



Checkliste für Profis

Klimagesunde Verpflegung entlang der Prozesskette

Nachdem Sie die Checklisten für Einsteiger und Fortgeschrittene erfolgreich bearbeitet haben, steht dem Ziel Profis in Sachen klimagesunder Verpflegung zu werden, nichts mehr im Weg. Jetzt wird genauer auf die Beschaffung, die Logistik sowie die Verpackung und Lagerung der Lebensmittel geschaut.

Darüber hinaus sind natürlich auch die Ausstattung der Küche und Essräume, die Nutzung der Geräte und die Arbeitsbedingungen entscheidend für eine nachhaltige und klimafreundliche Verpflegung. Mit unserer Liste **„Rahmenbedingungen für eine klimagesunde Verpflegung“** können Sie noch einen Schritt weiter gehen und prüfen, an welchen Stellen es Möglichkeiten für Verbesserungen gibt. Unsere **Checklisten zu Ausstattung und Personalbedarf in der Kita-Küche** bieten Ihnen zusätzlich einen Einblick in die erforderlichen Geräte und Küchenutensilien.

Es kann losgehen!

Schritt 1: Der aktuelle Stand in Ihrer Kita wird ermittelt.

Mittels einer Skala von 1 bis 4 können Sie angeben, ob das jeweilige Kriterium „nicht zutrifft“ = 1, „eher nicht zutrifft“ = 2, „eher zutrifft“ = 3 oder „zutrifft“ = 4. Am Ende jeder Seite werden die jeweils eingekreisten Zahlen addiert und notiert, sodass auf der letzten Seite eine Gesamtpunktzahl errechnet werden kann. In der Bewertungstabelle können Sie damit den Handlungsbedarf ablesen.

Schritt 2: Wählen Sie Kriterien mit niedriger Punktzahl aus, bei denen Sie ansetzen und beginnen möchten und formulieren dazu ein Ziel.

Ein Ziel könnte z. B. sein: „Ein tägliches ovo-lacto vegetarisches Gericht wird bis zum Monat XY im Speiseplan aufgenommen“. Ein Ziel sollte also spezifisch, messbar, attraktiv, realistisch und terminiert sein. In der Spalte „Aufgaben“ können konkrete kleine Schritte formuliert werden, die der Zielerreichung dienen. Es sollte genau festgelegt werden, wer für die Aufgabe zuständig ist und bis wann sie erledigt sein sollte, um eine Verbindlichkeit herzustellen.

Schritt 3: Nach einem festzulegenden Zeitraum werden die Kriterien erneut in den Blick genommen.


So kann die Qualitätsentwicklung dokumentiert und Veränderungen sichtbar gemacht werden. Eventuell ist Nachsteuerung erforderlich, d. h. Ziele können neu formuliert und neue Aufgaben verteilt werden.


Viel Erfolg!

Name der Einrichtung: _____

Datum: _____


In digitaler Form finden Sie mit Klick auf die Infopunkte (i) weiterführende Informationen zu einzelnen Punkten.

 Speiseplangestaltung	Einschätzung einkreisen (1=trifft nicht zu bis 4=trifft zu)	Aufgaben (Zwischenziele)	Wer? Bis Wann?
Regionaltypische und internationale Gerichte werden bei der Speisenplanung berücksichtigt.	1 2 3 4		
Zielformulierung:			
2. Check (Datum: _____)	1 2 3 4		

 Lebensmittelqualität beim Einkauf	Einschätzung einkreisen (1=trifft nicht zu bis 4=trifft zu)	Aufgaben (Zwischenziele)	Wer? Bis Wann?
Bio-Lebensmittel werden in der Frühstücks- und Zwischenverpflegung eingesetzt und ein Mindestanteil von 60 % oder mehr festgelegt. i	1 2 3 4		
Zielformulierung:			
2. Check (Datum: _____)	1 2 3 4		
Bio-Lebensmittel werden in der Mittagsverpflegung eingesetzt und ein Mindestanteil von 60 % oder mehr festgelegt. i	1 2 3 4		
Zielformulierung:			
2. Check (Datum: _____)	1 2 3 4		


1. Check: Punktzahl Seite 1: ____/12

2. Check: Punktzahl Seite 1: ____/12

 Beschaffung und Logistik	Einschätzung einkreisen (1=trifft nicht zu bis 4=trifft zu)	Aufgaben (Zwischenziele)	Wer? Bis Wann?
Regionale Lebensmittel und Anbieter werden beim Einkauf bevorzugt. <i>soweit vergaberechtlich möglich / bei selbst getätigten Einkäufen</i>	1 2 3 4		
Zielformulierung:			
2. Check (Datum: _____)	1 2 3 4		
Verträge mit (regionalen) Lieferanten wurden geschlossen. <i>langfristige Kooperationen, soweit möglich</i>	1 2 3 4		
Zielformulierung:			
2. Check (Datum: _____)	1 2 3 4		
Lebensmittel werden entsprechend des Bedarfs beschafft und Vorräte regelmäßig überprüft. <i>es entstehen keine Überschüsse, Lebensmittel müssen nicht aufgrund von Verderb o. ä. entsorgt werden; First-in-First-Out-Prinzip</i>	1 2 3 4		
Zielformulierung:			
2. Check (Datum: _____)	1 2 3 4		
Durchdachte Logistik wird umgesetzt. <i>z. B. wöchentliche Lieferhäufigkeiten, Bündelung, Kombination aus Auslieferung und Einkauf</i>	1 2 3 4		
Zielformulierung:			
2. Check (Datum: _____)	1 2 3 4		


1. Check: Punktzahl Seite 2: ___/16


2. Check: Punktzahl Seite 2: ___/16

 Verpackung und Lagerung	Einschätzung einkreisen (1=trifft nicht zu bis 4=trifft zu)	Aufgaben (Zwischenziele)	Wer? Bis Wann?
Möglichst unverpackte Waren bzw. Waren in größeren Gebinden werden eingesetzt. <p style="text-align: right;">i</p>	1 2 3 4		
Zielformulierung:			
2. Check (Datum: _____)	1 2 3 4		
Lebensmittel mit umweltverträglichen Verpackungen werden berücksichtigt. <p><i>aufwiederverwertbare, sortenreine Verpackungsmaterialien achten</i></p> <p style="text-align: right;">i</p>	1 2 3 4		
Zielformulierung:			
2. Check (Datum: _____)	1 2 3 4		
Mehrweg-Systeme werden, wo es möglich und sinnvoll ist, genutzt. <p style="text-align: right;">i</p>	1 2 3 4		
Zielformulierung:			
2. Check (Datum: _____)	1 2 3 4		
Eltern geben nur unverpackte, möglichst unverarbeitete Lebensmittel in Brotboxen mit.	1 2 3 4		
Zielformulierung:			
2. Check (Datum: _____)	1 2 3 4		

1. Check: Punktzahl Seite 3: ____/16


2. Check: Punktzahl Seite 3: ____/16

 Lagerung und Mülltrennung	Einschätzung einkreisen (1=trifft nicht zu bis 4=trifft zu)	Aufgaben (Zwischenziele)	Wer? Bis Wann?
Gebrauch von Frischhaltefolie, Plastiktüten und Alufolie wird vermieden. <i>möglichst wiederverwendbare Behälter mit Deckel zur Lagerung und Aufbewahrung verwenden</i>	1 2 3 4		
Zielformulierung:			
2. Check (Datum: _____)	1 2 3 4		
Mülltrennung wird in Küche, Speiseraum und Essensrückgabe durchgeführt.	1 2 3 4		
Zielformulierung:			
2. Check (Datum: _____)	1 2 3 4		

 Essensausgabe	Einschätzung einkreisen (1=trifft nicht zu bis 4=trifft zu)	Aufgaben (Zwischenziele)	Wer? Bis Wann?
Abläufe bei den Mahlzeiten werden regelmäßig hinterfragt und ggf. angepasst/verbessert. Kinder werden beim Ablauf einbezogen und übernehmen Aufgaben. <i>z. B. gemeinsame Rituale, Tischdienste, Hände waschen, Auffüllen der Schüsseln etc.</i>	1 2 3 4		
Zielformulierung:			
2. Check (Datum: _____)	1 2 3 4		


1. Check: Punktzahl Seite 4: ___/12


2. Check: Punktzahl Seite 4: ___/12

 Vermeidung von Lebensmittelabfällen	Einschätzung einkreisen (1=trifft nicht zu bis 4=trifft zu)	Aufgaben (Zwischenziele)	Wer? Bis Wann?
Vorgehensweise von Abmeldungen zu den Mahlzeiten ist festgelegt. Infos werden rechtzeitig an Küche/Caterer weitergegeben.	1 2 3 4		
Zielformulierung:			
2. Check (Datum: _____)	1 2 3 4		
Lebensmittel werden vollständig verarbeitet. <i>z. B. Blätter von Wurzelgemüse wie Kohlrabi oder Rote Bete mit verarbeiten; Schalen und Abschnitte von z. B. Möhren oder Sellerie für Gemüsebrühe verwenden</i>	1 2 3 4		
Zielformulierung:			
2. Check (Datum: _____)	1 2 3 4		
Bioabfälle werden, wenn möglich, über den örtlichen Entsorger als Bio-Müll entsorgt oder es gibt eine eigene Kompostierung. <i>nach Vorgaben des örtlichen Entsorgers; keine Speisereste in den eigenen Kompost</i>	1 2 3 4		
Zielformulierung:			
2. Check (Datum: _____)	1 2 3 4		

1. Check: Punktzahl Seite 5: ____/12

2. Check: Punktzahl Seite 5: ____/12

 Reinigung und Hygiene	Einschätzung einkreisen (1=trifft nicht zu bis 4=trifft zu)	Aufgaben (Zwischenziele)	Wer? Bis Wann?
Umweltfreundliche Spül- und Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden genutzt. <p style="text-align: right;">i</p>	<p style="text-align: center;">1 2 3 4</p>		
Zielformulierung:			
2. Check (Datum: _____)	<p style="text-align: center;">1 2 3 4</p>		
Dosierung von Spül- und Reinigungsmitteln geschieht entsprechend den Vorgaben des Herstellers. <p><i>ggf. Verwendung von Dosierhilfen</i></p>	<p style="text-align: center;">1 2 3 4</p>		
Zielformulierung:			
2. Check (Datum: _____)	<p style="text-align: center;">1 2 3 4</p>		

 Partizipation	Einschätzung einkreisen (1=trifft nicht zu bis 4=trifft zu)	Aufgaben (Zwischenziele)	Wer? Bis Wann?
Gemeinschaftsfördernde Aktionen werden angeboten <p><i>z. B. Aktions-/Projekttag/-wochen, Kochprojekte, Teambildung, Sommerfeste</i></p>	<p style="text-align: center;">1 2 3 4</p>		
Zielformulierung:			
2. Check (Datum: _____)	<p style="text-align: center;">1 2 3 4</p>		

1. Check: Punktzahl Seite 6: ____/12

2. Check: Punktzahl Seite 6: ____/12

Gesamtpunktzahl 1. Check: ___/80

Gesamtpunktzahl 2. Check: ___/80

Bewertungstabelle

Punktzahl	Bewertung
60 – 80 Punkte	Verpflegung ist klimagesund gestaltet und es besteht kaum bis kein Optimierungsbedarf.
40 – 59 Punkte	Verpflegung ist überwiegend klimagesund gestaltet und es besteht geringer Optimierungsbedarf.
20 – 39 Punkte	Verpflegung ist kaum klimagesund gestaltet und es besteht deutlicher Optimierungsbedarf.
0 – 19 Punkte	Verpflegung ist nicht klimagesund gestaltet und es besteht starker Optimierungsbedarf.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages