



Rahmenbedingungen für eine klimagesunde Verpflegung

Klimagesunde Verpflegung in allen Bereichen

Diese Checkliste soll Ihnen dabei helfen, gute Rahmenbedingungen für eine klimagesunde, d. h. gesundheitsförderliche, nachhaltige und klimafreundliche Verpflegung, zu schaffen. Neben der Speiseplangestaltung, der Lebensmittelauswahl, der Verpackung, der Lagerung und der Speisenzubereitung spielen nämlich auch die Rahmenbedingungen – also die Ausstattung von Küche und Essräumen, die Nutzung der Geräte sowie die Arbeitsbedingungen des Küchenpersonals – eine wichtige Rolle für eine rundum gelungene Verpflegung in Ihrer Kita.

Für die Bearbeitung empfehlen wir alle an der Verpflegung beteiligten Akteure einzubeziehen, sodass eine Einschätzung bei allen Kriterien möglich ist. Bei den hier aufgelisteten Kriterien bedarf es in vielen Fällen unbedingt der Unterstützung durch Träger und/oder Caterer.

Es kann losgehen!

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

Für Ihre Einschätzung kreuzen Sie eines der dafür vorgesehenen Felder („trifft zu“ oder „trifft nicht zu“) an. Am Ende jeder Seite werden die jeweils zutreffenden Felder 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 aus, bei denen Sie ansetzen und beginnen möchten und formulieren dazu ein Ziel. Das Ziel sollte 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 werden und neue Aufgaben verteilt werden.

Viel Erfolg!


Name der Einrichtung: _____

Datum: _____

 alle Küchen / Bestandsküchen	Einschätzung ankreuzen		Aufgaben (Zwischenziele)	Wer? Bis Wann?
	trifft zu	trifft nicht zu		
<p>Bedarfsgerechte Ausstattung und Auslastung der Küche ist vorhanden und wird regelmäßig überprüft.</p> <p><i>z. B. einmal jährlich nach Checkliste Kita-Küche z. B. Schneidegeräte; Kapazitäten der Geräte</i></p>				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				
<p>Anschaffung energieeffizienter Geräte und Modernisierung nach Bedarf wird getätigt.</p> <p><i>vor allem Kühl- und Gefriergeräte sowie Spülmaschinen</i></p>				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				
<p>Regelmäßige Kontrolle der Energieverbräuche werden vorgenommen und ggf. Messungen bei einzelnen Geräten, falls Auffälligkeiten auftreten.</p> <p><i>vor allem Kühl- und Gefriergeräte sowie Spülmaschinen</i></p>				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				
<p>Anwenderhinweise sind vorhanden und werden beachtet. Einweisung betreffender Mitarbeitender ist erfolgt.</p> <p><i>z. B. Bedienungsanleitungen, Reinigungs- und Wartungspläne</i></p>				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				


1. Check: Punktzahl Seite 1: ____/4

2. Check: Punktzahl Seite 1: ____/4

 alle Küchen / Bestandsküchen	Einschätzung ankreuzen		Aufgaben (Zwischenziele)	Wer? Bis Wann?
	trifft zu	trifft nicht zu		
<p>Regelmäßige Wartung von Geräten wird durchgeführt.</p> <p><i>nach Bedarf und Herstellerangaben</i></p>				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				
<p>Geräteanordnung in der Küche ist an effiziente Arbeitsweise angepasst.</p>				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				
<p>Küche ist ausreichend beleuchtet.</p> <p><i>in Neben- und Lagerräumen sind Bewegungsmelder sinnvoll</i></p>				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				
<p>Einsatz von LED-Beleuchtung wurde geprüft und umgesetzt.</p> <p><i>in allen Räumen der Kita</i></p>				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				
<p>Einsatz von zertifiziertem Ökostrom wurde geprüft und umgesetzt.</p> <p><i>Ökostromtarife mit Label (ok-Power oder Grüner-Strom-Label)</i></p>				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				


1. Check: Punktzahl Seite 2: ___/5

2. Check: Punktzahl Seite 2: ___/5

 Küchenum- und Neubau	Einschätzung ankreuzen		Aufgaben (Zwischenziele)	Wer? Bis Wann?
	trifft zu	trifft nicht zu		
Küchenplanung wird auf Grundlage voraussichtlicher Gruppenanzahl/Essenteilnehmender durchgeführt.				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				
Küchenplanung wird auf Grundlage des zukünftigen Verpflegungssystems durchgeführt. <i>z. B. Ausstattung mit Fettabscheider</i>				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				
Planungen beinhalten die Berücksichtigung der Arbeitsprozesse und Laufwege.				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				
Ebenerdige oder mit Aufzügen zugängige Warenannahme, Lager- und Küchenräume sind vorhanden.				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				
Ausreichend Platz ist vorhanden. <i>z. B. für den Transport mit Transportwagen</i>				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				


