

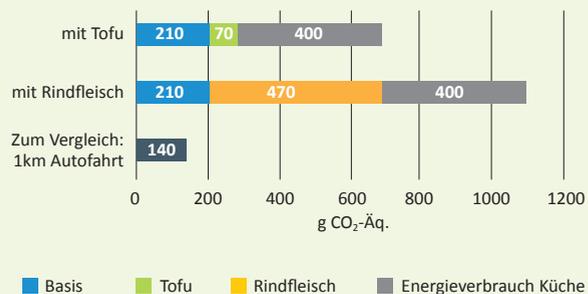
Das Projekt

Das Projekt KEEKS zeigt, wie Ihre Küche einen wesentlichen Beitrag zum Klimaschutz leisten kann. Mit dem vom Bundesumweltministerium unterstützten Projekt bekommen Sie Lösungsvorschläge aus Theorie und Praxis: Wir haben bereits mit zahlreichen Schulküchen wichtige Erkenntnisse gewonnen, die wir in Praxisempfehlungen umwandeln konnten.

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.

Mit dem KEEKS-Projekt streben wir an, diese Anforderungen in Einklang zu bringen mit den Erfordernissen des Klimaschutzes.

Eine Portion indischer Eintopf



Projektteam



IZT – Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung gGmbH, Berlin, m.scharp@izt.de

Faktor 10 – Institut für nachhaltiges Wirtschaften gGmbH, Friedberg, tobias.engelmann@f10-institut.org

ProVeg Deutschland e.V., Berlin
ruth.bartels@proveg.com

Netzwerk e.V. – Soziale Dienste und Ökologische Bildung, Köln
sabine.schulz-brauckhoff@netzwerk.koeln

IFEU – Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg gGmbH, guido.reinhardt@ifeu.de

Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie gGmbH
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



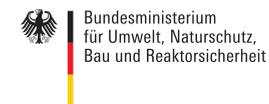
Fotos: Titelfoto Wavebreakmedia/Micro – stock.adobe.com, Foto Küche: Stijn Van Hulle, Foto Eintopf: Iosif Yurlov – stock.adobe.com, Druck: dieUmweltDruckerei



Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen

Projektinformation und Beteiligungsangebote für Schulen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Angebot 1

KEEKS an Ihrer Schule

Fünf Schritte zu mehr Klimaeffizienz

Werden Sie als Schule oder Schulträger Teil unseres Projektes und profitieren Sie von praxistauglichen Lösungen für Lebensmitteleinsatz und Techniknutzung und gestalten Sie Ihre Schulverpflegung klimaschonender!

Dank der Projektförderung ist die Umsetzung an Ihrer Schule für Sie **kostenlos**.

Wir bieten:

- **Analyse der Rahmenbedingungen vor Ort**
In einem Auftaktgespräch legen wir gemeinsam mit allen Akteuren die wichtigsten Rahmenbedingungen fest, z. B. Küchentypus oder Erfahrungen mit Klima- und Energiethematik.
- **Hemmnisanalyse**
Wir analysieren mögliche Hindernisse in unterschiedlichen Bereichen wie Menüpläne, Bestellwesen oder Küchentechnik. Lösungen werden untersucht und aufgezeigt.
- **Menüpläne und Bestellwesen**
Hier liegen die größten Potenziale: Wir werten Menüpläne und das Bestellwesen aus und arbeiten Optimierungspotenziale heraus.
- **Energieanalyse vor Ort**
Wir bieten einen Energierundgang, der die Küchenprozesse erfasst und auswertet. Die Ergebnisse werden aufbereitet, um mögliche Handlungsoptionen zu benennen.
- **Auswertung und Präsentationen**
Anschließend stellen wir die Ergebnisse in der Gesamtschau dar. Gemeinsam legen wir mögliche Optimierungen Ihres Schulküchenbetriebes fest.

Wir besuchen Sie gerne!

Angebot 2

KEEKS-Weiterbildung

vor Ort

Wir bieten für Sie kostenlose, zielgruppenorientierte Unterrichtseinheiten und Weiterbildungen an:

- **Berufsschullehrer/-innen**
- **Berufsschüler/-innen**
Kontakt:
Faktor 10 – Institut für nachhaltiges Wirtschaften,
Telefon 06031-791137
malena.pfeiffer@f10-institut.org
- **Schulküchenleitung und -personal**
Kontakt:
ProVeg Deutschland e.V.
Telefon 030-2902825318
keeks@proveg.com
- **Lehrkräfte und Sozialpädagogen**
Kontakt:
Netzwerk e.V.
Telefon 0221-88899621
sarah.nachi@netzwerk.koeln

Die Teilnehmer/-innen lernen, wie wichtig ein klimafreundliches und nachhaltiges Verpflegungsangebot ist und wie sie das Gelernte praxistauglich umsetzen können.

Für Sie kostenlos

Alle unsere Angebote sind über das KEEKS-Projekt des Bundesumweltministeriums finanziert und sind daher für Schulen und Schulküchen kostenlos.

Produkte aus dem Projekt

- **Praxisorientierter Leitfaden**, der den Weg einer (Schul-)Küche zu mehr Klima- und Energieeffizienz aufzeigt
- **Web-App** für klima- und energieeffiziente Gerichte in der Schulküche
- **Fortbildungsmanual** insbesondere für Schulküchenleiter/-innen
- **Konzepte, Materialien und Leitfäden** für unterschiedliche Fortbildungsformate



- **Transformations- und Transferkonzepte** für die Verbreitung der Ergebnisse in weiteren Schulen sowie andere Bereiche der Gemeinschaftsgastronomie