

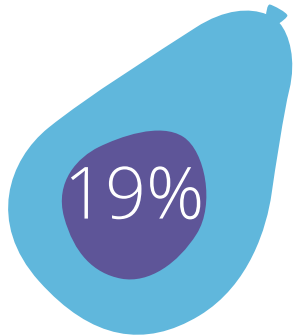
Was tun gegen Lebensmittelverschwendung in der KiTa?



iSuN
Institut für Nachhaltige Ernährung



FH MÜNSTER
University of Applied Sciences



Wie viel Essen wird in Kindertagesstätten weggeworfen?

In KiTas wird etwa ein Fünftel aller Lebensmittel weggeworfen. Dieser Wert setzt sich aus Ausgaberesten, also zubereiteten, aber nicht verteilten Speisen, und Tellerresten zusammen.

Wieso ist das ein Problem?

Es wird nicht nur das Essen verschwendet, sondern auch alle Ressourcen, die man genutzt hat, um das Essen zu produzieren: Anbaufläche, Benzin für die Traktoren, Wasser zum Gießen und Dünger auf dem Feld, Strom bei der Zubereitung für den Herd und den Kühlschrank für die Lagerung... und das alles für die Tonne!

Kein Essen mehr zu verschwenden bedeutet, dass weniger Menschen hungern und ein Beitrag zum Klimaschutz geleistet wird.

Was können Sie tun?

Melden Sie ihr Kind vom Mittagessen ab, wenn es krank oder anderweitig verhindert ist. So lassen sich die Mengen an benötigten Speisen besser planen.

Ermutigen Sie ihr Kind, zu sagen, wie viel und was es gern essen möchte. Unbekannte Speisen lernt man am besten mit einer kleinen Probierportion kennen. Beugen Sie dem Motto "Ich esse nur, was ich kenne" vor, indem Sie ihrem Kind auch Zuhause vielfältige und gesunde Lebensmittel anbieten.

Teilen Sie der KiTa die Meinung ihres Kindes mit: was schmeckt und was nicht? Hat ihr Kind genug Zeit zum Essen oder fühlt es sich gestresst? Sind die Portionen zu groß?



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft