

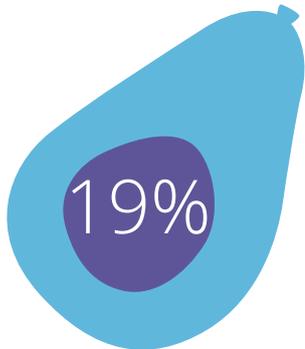
Was tun gegen Lebensmittelverschwendung in der Kita?



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.

Konflikt mit Klimaschutz und Ethik

Nicht nur die Lebensmittel selbst, sondern auch alle aufgebrauchten Ressourcen für Anbau, Verarbeitung, Transport, Vertrieb und Zubereitung werden bei vermeidbarem Lebensmittelabfall verschwendet. Durch eine Einschränkung der Abfallmengen ließen sich Treibhausgase in signifikantem Umfang einsparen. Durch eine Reduktion der Lebensmittelabfälle lassen sich auch die Kosten der Beschaffung senken.

Zudem stellt Lebensmittelverschwendung durch den weit verbreiteten Hunger auf dieser Welt ein ethisches Problem dar.

Handlungsempfehlungen für Erzieher*innen



Gehen Sie auf die Bedürfnisse der Kinder ein: Geben Sie nur so viel aus, wie das Kind essen möchte. Bei neuen Speisen eignen sich kleine Probierportionen.

Falls möglich, sprechen Sie mit ihrem Caterer ab, die Speisekomponenten getrennt geliefert zu bekommen (zum Beispiel Gemüse und Fleisch). So können die Kinder sich für eine Mahlzeit entscheiden, die ihnen restlos schmeckt.

Melden Sie kranke oder verhinderte Kinder von der Mittagsversorgung ab, um die Planung der Speisemengen zu optimieren. Erinnern Sie Eltern daran, solche Informationen weiterzugeben.

Geben Sie übriggebliebenes weiter, zum Beispiel an das Personal oder die lokale Tafel (hier gibt es dazu rechtliche Hilfen). Es hilft, einen Restkühlschrank in der Kita einzurichten.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft