

KLIMAGESUND ESSEN IN DEN KITAS VON ARTE

PARISOZIAL INKLUSIVE KITAS ARTE, FRECHEN



KURZBERICHT ZUR TEILNAHME DER ARTE-KITAS
AM PROJEKT „KLIMAGESUND ESSEN IN DER KITA“
2021/2022

STECKBRIEF DER ARTE-KITAS



- **Verpflegungssystem:** Frischküche Kita Herbertskaul, Warmverpflegung an den Standorten Zentrum und Habelrath
- **Personal in der Küche:** Koch (Vollzeit), 1 Küchenkraft (Vollzeit), 1 Küchenkraft (30 Std.), jeweils 1 Küchenkraft an den Standorten, im Zentrum (10 Std.), in Habelrath (25 Std.)
- **Anzahl der Mittagessen:** 220 Essensteilnehmer insgesamt aufgeteilt auf die 3 Kitas Arte + 4 Tagespflegestellen
- **Preis für die Komplettverpflegung:** 70 € monatlich (Frühstück + Mittagessen + Snack)

Stand: August 2022

Mit diesem Kurzbericht zur Beratung und Begleitung der Kitas durch das Projekt-Team, stellen wir den Ablauf im zeitlichen Verlauf dar.

Die Kitas von Arte, unter der Trägerschaft von Parisozial Rhein-Erft-Kreis gGmbH, waren schon vor der Teilnahme am Projekt ein positives Beispiel für eine gelungene Kitaverpflegung. Zum einen wird die gesamte Verpflegungsorganisation von einem professionellen Koch bewerkstelligt und zum anderen ist das Thema Verpflegung über die Anerkennung als Bewegungskindergarten mit dem Pluspunkt Ernährung schon präsent in den Köpfen der Fachkräfte. Die Speiseplanung war saisonal ausgerichtet und in einem kleinen Garten wird Kindern das Gärtnern nahegebracht. Umso herausfordernder war die Beratung durch das Projekt-Team, gute Ansatzpunkte für mehr Klimafreundlichkeit und Nachhaltigkeit zu finden.

April 2021

AUSGANGSSITUATION/ BASISERHEBUNG

Eine erste Basiserhebung ergab bei der Verpflegung insgesamt und bei der Lebensmittelauswahl folgenden Stand:

- große Zufriedenheit mit dem Speiseangebot
- tägliches Angebot von Gemüse, mehrmals wöchentlich als Rohkost
- Nutzung von saisonalen und regionalen Angeboten
- Hülsenfrüchte einmal wöchentlich
- keine Angaben zur Häufigkeit von Vollkornprodukten
- Reis wird häufig durch Couscous ersetzt
- Wurst ist 2 mal wöchentlich beim Frühstück im Angebot
- Fleisch ist 2 mal wöchentlich auf dem Speiseplan
- keine Angaben zu Siegeln bei Fisch
- seltener Einsatz von Bio-Produkten
- seltener Einsatz von fairen Produkten
- kein Einsatz von Convenience-Produkten

Einen Handlungsbedarf bzw. ein Wunsch nach Veränderungen wurde vor der Beratung in Bezug auf den Einsatz von Fleisch und Fleischersatzprodukten, von fairen Lebensmitteln und Bio-Produkten, beim Abfallmanagement und bei der Schulung des pädagogischen Personals gesehen.

Als möglicher Hemmfaktor für eine klimagesunde Verpflegung mit Blick auf alle Beteiligten wurden

- die Kosten,
- das reduzieren des Fleischangebotes,
- der verstärkte Einsatz von regionalen und saisonalen Lebensmitteln

in der Basiserhebung angegeben.

Mai 2021

BERATUNGSGESPRÄCHE MIT DEN VERANTWORTLICHEN/ ONLINE



Nach der Basiserhebung fand ein erstes Gespräch mit der Fachberatung, den Kitaleitungen und dem Koch online statt, um weitere Fragen zu klären und möglichst erste Ansatzpunkte zu identifizieren. Ansprechpartner für das Projektteam war die Fachberatung von Arte, die in der Kita Herbertskaul ihr Büro hat. Es wurde vereinbart,

dass alle Fachkräfte in den Teams bei einer Versammlung über die Aktivitäten informiert werden. Außerdem wurde mit dem Koch vereinbart, dass wir mit seiner Hilfe die Einkaufsquellen und den möglichen Bezug von Bio-Produkten genauer anschauen. Die Gestaltung eines Teamtages für alle Fachkräfte wurde vom Projektteam vorgeschlagen.

Mai 2021

SPEISEPLANCHECK - ERGEBNISSE ZU DEN EINZELNEN LEBENSMITTELGRUPPEN:

Mithilfe des Speiseplanchecks wurden vorab Stärken und Schwächen des Verpflegungsangebotes identifiziert und in einer Tabelle jeweils fürs Frühstück und das Mittagessen dargestellt. Die Auswertung der Speisepläne wurde ausführlich bei einem Treffen mit der Fachberatung und dem Küchenleiter diskutiert.

Der Speiseplancheck basiert auf der Grundlage der vorgelegten Speisepläne von März/April 2021. Die Kriterien orientieren sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) bezüglich der Häufigkeit bestimmter Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen sowie ausgewählten Nachhaltigkeitsaspekten.

STÄRKEKOMPONENTEN



Innerhalb des Zeitraumes wurden ausreichend Getreide und Getreideprodukte angeboten. Allerdings war das Angebot an Vollkornprodukten hauptsächlich bei der Mittagsmahlzeit noch unzureichend. Um die Kinder ausreichend mit Ballaststoffen und wichtigen Nährstoffen zu versorgen, ist der Einsatz von Vollkornprodukten mindestens 1x pro Woche wünschenswert. Diese kamen in den Verpflegungswochen nicht vor. Vollkornprodukte könnten beispielsweise in Form von Nudeln (halb und halb) oder Vollkornbrötchen zu passenden Gerichten wie Chili-con-Carne oder dem Hackfleisch-Käse-Lauch-Eintopf angeboten werden. Bei der Zwischenverpflegung wurde die Empfehlung für die Stärkekomponenten erreicht.

MILCH, MILCHPRODUKTE UND MILCHERSATZPRODUKTE

In der Zwischenverpflegung (Frühstück in der Kita) sollten täglich mindestens 1x Milch oder Milchprodukte angeboten werden, was so bereits umgesetzt wurde. In der Mittagsverpflegung wurden 5x Lebensmittel aus dieser Kategorie angeboten. Hier könnten, bei geeigneten Gerichten, noch mehr Milchportionen integriert werden. Dabei sollten die fettärmeren Milchprodukte, z. B. Joghurt 1,5 %, Milch 1,5 % oder Saure Sahne statt Sahne bevorzugt werden, das schon das Klima.

Mai 2021

GEMÜSE UND SALAT (INKL. HÜLSENFRÜCHTE)

Im erhobenen Zeitraum wurde täglich Gemüse bzw. Salat angeboten. Die Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards sind: 5x pro Woche; davon mind. 2x Rohkost oder Salat und mind. 1x Hülsenfrüchte.

Pro Woche sollte also mindestens 2x Salat oder Rohkost angeboten werden, da insbesondere rohes Gemüse reich an Vitaminen ist. Diese Empfehlung wurde in dem betrachteten Zeitraum teilweise umgesetzt, meist wurde jedoch nur 1x pro Woche Rohkost zum Mittagessen angeboten. Dies wird jedoch durch das Angebot in der Zwischenverpflegung ausgeglichen.

Hülsenfrüchte (z. B. Linsen, Erbsen, Bohnen) sollten mindestens 1x pro Woche angeboten werden, da sie einen hohen Nährstoffgehalt aufweisen und im Gegensatz zu anderen Gemüsesorten sehr eiweißreich sind. Dies wurde bereits **gut umgesetzt**.

OBST

Die Empfehlung der DGE, mindestens 2x pro Woche frisches Obst anzubieten, wurde in der Mittagsverpflegung **nicht umgesetzt**, da kein Nachtisch zum Mittagessen angeboten wird. Allerdings wird ausreichend Obst bei Frühstück und Nachmittagssnack angeboten. Ebenfalls empfohlen werden Nüsse, Kerne oder Samen (z. B. als Mus in Soßen oder gemahlen als Topping auf Aufläufen oder Salaten).



FLEISCH UND WURST

Für das Frühstück und die Zwischenverpflegung sind keine Wurst- bzw. Fleischportionen vorgesehen. Im betrachteten Zeitraum wurde 2x pro Woche Wurst zum Frühstück angeboten. Dieses Angebot sollte Schritt für Schritt reduziert bzw. zurückgenommen werden.

Im Zeitraum wurden 6x fleischhaltige Mahlzeiten angeboten. Damit werden die Empfehlungen der DGE **nicht umgesetzt**. Diese empfiehlt maximal 4 Fleischgerichte in vier Wochen, also 1x Fleisch pro Woche.

Die DGE empfiehlt an 20 Verpflegungstagen mindestens 2x mageres Muskelfleisch anzubieten, wie z. B. Hähnchen- oder Putenfleisch, um einer zu hohen Aufnahme an gesättigten Fettsäuren vorzubeugen. Im betrachteten Zeitraum enthielten 4 von 6 Fleischgerichten mageres Fleisch.

FLEISCHERSATZPRODUKTE

Die Empfehlung für industriell hergestellten Fleischersatz lautet: Maximal 1 x pro Woche. Als sogenannter Fleischersatz wird in der Arte-Küche Sonnenblumen-Hack eingesetzt. Das Produkt fällt bei der Pressung von Sonnenblumenöl an und kann wie Hackfleisch eingesetzt werden. Es gilt als gering verarbeitet und ist daher empfehlenswert.

FISCH

Die Empfehlung zum Konsum von 1x Fisch pro Woche wurde im Zeitraum **nicht erreicht**, da nur 1x in vier Wochen Fisch angeboten wurde. Wird Fisch zubereitet, sollte fettreicher und fettarmer Fisch im Wechsel angeboten werden und zwar mit dem MSC/ASC-Siegel bzw. ausgewählt nach dem Fisch-Ratgeber der Verbraucherzentrale.

Es gibt aber auch die Möglichkeit, kaltgepresste Öle, Saaten und Nüsse verstärkt in den Speiseplan aufzunehmen und die fehlende Quelle für Omega-3-Fettsäuren zu ersetzen. Dann ist auch ein Speiseplan ganz ohne Fisch machbar.

Auswertung der Zwischenverpflegung (Frühstück in der Kita und Nachmittagsnack):

Gruppe	Komponente	1. Woche	2. Woche	3. Woche	4. Woche	Summe	Empfehlung	Empfehlung erreicht:
1	Getreide, Getreideprodukte	5	5	6	5	21	mind. 20	😊
	davon Vollkornprodukte	4	4	5	4	17	mind. 20	😞
2	Gemüse und Salat	8	8	10	8	34	mind. 20	😊
	davon Rohkost	8	8	10	8	34	mind. 12	😊
3	Obst	8	8	10	8	34	mind. 20	😊
4	Milch und Milchprodukte	6	6	7	6	25	mind. 20	😊
5	Fleisch/Wurst	2	2	2	2	8	0	😞

Auswertung der Mittagsverpflegung:

Gruppe	Menükomponente lt. Speisenplan	1. Woche	2. Woche	3. Woche	4. Woche	Summe	Empfehlung	Empfehlung erreicht:
1	Stärkekomponenten: Kartoffeln, Reis, Nudeln, Brot und andere Getreideprodukte	4	4	5	4	17	1x tägl.	😊
	davon Vollkornprodukte	0	0	0	0	0	mind. 4	😞
	davon Kartoffelerzeugnisse	1	0	0	0	1	max. 4	😊
	davon Reisgerichte	0	1	0	0	1	max. 2	😊
2	Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat	4	4	5	4	17	1x tägl.	😊
	davon Hülsenfrüchte (z.B. Linsen, Bohnen)	0	2	2	1	5	mind. 4	😊
	davon Rohkost oder Salat	3	1	1	1	6	mind. 8	😐
3	Obst	0	0	0	0	0	mind. 8	😞
	davon Stückobst	0	0	0	0	0	mind. 4	😞
4	Milch und Milchprodukte	2	0	1	2	5	mind. 8	😞
5	Fleisch/Wurst	1	2	2	1	6	max. 4	😞
	davon Rindfleisch	0	0	0	0	0	max. 2	😊
	davon mageres Muskelfleisch	1	1	1	1	4	mind. 2	😊
6	Fisch	0	0	0	1	1	4	😞
	davon fettreicher Fisch	0	0	0	1	1	mind. 2	😞
7	Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte	1	0	0	0	1	max. 4	😊
8	Frittierte und/oder panierte Produkte	1	0	0	0	1	max. 4	😊

Fazit zum Speiseplancheck:

- Einsatz von Vollkornprodukten erhöhen
- Mehr Milchprodukte bei der Mittagsverpflegung
- Schrittweise Reduktion bzw. Weglassen von Wurstwaren beim Frühstück
- Reduktion des Angebotes von Fleisch beim Mittagessen
- Entweder Fischempfehlung umsetzen oder alternativ entsprechende Öle, Nüsse und Saaten einsetzen
- Speiseplancheck regelmäßig nutzen um Fortschritte zu dokumentieren

