

Vorschläge für ein Maßnahmenkonzept

Bedenken Sie: Der Konsum von Lebensmitteln hat immer Umweltfolgen.

Aber eine genussvolle klimafreundliche Ernährung ist durchaus möglich!

Klimafreundlich kochen

Große Bedeutung für Klima und Energie

Verwenden Sie Alternativen für Lebensmittel mit hoher Wirkung auf den Klimawandel



Nachhaltig kochen

Leider nur geringe Bedeutung für Klima und Energie, aber: Große Bedeutung für die nachhaltige Ernährung

Verwenden Sie regional-saisonale Lebensmittel

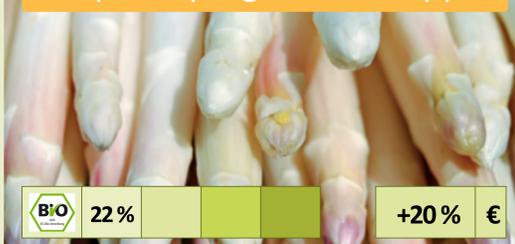
- Kochen Sie einmal wöchentlich saisonal-regional
- Wechseln Sie das Frischgemüse entlang der Jahreszeiten

	Jan	Feb	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Kopfsalat												

Integrieren Sie Biolebensmittel

- Frischkost und Obst gibt es oft preiswert in Bioqualität
- Tauschen Sie einige Zutaten gegen Bioprodukte aus

Beispiel: Spargelcremesuppe



Biozutaten für max. Bioanteil

BIO	konventionell
Zitrone	Spargel
Zwiebeln	Sahne
Gemüsebrühe	Mehl
Butter	Zucker

Mehrkosten von 20 %
Bioanteil von 22 %

Kaufen Sie nachhaltige Produkte

- Kaufen Sie Produkte aus fairem Handel (Linsen, Reis)
- Kaufen Sie nur Fisch mit MSC-Logo

Klimaoptimierte Küchentechnik und -prozesse



- Reinigen Sie die Lüftungsschlitze
- Leeren und schalten Sie Kühlschränke in den Ferien ab
- Tauen Sie sie regelmäßig ab
- Nutzen Sie nur energieeffiziente Geräte! Welche Möglichkeiten haben Sie, ineffiziente Geräte auszutauschen?
- Rücken Sie die Kühlschränke von der Wand ab



- Spülmaschine immer so voll wie möglich beladen
- Reichen 20 Spülgänge pro 100 ausgegebene Essen?



- Beladen Sie den Konvektomaten immer voll
- Versuchen Sie, das komplette Menü im Konvektomaten zu kochen
- Brauchen Sie ggf. einen kleineren Konvektomaten?

Managementempfehlungen: Bestimmen Sie ...

- ... was und wie viel in Bioqualität gekauft wird
- ... welche klimaschädliche Zutaten nicht mehr eingesetzt werden
- ... welche Produkte aus fairem Handel gekauft werden
- ... welche Küchentechnik beschafft wird
- ... dass Leuchtstofflampen gegen LED ausgetauscht werden

Lebensmittelabfälle reduzieren



- Planen Sie Fehlkinder ein und kochen Sie weniger aufgrund Ihrer Erfahrung
- Bestimmen Sie die Anzahl der Essen frühzeitig – die Klassenlehrer wissen die Zahl der Kinder
- Erfassen Sie die Abfallmengen und die Akzeptanz der Gerichte – was wird gegessen und was nicht?
- Überlegen Sie sich eine intelligente Resteküche