



Geplante Projektergebnisse

- Leitfaden, der praxisorientiert den Weg einer (Schul-) Küche zu mehr Klima- und Energieeffizienz aufzeigt
- Web-App für klima- und energieeffiziente Gerichte in der Schulküche
- E-Kochbuch für die Gemeinschaftsverpflegung in der Schule
- Lernplattform für die breite Öffentlichkeit
- Fortbildungsmanual insbesondere für Schulküchenleiter/-innen und Berufsschullehrer/-innen
- Zehn Videos als 3D-Animationen, die unterhaltsam das Projektthema über alle Altersgrenzen hinweg darstellen
- Konzepte, Materialien und Leitfäden für unterschiedliche Fortbildungsformate
- Transformations- und Transferkonzepte für die Verbreitung der Ergebnisse in weitere Schulen sowie andere Bereiche der Gemeinschaftsgastronomie

Wir bieten Vorträge und Vor-Ort-Weiterbildungen in Berufsschulen, Schulküchen und Schulen an.

Haben Sie Interesse? Sprechen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Anfrage an: m.scharp@izt.de

Kontakt



IZT – Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung gGmbH, Schopenhauerstr. 26, 14129 Berlin,

Dr. Michael Scharp, Tel. 030-803088-14, m.scharp@izt.de

Faktor 10 – Institut für nachhaltiges Wirtschaften gGmbH,

Alte Bahnhofstraße 13, 61169 Friedberg, Holger Rohn,

Tel. 06031-791137, holger.rohn@f10-institut.org

VEBU Vegetarierbund Deutschland e.V.,

Genthiner Straße 48, 10785 Berlin, Sebastian Joy,

Tel. 030-29028253-0, keeks@vebu.de

Netzwerk e.V. – Soziale Dienste und Ökologische Bildung,

Longericher Straße 136, 50739 Köln, Sabine Schulz-Brauckhoff,

Tel. 0221-888996-21, sabine.schulz-brauckhoff@netzwerk.koeln

IFEU – Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg gGmbH,

Wilckensstraße 3, 69120 Heidelberg,

Dr. Guido Reinhardt, Tel. 06221-4767-31, guido.reinhardt@ifeu.de

Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie gGmbH

Doepfersberg 19, 42103 Wuppertal, Dr. Melanie Speck,

Tel. 0202-2492-302, melanie.speck@wupperinst.org

Das dieser Veröffentlichung zugrunde liegende Vorhaben wird mit Mitteln des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit aufgrund eines Beschlusses des Bundestages unter den Förderkennzeichen 03KF0037A-F im Rahmen der Nationalen Klimaschutzinitiative gefördert (Projektlaufzeit: 5/2016 – 4/2019).

Die Verantwortung für diesen Text liegt bei den Autor/-innen.



Fotos: highwaystarz/fotolia.com (Titel), ESB Professional/Shutterstock.com (Klassenzimmer), Denis Tabler/fotolia.com (Feld), Druck: dieUmweltDruckerei



Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen



www.keeks-projekt.de

Gefördert durch:



Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit



NATIONALE KLIMASCHUTZ INITIATIVE

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages



Projekthintergrund

Ziel der Bundesregierung ist eine Reduktion der Treibhausgasemissionen von mindestens 40 Prozent bis 2020 und 80 bis 95 Prozent bis 2050. Dieses soll vor allem durch den Ausbau erneuerbarer Energien und eine Steigerung der Energieeffizienz erreicht werden.

„Ernährung“ ist für das Klima von vergleichbar großer Bedeutung wie die anderen energieintensiven Bereiche „Wohnen“ oder „Mobilität“.

Die Klimawirkung unserer Ernährung ist aber im Gegensatz z.B. zur Tankanzeige im Auto oder dem Gas- und Stromverbrauch nicht direkt erfahr- oder sichtbar.

Die Klimawirkung setzt sich aus vielen direkten und/oder indirekten Faktoren wie z.B. der Abholzung von Urwäldern für die Rinderzucht oder den Sojaanbau, den Methanemissionen der Wiederkäuer, der Kühlkette, der Verwendung von künstlichen Düngemitteln, den Abfallanteilen oder dem Transportweg der Lebensmittel zusammen.

Das Projekt

Das Projekt „KEEKS - Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen“ möchte einen Beitrag für den Klimaschutz leisten und zeigen, wie in der Schulküche energieeffizient gekocht werden kann.



Schulessen ist ein sensibler Bereich: Es sollte nicht nur gesund, kindgerecht und bezahlbar gekocht werden, das Essen für die Schüler/-innen sollte ebenso von hoher Qualität sein – nicht zuletzt entsprechend den Qualitätsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

CO₂-Bilanzbeispiel

1 Portion indischer Eintopf:

Kartoffeln, Aubergine, Tomaten, Zwiebel, Sonnenblumenöl, Grüne Erbsen, Gewürze

CO₂-Bilanz*:

	Basis = 210 g CO ₂
	+ Tofu = 280 g CO ₂
	+ Rindfleisch = 680 g CO ₂

(zum Vergleich: ein Auto verursacht 140 g CO₂ pro km)

* Wissenschaftlich: alle Klimagase in CO₂ Äquivalenten, Quelle: IFEU 2016



Am Projekt sind folgende Schulküchen im Raum Köln beteiligt:

- Förderschule Alter Mühlenweg
- GGs Antwerpener Straße
- GGs Astrid-Lindgren-Schule
- Förderschule Auguststraße
- Förderschule Brehmstraße
- GGs Cäsarstraße – Maria-Sibylla-Merian-Schule
- KGS Cäsarstraße – Franziskus-Schule
- KGS Dellbrück (Standort Thurner Straße und Urnenstraße)
- KGS Diependahlstraße
- KGS Janusz-Korczak-Schule
- GGs Mülheimer Freiheit – Rheinschule
- KGS Mengener Straße
- GGs Montessori-Schule
- KGS Mainzer Straße
- GGs Nesselrodestraße
- GGs Nibelungenstraße
- GGs Nußbaumerstraße
- GGs Schmittgasse
- GGs Stephan-Lochner-Schule
- KGS Trierer Straße
- KOGS Wilhelm-Schreiber-Straße
- Förderschule Zülpicher Straße