Juni 2021

ANSATZPUNKT: EINKAUF DER LEBENSMITTEL

Ein guter Überblick zur Kostenverteilung bei der Beschaffung der Lebensmittel ist relevant, um Ansatzpunkte bei der Lebensmittelauswahl zu finden. Zur Analyse der Einkäufe für Frühstück und Mittagsverpflegung, die im Mai vereinbart worden war, wurden die Lieferlisten durch das Projekt-Team nach Lebensmitteln sortiert ausgewertet und der jeweilige monetäre Anteil ermittelt. Dadurch wurde deutlich, für welche Lebensmittel anteilig wie viel aufgewendet wird. Interessant dabei ist der hohe Anteil an den Ausgaben bei Fleisch, Käse, Fisch sowie frischem Obst und Gemüse. Auch Brot hat einen relativ hohen Anteil.

Gesamtausgaben nach Lebensmittelgruppen für Mai/Juni 2021

Produktgruppe	Gesamtpreis	monetärer Anteil
Fertigprodukte	8,27 €	0,09%
Zucker	8,30 €	0,09%
Soßen	18,76 €	0,21%
Süßer Aufstrich	24,43 €	0,27%
Kräuter	29,84 €	0,33%
Essig	34,10 €	0,38%
Gewürze	41,22 €	0,46%
Kaffee	58,60 €	0,65%
Reis	68,97 €	0,76%
Hülsenfrüchte	90,85 €	1,00%
Butter	118,96 €	1,31%
Tomatenprodukte	161,39 €	1,78%
pfl. Fett	217,00 €	2,40%
Wurst	280,04 €	3,09%
Nudeln	307,56 €	3,40%
Sonstiges	310,66 €	3,43%
Getreide-/Getreideprodukte	329,54 €	3,64%

Eier	338,79 €	3,74%
Milch/-Milchprodukte	355,06 €	3,92%
Kartoffeln	442,61 €	4,89%
Brot/Gebäck	447,75 €	4,95%
Fleisch	622,69 €	6,88%
Käse	680,09 €	7,51%
Fisch	991,96 €	10,96%
Obst	1.520,20 €	16,79%
Gemüse	1.543,59 €	17,05%
Summe	9.053,28 €	100,00%

Die Analyse zeigt die Produktgruppen mit dem jeweiligen monetären Anteil an der Verpflegung. Vergleicht man Preise für konventionelle Lebensmittel mit den Preisen für Bio-Produkte, kann man berechnen, wie sich ein Einkauf von Bio-Produkten bei den einzelnen Gruppen darstellen könnte, oder welche monetären Auswirkungen eine Verringerung des Fleisch-Einkaufs hätte.

Wird weniger Fleisch verwendet und werden z. B. pflanzliche Aufstriche selbst hergestellt, kann an den Positionen Fleisch und Käse/Wurst eingespart werden. Für die eigene Herstellung von Aufstrichen wird zwar auch Gemüse benötigt, es können dafür jedoch anfallende Reste bei Zubereitung und Ausgabe verwendet werden, die die Küche nicht verlassen. Außerdem bietet sich hier auch die Verwendung von Hülsenfrüchten an, die im Vergleich zu frischem Gemüse kostengünstiger sind.

Juli 2021

BERATUNGSGESPRÄCHE MIT DEN VERANTWORTLICHEN/ PRÄSENZ



Beim einem Vor-Ort-Termin zur Besprechung der Auswertung zur Beschaffung und zur Formulierung von Zielen, wurden folgende Lebensmittelgruppen ausgewählt, die mittelfristig in Bio-Qualität beschafft werden sollen:

- Nudeln, ggf. über neuen Lieferanten
- Milch & Milchprodukte inkl. Butter und ggf. auch Käse
- Tomatenprodukte

Langfristig soll ein Bio-Anteil von 20% erreicht werden. Dabei konnte noch kein Zeitpunkt für die Zielerreichung festgelegt werden, da der Koch aktuell auf der Suche nach geeigneten Einkaufsquellen ist. *Problematik für die Zielerreichung:* Die Lieferbeziehungen zu einem nahe gelegenen Hofladen sollen aufrechterhalten

werden. Dieser liefert allerdings keine Bio-Produkte. Der Großhandel bietet häufig keine Großgebilde für Bio-Produkte.

Der Einkauf von Kakao und Kaffee aus fairem Handel wurde vereinbart. Anstelle von Wurst zum Frühstück soll vermehrt auf vegetarische Alternativen zurückgegriffen werden. Es werden Küchengeräte für die eigene Herstellung von vegetarischen Aufstrichen in den Gruppen bestellt. Um die Alternativen dem Team und den Eltern nahe zu bringen, soll einerseits das Thema bei einem vereinbarten Teamtag und für Eltern in Form eines Elternangebotes beim Sommerfest im Fokus stehen. Um Reste beim Frühstück zu vermeiden, wurde überlegt eine Müslibar pro Gruppe einzurichten. So kann man vermeiden, dass Müslireste aus den Gruppen im Abfall landen.

Fazit: Eine Einsparung von Budget bei Fleisch, könnte für den Einkauf von Bio-Tomatenprodukten, Bio- Nudeln oder von Bio-Milchprodukten genutzt werden. Der Ersatz von Käse und Wurst zum Frühstück durch selbst hergestellte pflanzliche Aufstriche kann ebenfalls Budget einsparen

August
2021

TEAMTAG FÜR ALLE KITAS VON ARTE

Mit dem Teamtag sollten alle Fachkräfte der drei Standorte zum einen eine Fortbildung zu einer klimagesunden Kitaverpflegung erhalten, zum anderen sollte in Arbeitsgruppen an bestimmten Schwerpunkten gearbeitet werden. Für die Arbeitsgruppen der teilnehmenden Fachkräfte wurden vorab folgende Themen mit der Fachberatung festgelegt:

1. Eltern mit ins Boot holen – Wir planen eine Aktion/Veranstaltung für die Eltern um ihnen die neue, nachhaltige Ausrichtung unserer Einrichtung näher zu bringen!
2. Kita-Ideen-Box im Einsatz – Wir gestalten ein Bildungsprojekt
3. Klimagesunder Speiseplan – Wir erstellen einen saisonalen/vegetarischen/nachhaltigen 4-Wochen-Plan
4. Abfallarme Verpflegung – Wir bereiten eine Speiseabfallmessung vor
5. Bildungsort Esstisch – Wir machen die Mahlzeiten zu Bildungszeit

Die rund 50 teilnehmenden Fachkräfte haben im Wechsel den vom Projekt-Team angebotenen Vortrag gehört und sich dann jeweils einer Gruppe zu den zuvor ausgewählten Themen für eine Gruppenarbeit zugeordnet. Der Vortrag beinhaltete die Grundlagen zu den Zusammenhängen von Ernährung und Klima, die Empfehlungen des aktuellen DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und weitere Ansatzpunkte für die Gestaltung einer klimagesunden und abfallarmen Verpflegung.

Die erarbeiteten Ideen der einzelnen Gruppen wurden in die Planung für die Kita-Teams aufgenommen. Die Umsetzung der Abfallmessung wurde für Herbst/Winter 2021 für alle Standorte geplant und terminiert.

August
2021

NACHFOLGEND AUSGEWÄHLTE BEISPIELE DER GRUPPENARBEITEN BEIM TEAMTAG:

Ergebnisse
Gruppe 4 2 Durchlauf

Frühstücksauebot

Wir gestalten ein kluges und gesundes Frühstück

Ideale Frühstückssituation:

- ↳ wie bisher, zusätzlich selbst hergestellte Beilagen,
- ↳ Eltern + Kinder einbinden

Planung des Frühstücksauebots

- täglich - Milch + pflanzliche Milch - wie bisher Müsli + Brot + Käse + Milchprodukte
- Margarine statt Butter
- Frühstücksauebot am Anfang der Woche
- ↳ Vorbereitung von Dips, Saft u.ä. für die gesamte Woche
- Bio-Wurst statt normale → 1x Woche (Bewusstsein)
- Selbstgemachte Marmelade mit regionalen Obst und viel Zucker → 1x Woche

Ergebnisse
Gruppe 3 2 Durchlauf

Abfallarme Verpflegung

Schritt 1:

- * Vor der Essensausgabe in der Hauptküche
- * Nach der Essensausgabe in jeweilige Standardküche
- * Equipment wird angeschaut werden
- * Koch, Fachkräfte, Elternkräfte
- * Best abzurufen, wenn Zeit erlauben, ggf. Gruppenprojekte

Schritt 2:

- * Spezialmessung als Projekt (z.B. durchschnittliche Behälter, farbige Isoliertank umfassen (mit gelb, grün)
- * Im Bestellraum - Kunde sich lange zu bekommen, wo es sein sollte

Schritt 3:

- * Foto dokumentieren auf Plakate
- * Eltern Verantwortung zum Thema (Eltern sensibilisieren!)
- * Kinder begeistern / informieren über Eltern
- * Projekt wird / Präsentation möglich im Eingang

Ergebnisse
Gruppe 2 1. Durchlauf

Kitz-Ideu-Box im Einsatz

Wir gestalten ein Bildungsprojekt zum Thema nachhaltigere Ernährung

**Titel: Wer wächst mit uns?
Der Apfelbaum im Herbst!**

Montag:
- Verschiedene Apfelsorten mit allen Sinnen wahrnehmen.

Dienstag:
- Wie würde deine Apfelsorte aussehen?

Mittwoch:
- Ausflug zum Apfelbaum (Apfelbaum für die Gruppe starten)
- Anschauen, anfassen, riechen, Apfelgeschichte erzählen.

Donnerstag:
- Was können die Kinder an Apfelrezepten.

Freitag:
- Wir bereiten Apfelsaft zu!

Ergebnisse
Gruppe 5 2 Durchlauf

Bildungsort Essstisch

Wir machen die Mahlzeit zur Bildungszeit ↓

- Elternabend: Warum ändert sich das Essen bei uns? Aufklärung!
- Transparenz / Öffentlichkeitsarbeit: Video über Küche, Zubereitung, Einkauf etc. (mit unter dem „Beik“ Ernährung (Housepok)
- Ausflüge zum „Futblareuop“
- Altersgerechte Projekte zum Thema Ernährung „erkunft!“ (Vom Feld bis zum Teller), Nachhaltigkeit
- Feedback der Kinder, „Kinderparlament“, Abstimmung
- Kennen lernen von Familien-typischen Essen

Wissens- / Tippaus-Tausch, / Austausch von Wissen
Erkennungsprämie für den Preis
Verständnis von Bildungsweg der Ernährung: Selbstreflexion, Wissen, Austausch, Austausch, Austausch!

Dezember
2021

MESSUNG DER SPEISEABFÄLLE DER MITTAGSVERPFLEGUNG

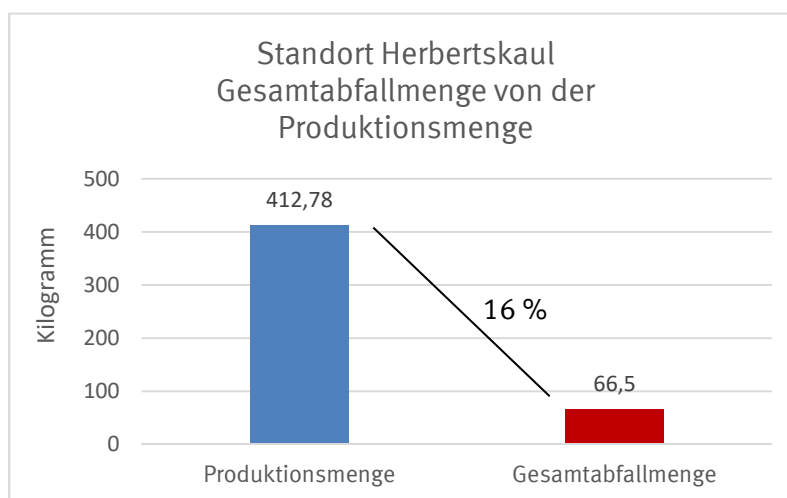
Für die Kitas von Arte wurde der Dezember als Zeitraum für die Erfassung der Speiseabfälle gewählt und eine Messung der Speiseabfälle über 3 Wochen umgesetzt. Für die Anleitung zur Messung war das Projekt-Team am ersten Tag vor Ort. Die Messung fand an allen drei Standorten statt und wurde jeweils separat ausgewertet. Die Auswertung zeigte, dass die Abfallquoten der beiden Außenstellen fast doppelt so hoch waren wie die Abfallquote am Standort Herbertskaul. Am Standort Herbertskaul blieben rund 16 % der produzierten Speisen übrig, am Standort Zentrum rund 27 % und am Standort Habelrath rund 30 %.

Das lässt sich dadurch erklären, dass in einer Kita mit eigener Küche viel spontaner agiert werden kann und übrig gebliebene Speisen eingelagert und wiederverwendet werden können, sofern diese die Küche nicht verlassen haben. Speiseabfälle fallen damit geringer aus.

Nachfolgend ist hier die Auswertung der Speiseabfälle durch den Küchenmonitor (www.kuechenmonitor.de) eingefügt:

GEPLANTE PORTIONSGRÖßE (GRAMM)			TATSÄCHLICHE PORTIONSGRÖßE (GRAMM)		
HERBERTSKAUL	HABELRATH	ZENTRUM	HERBERTSKAUL	HABELRATH	ZENTRUM
471	474	490	420	368	384

Tabelle 1: Geplante und tatsächliche Portionsgröße an den Standorten von Arte



Dezember
2021

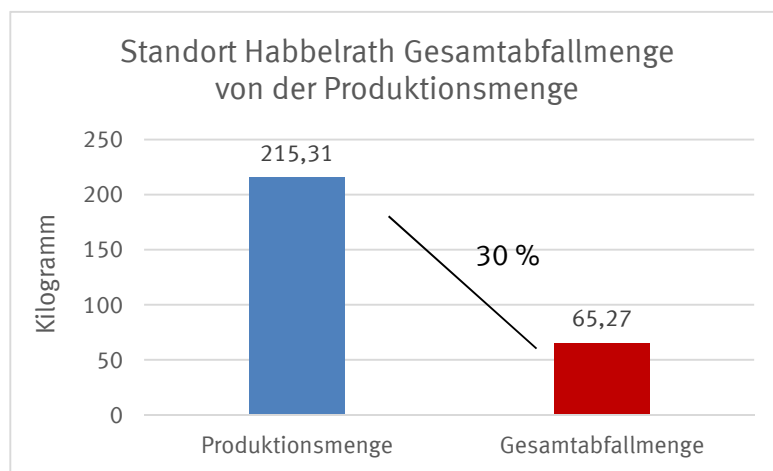
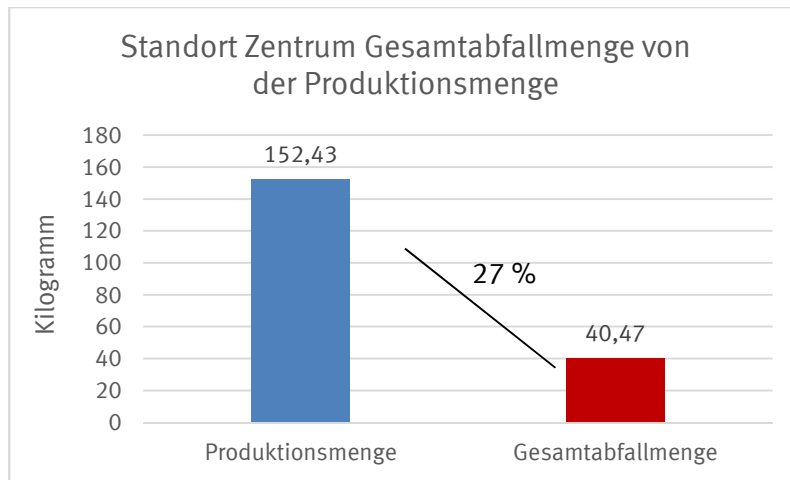


Tabelle 2-4: Gesamtabfallmenge als Anteil der Produktionsmenge nach Standorten

Insgesamt war der Anteil der Tellerreste geringer als der Anteil der Ausgabereste.

Bei einheitlichen Tellerresten sollten folgende Punkte angeschaut werden:

- Ist die kalkulierte Menge pro Kind passend?
- Kann die Akzeptanz der Speisen durch Änderungen der Rezeptur erhöht werden?
- Ist die Kommunikation zwischen pädagogischen Kräften und Küche ausreichend?

Auch Besonderheiten wie Geburtstagsfeste mit Kuchen oder andere Zwischenmahlzeiten am Vormittag, die den Appetit der Kinder beeinflussen können, haben Auswirkungen auf die verzehrten Mengen. Eine Anpassung der Produktionsmenge ist dann sinnvoll.

März 2022

BERATUNGSGESPRÄCHE MIT DEN VERANTWORTLICHEN / ONLINE



Gemeinsam mit dem Küchenchef, allen Standortleitungen und der Fachberatung wurden die Ergebnisse der Abfallmessung besprochen. Vereinbart wurde, dass die Portionsgrößen zukünftig insgesamt etwas kleiner kalkuliert werden. Dies wurde zum Teil schon direkt umgesetzt. Durch diese Maßnahme ist eine Reduktion der Ausgabereste zu erwarten.

Zusätzlich soll eine regelmäßige Kommunikation zwischen den Standortleitungen und der Küche eingeführt werden. Per Mail oder per Telefon wird wöchentlich mitgeteilt, bei welchem Essen viele Ausgabe- oder Tellerreste anfielen.

Der Nachschlag für die Gruppen soll besser an den Bedarf angepasst werden. Hierfür ist eine Anleitung durch das Küchenpersonal sinnvoll. Reste, die in der Küche verbleiben, können weiterverwendet werden. Es wurde über einen „Küchenführerschein“ für neue Mitarbeiter:innen und Praktikant:innen nachgedacht, der beinhaltet, dass eine Anpassung der Mengen für eine zweite Befüllung von Schüsseln für die Gruppenräume beachtet wird und die Schüsseln nicht ganz aufgefüllt werden sollten.

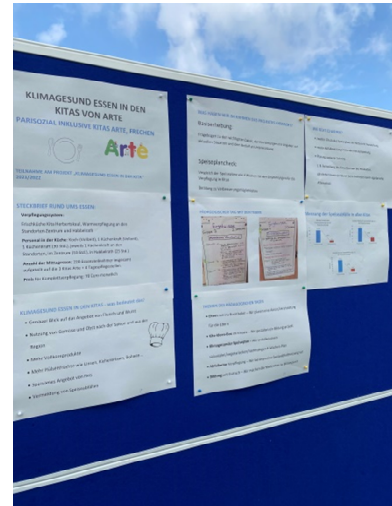
Fazit:

Insgesamt wurde besonders am Standort Herbertskaul bedarfsgerecht kalkuliert und produziert. Auffällig ist, dass bei einzelnen Gerichten höhere Mengen an Ausgaberesten übrig blieben, insbesondere bei Eintöpfen und Suppen. Hier wurde empfohlen, zukünftig geringere Mengen zu produzieren. Weiterhin waren die Portionsgrößen, die von den Kindern tatsächlich gegessen wurden, in den Außenstellen geringer. Die Tabelle zeigt, dass im Durchschnitt ähnlich große Portionen geplant wurden, die tatsächlichen Portionsgrößen sich jedoch unterscheiden. Da restliche Speisen in diesen Einrichtungen bislang teilweise vom Personal verwendet oder mitgenommen bzw. in den einzelnen Kitas selbst entsorgt wurden und keine Rückmeldung dazu an die Küche erfolgte, waren die Reste bislang nicht auffällig. Die Portionsgrößen sollten von der Küche individuell angepasst werden, um Ausgabereste zu vermeiden. Die Kommunikation zwischen den Außenstellen und der produzierenden Küche ist hier entscheidend für eine bedarfsgerechte Kalkulation und sollte in Zukunft regelmäßig erfolgen.

August
2022

INFORMATIONSENGEBOTE FÜR ELTERN BEIM SOMMERFEST MIT ALLEN STANDORTEN

Beim Sommerfest mit Eltern, Kindern und den Fachkräften hat das Projekt-Team die Möglichkeit genutzt, um über die Zusammenarbeit zu informieren und Eltern beim Thema „Klimagesunde Verpflegung“ mitzunehmen. Für alle gab es darüber hinaus zwei Aufstrich-Varianten zu probieren, die in den Standorten zum Frühstück angeboten werden.



ABSCHLIESSENDE BETRACHTUNG

Trotz der bereits guten Ausgangslage in den Kitas von Arte, konnten Ansatzpunkte für die Umsetzung einer klimagesunden Kitaverpflegung gefunden und umgesetzt werden. Dazu gehört z. B. die eigene Herstellung von Aufstrichen fürs Frühstück, die mit der Anschaffung von entsprechenden Küchengeräten unterstützt wurde und die Reduktion des Angebotes von Wurst bzw. das Weglassen von Wurst im Frühstücksangebot. Außerdem hat die Abfallmessung deutlich gemacht, dass eine regelmäßige Messung der Speiseabfälle sinnvoll ist und langfristig Budget einsparen kann. Zusätzlich konnte durch die erarbeiteten Inhalte beim Teamtage ein Impuls in die einzelnen Einrichtungen für das verstärkte Angebot der Ernährungsbildung gegeben werden, der in die Planung der Gruppen aufgenommen wurde. Inwieweit die Zielsetzung von 20 % Bio-Produkte-Anteil erreicht werden kann ist bei der augenblicklichen Kostensteigerung für Energie und Lebensmittel unklar, wird aber weiter angestrebt und als langfristiges Ziel gesehen.

Dezember 2022

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen