



## KEEKS-Produkte

Für klimafreundliches Essen in der Schule unterstützt Sie das KEEKS-Projekt mit weiteren Informations- und Bildungsmaterialien:

**KEEKS-Broschüre – Maßnahmen für eine klimaschonende Schulküche:** Überblick zum Klimaschutz in Schulküchen für die interessierte Öffentlichkeit

**KEEKS-Leitfaden für die klimaschonende Schulküche:** Detaillierte Sammlung konkreter Maßnahmen für Klimaschutz in der Schulküche für Praktiker\*innen, Berater\*innen, Schulen und Schulträger

**KEEKS-Fortbildungsmanual für Praktiker und Lernende in der Schulküche:** Schulungsheft mit Aufgaben für Küchenmitarbeiter\*innen, Auszubildende, Schüler\*innen und Lehrer\*innen

**KEEKS-E-Kochbuch mit 50 klimaschonenden Rezepten für die Schulküche (offline-Version):** Rezeptbuch für die klimafreundliche Schulküche und Außer-Haus-Verpflegung zur Ansicht auf Ihrem Computer oder mobilen Endgerät

**KEEKS-Web-App – Klimaschonende Schulküche mit vielen Rezepten (online-Version):** Interaktive klimafreundliche Rezeptesammlung für Pofi- und Hobby-Köch\*innen mit vielen umweltrelevanten Hintergrundinfos im Internet

**KEEKS-Transformationskonzept – Ein Weg zu mehr Klimaschutz in der Schulküche:** Politische und Maßnahmenvorschläge zum Klimaschutz in der Gemeinschaftsverpflegung an Politik und beteiligte Akteure.

**KEEKS-Videos – Klimaschutz in der Schulküche leicht erklärt:** Wichtige Aspekte des Klimaschutzes in der Ernährung, kurz und verständlich dargestellt in 10 Videos für Jung und Alt

**KEEKS-Poster für die klimaschonende Schulküche:** Ausstellung zum Klimaschutz im Ernährungssektor auf 12 Postern

## Projektteam



### Koordination:

IZT – Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung gGmbH, Berlin, Schopenhauerstraße 26, 14129 Berlin, Dr. Michael Scharp, Tel. 030 803088-14, m.scharp@izt.de

### Projektpartner:

Faktor 10 – Institut für nachhaltiges Wirtschaften gGmbH, Friedberg, 61169 Friedberg, Tobias Engelmann, Tel. 06031 791137, tobias.engelmann@f10-institut.org

ProVeg Deutschland e.V., Berlin 10785 Berlin, Sebastian Joy, Tel. 030 29028253-0, sebastian.joy@vebu.de

Netzwerk e.V. – Soziale Dienste und Ökologische Bildung, Köln 50739 Köln, Sabine Schulz-Brauckhoff, Tel. 0221 888996-21, sabine.schulz-brauckhoff@netzwerk.koeln

ifeu – Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg GmbH, 69120 Heidelberg, Dr. Guido Reinhardt, Tel. 06221 4767-31, guido.reinhardt@ifeu.de

Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie gemeinnützige GmbH, 42103 Wuppertal, Dr. Carolin Baedeker, Tel. 0202 2492-302/-191, carolin.baedeker@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.



Fotos: KEEKS-Verbund; Titel: highwaystarz/AdobeStock; Fotolia/Iosif Yurlov; VEBU/ProVeg © Stijn Van Hulle

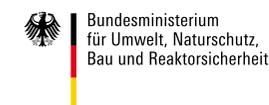


# Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen



[www.keeks-projekt.de](http://www.keeks-projekt.de)

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages



## Projekthintergrund

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

„Ernährung“ ist für das Klima von vergleichbar großer Bedeutung wie die 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 sichtbar.

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

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

## Das Projekt

„KEEKS – Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen“ leistet einen Beitrag für den Klimaschutz indem es aufzeigt, wie in der Schulküche klima- und energieeffizient gekocht werden kann.

Klimaschutz in der Schulküche steht dabei im Spannungsbogen zu anderen wichtigen, jedoch bisher noch wenig berücksichtigten Anforderungen wie der Frage nach einer ökologisch nachhaltigen, gesunden Ernährung sowie der fächerübergreifenden Ernährungsbildung.

Im Zuge des Projektes wurden daher 19 Maßnahmen identifiziert, mit denen sich über 40 % der Gesamtemissionen im Bereich der Schulverpflegung einsparen lassen können. Die wichtigsten sind:

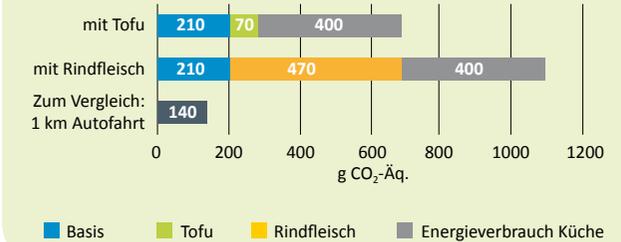
- Klimaoptimierter Menüplan durch Substitution und Reduktion von Fleisch
- Effizientes Abfallmanagement aufbauen
- Milch und Milchprodukte reduzieren
- Effiziente Gefrier- und Küchengeräte verwenden
- Leitungswasser trinken

Ausgehend von den erarbeiteten Analysen, Ergebnissen, und Erfahrungen wurden bundesweit Schulküchen unterstützt, ihre Klimaschutz Potenziale zu entfalten. Hierfür wurden bereits mehr als 150 Weiterbildungsveranstaltungen und Schulbegleitungen durchgeführt.



## Beispielgericht:

### Eine Portion indischer Eintopf



## Momentum for Change 2018 Lighthouse Activity

Das KEEKS-Projekt wurde im Dezember 2018 vom UN Climate Change Secretariat mit dem Momentum for Change Award als Leuchtturmprojekt in der Kategorie „Planetary Health“ ausgezeichnet.



Momentum for Change ist eine Initiative des UN-Klimaschutzsekretariats, die sich weltweit mit Aktivitäten befasst, die eine postfossile und resiliente Zukunft des Planeten vorantreiben. Dabei zeichnet die Initiative mit den jährlich verliehenen Momentum for Change Award innovative und transformative Lösungen aus, die sowohl den Klimawandel als auch die weiteren wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Herausforderungen angehen.