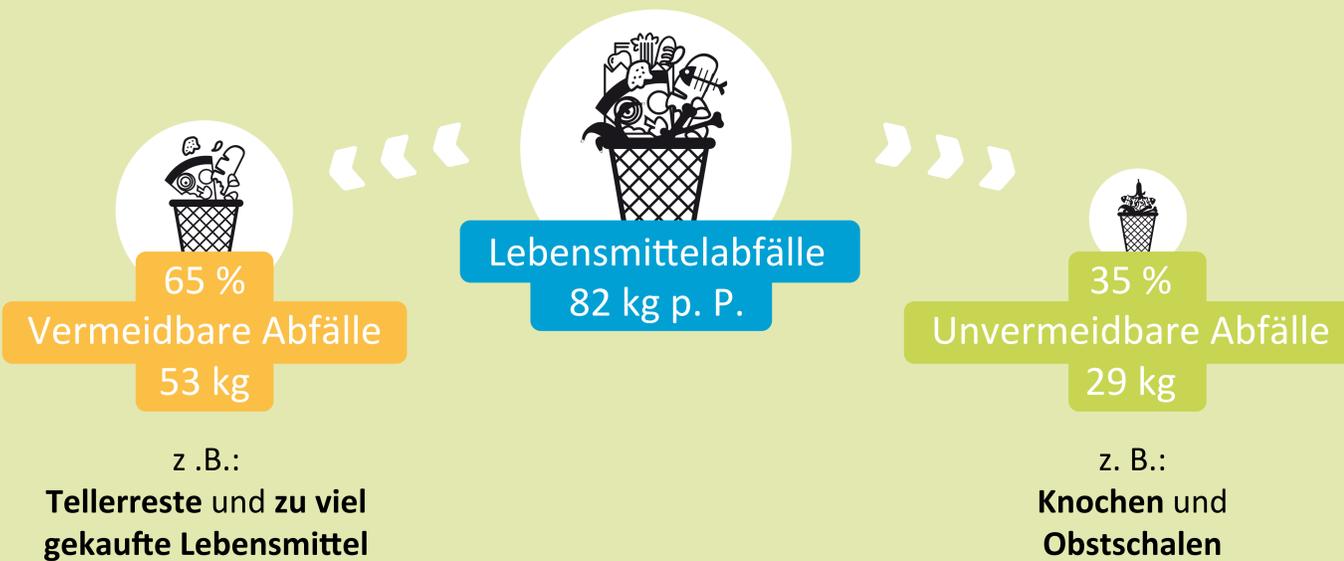


Tipps für Schulküchen – Abfälle und Verpackung

Pro-Kopf-Lebensmittelabfälle in Deutschland (private Haushalte)



Handlungsempfehlungen

- Einrichtung eines Essensmengen-Managements
- Kindgerechte Portionen
- Feedbacksysteme und regelmäßiger Austausch über Tellerreste
- Pädagogische Essensbetreuung
- Sensibilisierung für die Abfallproblematik
- Resteküche
- Investieren Sie die Einsparungen aus der Abfallvermeidung

Lebensmittelabfälle in der Schulküche sind zu fast 50 % vermeidbar



* Einsparpotenzial, wenn alle Schulküchen in Deutschland diese Maßnahme umsetzen würden

Klimawirkung nach Verpackungsart (Einweg)

