



TIPPS FÜR EINE ABFALLARME KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG

So vermeiden Sie Speiseabfälle und sparen Kosten:

1. Regelmäßig **Speiseabfälle messen** (www.kuechenmonitor.de) und die Anzahl der geplanten und tatsächlichen Verpflegungsteilnehmer im Blick behalten. So lassen sich die Ursachen für Überproduktionen aufdecken und Gegenmaßnahmen ableiten.

Speisepläne auf **kind- und jugendgerechte Menüs** überprüfen, Renner- und Penner-Listen nutzen und Speiseangebote clever kombinieren.

5. Einen regelmäßigen **Austausch zwischen Küchenleitung bzw. Caterer und Spülküche** über Speiseabfälle einrichten. Die Tellerrückläufe und die übrig gebliebenen Speisen in der Essensausgabe als Informationsquelle nutzen. Bei hohen Tellerresten am besten die Kinder und Jugendlichen nach den Gründen fragen.

Ausstattung und Attraktivität der **Mensa bzw. Essensräume** sind wichtig für die Wohlfühlatmosphäre und fördern die Akzeptanz der Kita- oder Schulverpflegung.

9. **Anreize schaffen**, um alle Verpflegungsbeteiligten einzubeziehen und zu motivieren, sich als „Lebensmittelretter“ und im **betrieblichen Vorschlagswesen** einzubringen. Es sollte ein realistisches Vermeidungsziel für Speiseabfälle gesetzt und dieses im **Leitbild verankert** werden.

11. **Regelmäßige Kommunikation** in die Kita- und Schulgemeinde und an die lokale Öffentlichkeit nach dem Motto: „Tue Gutes und rede darüber“.

2. Eine Mittagsverpflegung ohne funktionierendes **Bestellsystem beziehungsweise Feedback bezüglich Krankmeldungen/Ausflügen** stellt hohe Herausforderungen an eine bedarfsgerechte Produktionsplanung. Deshalb Bestellsysteme bzw. Feedback einführen und möglichst konsequent handhaben.

Die **Mittagspause** an Schulen sollte idealerweise eine Zeitstunde umfassen. Wartezeiten an der Ausgabe und Rückgabe können durch zeitversetzte Pausen minimiert werden, so dass bei der Essenswahl genügend Zeit für Nachfragen, Nachschlag und ein entspanntes Mittagessen bleibt. Das Ausgabepersonal sollte für den Umgang und die Ansprache mit den Kindern und Jugendlichen geschult sein.

6. **Einrichtungsspezifische Hygienevorschriften** können Lebensmittelabfälle verursachen, wenn sie die **Verwertung** von einwandfreier Überproduktion oder Fertigprodukten, die das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht haben, verhindern. Solche Vorgaben sollten hinterfragt und möglicherweise angepasst werden.

Durch Ernährungsbildung sollte das Wissen über einen **achtsamen Umgang mit Lebensmitteln** vermittelt werden und vor Ort von allen Akteuren gelebt werden.

10. Die Einsparungen aus der Abfallvermeidung in eine attraktivere und nachhaltigere Schulverpflegung investieren. **Verpflegungsbeauftragte** für die Koordination in der Kita- und Schulverpflegung bestimmen und Caterer bzw. Küche in das Kita- und Schulleben einbinden.

Das Projekt MehrWertKonsum wird gefördert durch: