

Handlungsempfehlungen für Schulküchen – Lebensmittel

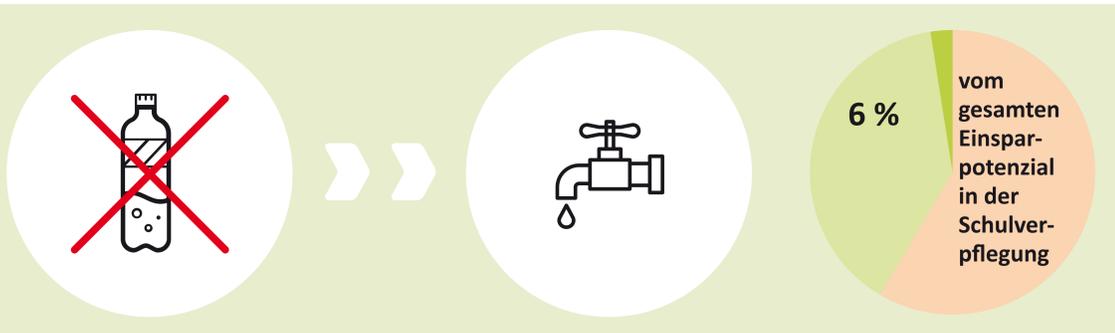
Klimafreundliche Verpackungen nutzen



Handlungsoptionen

- Das eigene Warenlager analysieren. Faustregel: Dosen- und Glas- Verpackungen meiden
- Über Bezug von Produktalternativen und Gebindegrößen informieren

Leitungswasser trinken



Handlungsoptionen

- Beginnen Sie eine Diskussion – Leitungswasser statt Mineralwasser
- Wasserspender aufstellen

Mehr Bio-Lebensmittel verwenden



Handlungsoptionen

- Informationen über Bio-Produkte einholen
- Dialog über Bio-Lebensmittel anstoßen
- Die Verfügbarkeit von Biozutaten prüfen
- Mit Bio-Lebensmitteln kochen ohne große Mehrkosten
- Frischekost in Bioqualität ausreichen

Auf saisonal-regionale Produkte achten



Handlungsoptionen

- Vorteile von saisonal-regionalen Lebensmitteln kennenlernen
- Saisonal-regionale Lebensmittel in gewünschter Form bestellen
- Einmal wöchentlich saisonal-regional kochen
- Einen vierwöchigen Menüplan saisonal-regional aufstellen
- Die Winter-Problematik saisonal-regional lösen