

Lebensmittel. Retten

Kitas

**So reduzieren wir
Lebensmittelverschwendung...**



**Kinder
miteinbeziehen**

**Abfälle
wiegen**



*"Lebensmittel
sind wertvoll".*

**Mit allen Beteiligten
über das Thema
sprechen**



**Team
sensibilisieren
und weiterbilden**

**Individuelle
Lösungsansätze
erarbeiten**

JEDER SCHRITT ZÄHLT!
Veränderungen brauchen
Mut, Zeit und Kreativität.
Los geht's!



Lebensmittel. Retten

Kitas

Der erste Schritt zur Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung besteht darin, herauszufinden, wo und wie viele Reste anfallen - sprich, den Ist-Zustand zu erfassen.

Wo fangen wir an?

Durch Messungen kann aufgezeigt werden, wo und wie viele Lebensmittelabfälle anfallen. Sie geben uns auch Hinweise auf mögliche Ursachen und Einsparpotenziale.

Abfälle wiegen



Was brauchen wir dafür?

- Waage:** Mit mindestens 40 kg Höchstlast
- Abfallbehälter:** Idealerweise durchsichtig, im Sinne der Sensibilisierung
- Zusätzliche Mülleimer:** Für andere Abfälle
- Wiegeprotokoll:** Vorlagen siehe QR-Code

Zu Beginn ist es sinnvoll mit der **Messung der Tellerreste** zu starten – das heißt, mit den Speiseresten, die auf den Tellern der Kinder übrigbleiben. Ein Messzeitraum von **3-4 Wochen** ist empfehlenswert, um einen guten Überblick zu erhalten.

Obstschalen, Knochen oder Fischgräten sind **nicht vermeidbare Abfälle** und zählen nicht zu den Tellerresten.



Kinder miteinbeziehen

Schritt-für-Schritt

1. **Leere Behälter** wiegen und Leergewicht notieren.
2. **Tellerreste** von nicht essbaren Abfällen **trennen** und vollständig in den Messbehälter leeren.
3. Den gefüllten Behälter **wiegen** und Gewicht notieren.
4. Leergewicht abziehen, um das Gewicht der Tellerreste zu ermitteln.
5. Gewicht der Tellerreste durch die Anzahl der Essensgäste teilen, um den **Durchschnittswert** zu berechnen.

4 €/kg

Der wirtschaftliche Verlust durch ein Kilogramm Speisereste beträgt etwa vier Euro, welche durch Kosten entlang der gesamten Wertschöpfungskette entstehen.

BEWUSSTMACHEN

Durch regelmäßige Messung und Auswertung sieht man, wo man sich verbessern kann und wie wirksam Maßnahmen sind, die man ergreift.



Lebensmittel. Retten

Kitas

Wenn man weiß, wo und wann Lebensmittelabfälle am häufigsten entstehen, lassen sich mögliche Ursachen ableiten und zielgerichtete Maßnahmen entwickeln.

Verbesserungspotenzial erkannt?

Ob Catering oder Frischküche, ob Krippe, Kindergarten oder Hort, ob Stadt oder Land. Es ist wichtig, jede Einrichtung mit ihren individuellen Besonderheiten und Bedürfnissen zu betrachten. Nachhaltige und vor allem realistische Lösungen findet man nur, wenn alle an einem Strang ziehen.

Individuelle Lösungsansätze erarbeiten



In Bayern gibt es über 10.000 Kitas, wovon fast 90 % eine Mittagsverpflegung anbieten.



> 10 Tsd. Kitas



Typische Ursachen und mögliche Lösungsansätze

Tellerreste entstehen oft aufgrund **zu großer Portionen, persönlicher Vorlieben oder Zeitdruck**, der dazu führen kann, dass nicht komplett aufgegessen wird.

Ausgabereste befinden sich nach den Mahlzeiten in Ausgabebehältern, Theken oder Buffets. Diese entstehen oft aufgrund von **Schwankungen bei den Kinderzahlen, Variation bei Appetit und Präferenzen** sowie durch **fehlende Planung oder Flexibilität**.

1

Abfallmengen und -ursachen offen kommunizieren und die Vorteile der Abfallreduzierung immer wieder bewusst machen (finanziell, ökologisch, pädagogisch)

2

Schriftliche Dokumentation von Anliegen, Verbesserungsvorschlägen und Zielen

3

Regelmäßigen Austausch mit dem Caterer und/oder dem Küchenteam **etablieren**

4

Regelmäßige Schulungen des Teams zu Portionsgrößen, korrekter Lagerung von Lebensmitteln und Resteverwertung

5

Regelmäßiges Feedback an die Eltern über die Essgewohnheiten der Kinder

6

Möglichkeiten zur Weitergabe von Lebensmitteln diskutieren und prüfen (z.B. Lunchpakete, Tafel e.V., Foodsharing, Kompostierung)

7

8

...

COACHING GEFÄLLIG?

Jede Kita braucht individuelle und kreative Lösungen.



Lebensmittel. Retten

Kitas

Durch die Einbindung der Kinder beim Thema Lebensmittelverschwendung können wir die nächste Generation für nachhaltigen Konsum und den bewussten Umgang mit Ressourcen sensibilisieren.

Kleine Helden: Wenn Kinder lernen, wie man bewusst mit Lebensmitteln umgeht, tragen sie dieses Wissen oft in ihre Familien und Gemeinschaften. Sie können so eine positive Veränderung in ihrem Umfeld bewirken.

Atmosphäre und Zeit: Um Portionen besser einschätzen zu können, ist es wichtig, dass Kinder lernen ihr Hungergefühl bewusst wahrzunehmen.

Eine ruhige, ablenkungsfreie Atmosphäre und die Möglichkeit **gleitender Essenszeiten**. Eine entspannte Umgebung kann zudem die Bereitschaft fördern, neue Lebensmittel zu probieren.

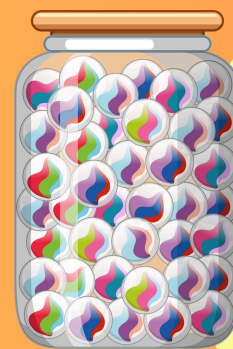


Probierteller gibt Orientierung



Bayernweit werden in Kitas rund 600.000 Kinder betreut. Über 70 % der Kinder nehmen an der Mittagsverpflegung teil.

Hat es geschmeckt? Regelmäßiges Feedback zur Zufriedenheit der kleinen Esser an Küchenteam bzw. Catering sorgt für eine bedarfsgerechtere Menüplanung.



Feedback-Tools, wie Murmelgläser mit fröhlichem und traurigem Smiley, eignen sich, um spielerisch die Zufriedenheit der Kinder mit dem Essen abzufragen.

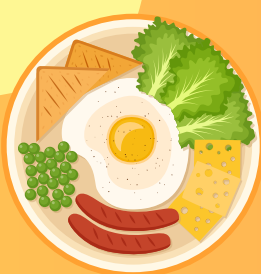


Kinder miteinbeziehen

Frühzeitige Sensibilisierung: Kinder, die früh von der Bedeutung von Lebensmitteln erfahren, entwickeln ein Bewusstsein für deren Wert. Dies kann helfen, langfristig nachhaltige Verhaltensmuster zu formen.

Kindgerechte Rezept- und Speiseplangestaltung: Wenn Kinder mitentscheiden dürfen, entwickeln sie ein Verantwortungsgefühl für die Konsequenzen ihres Handelns.

Kinder gelten als sogenannte „**Solitäre**“ und bevorzugen es daher, wenn Komponenten identifizierbar und separierbar sind.



Einbindung beim Zubereiten und Servieren von Speisen, zeigt Kindern, wie viel Arbeit und Ressourcen in der Produktion einer Mahlzeit stecken.

Das gemeinsame Abfallwiegen oder eine **Aktionswoche** können Kinder für das Thema sensibilisieren.



Lebensmittel. Retten

Kitas

Für nachhaltige Veränderungen in der Einrichtung ist es wichtig, mit allen Beteiligten bzw. der gesamten Kitafamilie über das Thema Lebensmittelverschwendung zu sprechen und sie für die Bedeutung des Themas zu sensibilisieren.



Eltern können beim "Lebensmittel retten" in der Kita mithelfen, indem sie ihre Kinder bei Urlaub, Krankheit etc. frühzeitig vom Essen abmelden.

Mit allen Beteiligten über das Thema sprechen

Caterer/Küchenteam der Kita haben viele Möglichkeiten, um mitzuhelfen, Lebensmittel zu retten. Dazu benötigen Sie die Rückmeldung aus den Kitas.

Sensibilisierung mit Informationen im Eingangsbereich und Thematisierung am Elternabend.



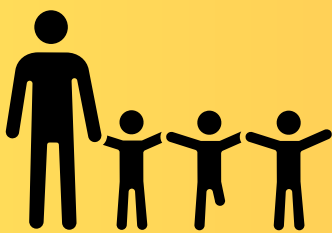
Anpassungen anregen bei

- Portionsgrößen
- Mengenkalkulation
- Bestellsystem
- ...

Regelmäßiger Austausch über die Essgewohnheiten der Kinder

"Lebensmittel sind wertvoll".

Weiterleitung von Ergebnissen zur Abfallmessung sowie Feedback der Kinder zu den Mahlzeiten



Das **pädagogische Team** nimmt für die Kinder beim Thema "Lebensmittel retten" eine Vorbildrolle ein.

Team sensibilisieren und weiterbilden

Weitergabe von Speiseresten in Betracht ziehen und im Team diskutieren. (z.B. Foodsharing, Tafel e.V., Kompostierung)

Begleiten der Kinder bei den Mahlzeiten und **Motivieren** zum Probieren unbekannter Speisen. Auch der "pädagogische Happen" spielt dabei eine Rolle.

Regelmäßige Schulungen zu altersgerechten Portionsgrößen, korrekter Lagerung von Lebensmitteln und Weiterverwertung von Resten.

WEITERDENKEN

Welche weiteren Akteure sollen bei diesem Thema eingebunden werden? z. B. Träger, Lieferanten, Landwirte,...

