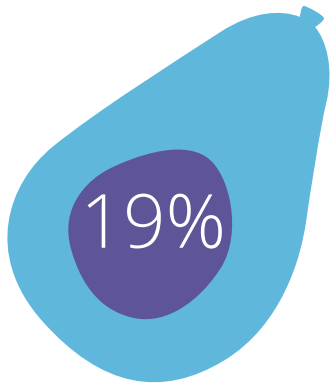


Was tun gegen Lebensmittelverschwendung in der KiTa?



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 Kitaträger

Als Träger ist es Ihnen möglich, eine abfallarme Verpflegung im Leistungsverzeichnis zu verankern. Mehr Informationen dazu finden Sie in den Arbeitspapieren des Projekts ReFoWas und in folgendem Ratgeber der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen.

Es empfiehlt sich, Vermeidungsziele für Speiseabfälle zu setzen und Hygienevorgaben (z.B. MHD) zu überprüfen und ggf. anzupassen.

Kompetenzen für ein professionelles Verpflegungsmanagement können durch entsprechende Fort- und Weiterbildungen hergestellt werden. Weitere Infos finden Sie hier.

Stellen Sie Wege zum regelmäßigen fachlichem Austausch zwischen Schulträger und Caterer her.

Werden Sie Vorbild!

Schaffen Sie Märkte für nachhaltige Produkte und Dienstleistungen!

Setzen Sie ein Signal und unterstützen Sie nachhaltiges und
abfallarmes Wirtschaften von Anbietern!