Beispiel von Wackelpeter lässt sich veranschaulichen, dass 100% bio nicht zwangsläufig teuer sein muss: Ein vegetarisches Mittagessen kostet nur 2,60 Euro, ein Mittagessen mit Fleisch wird für 3,10 Euro – inklusive Lieferung – angeboten. Was ist das Erfolgsrezept von Herrn Witt? Er selbst fasst es als„intelligentes Kochen“ zusammen und erläutert, wie nachhaltiges Essen und Kosteneinsparungen Hand in Hand gehen können. So wird bei Wackelpeter großen Wert auf regionales und saisonales Essen gelegt. 60% der Lebensmittel bezieht Wackelpeter direkt von Bio-Landwirten, vorzugsweise aus der Region. Die Einsparung der Zwischenhändler-Margen bietet sowohl für Wackelpeter als auch für die Landwirte finanzielle Vorteile. Durch seine guten direkten Kontakte zu Landwirten ist er zudem in der Lage, die Speiseplangestaltung flexibel an aktuelle Angebote anzupassen. So reagiert man oft spontan auf saisonale Überangebote, beispielsweise wird überschüssiges Fallobst zu Kompott verarbeitet. Der Landwirt erzielt dabei einen akzeptablen Preis und Wackelpeter erhält ein günstiges Produkt.

Fertigprodukte haben bei Wackelpeter keinen Platz – alles wird frisch zubereitet. Für Fleischesser kommen nicht nur Filetstücke und

Schnitzel auf den Tisch, sondern alle Teile der geschlachteten Tiere (außer den Innereien) werden verwendet. Auch das ist sowohl ein Qualitätsmerkmal als auch ein Weg, Kosten einzusparen.

Wackelpeter bietet bis auf Montag je drei Gerichte – eines mit Fleisch oder Fisch und die beiden anderen vegetarisch oder vegan. Am Montag gibt es ausschließlich vegetarisches Essen.

Durch die Reduzierung des Einsatzes von tierischen Produkten möchte Herr Witt nicht nur Kosten einsparen, sondern auch einen Beitrag zum Klimaschutz leisten.

Herr Witt und sein Team kalkulieren die Menge der verwendeten Lebensmittel präzise anhand der vorbestellen Essen und achten auf die genaue Portionierung der Komponenten. Die Vermeidung von Überproduktion und Abfällen ist ein wichtiger Faktor für die Kosteneinsparung – und gleichzeitig ein wichtiges Anliegen von Herrn Witt im Hinblick auf die Wertschätzung von Lebensmitteln. Wenn doch mal viel übrig bleibt in der Produktionsküche oder bei den belieferten Kindergärten, dann bespricht Herr Witt mit seinem Team bzw. den Kitaleitungen die Ursachen der Überproduktion und Möglichkeiten zur besseren Mengenplanung.

Weitere Infos: wackelpeter-service.com

Foto: Viktor Pravdica, Adobe Stock

REGIONAL – ERSTE WAHL IN DER KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG

Regionale Lebensmittel sind in den vergangenen Jahren sehr beliebt geworden. Viele Eltern legen zu Hause auf den Einsatz regionaler Lebensmittel Wert und wünschen sich dies auch von den Küchen in Kita und Schule. Denn regionale Lebensmittel bieten große Vorteile:

- Der Geschmack der Lebensmittel ist intensiver, weil sie ausreifen konnten und durch kurze Transportwege schnell verarbeitet werden können.
- Transparente und persönliche Beziehungen zwischen Landwirt und Verarbeiter schaffen Vertrauen in die Sicherheit und Qualität der Lebensmittel.
- Kurze Transportwege schützen das Klima und die Umwelt.

Ein guter Anhaltspunkt für regionale Produkte bieten die sogenannten „Regionalfenster". Das Regionalfenster ist ein blaues Informationsfeld auf Produkten, auf dem die VerbraucherInnen erkennen können, woher die Hauptzutaten des Produkts kommen, wo sie verarbeitet wurden und wie die Region definiert ist: etwa ein Landkreis, ein Bundesland oder eine gewachsene Regionen wie beispielsweise die Rhön. Eine Region kann also beispielsweise Ländergrenzen überschreiten, muss aber kleiner als die Bundesrepublik Deutschland sein.

Quelle: regionalfenster.de

www.oekolandbau.de

WAS SIND REGIONALE LEBENSMITTEL?

Für den Begriff der Region gibt es keine einheitliche Definition. Es gibt Verwaltungsgrenzen, die politische Rahmen setzen wie z.B. eine Metropolregion oder naturräumliche Abgrenzungen, beispielsweise Biosphärenreservate.

REGIONALE PRODUKTE IN DER KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG – ALLES KANN KLEIN BEGINNEN

Ein Einsatz von regionalen Produkten ist für die meisten Unternehmen im Bereich der Kita- und Schulverpflegung auf den ersten Blick schwer vorstellbar, da die Lieferbeziehungen zu Großhändlern meist überregional bestehen. Deshalb bietet sich hier eine schrittweise Umstellung an.

Starten Sie mit Aktionswochen: So können Sie erste Erfahrungen mit dem Einsatz regionaler Lebensmittel sammeln und Kinder, Personal und Eltern über die Vorteile informieren. Im Rahmen einer Aktionswoche können Sie beispielsweise einen Speiseplan zusammenstellen, der zu ei-

Foto: maerzkind, Adobe Stock

nem Großteil aus regionalen Gerichten besteht. So haben alle Beteiligten die Möglichkeit, das neue Angebot kennenzulernen und Erfahrungen zu sammeln. Zudem können Informationsveranstaltungen und Workshops angeboten werden, die dann eine langfristige Einbindung regionaler Lebensmittel ermöglicht.

Austausch einzelner ausgewählter Komponenten aus der Region: Einsteigerprodukte sind Kartoffel, Gemüse und heimisches Obst, weil sie leicht regional zu bekommen sind. Der Austausch einzelner Komponenten bietet Vorteile, da der Speiseplan nicht umgestellt werden muss und eine regelmäßige Abnahme gewährleistet werden kann. Außerdem ist eine Bewerbung der einzelnen Produkte mit Herkunftsnachweis möglich. Hier bietet sich eine Auslobung auf dem Speiseplan an, z.B. „die Kürbisse kommen vom Hof..."

Regionale Gerichte: Im nächsten Schritt kann ein ganzes Gericht mit regionalen Zutaten angeboten werden. Suchen Sie dazu einfache Gerichte aus, für die regionale Zutaten leicht erhältlich sind, z.B. Kürbissuppe oder Kartoffeln und Quark.

Weitgehend regionaler Speiseplan: 100% regional zu arbeiten, ist schwer möglich, da bestimmte Produkte und Gewürze nicht regional erhältlich sind und am Ende des Winters wenige regionale Produkte zur Auswahl stehen. Aber man kann das komplette Angebot der Region austesten und nutzen – es gibt zahlreiche Wintergemüse, die in Vergessenheit geraten sind, aber sehr gut schmecken. So wird der Speiseplan vielfältiger.

Tipps für die regionale Speiseplangestaltung

Wechseln Sie Ihre Speisekarte je nach Angebot und Saison! Wenn der Speiseplan an saisonalen Angeboten ausgerichtet wird, ergeben sich daraus Preisvorteile. Viele Gerichte lassen sich leicht an die saisonale Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln anpassen – z.B. sind bei vielen Gerichten die Gemüsekomponenten flexibel austauschbar. Informieren Sie Ihre Tischgäste über das regionale/saisonale Angebot!

Wer kann liefern?

Großhändler: Regionale Großhändler mit eigener Verarbeitung (Schnitt von Gemüse, Kartoffelschälen), flexiblen Bestellsystemen und passender Auslieferung

Direktbezug von Einzel-Erzeugern: Eine Regionalisierung der Beschaffung kann durch Direktbezug erfolgen. Wie auch im Biobereich können durch den direkten Kontakt mit dem Produzenten saisonale Angebote, Preise, gemeinsame Werbemaßnahmen, aber auch gemeinsame Anbauplanungen je nach Bedarf besprochen werden.

So werden Sie fündig:

regioportal.regionalbewegung.de/aktuelles

www.hofladen-bauernladen.info

www.oekolandbau.de/grossverbraucher/betriebsmanagement/einkauf/lieferantenadressen

ERFOLGSFAKTOREN – SO KLAPPT DER EINSATZ REGIONALER LEBENSMITTEL

→ Die Nachfrage nach regionalen Produkten weckt Interesse und Ihr Großhändler wird sich bemühen, regionale Produkte zu ordern.

→ Um eine Absatzsicherheit zu gewährleisten, sollten Landwirte und Köche zusammenarbeiten. So könnten Anbaupläne und Absatzmengen besprochen werden und der Landwirt kann entsprechend reagieren.

→ Es muss in der Kita- und Schulverpflegung nicht alles aus der Region kommen. Aber zu jeder Zeit lassen sich zumindest einzelne Produkte aus der Region in den Speiseplan integrieren, z.B. Feldsalat und Nudeln mit Rote Bete-Pesto im Februar. Lassen Sie sich vom Saisonkalender und saisonalen Rezept-sammlungen inspirieren. Saisonkalender finden Sie unter: www.bzfe.de/_data/files/3488_2017_saisonkalender_posterseite_online.pdf

→ Vernetzen Sie sich mit Regionalinitiativen in Ihrer Region. Die Agrar Koordination unterstützt Sie gerne bei der Vernetzung mit regionalen Landwirten. Hinweise erhalten Sie auch bei regionalen Direktvermarkter- Vereinen.

→ Gute Ware ist seinen Preis wert - Dumpingpreise helfen der Region nicht weiter. Verhandeln Sie mit dem Landwirt, was für Sie machbar und für ihn realistisch ist! Suchen Sie den persönlichen Kontakt. Der Einkauf von großen Mengen saisonalem Gemüse gestaltet sich dann wiederum kostengünstiger.

→ Suchen Sie Ihre Lieferanten je nach Bestellmengen aus! Bei bis zu ca. 100 Essen macht eine Zusammenarbeit mit Direktvermarktern Sinn. Ab 100 Essen: Einkauf beim Großhändler.

→ Für den Verkauf am Schulkiosk eignen sich Gemüse und Obst aus der Region.

Tipps zum Weiterlesen:

Regionale Produkte in der Schulverpflegung – Leitfaden für Schulen:
www.hag-vernetzungsstelle.de/uploads/docs/300.pdf

www.regionalbewegung.de/aktuelles

Foto: view7, Adobe Stock

Erfolgsgeschichte:
„Unsere Zukunft isst oberfränkisch! Schulessen aus der Region für die Region" Oberfranken

Das Projekt „Unsere Zukunft isst oberfränkisch! Schulessen aus der Region für die Region" hatte zum Ziel, den Einsatz regionaler Produkte und Anbieter im Bereich Schulverpflegung in Oberfranken zu stärken. Das Modellprojekt wurde in Oberfranken mit sechs Modellschulen durchgeführt. Die regionalen Lebensmittel wurden schrittweise eingeführt. Dies wurde mit verschiedenen Aktionen im Bereich Ernährungsbildung begleitet (Verkostung regionaler Spezialitäten, Besuch beim Imker). Die Kosten pro Mittagessen liegen zwischen 2,00 bis 4,00 Euro für ein Mittagessen.

Zu den Erfolgsfaktoren des Projekts gehören:

- Eine gute Vorarbeit, indem die Speisenanbieter sich vorab informierten, welche Produkte in ihrer Region angeboten werden.
- Es wurden Erzeuger gesucht, die die Menge und den benötigten Verarbeitungsgrad liefern konnten.
- Bereitschaft und Kapazitäten der Speisenanbieter.
- Offenheit der Schulen gegenüber dem Thema Regionalität in der Schulverpflegung.
- Flankierende Ernährungsbildungsmaßnahmen.

Lesetipp: Unsere Schule isst oberfränkisch. Schulessen aus der Region für die Region.
www.kern.bayern.de/mam/cms03/wirtschaft/dateien/praxisleitfaden_internet.pdf

Erfolgsgeschichte:
Initiative der LEADER-Aktionsgruppe Saale-Orla e.V.

Foto: Sören Kube

Der Landkreis hatte Interesse das Schulessen zu verändern, der Landrat stellte unbefriedigende Verhältnisse im Bereich der Schulessenversorgung fest, gab damit den Anstoß für das Projekt und eine Summe von 100.000 Euro jährlich. Dennoch waren Schulessenteilnehmerzahlen rückläufig. Das LEADER-Management wurde beauftragt diesen Sachverhalt zu verfolgen. Das war im Jahr 2008. Bis ins Jahr 2013 wurde das Projekt mit vielen unterschiedlichen

Akteuren fortgeführt. Als Ziele der LEADER Aktionsgruppe wurden die folgenden Punkte erarbeitet:

- → der Wechsel hin zu regionalen Schulessen-Anbietern
- → Die Erhöhung des Anteils der zum Einsatz kommenden regionalen Produkte
- → die Verbesserung der Qualität von Speisen (Regionales Qualitätsprodukt) und Rahmenbedingungen
- → die Erhöhung der Teilnehmerzahl am Schulessen.

Der Beteiligungsprozess war breit angelegt: Zwischen 20 und 500 Personen waren daran beteiligt. Als Ergebnis sind vier neue regionale Firmen als Schulküchen an den Start gegangen. Sie bieten rund 1000 Mittagessen pro Schultag. Der größte Erfolg ist, dass in einem großen Landkreis, der dünn besiedelt ist, das Thema Schulverpflegung in die Familien getragen werden konnte und sich die Teilnahmerzahlen der Kinder am Essen erhöhte. Es gab eine strukturelle Hürde, weil für das Thema zwei Ministerien im Land zuständig sind und so viele Abstimmungsprozesse nötig waren.

Der Preis für das Mittagessen erhöhte sich von 1,80 € auf 2,80 €. Anfangs war das ein Thema bei den Eltern, dann wurden alle Eltern mir einem Flyer informiert. In der Folge wurde der Preise als angemessen bezeichnet und die Qualität des Essens überzeugte.

Die Erfolgsfaktoren für das Projekt waren, viele Partner mit ins Projekt zu holen, die Strategie zur Umsetzung über mehrere Jahre anzulegen und Preise für die Umsetzung auszuloben. Grundlage für den Erfolg war auch, dass finanzielle Mittel für den Umbau in den Schulen, für angenehme Speiseräume (u.a. Schalldämmung) und ansprechende Essensausgaben investiert wurden.

Weitere Infos: www.schulessen.org

Rezept

EIN PINKES ESSVERGNÜGEN FÜR DIE GRAUE JAHRESZEIT: WINTERPASTA!

Zutaten
- 500g Penne
- 2 rote Beete
- 2 Zwiebeln
- 1 Päckchen Schafskäse
- Salz und Pfeffer, Gemüsebrühe

Zubereitung
Die Pasta nach Anleitung zubereiten. Zwiebeln und die Beete in kleine Würfel schneiden, mit Öl in einer Pfanne anbraten, Gemüsebrühe dazugeben und andünsten bis die Beete bissfest ist, den Schafskäse ebenfalls in kleine Würfel schneiden, in die Pfanne geben und alles abschmecken!

Foto: Visions-AD, Adobe Stock

FAIR GEHANDELTE PRODUKTE FÜR KITAS UND SCHULEN

FAIRER HANDEL MACHT SINN

Was wäre unser Leben ohne die leckeren Produkte aus aller Welt? Bananen, Orangensaft, Kakao und natürlich Kaffee gehören für viele ebenso zum Alltag wie regional erzeugte Produkte. Seit der Kolonialzeit gibt es einen regen Austausch zwischen Nord und Süd – aber zu welchem Preis? Kinderarbeit auf Kosten der Schulbildung, niedrige Löhne, die kaum zum Leben reichen und katastrophale Arbeitsrechtsverletzungen prägen oft die Produktionsbedingungen der Länder, aus denen wir diese Nahrungsmittel beziehen.

Der Faire Handel ermöglichst Kleinstproduzent*innen aus den benachteiligten Regionen dieser Welt einen Marktzugang in den Norden zu fairen Bedingungen. Bauern in Afrika, Lateinamerika und Asien erhalten dank höherer Rohstoffpreise und Prämien ein stabiles Einkommen und die Möglichkeit, ihre Arbeits- und Lebensbedingungen nachhaltig zu verbessern. Es werden langfristige und möglichst direkte Handelsbeziehungen gefördert, so dass Kooperativen im globalen Süden in die eigene Infrastruktur, wie Schulen und Krankenhäuser, investieren können. Fairer Handel beinhaltet einen gesetzlichen Mindestlohn und soziale Standards, die durch ein unabhängiges Kontrollsystem überprüft werden. Fairtrade ist ein Siegel, welches die Arbeits- und Sozialstandards im Blick hat und damit besonders Familien im Süden stärkt: Ausbeuterische Kinderarbeit ist verboten. Zudem achtet der Faire Handel mehr und mehr auf ökologischen Landbau. 80% der Produkte aus Fairem Handel sind mit dem Bio-Siegel versehen. Verbindlich festgelegte Fairtrade-Prämien ermöglichen Gemeinschaftsprojekte zur Verbesserung der Lebensbedingungen

vor Ort. Der Markt für faire Produkte wächst stetig: Von 2007 bis 2017 ist der Umsatz von Fairtrade-Produkten fast um das Zehnfache gestiegen. In Deutschland erfüllen 489 Städte, neun Universitäten und 368 die Kriterien für ein verstärktes Engagement zum fairen Handel. In den vielen Studentenwerken gehört der faire Kaffee bereits zum Alltag. Auch in vielen Rathäusern werden faire Produkte konsumiert. Nun braucht es noch eine Umsetzung in den Cateringunternehmen, Schulmensen und Kindergärten.

Fair gehandelte Produkte in der Kita- und Schulverpflegung – mit gutem Beispiel vorangehen

Fair gehandelte Lebensmittel werden bisher wenig in der Kita- und Schulverpflegung verwendet. Die größte Hemmschwelle liegt vor allem in der Beschaffung der Lebensmittel. Die Einbeziehung von fairen Produkten im Sortiment des Lebensmitteleinzelhandels zeigt jedoch, dass es möglich ist, auch in großen Mengen fair gehandelte Produkte einzusetzen und zu beziehen. Der Anfang ist gemacht. Kampagnen wie Fairtrade-Towns, Fairtrade-Schools und faire Kitas tragen das Bewusstsein für fair gehandelte Produkte durch ihr Engagement auch an die Öffentlichkeit.

Wenn auch Sie mit gutem Beispiel vorangehen und fair gehandelte Produkte in die Kita- und Schulverpflegung aufnehmen möchten, gibt es viele Akteure, die Sie dabei unterstützen können. Neben den ReferentInnen der Agrar Koordination bieten auch Kampagnen wie zum Beispiel Fairtradeschools und Fairtradetowns Ansprechpartner aus unterschiedlichen Bereichen des fairen Handels: Bildungsreferenten, Händler, Gastronomen, Vertreter der Stadtverwaltung, die dabei unterstützen und beraten können, den Anteil an fairen Produkten in der Verpflegung zu erhöhen.

Fair gehandelte Lebensmittel für die Mittags- und Zwischenverpflegung

Für den Einsatz beim Mittagessen bieten sich fair gehandelter Reis, Quinoa oder Hülsenfrüchte an. Daneben bieten Olivenöle, Rohrzucker, Kakao und Gewürze einen sinnvollen Einsatz in der Küche. Ein vollständiges Fairtrade-Gericht ist schwieriger zusammenzustellen, weil fair gehandelte Produkte oft international sind und meist keine frischen Lebensmittel mit dem Zertifikat angeboten werden. Eine Kombination zwischen regionaler biologischer Ware, und Fairtrade-zertifizierten globalen Zutaten ist hier sinnvoll. Etwa eine faire Reispfanne mit Gemüse der Saison oder ein Tabouleh können leicht umgesetzt werden. Interessant sind faire Produkte auch als Einsatz im Dessert-Bereich, da Gewürze, Zucker und Kakao gut erhältlich sind. Dies könnte ein Schokoladenpudding mit Fairtrade-Kakao und Vollrohrzucker kombiniert mit regionaler Bio-Milch sein.

Für die Zwischenverpflegung eignet sich ein Angebot von fair gehandelten Bananen, Fruchtsäften, Riegeln, Honigwaffeln und Reiswaffeln. Die Produkte sind einfach einzuführen, weil sie, bis auf die Bananen, lange gelagert werden können. So lohnt sich auch die Abnahme von Großgebinden. Für Erwachsene ist die Ergänzung des Sortiments von schwarzem und grünem Tee, sowie Kaffee einfach einzuführen. Grundsätzlich sollten dennoch stets regional erhältliche Produkte bevorzugt angeboten werden, da sie eine deutlich bessere Kohlendioxid-Bilanz aufweisen, als international bezogene Produkte. Hier ist es auch wichtig, auf entsprechende Siegel zu achten und vorzugsweise regionale Bio-Produkte anzubieten.

Bezugsquellen für die Kita- und Schulverpflegung:

Viele Großhändler haben ein Sortiment an fair gehandelten Produkten. Teilweise sind auch in Weltläden Großpackungen erhältlich, wenn diese direkt mit Importeuren zusammenarbeiten.

Verschiedene Importeure fair gehandelter Produkte, z.B. Gepa, bieten einen Fairtrade-Einkaufs-Guide für den „Außer-Haus-Markt".

Hier finden Sie Sortimente und Bezugsquellen für Fairtrade-Produkte in Ihrer Region:
taste.fairtrade-deutschland.de

Bestellmöglichkeiten für Kaffee:
www.gepa-shop.de/ausser-haus-service.html

Besonders engagierte Städte und Kommunen

In Deutschland gibt es mittlerweile schon 530 Fairtrade-Towns. Durch die im Jahr 2016 verabschiedeten Sustainable Development Goals (SDGs) werden auch Städte und Kommunen dazu aufgefordert, einen Beitrag zum globalen Wandel zu leisten und sich für eine nachhaltige Entwicklung einzusetzen. Die Kommunen der jeweiligen Städte haben dann durch ihre Fokussierung auf fairen Handel auch einen Einfluss auf die Schwerpunkte und den Einsatz fair gehandelter Produkte der Schulen und Kitas.

Um eine Fairtrade-Stadt werden zu können, müssen fünf Kriterien erfüllt werden, die verschiedene Ebenen umfassen. Zunächst geht es darum, im Rat festzulegen, dass die Stadt sich für fairen Handel einsetzen möchte. Im Anschluss wird eine regionale Steuerungsgruppe gebildet, die sich aus Akteuren der Wirtschaft, Politik und Gesellschaft zusammensetzt und die Handlungen vor Ort koordiniert. Darüber hinaus müssen im lokalen Einzelhandel und in Geschäften vor Ort jeweils mindestens zwei fair gehandelte Produkte verfügbar sein. Richtwert ist hier jeweils die Einwohnerzahl der Stadt. Außerdem wird Fairtrade fester Bestandteil in öffentlichen Einrichtungen wie Schulen, Vereinen und Kirchen. Es werden zudem Bildungsprojekte angeboten. Ebenfalls wichtig sind dann noch die Öffentlichkeitsarbeit und die Medien, die über die Aktivitäten als Fairtrade-Stadt berichten.

Foto: Sean Hawkey, Fairtrade Deutschland

WIE EINE SCHULE ZUR FAIRTRADE-SCHULE WIRD

Eine Schule kann sich als „Fairtrade-Schule“ auszeichnen lassen, wenn sie folgende Anforderungen erfüllt:

- → Es gibt ein Fairtrade-Schulteam, bestehend aus LeherInnen, SchülerInnen und Eltern
- → Der Schulleiter unterstützt den gemeinsam erarbeiteten Fairtrade-Kompass
- → In der Schule werden fair gehandelte Produkte angeboten
- → Fairtrade wird regelmäßig im Unterricht in mindestens zwei Fächern und mindestens zwei Klassenstufen behandelt.
- → Mindestens einmal im Jahr gibt es eine Schulaktion zum Thema Fairtrade

Weitere Infos: www.fairtrade-schools.de

WIE EINE KITA ZUR „FAIREN KITA“ WIRD

Auch Kitas können sich als „FaireKITA“ auszeichnen lassen, wenn sie bestimmte Kriterien erfüllen. Dazu gehört unter anderem, dass Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit zum Fairen Handel durchgeführt wird und in der Kita mindestens zwei Produkte aus fairem Handel verwendet werden. Die meisten Kitas wählen dafür Lebensmittel aus.

Mehr Infos: www.faire-kita-nrw.de/fuer-kitas/kriterien.html

Foto: Andrey Kuzmin, Adobe Stock

Erfolgsgeschichte:

DRK-KITA-GRONAU „ZUM REGENBOGENLAND“

In der Kita „Zum Regenbogenland“ in Gronau werden für die Kinder Bananen und Schokolade angeboten, die fair gehandelt sind. Für die Erwachsenen gibt es Kaffee und Tee. Die Produkte werden beim örtlichen Supermarkt, der Kaffee in der Kaffeerösterei im Ort eingekauft. Die Nähe zu den Niederlanden macht auch einen Einkauf im Nachbarland möglich,

weil faire Produkte dort schon verbreiteter sind. Mit den Kindern wird auch gebacken – natürlich mit fairen Zutaten. Die Auszeichnung als FaireKITA besteht seit 2014. Die Bestrebungen für die FaireKITA gingen vom Team aus. Das Team absolvierte zu Beginn eine zweitägige Fortbildung unter dem Thema KiTaGlobal. Bildungsarbeit ist ein wichtiger Bereich. Zu den Themen gehören: „Ausbeuterische Kinderarbeit in der Ballproduktion“, „Bananen“ oder eine „Faire-Einkaufstour“. Das Team reiste nach Dortmund zur Fairhandelsmesse und nutzte die MultiplikatorInnenangebote und Bildungsmaterialien der Projektstelle. Die Kita „Zum Regenbogenland“ organisiert mit mehreren Partnern mehrmals im Jahr Veranstaltungen beispielsweise das „Fair in den Tag- Frühstück“.

Mehrkosten entstehen dadurch, werden aber nicht weitergegeben, weil dann insgesamt weniger, dafür aber hochwertigere Waren gekauft werden. So bleibt der Preis gleich. Und die Kinder wirken auf ihre Eltern: Auch privat werden viele Lebensmittel fair gehandelt gekauft.

Weitere Infos: www.drk-kita-gronau.de

Erfolgsgeschichte :

IMMANUEL-KANT-GYMNASIUM DORTMUND

Das Gymnasium in Dortmund wurde im Jahr 2015 als Fairtrade-Schule ausgezeichnet. Die Verwendung von fair gehandelten Produkten geht damit genauso einher, wie die Thematisierung des fairen Handels im Unterricht.

Die Auszeichnung als Fairtrade-Schule ist einer SchülerInnen-Initiative zu verdanken, die Unterstützung unter anderem von Eltern bekam. Die Hürde war zunächst, die Schulgemeinde von der konsequenten Verwendung von FairTraide-Produkten zu überzeugen, zumal damit oft höhere Preise für die Produkte verbunden sind.

Elternspenden machten die Finanzierung eines „Fair-o-maten“ für die Schulmensa möglich. Dabei handelt es sich um einen Automaten, mit dem ausschließlich Produkte aus Fairem Handel verkauft werden (Süßigkeiten und Snacks). Der Kaffeeautomat des Schulcafés wird ebenfalls mit fair gehandeltem Kaffee betrieben und auch in der Schulmensa werden jetzt fair gehandelte Produkte verkauft. Zudem werden auf Schulfesten und Kollegiumsfeiern FairTrade-Produkte verwendet.

Weitere Infos:
www.ikg-dortmund.de

Foto: Immanuel-Kant-Gymnasium Dortmund

Foto: Biond

FLEISCH IN MAßEN STATT FLEISCH IN MASSEN

Die Deutschen essen durchschnittlich ca. 1200g Fleisch pro Woche, ca. 60kg pro Jahr. Das ist zu viel – aus verschiedenen Gesichtspunkten:

ZU VIEL FLEISCH IST NICHT GESUND

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt, dass Männer pro Woche bis zu 600g Fleisch essen und Frauen bis zu 300g. Die Deutschen essen jedoch im Durchschnitt doppelt so viel wie für Männer empfohlen. Ein zu hoher Fleischkonsum, hat negative gesundheitliche Auswirkungen: das Risiko für Bluthochdruck, Herzinfarkte und Krebserkrankungen steigt insbesondere bei einem zu hohen Konsum von rotem Fleisch. Das Problem ist dabei vor allem die hohe Anzahl an gesättigten Fettsäuren im Fleisch. Diese stehen unter Verdacht, Zivilisationskrankheiten wie Übergewicht, Adipositas, Diabetes mellitus Typ II, Gicht, Stoffwechselerkrankungen und Herz-Kreislauf-Störungen zu fördern. Außerdem stehen sie in Verdacht Krebs zu verursachen. Gesundheitsgefahren entstehen auch dadurch, dass in der Massentierhaltung massenhaft Antibiotika eingesetzt werden, damit die Tiere die gesundheitsschädlichen Haltungsbedingungen länger überleben. Antibiotika-Rückstände im Fleisch und antibiotikaresistente Keime sind die Folge. Wenn Antibiotika bei bestimmten Keimen nicht mehr wirken, ist das auch eine Bedrohung für die Menschen.

Foto: Biond

ZU VIEL FLEISCH IST SCHLECHT FÜR DIE UMWELT UND DAS KLIMA

Ein zu hoher Fleischkonsum ist schädlich für die Umwelt und das Klima, weil Regenwälder für den Futtermittelanbau abgeholzt werden, giftige Pestizide, wie etwa Glyphosat, beim Anbau von gentechnisch veränderten Futtermitteln eingesetzt werden und die Überdüngung mit Gülle schädliche Klimagase und verschmutzte Gewässer verursacht. Durch den Anbau der Futtermittel (hauptsächlich Soja) in Monokulturen kommt es zum Aussterben ganzer Arten und zum Verlust der Biodiversität.

Die Auswirkungen der Massentierhaltung auf unsere Umwelt sind ebenfalls immens. Es werden sehr große Mengen Treibhausgase verursacht, die einen hohen Anteil an der Gesamtmenge ausmachen. Problematisch sind hier vor allem Methan und Lachgas, die mit bis zu 58 Prozent, bzw. bei Lachgas sogar bis zu 81 Prozent der Landwirtschaft zuzuordnen sind. Die Auswirkungen von Methan auf das Klima liegen dabei um 25 mal höher, als die von Kohlendioxid. Bei Lachgas liegen die Auswirkungen auf den Treibhauseffekt sogar 298 mal so hoch.

ZU VIEL FLEISCH VERRINGERT DIE GLOBALE NAHRUNGSVERFÜGBARKEIT

In Europa landet ca. 60% der Getreideernte in den Futtertrögen von Nutztieren. Nur ein Bruchteil der Kalorien, die an Tiere verfüttert werden, kommt den Menschen letztlich über tierische Nahrungsmittel zugute. Denn bei der Umwandlung von pflanzlichen in tierische Kalorien geht viel Energie verloren. So werden zehn pflanzliche Kalorien in Form von Futtermitteln benötigt, um 1 Kalorie Rindfleisch zu erzeugen. Auch wenn die Menschheit nicht nur von Getreide gesund leben kann, hat der Fleischkonsum doch große Auswirkungen

Foto: moji1980, Adobe Stock

auf die Ernährungssituation weltweit. Etwa 2 Milliarden Menschen könnten zusätzlich ernährt werden, wenn der weltweite Fleischkonsum um 50% reduziert werden würde – in Anbetracht des Welthungers und der wachsenden Weltbevölkerung ein schwerwiegendes Argument dafür, Fleisch als ein Luxusgut zu betrachten, das nicht jeden Tag auf den Teller kommen sollte.

MASSENTIERHALTUNG TUT TIEREN NICHT GUT

Wenn ein Huhn nur so viel Platz zum Leben hat, wie ein DIN A4-Blatt groß ist, wenn Puten so gezüchtet werden, dass sie so schnell Fleisch anlegen, dass sie auf Grund ihres eigenen Gewichtes nicht mehr stehen können, wenn Schweine sich gegenseitig die Schwänze abbeißen, wenn Tiere in ihrem Leben kaum Tageslicht sehen, dann ist das keine artgerechte Tierhaltung – es ist Quälerei. Leider sind diese Zustände in der Tierhaltung noch verbreitet. Tiere haben zu wenig Platz, zu wenig Tageslicht und sie werden auf Kosten ihrer Gesundheit auf Hochleistung getrimmt. Diese Tierquälerei ist letztlich die logische Konsequenz aus dem Wunsch von VerbraucherInnen, viel billiges Fleisch zu essen.

FLEISCH – EINE REINE GESCHMACKSSACHE?!

Wieso also essen viele Menschen so gerne ein Produkt, das so negative Auswirkungen hat?

01. Fleisch ist auch gesund. Fleisch ist sehr nährstoffreich und voller essentieller Aminosäuren. Es enthält neben Eisen, Zink und Selen auch Vitamin A und B-Vitamine. Mit einem begrenzten Konsum von hochwertigen Fleischprodukten, ist es manchmal einfacher seinen Nährstoffhaushalt zu decken, aber nicht unbedingt notwendig.

02. Der Geschmack stimmt. Fleisch schmeckt gut, so denken zumindest die Meisten. Selbst Veganer und Vegetarier haben oft nicht auf Grund des schlechten Geschmackes aufgehört Fleisch zu essen. Viele verbinden das Essen von Fleisch mit Genuss und dem Gefühl, sich etwas zu gönnen.

03. Reine Gewohnheitssache. Neben dem Geschmack ist der Fleischverzehr auch eine Sache der Gewohnheit. Wir wissen, was uns schmeckt und wie wir es zubereiten müssen. Diese Gewohnheiten in unserer Ernährung entstehen früh und lassen sich später nur schwer wieder verändern. Besonders für Kinder und Jugendliche ist es deswegen von enormer Bedeutung, auch gesündere Alternativen zum Fleisch kennenzulernen, um langfristig den Fleischkonsum in unserer Gesellschaft zu reduzieren und die Auswirkungen auf die Umwelt, das Klima und die Menschen einzudämmen.

FLEISCHKONSUM IN KITAS UND SCHULEN

Auch in der Mittagsverpflegung unserer Schulen und Kitas spielt Fleisch eine zentrale Rolle. Studien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zeigen, dass ein Großteil der Schulen und Kitas zu viel Fleisch anbietet und auch sonst die Ernährungsempfehlungen nicht erfüllt. Nur etwa 29,6 Prozent der Kitas würden sich demnach an die Empfehlungen der DGE halten. In nur 6,5 Prozent aller Kitas gibt es täglich Gemüse, etwa 44,7 Prozent setzen zu viel Fleisch auf den Speiseplan. Etwa zwei bis dreimal zu oft landet es demnach auf den Tellern. Außerdem ist das angebotene Fleisch meist von minderwertiger Qualität.

Foto: Lilifox, Adobe Stock

HANDLUNGSEMPFEHLUNGEN FÜR EINEN NACHHALTIGEN FLEISCH-KONSUM IN DER KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG

Bieten Sie weniger Fleisch an!

Die DGE empfiehlt Erwachsenen, maximal 300 bis 600g Fleisch pro Woche zu konsumieren. Bei Kindern ist es dementsprechend weniger: Für Kinder im Alter von vier bis sechs soll laut DGE-Empfehlung nicht mehr als 40g pro Tag auf dem Teller landen. Für Kitas und Schulen empfiehlt die DGE, maximal zweimal pro Woche Fleisch anzubieten. Reduzieren Sie entsprechend die Anzahl der Fleischgerichte, senken Sie den Fleischanteil in der Rezeptur und/oder bieten Sie kleinere Portionsgrößen an.

Erhöhen Sie das Angebot vegetarischer Speisen!

Kinder sind nicht zwingend auf Fleisch angewiesen. Auch mit einer ausgewogenen rein vegetarischen Ernährung ist eine Deckung des Nährstoffbedarfes gut möglich. Hierbei sollte viel Wert auf Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte, Obst und Gemüse gelegt werden.

Achten Sie darauf, Bio-Fleisch mit gesicherter Herkunft und Qualität anzubieten.

Kontaktieren Sie Lieferanten und Hersteller, um die Herkunft und die Qualität Ihrer Produkte zu überprüfen. Nehmen Sie Kontakt zu regionalen Anbietern und Bio-Höfen in der Nähe Ihrer Einrichtung auf, um dort Angebote für nachhaltige Fleischprodukte einzuholen. Achten Sie auf besonders vertrauenswürdige Zertifizierungen und Labels, wie etwa das

Foto: Anton Porsche, pixelio

Foto: Biond

Foto: Oksana Kuzmina, Adobe Stock

Demeter-, Bioland- oder Naturland- Siegel. **Keine Angst vor Mehrkosten!** Wenn Sie weniger Fleisch und stattdessen mehr vegetarische Gerichte anbieten, gleicht sich der erhöhte Kostenaufwand für nachhaltige Produkte aus.

Bilden Sie das Küchenpersonal in vegetarischem Kochen aus.

Gerade die Vermittlung von praktischen Kenntnissen zu einer ausgewogenen und leckeren vegetarischen Ernährung und Erfahrungen mit dem vegetarischen Kochen sind wichtig, damit die Umstellung auf weniger Fleisch ein Erfolg an Ihrer Einrichtung wird! Erfahrene vegetarische Köche bieten dazu Schulungen an.

Tipps zum Weiterlesen:

Der Fleischatlas – Alle Ausgaben und Graphiken:
www.boell.de/de/fleischatlas

vebu.de/vebu-business/gastro

www.gv-nachhaltig.at/rezepte.html

DGE-Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung:
www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards

Foto: Kinderwelt Hamburg e.V., Hamburg

Erfolgsgeschichte:
100% BIO-VERPFLEGUNG – KINDERWELT HAMBURG E.V.:

Die Kinderwelt Hamburg e.V. wurde 1992 als gemeinnütziger Träger der freien Kinder- und Jugendhilfe gegründet. Seit dem Jahr 2003 bieten die vom Träger betriebenen Zentralküchen vollwertiges, warmes Mittagessen, sowie Frühstück und Nachmittagssnacks aus 100 % kontrolliert biologischem Anbau an. Das Ziel der Kinderwelt Hamburg ist: Eine ausgewogene Ernährung und ein schmackhaftes Essen für Kinder, das auch gut für die Umwelt ist. Einmal die Woche gibt es Fisch und Fleisch. Das Projekt „Bruderhahn“ der Bruderhahn Initiative Deutschland e.V. wird auch unterstützt, von dort bezieht die Kinderwelt die Eier für die Küche. Bei „Bruderhahn“ werden die Hähne mit aufgezogen, die Initiative will damit gegen das akute Problem der Kükentötung vorgehen: Die beteiligten Züchter ziehen die „Bruderhähne“ der Legehennen mit auf. Um die Kosten hierfür zu decken, erhält jedes Ei aus der Bruderhahn-Initiative einen Zuschlag von 4 Cent. Der Kontakt zu der Initiative besteht seit ihrer Gründung und ist auf einer Messe entstanden. Kinderwelt Hamburg e.V. arbeitet dezentral und kocht in 5 Küchen der Stadt. In vielen der insgesamt 19 Kinderwelt-Kitas werden verschiedene Gemüse selbst angebaut, Bio-Bauernhöfe besucht und regelmäßig Ernährungs- und Nachhaltigkeitsprojekte durchgeführt.

Weitere Infos: www.kinderwelt-hamburg.de

Foto: Erleben Leben e.V., Bad Oldesloe

Erfolgsgeschichte:
VEGETARISCHES BIO-MITTAGESSEN IM NATURKINDERGARTEN DES ABENTEUERSPIELPLATZES ERLE, ERLEBEN LEBEN E.V., BAD OLDESLOE

Bei der Neugründung der Naturkindergartengruppe „Erlinge“ war für die Leiterin Nina Reher klar: Es soll vegetarisches Bio-Essen sein. Sie selbst isst zwar gerne auch mal Fleisch, aber aus ihrer Sicht macht eine fleischfreie Kita viel Sinn. Denn die meisten Kinder essen ja zuhause schon viel und häufig zu viel Fleisch und Wurst. Da ist ein vegetarisches Mittagessen ein guter Ausgleich. Diese Erklärung leuchtet auch den Eltern ein, die oft zunächst Fragen zu der Festlegung auf ein vegetarisches Angebot haben. Geliefert wird das gesunde und abwechslungsreiche Essen an fünf Tagen pro Woche frisch von der „Piratenkombüse“ aus Lübeck. Die Eltern zahlen dafür 50 Euro im Monat. Gelegentlich gibt es ein Kochangebot, bei dem sich die Kinder aussuchen, was sie über dem Feuer kochen möchten.

Weitere Infos: www.erle-bad-oldesloe.de

Foto: VeitD, pixelio

NACHHALTIGER FISCH IN DER KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG

DIE DEUTSCHEN ESSEN ZU VIEL FISCH

Fisch ist ein Luxuslebensmittel, eigentlich. Heutzutage jedoch ist Fisch in allen Formen und Farben, überall und jederzeit erhältlich. Die Kühltruhen der Supermärkte sind voll mit exotischen Arten aus entfernten Ländern. Die Nachfrage nach Fisch und Meeresfrüchten steigt stetig.

Von 2009 bis 2017 ist der weltweite Konsum von Fisch von 123,8 Mio. Tonnen auf 152,5 Mio. Tonnen gestiegen . In Deutschland liegt der Konsum derzeit jährlich bei etwa 14,2 kg pro Kopf. Laut der deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) ist es empfehlenswert ein bis zwei Mal pro Woche Fisch zu essen. Dies entspricht dann einer empfohlenen Menge von circa 100-150g fettarmen Weißfisch, sowie 80g fettreichen Fisch (Thunfisch, Lachs). Der derzeitige Konsum in Deutschland liegt aber mit circa 300g pro Woche deutlich über dieser empfohlenen Menge.

DIE VOR- UND NACHTEILE DES FISCHKONSUMS FÜR DIE GESUNDHEIT

Fisch gilt eigentlich als sehr gesundes und wichtiges Lebensmittel, als Lieferant vieler wichtiger Nährstoffe, Vitamine und Proteine. Neben wichtigen ungesättigten Fetten, wie etwa Omega-3-Fettsäuren, enthält Fisch auch für den Menschen wichtige Nährstoffe und Spurenelemente wie Iod, Selen, Taurin, Vitamin D, Niacin, Vitamin B6 und Vitamin B12. Außerdem enthält Fisch alle für den Menschen wichtigen und auch die essentiellen Aminosäuren, die der menschliche Körper nicht selbst synthetisieren kann.

All diese gesundheitlichen Vorteile sprechen für den erhöhten oder vermehrten Konsum von Fisch. Wieso gibt es dann Empfehlungen, nur eine bestimmte Menge an Fisch zu konsumieren?

Neben den positiven Effekten des Fischverzehrs, gibt es auch Hinweise auf negative Auswirkungen des Fischkonsums auf unsere Gesundheit. Die Meere und Gewässer sind durch unsere intensive Industrie und Landwirtschaft verschmutzt. Etwa 80 Prozent der Industriechemikalien werden über Gewässer, Luft und vom Land eingetragen. In Fisch werden häufig Rückstände von Quecksilber und Schwermetallen gefunden. Häufig wird auch TBT, ein besonders schädliches Umweltgift in bedenklichen Mengen nachgewiesen. TBT wird als Schiffanstrich verwendet, um Algen, Schnecken, Seepocken und Muscheln abzutöten. Der Anstrich ist mittlerweile in der EU verboten. Da der meiste Fisch jedoch weltweit importiert wird, ist das Problem nicht gelöst. Auch PCB, dessen Verwendung bereits seit 1989 verboten ist, lässt sich durch Anreicherung im Boden, vor allem noch in Flussfischen finden. Auch Fisch aus Aquakulturen ist nicht unproblematisch – zwar ist die Belastung mit Schwermetallen nicht so hoch, wie im Meer, stattdessen ist dieser, auf Grund intensiver Züchtung, häufig stark mit Antibiotika und Pestiziden belastet.

Die benannten Stoffe haben einen großen Einfluss auf die menschliche Gesundheit, stehen im Verdacht Krebs zu verursachen, die Fruchtbarkeit zu beeinflussen und bei Schwangeren schwerwiegende negative Auswirkungen auf die Entwicklung und das Wachstum des Embryos auszuüben. Schwangeren wird deshalb auch vom Konsum fettreichen Fisches, der besonders stark mit Quecksilber belastet ist, wie etwa Thunfisch oder Schwertfisch abgeraten. Die positiven gesundheitlichen Aspekte des Fischkonsums erhalten damit einen bitteren Beigeschmack.

Foto: Inessa Podushko, pixelio

Foto: Alessandro, Adobe Stock

Folgen eines hohen Fischverzehrs für die Umwelt

Neben den negativen Auswirkungen des Fischkonsums für den Menschen, sprechen aber vor allem Nachhaltigkeitsaspekte gegen einen hohen Verzehr.

Weltweit ging die Fischpopulation zwischen 1970 und 2010 um mehr als 50 Prozent zurück. In rund 30 Prozent der Meere wird heute zu viel gefangen, 60 Prozent gelten als maximal genutzt und haben kein weiteres Steigerungspotential – bis zu 96 Prozent der Bestände des Mittelmeergebietes sind überfischt. Viele Arten sind heute vom Aussterben bedroht oder sogar bereits ausgestorben.

Der vom Menschen verursachte Klimawandel spielt eine entscheidende Rolle für den Rückgang der Fischbestände, aber der Mensch bewirkt auch durch hohe Fangquoten und modernere intensivierte Fangmethoden, dass die Meere immer leerer werden. Auch wenn der größte Anteil des gegessenen Fisches heutzutage aus Aquakulturen stammt, stellt das keinen Beitrag zur Lösung des Problems dar. Die dort gezüchteten Fische sind meist Raubfische und werden häufig mit kleineren Fischen, oder Fischmehl gefüttert. Aktuell werden somit für die Produktion von einem Kilogramm Lachs aus Aquakulturen, bis zu 4 Kilogramm Fischmehl benötigt.

Überfischung auf Kosten der Armen

Etwa 61 Prozent der nach Europa importierten Fischprodukte kommen heute aus Asien, Afrika und Südamerika. Durch Fischereiabkommen hat sich die EU zum Beispiel Rechte gesichert, in 13 afrikanischen Ländern zu fischen. Auch illegale Fischerei ist international ein großes Problem, an dem EU-Fischereiflotten beteiligt sind.

Das Problem: Große und moderne Trawler sind stärker und effizienter, als die Boote der einheimischen Fischer und verdrängen diese. Durch das Wegbrechen des Fischereisektors verlieren viele Menschen die Basis für ihren Lebensunterhalt. Viele einheimische Fischer und Händler sind heute arbeitslos. Auf lokalen Märkten gibt es auf Grund der Fischexporte weniger Fisch zu gestiegenen Preisen – dies gefährdet die Eiweißversorgung der lokalen Bevölkerung. Überfischung ist zudem eine Ursache von Migration - viele der ehemaligen Fischer und Händler sehen sich gezwungen, ihr Land zu verlassen, in der Hoffnung,

Foto: mikefoto58, Adobe Stock

anderswo bessere Lebensbedingungen vorzufinden. Eine weitere Folge der Überfischung ist Piraterie auf offenem Meer, der sich einige der verdrängten Fischer, v.a. aus Somalia, anschließen.

NACHHALTIGER FISCH-KONSUM

Macht man sich die Probleme und Auswirkungen des Fischkonsums bewusst, kommt die Frage auf, ob es überhaupt noch legitim und empfehlenswert ist, Fisch zu essen.

Generell ist der gelegentliche Konsum von Fisch vertretbar, wenn Folgendes beachtet wird:

01. **Die Menge macht es.** Die DGE empfiehlt, ein bis zwei Mal pro Woche Fisch zu essen. Ausgenommen sind Schwangere und kleine Kinder. Ihnen wird aufgrund des eventuellen Quecksilbergehaltes besonders vom Verzehr von fettreichen Fischsorten abgeraten. Im Hinblick auf die Überfischung der Weltmeere und der sozialen und ökologischen Folgen sollte insgesamt noch weniger Fisch verzehrt werden. Eine Versorgung mit allen wichtigen Nährstoffen ist auch möglich, wenn kein oder nur gelegentlich Fisch konsumiert wird.

02. **Die Art und Weise ist entscheidend.** Es macht einen großen Unterschied, welcher Fisch verzehrt wird. Während die Bestände der meisten Fische stark bedroht sind, gibt es noch andere Arten, die bedenkenlos bzw. regionsabhängig durchaus verzehrt werden dürfen. Wichtig sind neben der Herkunft des Fisches auch die verwendeten Fangmethoden.

WAS IST NACHHALTIGE FISCHEREI?

Zu den Kernbestandteilen einer nachhaltigen Fischerei gehört:

→ Es wird nicht zu viel gefischt, so dass die Fischbestände langfristig stabil und in einem guten Zustand bleiben.

→ Es wird mit selektiven Fangmethoden gefischt, so dass Beifang vermieden wird.

→ Die Artenvielfalt im Meer und die Umwelt im Ganzen wird geschont.

Über weitere Aspekte einer nachhaltigen Fischerei informiert zum Beispiel Greenpeace: www.greenpeace.de/themen/meere/fischerei

FISCHKONSUM IN DER KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG

Die DGE-Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung empfehlen, dass in der Kita- und Schulverpflegung mindestens 4 Mal in 4 Wochen Fisch angeboten wird. Diese Empfehlung wird bisher in knapp 60% der Schulen eingehalten.

Im Hinblick auf die Überfischungs-Problematik ist die Empfehlung der DGE zum Fischkonsum an Kitas und Schulen kritisch zu hinterfragen.

Die Herkunft und Qualität des in Kitas und Schulen angebotenen Fisches ist zudem häufig problematisch oder ungewiss. Meist wird der in Schulen und Kitas angebotene Fisch in Form von Fischstäbchen oder Backfisch verzehrt, die aus Alaska-Seelachs hergestellt werden. Die Bestände des Alaska-Seelachses gelten international als besonders bedroht. Lediglich aus bestimmten Fangregionen und mit nachhaltigen Fangmethoden darf er noch bedenkenlos verzehrt werden.

Um ein nachhaltiges und bewusstes Fisch-Angebot in Kitas und Schulen zu gewährleisten, ist es deswegen notwendig, verschiedene Dinge zu beachten und zu verändern.

Handlungsempfehlungen für einen nachhaltigen Fisch- Konsum in der Kita- und Schulverpflegung

01. **Nicht zu viel Fisch anbieten:** Aus Nachhaltigkeitsgründen und vor dem Hintergrund der Überfischung wäre es sinnvoll, wenn Sie in Kitas und Schulen nur noch sehr selten Fisch anbieten bzw. die Menge des angebotenen Fisches reduzieren. Sie leisten damit einen großen Beitrag, um langfristig die Bestände zu sichern! Außerdem schützen Sie die Kinder vor der Belastung mit Schwermetallen und Antibiotika. Kinder können auch bei rein vegetarischer Ernährung bzw. bei einem seltenen Konsum von Fischprodukten ausreichend mit allen wichtigen Nährstoffen versorgt werden. Da der Geschmack von Fisch bei vielen Kindern unbeliebt ist, können Sie durch eine Reduktion des Fischangebots auch einen Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen leisten.

02. **Zertifizierten Fisch anbieten**: Um eine möglichst nachhaltige Entscheidung beim Einkauf von Fisch treffen zu können, sollte auf verschiedene Labels geachtet werden, die für eine nachhaltige Fischerei stehen und Kriterien für Fangmethoden, Antibiotikaeinsatz und Handel festlegen. Am Verbreitetsten ist hier das MSC-Label. Der MSC gibt einen Standard für nachhaltige Fischerei vor, nach dem Fischereien auf der ganzen Welt bewertet und zertifiziert werden können. Zwar gibt es auch berechtigte Kritik an den Schwachpunkten beim MSC-Label – so werden vom MSC auch Fischereien ausgezeichnet, die

problematische Fangmethoden anwenden. Doch der Kauf von MSC-zertifiziertem Fisch ist zumindest ein Schritt in die richtige Richtung – besser als der Kauf von nicht-zertifiziertem Fisch. Für Fischerei aus Aquakultur gibt es das ASC-Label, das Naturland-, Bioland- und das EU-Bio-Siegel. Fisch aus Bio-Aquakulturen ist am meisten zu empfehlen, weil dabei im Gegensatz zum ASC-Siegel auch auf Chemikalien, Antibiotika und Pestizide in der Fischzucht verzichtet wird. Zertifizierten Fisch können Sie im Großhandel beziehen – das ist auch ohne erhebliche Mehrkosten möglich.

03.

Fischratgeber zu Rate ziehen: Gemeinnützige Organisationen wie Greenpeace und der WWF haben Einkaufsratgeber entwickelt, die aufzeigen, welcher Fisch noch gegessen werden kann und welche Arten gemieden werden sollten. Man kann die Ratgeber kostenlos im Internet herunterladen. **Diese Fischratgeber wenden strengere Kriterien an als zum Beispiel das MSC-Siegel an und bieten daher eine wichtige Ergänzung zum Kauf von zertifiziertem Fisch.**

Greenpeace-Fischratgeber:
www.greenpeace.de/themen/meere/app-fuer-nachhaltigen-fisch

WWF- Fisch-Einkaufsratgeber:
www.wwf.de/aktiv-werden/tipps-fuer-den-alltag/vernuenftig-einkaufen/einkaufsratgeber-fisch

Tipps zum Weiterlesen:

WWF: Überfischt und unterversorgt:
WWF-Report_Ueberfischt-Unterversorgt_Zusammenfassung.pdf

Informationen des WWF zum MSC:
www.wwf.de/themen-projekte/meere-kuesten/fischerei/nachhaltige-fischerei

Greenpeace: Wie glaubwürdig sind die Gütesiegel von Fischprodukten?:
www.greenpeace.de/themen/meere

Erfolgsgeschichte :

DIE RÜBE E.V. – VEGETARISCHE KITA UND KRIPPE IN LÜNEBURG

Foto: serg78, Fotolia

Seit 2012 ist das Essenangebot der Rübe e.V. vegetarisch. Leitung und Eltern hatten den Wunsch, ganz auf Fleisch und Fisch in der Kita zu verzichten. Dieser Prozess lief parallel mit der Planung einer neuen Küche in der Einrichtung. Die Rübe arbeitet mit zwei Lieferanten zusammen. Der Kontakt besteht seit Jahren und ist gut.

Der Erfolg der Rübe ist das individuelle Kochen. Die vollwertige Ernährung der Kinder steht dabei im Mittelpunkt. Auch die Essenwünsche der Kinder werden berücksichtigt: Die Kinder können sich ein Geburtstagsessen wünschen. Für den guten Kontakt zwischen den Mitarbeiterinnen in der Küche und den Kindern nutzen die Kinder gern mal die Gelegenheit, in der Küchentür zu stehen.

Es werden bevorzugt regionale und saisonale Produkte in der Küche eingesetzt. Gewürze werden sparsam verwendet, denn Kleinkinder mögen mildes Essen. Bei der Speisenplanung wird das berücksichtigt. Täglich werden 85 Essen frisch gekocht und in zwei Einrichtungen verspeist.

Weitere Infos: www.ruebe-lueneburg.de

Erfolgsgeschichte :

NACHHALTIGER FISCH IN DER MITTAGSVERPFLEGUNG DER GRUNDSCHULE IGS OYTEN

Foto: highwaystarz, Adobe Stock

Seit August 2015 wird in der Küche der Grundschule IGS Oyten ausschließlich Fisch verwendet, der das Siegel des Marine Stewardship Council (MSC) trägt. Die Umstellung auf zertifizierten Fisch ist eine gemeinsame Initiative der Schulleitung und des Schulküchenteams - allen war es wichtig, einen Beitrag dafür zu leisten, dass die Fischbestände auch für zukünftige Generationen erhalten bleiben.

Abgesehen von dem MSC-Siegel achtet das Küchenteam darauf, dass bestimmte Fischsorten, wie zum Beispiel Thunfisch, Rotbarsch und Seeteufel aus Nachhaltigkeitsgründen gar nicht mehr eingekauft werden.

Die Mittagessens-Preise mussten durch die Umstellung auf zertifizierten Fisch nicht erhöht werden. Die Kosten für zertifizierten Fisch sind etwas höher, doch durch eine Mischkalkulation ist es möglich, die Preise konstant zu halten.

Begleitet wurde die Umstellung auf zertifizierten Fisch auch durch den Unterricht, indem Hintergründe im Hinblick auf nachhaltige Ernährung thematisiert wurden. Die SchülerInnen haben sehr positiv auf die Initiative reagiert.

Weitere Infos: www.igs-oyten.de

Foto: Anja Köhne

WENIGER LEBENSMITTELABFÄLLE IN DER KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG

WARUM SIND ABFÄLLE EIN PROBLEM?

Weltweit werden rund ein Drittel der erzeugten Lebensmittel weggeworfen, das entspricht 1,3 Milliarden Tonnen pro Jahr. Allein in Deutschland sind es 18 Millionen Tonnen pro Jahr. Entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von der Produktion bis zu den VerbraucherInnen gibt es unterschiedlichste Gründe für das Entsorgen von Lebensmitteln.

Jedes weggeworfene Lebensmittel hat für den Anbau, die Verarbeitung, Lagerung und den Transport, Energie, Wasser und Bodenfläche beansprucht. Wird das Lebensmittel entsorgt - und erfüllt nicht seinen eigentlichen Zweck der Ernährung des Menschen – werden die wertvollen Ressourcen unnötig verbraucht. Des Weiteren werden Dünge- und Pflanzenschutzmittel verwendet, die zudem für hohe Treibhausgasemissionen verantwortlich sind. Laut FAO beträgt der **Kohlendioxid-Fußabdruck** dieser nicht genutzten Lebensmittel hochgerechnet weltweit **3,3 Millionen Tonnen Kohlendioxid-Äquivalente** pro Jahr. Die Verschwendung von Lebensmitteln ist damit eine bedeutende Ursache der weltweiten Kohlendioxid-Emissionen.

Hinzu kommt, dass auch im Hinblick auf den Hunger in der Welt die Verschwendung von Lebensmitteln nicht vertretbar ist. Die Welt produziert genügend um alle Menschen ernähren zu können, doch die nicht gerechte Verteilung führt dazu, dass die Industrieländer im Überfluss leben und Menschen in Schwellen- und Entwicklungsländern hungern.

WAS KÖNNEN WIR TUN?

Auf der Agenda der Sustainable Development Goals - Internationale Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDGs) steht, die Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette bis 2030 zu halbieren. Die EU hat sich zusammen mit 192 weiteren Mitgliedsstaaten der Vereinten Nationen (UN) vorgenommen, diese Ziele zu erreichen. Damit dies wirklich gelingt,

Fotos: Antonia Blumenthal

ist nun das Engagement aller - jedes Unternehmens, jeder Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung und jedes Verbrauchers gefordert. Die Reduzierung der Lebensmittelabfälle ermöglicht eine Einsparung der eingesetzten Ressourcen (Wareneinsatz, Energie- und Wasserkosten) und somit auch der anfallenden Kosten. Wenn alle zur Einsparung von Abfällen beitragen, ist das nicht nur gut für die eigenen Finanzen sondern auch für die Umwelt, das Klima und für die Einsparung der global hart umkämpften Ressource „Ackerland“, was bei einer steigenden Weltbevölkerung immer wichtiger werden wird.

WIE IST DIE ABFALLSITUATION IN KITAS UND SCHULEN?

Untersuchungen zu Lebensmittelabfallmengen in Schulen zeigen, dass dort im Durchschnitt 25% der produzierten Speisen im Abfall landen. Vorhandene Daten von Kitas zeigen eine durchschnittliche Abfallmenge von 20%. Die gute Nachricht: Eine Reduzierung von Abfällen an Ihrer Schule/Ihrer Kita ist möglich und ein „Türöffner“ für eine nachhaltige Verpflegung.

HANDLUNGS- UND STRATEGIEVORSCHLÄGE – WIE STARTE ICH MEIN PROJEKT: „ABFALLVERMEIDUNG“?

Eine abfallarme Kita- und Schulverpflegung ist abhängig von der Struktur des gesamten Verpflegungsmanagements. Der Umfang der Lebensmittelabfälle ist stark abhängig von den spezifischen Gegebenheiten vor Ort, der Kapazitäten des Personals, individueller Küchen- und Verpflegungssysteme, sowie der Vorgaben zum Umgang mit Lebensmitteln und den Vorlieben der „Esser“. Somit sind die Gründe für die Entstehung von Abfällen vielfältig und an jeder Einrichtung unterschiedlich. Auf den ersten Blick scheint eine Vermeidung von Abfällen aufgrund dieser Umstände schwierig. Jeder kleine Schritt ist jedoch ein Weg zu einer abfallarmen Verpflegung.

Im Allgemeinen sind folgende Schritte zielführend und bieten erste Ansatzpunkte, um eine Reduzierung der Lebensmittelabfallmengen langfristig in den Küchen- und im Kita- und Schulalltag zu etablieren.

- **Ursachenanalyse:** Speisereste in den Blick nehmen, bewerten und kommunizieren.
- **Feedbacksystem etablieren:** Regelmäßige Kommunikation zwischen den Akteuren hilft, Abfälle zu vermeiden.
- **Akzeptanzförderung:** Ziel einer abfallarmen Verpflegung im Kita- und Schulprogramm verankern.
- **Maßnahmen:** Auf Grundlage der situationsbedingten Ursachenanalyse, Maßnahmen gemeinsam erarbeiten und umsetzen.
- **Kontinuierlicher Verbesserungsprozess:** Maßnahmen zur Abfallreduktion im Kita- und Schulalltag integrieren.

Engagement und der ganzheitliche Blick auf die Ursachen hilft Ihnen, Lebensmittelabfälle zu vermeiden und Kosten einzusparen!

DIE ABFALLREDUKTION SPART KOSTEN UND KANN EIN ANTRIEB SEIN FÜR QUALITÄTSVERBESSERUNGEN IN DER SCHULVERPFLEGUNG

In der Kita- und Schulverpflegung liegt die Herausforderung darin, mit kleinem Budget ein schmackhaftes und gesundes Mittagsessen anzubieten. Der Blick auf die Lebensmittelabfälle und deren Vermeidung, kann für eine nachhaltige Verpflegung hilfreich sein. Ziel ist es, die Vermeidung von Abfällen und die Wertschätzung von Lebensmitteln im Alltag zu etablieren, um eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung auf den Weg zu bringen. Die mit der Vermeidung von Lebensmittelabfällen verbundene Kosteneinsparung kann für eine verbesserte Produktqualität der Speisen investiert werden. Dazu gehört der Einsatz von regional und damit saisonal produzierten Lebensmitteln, Bio- und fair gehandelten Produkten. *„Viel mehr Kitas und Schulen sollten die Abfallmengen in den Blick nehmen und damit die Chance eröffnen, Einsparungen in qualitativ hochwertigere Produkte einzusetzen bzw. sich Extras leisten zu können“* sagt die Küchenleitung einer Grundschule.

WARUM ENTSTEHEN ABFÄLLE UND WAS KANN ICH DAGEGEN TUN?

In folgender Tabelle finden Sie Beispiele für die Entstehung von Speiseresten, die Ihnen sicherlich aus dem Alltag bekannt vorkommen und Lösungsansätze, die Ihnen bei der Umsetzung helfen.

GRÜNDE FÜR ABFÄLLE	LÖSUNGSANSÄTZE
Schwierigkeiten, bedarfsgerechte Mengen beim Caterer zu bestellen: Jede Einrichtung macht ihre eigenen Erfahrungen zu den Bedürfnissen und individuellen Vorlieben der Essensteilnehmer. Der Caterer kalkuliert seine Produktionsmenge in der Regel pro Person. Von Komponenten wie z. B. Fisch wird von den Schülern häufig nur die Hälfte der Portion gewünscht, so dass ein Überschuss in der Ausgabe verbleibt.	*Aufgrund der Erfahrungswerte kann eine Bestellung - durch Angaben der benötigten Gastro-Norm-Behälter - je Speisenkomponente hilfreich sein. Damit besteht die Möglichkeit für Kitas/ Schulen, bedarfsgerechte Mengen zu erhalten, anstatt wie üblich, eine Bestellung für die Anzahl der Essensteilnehmer vorzunehmen. Kitas/Schulen bestellen teilweise für eine geringere Anzahl an Essensteilnehmern (als real angemeldet), um somit eine Überproduktion zu vermeiden.*
Selten besteht die Möglichkeit, vor Ort während der Essensausgabe nach Bedarf nachzuproduzieren. Daher erfolgt die **Produktion meist auf „Sicherheit“.**	*Ein Blick auf die Abfälle lässt erkennen, welche Speisekomponenten im Überhang produziert wurden. Ist eine kontinuierliche Überproduktion einzelner Komponenten erkennbar: Produktionsmenge reduzieren.*
Täglich schwankende und damit ungewisse Essensteilnehmer. Zwei Gründe: 1. Es erfolgt keine Meldung an die Küche, wie viele Kinder fehlen (krankheitsbedingt, spontane Ausflüge). 2. In weiterführenden Schulen sind die SchülerInnen frei in ihrem Handeln. Ist ein Mittagessen vorbestellt, ist eine Abholung nicht garantiert.	*Kitas und Grundschulen: Prüfen Sie, bis wann die tatsächliche Anzahl der Essensteilnehmer an den Verpflegungsanbieter zu kommunizieren ist, damit eine bedarfsgerechte Produktion erfolgen kann. Setzen Sie sich dafür ein, dass Abmeldungen rechtzeitig erfolgen. Weiterführende Schulen: Beobachten Sie die Abweichung der tatsächlichen von den geplanten Essensteilnehmern. Ist eine Kontinuität erkennbar: Produktionsmenge reduzieren.*
Vorbestellte Essen werden nicht abgeholt. SchülerInnen entscheiden sich gegen den Besuch der Schulmensa und gehen eventuell zum Imbiss oder in den Supermarkt, obwohl das Mittagessen bereits bezahlt ist (z.B. Abo-System).	*Ab einem bestimmten Zeitraum können die bestellten und nicht abgeholten Essen an andere Gäste ausgegeben werden. Die zusätzlichen Einnahmen durch den Verkauf gehen in die Kasse des Schulfördervereins: Win-Win Situation.*
Fehlende Kommunikation zwischen Ausgabepersonal und den SchülerInnen. **Zu große Portionen und ungewollte Komponenten** sind das Resultat. Teilweise verbleiben Speisen unangerührt auf dem Teller.	*Freundliches Ausgabepersonal, das individuell auf die Bedürfnisse und Wünsche der Gäste eingeht, ist Grundvoraussetzung für eine gute Atmosphäre bei der Essensausgabe und vermeidet unnötige Tellerreste. Hinweisschilder wie z. B. „für den kleinen Hunger frage ich nach einer halben Portion“ erinnern und sensibilisieren. Bei der Ausgabe können spezielle Wünsche berücksichtigt werden, indem zum Beispiel einzelne Beilagen ausgetauscht oder weggelassen werden.*

GRÜNDE FÜR ABFÄLLE	LÖSUNGSANSÄTZE
Vorlieben und Geschmäcker sind individuell. Jeden Geschmack mit jedem Gericht zu treffen ist fast unmöglich.	*Die Speiseplangestaltung und die Ausgabe der Speisen kann trotzdem an die Vorlieben der Essensteilnehmer angepasst werden. Fragen Sie ihre Essensteilnehmer: Was wünscht ihr euch? Damit nicht nur Fast-Food auf der Liste landet, können im Rahmen des Unterrichts „Wunschgerichte" erarbeitet und in Kooperation mit der Schulküche umgesetzt werden. Beispiel: Aktionstag - Wunschgericht der Klasse 7a.*
Fehlende Kommunikation zwischen Küchenleitung und Ausgabepersonal/Spülküche oder Ausgabepersonal/Schulpersonal und Caterer - daher mangelt es an der Übersicht zu den Lebensmitteln, die entsorgt werden.	*Egal ob Ihre Einrichtung vom Caterer beliefert wird oder die Produktionsküche vor Ort ist – Es gilt immer: Es muss ein Austausch erfolgen zwischen den MitarbeiterInnen, die einen Überblick über die übrig geblieben Speisen haben (Ausgabepersonal und Spülküche) und den MitarbeiterInnen in der Produktionsküche. Nur durch diesen Informationsaustausch kann eine bedarfsgerechte Anpassung der Speisen erfolgen.*
Die Teilnahme der SchülerInnen am Mittagessen ist höher wenn eine s**tändige Verfügbarkeit aller Speisen (Buffet)** vorhanden ist. Eine freie, vielfältige Auswahl schafft Attraktivität. Damit besteht jedoch das Risiko einer hohen Abfallmenge.	*Hilfreich ist eine ständige Betreuung des Buffets und eine Bestückung mit kleineren Mengen, die nach und nach erfolgt. Zudem reicht eine Garantie, dass das Tagesgericht ständig verfügbar ist. Wenn dies verständlich kommuniziert wird (mit der Erklärung, dass damit Abfälle reduziert werden können), ist auch die Akzeptanz der SchülerInnen zu erreichen.*
Bei SchülerInnen gibt es beliebte Gerichte wie Pizza, Pasta und Pommes (PiPaPo). Tage, an denen diese auf dem Speiseplan stehen, sind die anderen Gerichte eher unattraktiv. Beispiel an der Buffetausgabe: Der „Renner" ist Pommes und Schnitzel; der „Penner" ist im Gegenzug dazu z. B. der Gemüse-Nudel Auflauf, der kaum angerührt wird.	*Gestalten Sie den Speiseplan so, dass gleichwertig interessante Gerichte angeboten werden. Alternativ sollte die Produktionsmenge der weniger beliebten Speisen reduziert werden. Ein Ausgleich bei der Mengenkalkulation ist zu bedenken.*
Die Essensausgabe ist teilweise durch **Zeitmangel** und lange Wartezeiten geprägt. Dadurch entsteht Stress bei der Ausgabe bzw. bei der Auswahl der Speisen und beim Verzehr. SchülerInnen nehmen sich teilweise zu viel auf den Teller, da keine Zeit für Nachschlag bleibt oder sie kommen erst gar nicht zur Mittagsverpflegung.	*Für das Mittagessen sollte genügend Zeit für die SchülerInnen eingeplant werden. Um lange Wartezeiten zu vermeiden, ist die Einführung von zeitversetzten Pausen eine geeignete Maßnahme. Zudem sollte die Essenszeit klar von der Freizeit bzw. Spielzeit der SchülerInnen getrennt werden.*

GRÜNDE FÜR ABFÄLLE	LÖSUNGSANSÄTZE
Die Verpflegung wird als „externe Dienstleistung“ gesehen, nicht als Teil der Schulgemeinschaft.	Damit die Mensa Teil der Schulgemeinschaft wird, ist die Anonymität zwischen Küchen- / Ausgabepersonal und Schule/SchülerInnen zu meiden. Es ist hilfreich, wenn das Mensateam sich und die eigene Arbeit vorstellt und SchülerInnen einen Blick in die Küche werfen können. Damit schaffen sie Akzeptanz und eine Basis als Grundlage einer erfolgreichen Zusammenarbeit. Die Mitarbeit von SchülerInnen in der Küche im Rahmen von regulären Praktika ist dafür, wie Erfahrungen zeigen, besonders nützlich.

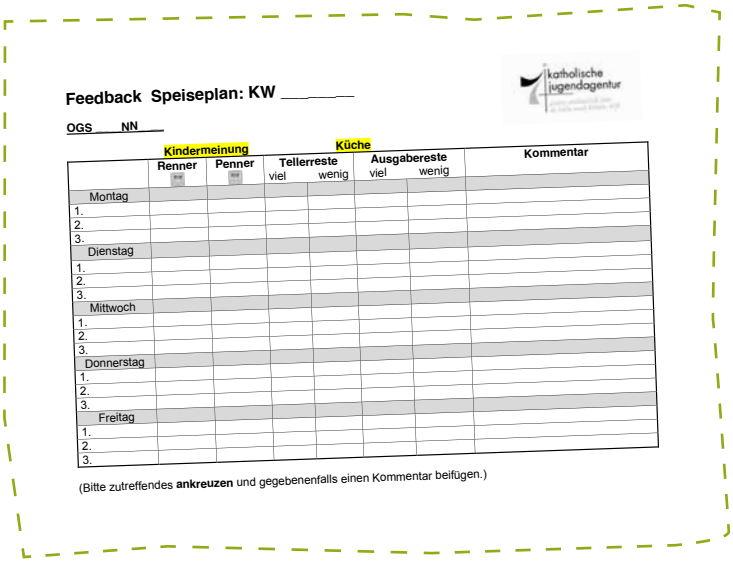
FEEDBACKSYSTEM

Die Katholische Jugendagentur Köln hat für den Austausch zwischen der jeweiligen Kita/ Schule und dem Caterer ein Feedbacksystem eingeführt. Täglich notieren die Kitas/ Schulen, welche Speisen mengenmäßig zu viel oder zu wenig waren. Der Informationsaustausch ermöglicht einen langfristigen Überblick, um individuell für jede Einrichtung den Bedarf zu erkennen und danach individuell die Mengen/Gerichte anpassen zu können.

INDIVIDUELLE VORGABEN VERUNSICHERN – WAS DARF ICH UND WAS NICHT?

Orientiert an den HACCP-Richtlinien und diversen Leitlinien werden Vorgaben zum Thema „Umgang mit Lebensmitteln“ formuliert. Erstmal ist wichtig zu wissen, dass Vorgaben hausintern festgelegt werden und damit keine festgeschriebenen Gesetze sind. Hinzu kommt, dass Empfehlungen und Hinweise seitens der Lebensmittelüberwachung je nach Kommune und Person variieren.

Vorgaben bestehen nicht ohne Grund – sie werden festgelegt, um sich aufgrund hygienischer Risiken und Gesundheitsgefahren abzusichern. Problematisch ist, wenn dadurch viele Lebensmittel entsorgt werden, die qualitativ und hygienisch einwandfrei sind. Folgende Beispiele machen die Zielkonflikte deutlich:



katholische jugendagentur

Feedback Speiseplan: KW _____

OGS ____ NN ____

	Kindermeinung		Küche				
	Renner	Penner	Tellerreste		Ausgabereste		Kommentar
			viel	wenig	viel	wenig	
Montag							
1.							
2.							
3.							
Dienstag							
1.							
2.							
3.							
Mittwoch							
1.							
2.							
3.							
Donnerstag							
1.							
2.							
3.							
Freitag							
1.							
2.							
3.							

(Bitte zutreffendes **ankreuzen** und gegebenenfalls einen Kommentar beifügen.)

PROBLEMATISCHE VORGABEN	LÖSUNGSANSÄTZE
Zubereitungsküche: Produkte dürfen nach dem Öffnen nicht wiederverwendet werden (z.B. Pudding oder Joghurt). Nach dem Anbrechen ist das Produkt zu entsorgen, obwohl es nicht die Küche verlassen hat und kühl gelagert werden kann. Damit sind hygienisch einwandfreie Lebensmittel zu entsorgen. Teilweise bestehen diese Vorgaben zur Absicherung, da kein Fachpersonal vor Ort ist und damit eine fachmännische Kompetenz fehlt.	*Gesundheitliche Risiken sind bei der Weiterverarbeitung von geöffneten Produkten nicht gegeben, wenn damit richtig umgegangen wird. Dazu gehört:* *- das Benutzen von sauberem Besteck bei der Entnahme* *- die verschlossene und kühle Lagerung der Lebensmittel, nachdem sie in der Küche gebraucht wurden* *- rechtzeitiger Verbrauch der angebrochenen Lebensmittel* *Das Personal muss geschult werden, damit eine gute Hygienepraxis und damit der fachmännische Umgang mit Lebensmitteln bekannt ist.*
Kindergarten: Von Zuhause mitgebrachte Butterbrote (mit Wurst und Käse), müssen zu einer bestimmten Uhrzeit weggeworfen werden. Dies ist seitens der Einrichtung eine Sicherheitsmaßnahme, um Risiken aufgrund der Lebensmittelhygiene auszuschließen.	*An heißen Sommertagen ist diese Vorgabe sinnvoll, ansonsten etwas unangemessen. Es ist darauf zu achten, dass Lebensmittel nicht bei 25 Grad in der Sonne liegen. Um auf Nummer sicher zu gehen, ist eine Lagerung im Kühlschrank zu ermöglichen, um Verschwendung zu vermeiden.*
Kindergarten: Nach dem gemeinsamen Frühstück am Tisch muss aufgrund hygienischer Sicherheit alles entsorgt werden.	*Um das zu umgehen, können z. B. fertig belegte Brote in einer Tupperdose kühl gelagert und bedarfsrecht von den Erziehern verteilt werden. Belegen die Kinder ihre Brote selber am Frühstückstisch, ist darauf zu achten, dass die Zutaten (Käse, Wurst, Marmelade etc.) in kleinen Mengen vorliegen und eventuell nachgelegt werden.*
Schule: Die Schulleitung beschließt, vermehrt Getreidearten wie Couscous, Grünkern und Quinoa anzubieten. Sind die Speisen den SchülerInnen unbekannt oder werden nicht akzeptiert und zudem nicht gegessen, entstehen Speisereste.	Die Vorlieben der Kinder sind zu berücksichtigen. Verschiede Rezepte sind zu erproben und den SchülerInnen sind die „neuartigen“ Gerichte zu erklären, damit sie diese kennenlernen und gerne essen.

Grundsätzlich gilt: Sind für Ihre Einrichtung Vorgaben festgelegt, die eine Umsetzung von Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmitteln nicht ermöglichen? Sprechen Sie mit der dafür zuständigen Person, um die Vorgaben zu hinterfragen und möglicherweise anzupassen.

DARF ICH ÜBRIGGEBLIEBENE SPEISEN AN „DRITTE" WEITERGEBEN?

Viele Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung beobachten die täglich entstehenden Lebensmittelabfälle und möchten etwas dagegen tun. Zum Beispiel übrig gebliebene Speisen an soziale Einrichtungen weitergeben oder sozial benachteiligten Familien die Möglichkeit bieten, Speisen abzuholen. Die Weitergabe von fertig zubereiteten Speisen aus der Gemeinschaftsverpflegung ist jedoch meist ein Tabu aufgrund verschiedener Vorschriften. Hauptgrund ist, dass nach Abgabe keine eigene Kontrolle mehr zu Hygiene- und Temperaturvorschriften der Speisen vorhanden ist. Auch wenn die Haftung mit der Weitergabe abgegeben wird, ist die Sorge groß, dass negative Rückmeldungen wie z. B hygienische Mängel, auf einen zurückfallen. Oder die Gegebenheiten vor Ort lassen eine Weitergabe an „Dritte" erst gar nicht zu – zum Beispiel wenn Kühlmöglichkeiten für die Lagerung fehlen und keine direkte Weitergabe im Anschluss der Essensausgabe erfolgen kann. Eine Weitergabe ist jedoch grundsätzlich möglich.

Wie Sie vorgehen können, damit Speisen an „Dritte" abgegeben werden können

→ Alle Akteure (Träger, Schulleitung, Caterer, Essenteilnehmer, „Abnehmer") einbinden.

→ Konzept der Weitergabe mit Einbindung eines Lebensmittelkontrolleurs absichern.
> Kontaktaufnahme zu einem Lebensmittelkontrolleur über: www.bvlk.de

→ Verantwortlichkeiten festlegen. Dazu gehört die Zuständigkeit der vorschriftsmäßigen Lagerung, Transport, Weitergabe und Ausgabe.

→ Absicherung durch eine Unterschrift, dass die Übergabe vorschriftlich durchgeführt wurde und die Verantwortung für die Hygiene damit an den Abnehmer abgegeben wird.

Bestehen Barrieren aufgrund hausinterner Vorschriften oder auf Grund der ablehnenden Haltung des Verpflegungsanbieters: Bedenken und Vorschriften hinterfragen, diskutieren und ggf. neue Regelungen vereinbaren.

Tipps zum Weiterlesen:

refowas.de

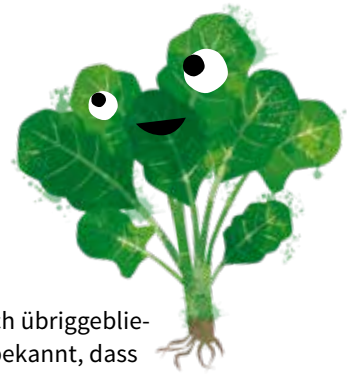
www.lebensmittel-abfall-vermeiden.de

www.united-against-waste.de

Lebensmittelabfälle – einfach erklärt:
www.youtube.com/watch?v=9pviwWLKcak

Erfolgsgeschichte :

PROJEKT SAVE AND SHARE AM BUNDESGYMNASIUM DORNBIRN IN ÖSTERREICH – WEITERGABE VON ÜBRIG GEBLIEBENEN SPEISEN



Schüler/innen am Bundesgymnasium Dornbirn beobachteten, dass täglich übriggebliebene Speisen in der Schulmensa weggeworfen werden. Gleichzeitig war bekannt, dass unbegleitete minderjährige Flüchtlinge (UMF), die im nahe gelegenen Flüchtlingsheim leben, mit sehr wenig Geld im Monat auskommen müssen. Das brachte die SchülerInnen auf eine gute Idee: Anstatt die übriggebliebenen Speisen aus der Schulmensa wegzuwerfen (obwohl sie noch einwandfrei und lecker sind), sollten die geflüchteten Jugendlichen die Gelegenheit bekommen, die Speisen kostenlos zu erhalten.

Für die Umsetzung dieser Idee ab Frühjahr 2016 mussten jedoch einige Absprachen erfolgen und rechtliche, logistische und hygienische Fragen geklärt werden. Frau Schuster, eine engagierte Lehrerin übernahm die Verantwortung und unterstützte die Idee der Schüler/innen. Zum einen musste die Erlaubnis des Caterers eingeholt werden, die Speisen an „Dritte“ weiterzugeben. Aufgrund einer guten Vertrauensbasis und der sozialen Einstellung des Catering-Unternehmens wurde diese Weitergabe möglich. Zudem wurde die Zustimmung der Schulleitung eingeholt. Allen war es glücklicherweise ein Anliegen, die Verschwendung der wertvollen Lebensmittel zu vermeiden. Um sich in dem Vorhaben lebensmittelrechtlich abzusichern, hat die Lehrerin die Vorgaben der Lebensmittelaufsichtsbehörde recherchiert. Die Regeln wurden eingehalten, damit eine sichere, hygienisch einwandfreie Weitergabe der Lebensmittel gewährleistet wurde. Dazu gehört u. a. die Einhaltung der Kühlkette und dass die Heimleitung der geflüchteten Jugendlichen vor Ort die Speisen entgegennimmt und auch für die Verteilung verantwortlich ist.

„Die Logistik der Weitergabe war immer eine Herausforderung“, berichtet Frau Schuster, vor allem wegen des zusätzlichen Zeitaufwands. Sie hat täglich die Speisen persönlich zur UMF-Einrichtung gebracht, somit lag die Verantwortung bei einer Person. Persönliches Engagement ist also notwendig, um so eine Erfolgsgeschichte möglich zu machen. Mittlerweile ist das Heim für die unbegleiteten minderjährigen Flüchtlinge aufgelöst worden.

Das Projekt hatte aber auch eine andere positive Wirkung - es sensibilisierte den Caterer: Der Blick auf die Abfälle und die Berechnung der Wirtschaftlichkeit (Kostenkalkulation) führten zu einer Optimierung der Produktionsmengen, wodurch heute nur noch wenige Reste anfallen.

Erfolgsgeschichte :

ABFALLREDUZIERUNG DURCH OPTIMIERTE SPEISENPRODUKTION –ERFAHRUNGEN EINER GRUNDSCHULE IN KÖLN

Eine Grundschule in Köln hat im Rahmen eines Forschungsprojektes (ReFoWas) genau in die Tonnen geschaut und in der Folge die Abfallmengen reduziert.

Die Ausgangslage:
Die Küchenleitung hat schon lange beobachtet, dass täglich hohe Abfallmengen entstehen. Die genaue Abfallmessung in Kilogramm und getrennt in Ausgabe- und Tellerreste hat die Ursachen erst im Detail aufgedeckt. Die Produktionsküche ist vor Ort in der Schule –

eigentlich gute Voraussetzungen, um täglich bedarfsgerecht zu kochen.

Die Abfallmessung zeigte jedoch eine Abfallquote von 33%, ausgehend von der Produktionsmenge. Ein Grund dafür war, dass die Anzahl der fehlenden SchülerInnen nicht an die Küche kommuniziert wurde. Täglich fehlten im Durchschnitt 13 von insgesamt 150 SchülerInnen, für die quasi umsonst produziert wird (insbesondere wichtig bei SchülerInnen, für die aufgrund Allergien und Unverträglichkeiten ein extra Gericht zubereitet wird). Bei einer Produktionsmenge von ca. 370g pro Person, macht das täglich rund fünf Kilo aus. Des Weiteren zeigte die Messung hohe Rückläufe bei exotischen bzw. nicht kindgerechten Speisen, wie z. B. Bananen-Fisch-Curry und Chili con Carne. Der Träger gab den Speiseplan vor, womit eine individuelle Anpassung zunächst nicht möglich war.

Wie war eine Reduzierung der Abfälle möglich?
Aufgrund der individuellen Bedürfnisse der Einrichtungen und der Berichte über hohe Abfallmengen hat der Träger die Vorgabe eines festen Speiseplans gelöst und ein Kochbuch entwickelt, aus dem die Einrichtungen nach eigenem Bedarf den Speiseplan zusammenstellen können. Dies war ein erster Schritt, um Speisereste zu reduzieren. Zudem notiert die Küchenleitung täglich, welche Speisen in hoher Menge übrig bleiben. Beobachtet sie eine Kontinuität, reduziert sie die Produktionsmengen. Laut der Küchenleitung ist „ein ständiger Blick auf die Speisereste notwendig, um bedarfsgerecht zu produzieren“

Die an sich einfache Informationsübergabe seitens der LehrerInnen oder des Sekretariats an die Küche, wie viele SchülerInnen fehlen, funktionierte zunächst nicht oder nur schwerfällig. Neben den vielen Aufgaben, die sowieso täglich anfallen, wollte die Schulleitung nicht weitere Aufgaben erteilen. Doch die Küchenleitung wies auf die hohe Bedeutung eines guten Informationsflusses hin: „Wenn alle Lehrkräfte täglich die fehlende Schüleranzahl kommunizieren würden, könnte ich bedarfsgerecht die Speisemengen zubereiten, sonst ist eine Überproduktion vorprogrammiert“. Erst nachdem die Küchenleitung deutlich machte, dass ihre Kapazität für eine Reduzierung der Abfälle ausgeschöpft sind und sie die tägliche Information der fehlenden SchülerInnen benötigt, um bedarfsgerecht produzieren zu können, wurde die nötige Kommunikation neu angestoßen und nun erfolgreich umgesetzt.

Der Erfolg: Allein durch die Anpassung des Speiseplans und der Produktionsmengen konnten die Abfälle um 8% auf 25% reduziert werden. Durch die Information der abgemeldeten SchülerInnen ist eine weitere Reduzierung zu erwarten. Diese Erfahrungen zeigen: Der Einsatz und das Engagement der Küchenleitung für die Abfallreduktion lohnt sich!

Erfolgsgeschichten : ❤

ABFALLREDUKTION DURCH GANZHEITLICHES KONZEPT

„Essen fürs Leben“ – unter diesem Motto bietet der Caterer Biond eine rundum nachhaltige Schulverpflegung und vermittelt SchülerInnen eine große Wertschätzung von Lebensmitteln.

Biond ist ein Caterer, der eine ganzheitlich nachhaltige Unternehmensphilosophie verfolgt. Es werden ausschließlich Bio-Produkte verarbeitet, bevorzugt aus regionalem Anbau. Fleisch wird nur in Maßen (1-2 Mal pro Woche) angeboten. Zudem guckt biond auf die Speisereste, mit dem Ziel, diese möglichst gering zu halten. Über die Verpflegung hinaus engagiert sich das Team für die Ernährungsbildung.

Biond möchte nicht nur der „externe Dienstleister“ sein, der das Mittagessen liefert, sondern Teil des Gesamten. Daher besteht eine enge Zusammenarbeit zwischen dem Caterer und der jeweiligen Kita und Schule. Das ist die beste Vorrausetzung für die Zufriedenheit aller Beteiligten. Neben der Mittagsverpflegung organisiert biond „Mensa-Schüler-Workshops“. Das Ziel: Mensa und SchülerInnen zusammenzuführen, indem Wünsche und Anregungen diskutiert und berücksichtigt werden. Neben der Kommunikation zwischen den Beteiligten wird im Rahmen des Workshops auch Wissen vermittelt. Warenkunde, Anbau und Aromastoffe werden beispielsweise thematisiert und es wird gemeinsam mit den Schülern gekocht.

Zeitweise dürfen die SchülerInnen (im Klassenverband) und teilweise auch die Eltern am alltäglichen Mensageschehen mitwirken. SchülerInnen unterstützen bei der Speisenzubereitung, der Bestückung des Buffets und bei der Abräumstation, an der die Tellerreste gesammelt und entsorgt werden. Die gemeinsame Aktion mit verschiedenen Akteuren schafft Vertrauen, Wertschätzung, Akzeptanz und eine angenehme Atmosphäre.

Bei der täglichen Mittagsverpflegung haben die Schüler/innen am Buffet freie Auswahl. Durch das Angebot einzelner Komponenten kann das Mittagessen für jeden Geschmack individuell zusammengestellt werden. Somit besteht eine hohe Akzeptanz und Beteiligung am Mittagessen, auch bei den älteren Schüler/innen. Um Abfälle zu vermeiden, wird das Buffet nach und nach bestückt, am Ende nur noch mit flachen Behältern – somit liegt weniger in der Auslage, es sieht jedoch genauso ansprechend aus. Durch das „Cook and Chill“-Verfahren ist es möglich, zunächst nur einen Teil des Essens fertig zuzubereiten und dann je nach Bedarf während der Ausgabezeit nachzuproduzieren. So können Reste von vornherein vermieden werden.

Tellerreste werden täglich auf dem sogenannten „Abfallbarometer“ notiert. Ist die Abfallmenge unter einer festgelegten Grenze, gibt es eine Belohnung (zum Beispiel Eis zum Nachtisch). Damit werden SchülerInnen animiert, sich bewusst so viel zu nehmen, wie sie essen können um Tellerreste zu vermeiden.

Durch diesen ganzheitlichen Ansatz sind die Abfälle bei biond im Vergleich sehr niedrig. Die Abfallquote der Speisereste (Teller- und Ausgaberest) liegt im Durchschnitt bei 12% im Verhältnis zur produzierten bzw. gelieferten Ware.

Foto: Biond

Das Erfolgsrezept ist das ganzheitlich ausgearbeitete Konzept:

- → Kinder müssen gerne Essen, es muss vielseitig und gesund sein und es muss schmecken.
- → Der ständige Blick auf die Speisereste ermöglicht eine geringe Abfallquote.
- → Aufklärung und Wissen vermitteln durch Ernährungsbildung
- → Einbindung der Kinder und Berücksichtigung ihrer Wünsche und Vorlieben
- → Cook & Chill-Verfahren ermöglicht bedarfsgerechte, spontane Nachproduktion
  (keine Überproduktion auf Sicherheit)
- → Das Buffetsystem wird allen Geschmäckern gerecht. Durch bewusste Nachbestückung können gleichzeitig Abfälle vermieden werden.

Weitere Infos: www.biond.de

NACHHALTIGE KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG – DAS ANGEBOT DER AGRAR KOORDINATION

Seit 1983 arbeitet die Agrar Koordination gemeinnützig in der Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit zum Themenkomplex Ernährung und Landwirtschaft.

Die Agrar Koordination engagiert sich für eine vielfältige Landwirtschaft, die Ressourcen und Umwelt schützt und alle Menschen gesund ernähren kann. Mit unseren Projekten setzen wir uns für nachhaltigen Ernährungskonsum ein und regen zu eigenem Engagement an.

Mit dem Projekt „Gutes Essen macht Schule“ unterstützen wir Sie dabei, an Ihrer Schule/Ihrer Kita die entscheidenden Schritte in Richtung einer nachhaltigeren Verpflegung zu gehen. Gerne begleiten wir Sie in einem mehrstufigen Prozess, in dem alle wichtigen Akteure mit einbezogen werden.

Für Leitungen und Träger von Kitas und Schulen, für Erzieher/innen bzw. Lehrer/innen, Kinder und Eltern und natürlich für das Küchenpersonal bzw. die Verpflegungsverantwortlichen bieten wir:

Bewusstseinsbildung und Motivationsarbeit: Denn eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung kann nur gelingen, wenn es an Ihrer Schule und Ihrer Kita genug Akteure gibt, die davon überzeugt sind und sich aktiv dafür einsetzen möchten. Wir gestalten für Sie Informationsveranstaltungen, Workshops und Projekttage.

Individuelle Situationsanalyse und Beratung: Wir analysieren für Sie und mit Ihnen, wo an Ihrer Einrichtung am besten angesetzt werden kann, um eine nachhaltigere Verpflegung voranzubringen. Vernetzung: Wir vernetzen Sie mit regionalen Lieferanten für Bioprodukte und fair gehandelte Produkte und wir vermitteln bei Interesse den Kontakt zu weiteren Akteuren zwecks Erfahrungsaustausch und Beratung.

Für Träger von Kitas und Schulen und kommunalpolitische Akteure: Wir informieren und beraten Sie, wie sie in Ihren Ausschreibungen sinnvolle Vorgaben für eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung machen können. Wir unterstützen zudem kommunalpolitische Initiativen zur Förderung einer nachhaltigen Verpflegung.

KONTAKT

Agrar Koordination
Projektleitung: Julia Sievers-Langer
E-Mail: julia.sievers@agrarkoordination.de

www.agrarkoordination.de

IMPRESSUM

Redaktion:
Julia Sievers-Langer, Regina Schrader, Johanna Lara Nöh

AutorInnen:
Antonia Blumenthal, Urte Grauwinkel, Johanna Lara Nöh,
Julia Sievers-Langer

Herausgeber:
Agrar Koordination / Forum für internationale Agrarpolitik e.V.
Nernstweg 32, 22765 Hamburg
Telefon: 040 392526, Telefax: 040-39900629
info@agrarkoordination.de
www.agrarkoordination.de

Gestaltung und Illustration:
Verena Fäth
www.verenafaeth.de

Druck:
Die Umweltdruckerei

klimaneutral
natureOffice.com | DE-275-2X9Z79N
gedruckt

Bitte spenden Sie zur Unterstützung unserer Arbeit.
Der Trägerverein der Agrar Koordination ist das Forum für Internationale Agrarpolitik (FIA) e.V. (gemeinnützig). Die Mitgliedschaft steht Interessierten offen.

Forum für Internationale Agrarpolitik (FIA e.V.)
GLS Bank Bochum
IBAN: DE 29 430 609 672 029 563 500
BIC: GENODEM1GLS
Stichwort: „Gutes Essen macht Schule“

Dieses Projekt wurde gefördert durch das Umweltbundesamt und das Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit. Die Mittelbereitstellung erfolgt auf Beschluss des Deutschen Bundestages.

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit

Umwelt Bundesamt

Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den Autorinnen und Autoren.

Eine Initiative der Agrar Koordination.

Mit finanzieller Unterstützung der Kaufmännischen Krankenkasse.

AGRAR KOORDINATION

KKH Kaufmännische Krankenkasse

Copyright 2020, 2. Auflage
ISBN: 978-3-9821502-1-5

WWW.AGRARKOORDINATION.DE

WAS MACHT DIE AGRAR KOORDINATION?

Seit 1983 arbeitet die Agrar Koordination gemeinnützig in der Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit zum Themenkomplex Ernährung und Landwirtschaft.
Die Agrar Koordination engagiert sich für eine vielfältige Landwirtschaft, die Ressourcen und Umwelt schützt und alle Menschen gesund ernähren kann. Mit unseren Projekten setzen wir uns für nachhaltigen Ernährungskonsum ein und regen zu eigenem Engagement an.

DAS PROJEKT „GUTES ESSEN MACHT SCHULE" – WAS BEDEUTET NACHHALTIGE ERNÄHRUNG FÜR UNS?

Mit dem Projekt „Gutes Essen macht Schule" setzt sich die Agrar Koordination für eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung ein. Eine wirklich gute, nachhaltige Kita- und Schulverpflegung bedeutet für uns zusammengefasst:

- → Lebensmittelabfälle vermeiden
- → Einsatz von Bio-Lebensmitteln
- → Einsatz von regionalen/saisonalen Produkten
- → Einsatz von fair gehandelten Produkten
- → Fleisch in Maßen statt Fleisch in Massen
- → Maßvoller Konsum von nachhaltigem Fisch

Gutes Essen macht Schule

UNSER ANGEBOT IM ÜBERBLICK:

- → Informationsveranstaltungen für Eltern, Kita- und Schulpersonal
- → Workshops und Beratung für Küchenpersonal und Verpflegungsverantwortliche
- → Unterstützung für kommunalpolitische Initiativen und kommunale Träger zum Thema Nachhaltige Verpflegung
- → Unterrichtsstunden, Projekttage und Projektwochen für Kitas und Schulen

AGRAR KOORDINATION