

Das Projekt

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

Das Projekt „KEEKS - Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen“ möchte einen Beitrag für den Klimaschutz leisten. Es zeigt auf, wie in Schul- und Lehrküchen klimafreundlich gekocht werden kann. Die Treibhausgas-Potenziale des Schulessens stehen im Spannungsbogen zu anderen wichtigen Anforderungen wie gesunden, kindgerechten und bezahlbaren Gerichten.



Werden im Einklang mit den DGE-Standards, z. B. weniger Fleisch- und Milchprodukte, verwendet, so kann dadurch je Schüler und Woche schätzungsweise 1 kg CO₂A_q eingespart werden¹. Aber auch durch energiebewusstes Handeln und durch Minimierung der Abfälle lassen sich Umwelt und Klima schützen. Es gilt die Devise: „Nur schöpfen, was gegessen wird“.

¹ Diese Emissionen entsprechen der 33-stündigen Laufzeit eines Fernsehapparats.

Projektteam



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

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



www.keeks-projekt.de



Fotos: Titelfoto VEBU-Küche © Stijn Van Hulle, alle anderen Abbildungen © KEEKS-Projekt, Druck: dieUmweltDruckerei



Klimafreundliche Schulverpflegung

Informations- und Weiterbildungsangebot
für Lern-, Schul- und Ausbildungsküchen

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz,
Bau und Reaktorsicherheit



NATIONALE
KLIMASCHUTZ
INITIATIVE

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Weiterbildung



Im Projekt KEEKS entwickeln wir Vorschläge zu einer klimafreundlichen und nachhaltigen Schulverpflegung.

Dabei geht es um

- weniger Klimagase durch Gerichte und ihre Komponenten
- weniger weggeworfene Essensreste
- weniger Energieverbrauch in der Küche.

Gegenwärtig wird je ausgegebenem Gericht ca. 1 kWh Strom benötigt, was auch einen relevanten Kostenfaktor darstellt.

Unsere Ergebnisse möchten wir gerne mit Ihnen teilen und bieten Ihnen daher Präsentationen und Fortbildungen an:

- für MitarbeiterInnen der Schulküchen sowie
- für Lehrkräfte in Schulen mit Lehr-, Lern- oder Schulküchen.

Unser Angebot

Unser Angebotsspektrum ist breit gefächert und bietet optimale Unterstützung zur klima- und energieeffizienten Küche in der Gemeinschaftsverpflegung:

- Klimawirksamkeit angebotener Menüs und ihrer Komponenten sowie des Energieverbrauchs in der Küche
- Kurzanalyse Ihrer Gemeinschaftsküche und Diskussion möglicher Optimierungsvorschläge aus Klimaschutzsicht
- Vorschläge zur klimaverträglichen und nachhaltigen Ernährung – nicht nur für die Schulküche
- Ein klimafreundlicher Wochen-Speiseplan
- Bio, Fair Trade und MSC in Ihren Speisen
- Vorstellung des Internet-Emissionsrechners „Klimateller“ zur Klimarelevanz verschiedener Lebensmittel
- Klimafolgen von Landwirtschaft und Ernährung



Unsere Inhalte passen wir gerne Ihren Wünschen und der Zielgruppe an.

Wir besuchen Sie gerne!

Wir kommen zu Ihnen

Unser Angebot richtet sich an alle Einrichtungen, die mit Schulverpflegung oder Ernährungsbildung befasst sind. Also an Schul-, Lern- und Lehrküchen, Caterer und Berufsschulen.

Je nach Art Ihrer Einrichtung und nach Absprache können wir Sie mit einer einfachen Präsentation ins Thema einführen, zentrale Informationen veranschaulichen oder eine halbtägige Weiterbildung durchführen.

Für Sie kostenlos

Unsere Angebote sind über das KEEKS-Projekt des Bundesumweltministeriums finanziert und für Sie und die Schulen daher kostenlos.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Bitte wenden Sie sich an

Malte Schmidthals
E-Mail: m.schmidthals@izt.de
Telefon: (030) 803 088-20

izt Institut für
Zukunftsstudien und
Technologiebewertung

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