1. Check: Punktzahl Seite 3: ____/5

2. Check: Punktzahl Seite 3: ____/5

 Gerätenutzung	Einschätzung ankreuzen trifft zu trifft nicht zu		Aufgaben (Zwischenziele)	Wer? Bis Wann?
Auslastung und effiziente Nutzung der Geräte ist sichergestellt. <i>z. B. Kochgeräte und Spülgeräte voll beladen, auf Vorheizen verzichten</i>				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				
Vorhandene Restwärme wird für das Nachgaren verwendet. <i>z. B. bei Ofengerichten den Ofen 10-15 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten</i>				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				
Energieeffiziente, nährstofferhaltende und fettarme Garmethoden werden bevorzugt. <i>z. B. Dämpfen oder Dünsten</i>				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				
Am Wochenende oder in den Ferien werden Geräte und Stecker-Leisten so weit wie möglich abgeschaltet.				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				


1. Check: Punktzahl Seite 4: ___/4


2. Check: Punktzahl Seite 4: ___/4

 Gestaltung der Essräume	Einschätzung ankreuzen trifft zu trifft nicht zu		Aufgaben (Zwischenziele)	Wer? Bis Wann?
Mahlzeiten sind von den übrigen Aktivitäten abgegrenzt.				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				
Essräume/Gruppenräume und ihre Einrichtung sind hell und freundlich ausgestattet.				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				
Möbel werden entsprechend der Bedürfnisse der Essensteilnehmenden (ergonomisch) bereitgestellt.				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				
Nachhaltige Materialien werden bei der Einrichtung der Essräume eingesetzt.				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				
Nachhaltige Materialien werden bei der Ausstattung mit Geschirr und Gläsern berücksichtigt.				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				

1. Check: Punktzahl Seite 5: ___/5


2. Check: Punktzahl Seite 5: ___/5

 Gestaltung der Essräume	Einschätzung ankreuzen trifft zu trifft nicht zu		Aufgaben (Zwischenziele)	Wer? Bis Wann?
Essensregeln, die mit den Kindern entwickelt wurden, bestimmen den sozialen Umgang am Tisch.				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				
Lärmpegel in den Räumen wird niedrig gehalten.				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				

 Personal	Einschätzung ankreuzen trifft zu trifft nicht zu		Aufgaben (Zwischenziele)	Wer? Bis Wann?
Personaltoilette sowie Umkleide- und Pausenraum für Küchenpersonal/pädagogische Kräfte ist vorhanden.				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				
Angebote der Gesundheitsförderung für das Personal sind vorhanden und werden genutzt.				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				

1. Check: Punktzahl Seite 6: ___/4

2. Check: Punktzahl Seite 6: ___/4

 Personal	Einschätzung ankreuzen trifft zu trifft nicht zu		Aufgaben (Zwischenziele)	Wer? Bis Wann?
Faire Bezahlung (nach Tarif, möglichst sozialversicherungspflichtig beschäftigt) und faire Arbeitsbedingungen für das Personal sind vorhanden.				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				
Zusammenhängender Jahresurlaub für das Personal wird ermöglicht.				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				
Fair und nachhaltig produzierte Arbeitskleidung wird für das (Küchen)Personal bereitgestellt <i>z. B. Kittel oder Schürze, Haube etc.</i>				
Zielformulierung:				
2. Check (Datum: _____)				

1. Check: Punktzahl Seite 7: ___/3

2. Check: Punktzahl Seite 7: ___/3

Für Bestandsküchen

Gesamtpunktzahl 1. Check: ___/25

Gesamtpunktzahl 2. Check: ___/25

Bewertungstabelle

Punktzahl	Bewertung
20 – 25 Punkte	Rahmenbedingungen sind klimagesund gestaltet und es besteht kaum bis kein Optimierungsbedarf.
15 – 19 Punkte	Rahmenbedingungen sind überwiegend klimagesund gestaltet und es besteht geringer Optimierungsbedarf.
10 – 14 Punkte	Rahmenbedingungen sind einigermaßen klimagesund gestaltet und es besteht Optimierungsbedarf.
5 – 9 Punkte	Rahmenbedingungen sind kaum klimagesund gestaltet und es besteht deutlicher Optimierungsbedarf.
0 – 4 Punkte	Rahmenbedingungen sind nicht klimagesund gestaltet und es besteht starker Optimierungsbedarf.

Für Küchenum- & neubau

Gesamtpunktzahl 1. Check: ___/30

Gesamtpunktzahl 2. Check: ___/30

Bewertungstabelle

Punktzahl	Bewertung
25 – 30 Punkte	Rahmenbedingungen sind klimagesund gestaltet und es besteht kaum bis kein Optimierungsbedarf.
19 – 24 Punkte	Rahmenbedingungen sind überwiegend klimagesund gestaltet und es besteht geringer Optimierungsbedarf.
13 – 18 Punkte	Rahmenbedingungen sind einigermaßen klimagesund gestaltet und es besteht Optimierungsbedarf.
7 – 12 Punkte	Rahmenbedingungen sind kaum klimagesund gestaltet und es besteht deutlicher Optimierungsbedarf.
0 – 6 Punkte	Rahmenbedingungen sind nicht klimagesund gestaltet und es besteht starker Optimierungsbedarf.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen