Impulsbeitrag

Nachhaltige Ernährung:
Was kommt auf den Teller

© Innowego - Forum Bildung & Nachhaltigkeit e.G. /Klima-Kita-Netzwerk

Nachhaltige Ernährung in der Kita

Zahlreiche Einflussfaktoren:

- Kochen wir selbst?
- Kochen wir „nur“ für uns oder für andere mit?
- Oder kommt ein Caterer? Wenn ja, woher und womit?
- Wer schreibt Ernährungskonzept und Speisepläne?
- Woher bekommen wir unsere Lebensmittel? Und in welchem Zustand?
- Welchen Anteil an Fertigprodukten müssen wir einplanen?
- Wie viel Geld haben wir für Essen? Für Personal?
- Wie viele Mitarbeiter*innen haben wir und wie sind diese ausgebildet?
- Wie viele Kinder haben wir und wann können wir die reelle Anzahl der Mitessenden melden?
- Wie viele Kinder mit Allergien / Unverträglichkeiten / religiösen Vorgaben haben wir zu berücksichtigen?
- Wie viele Mahlzeiten bieten wir an? Wie oft essen die Kinder bei uns?
- Wie gehen wir mit Resten um?
- Gibt es ein Feedbacksystem für das Essen?
- Können wir mit den Kindern kochen?
- Was erwarten die Eltern von uns?
- Inwieweit können wir das Essen pädagogisch nutzen und begleiten?
- .....

© S.O.F.

Nachhaltige Ernährung in der Kita

	Gesunde Ernährung	Nachhaltige Ernährung
Grundgedanken	Gesunde Ernährung zielt auf den einzelnen Menschen – seine Gesundheit, sein Wohlbefinden ab.	Nachhaltige Ernährung umfasst das Individuum (insofern auch gesunde Ernährung), bezieht jedoch das Umfeld (lokal/global) mit ein.

Tab. 1: Begriffe und Definitionen (eigene Darstellung/Schubert/Fritz 2015)

© S.O.F.

Nachhaltige Ernährung in der Kita

Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung
(nach v. Koerber et. al. 2012)

1. Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel
2. Ökologisch erzeugte Lebensmittel
3. Regionale und saisonale Erzeugnisse
4. Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel
5. Fair gehandelte Lebensmittel
6. Ressourcenschonendes Haushalten
7. Genussvolle und bekömmliche Speisen

© S.O.F.

Nachhaltige Ernährung in der Kita

Fakten zu Ernährung und Klima

- 145 Millionen Tonnen Treibhausgase entstehen in Deutschland jährlich durch die Ernährung[1]
- 69% dieser Treibhausgase sind auf die Produktion tierischer Produkte zurückzuführen[2]
- 50% der Fläche Deutschlands wird für die Landwirtschaft genutzt. <10% biologisch[1]
- Um den deutschen Ernährungsstandard aufrecht zu erhalten, werden zusätzlich zahlreiche Produkte importiert![2]

1: www.bmuv.de/jugend/wissen/details/mein-essen-die-umwelt-und-das-klima
2: https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/essen-wir-das-klima-auf

© S.O.F.

Nachhaltige Ernährung in der Kita

Kita Betrieb

- Wo kommen die Lebensmittel her?
- Welche Nachhaltigkeitskriterien gelten für die Beschaffung?

Lebensmittel einkaufen

Obst benennen

Kräuter anbauen

Ernährung

Obst schneiden und probieren

Backen

Kinder beteiligen

- Beschaffung
- Speiseplange-staltung

Hinterfragen & Nachdenken

- Wert von etwas
- Welt ohne Müll
- Was ist Müll für Dich?
- Vor-/ Nachteile von Müll

Kultur

- Wertschätzender Umgang mit Lebensmittel
- Apfel & Plastik, was ist schneller „weg“?
- Guter/ schlechter Müll?

© S.O.F.
© Innowego - Forum Bildung & Nachhaltigkeit e.G. | Referentin: Susanne Schubert, Vorstand Innowego

Im Gespräch – Stark für die Zukunft

Liisa Crasemann, Acker e.V.

© Innowego - Forum Bildung & Nachhaltigkeit e.G. /Klima-Kita-Netzwerk

Erfahrungen vom KLIMAfuchs

Impulse

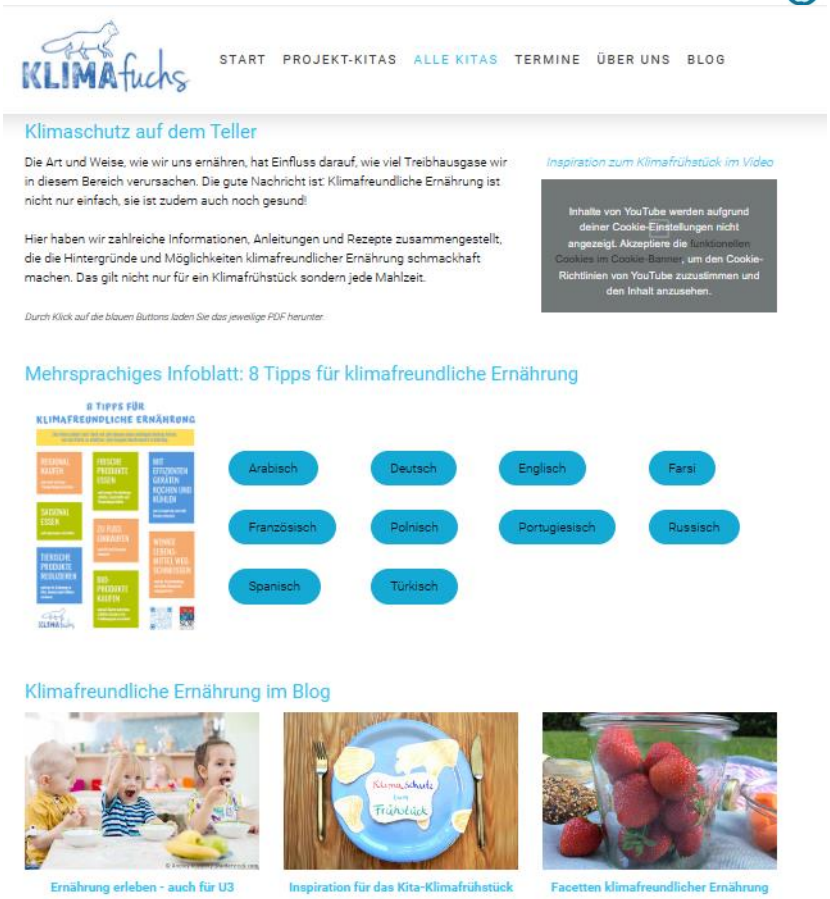
Vegetarische & biologische Kost, Geld & Personal

© Innowego - Forum Bildung & Nachhaltigkeit e.G. /Klima-Kita-Netzwerk

Nachhaltige Ernährung in der Kita

© S.O.F.

Nachhaltige Ernährung in der Kita



www.klimafuchs-kita.de/alle-kitas/download-material/ernährung

© S.O.F.

Nachhaltige Ernährung in der Kita

Kirchenkreis Hamburg Ost: Vegetarische Ernährung

- 81 Kitas
- Anteil der Ernährung am CO2-Ausstoß: ca. 35%
- Umstellung erfolgt individuell kitabezogen
- Wahl der Caterer, bzw. Schulung der Küchen-MA
- Weitere Kriterien: möglichst regional, saisonal, hoher bio-Anteil

© S.O.F.

Nachhaltige Ernährung in der Kita

Kirchenkreis Hamburg Ost: Vegetarische Ernährung

- Grundlage: Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hat in den Standards zur Verpflegung in Kitas die **ovo-lacto-vegetarische Kost** aufgenommen.

© S.O.F.

Nachhaltige Ernährung in der Kita

Kirchenkreis Hamburg Ost: Vegetarische Ernährung

- Grundlage: Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hat in den Standards zur Verpflegung in Kitas die **ovo-lacto-vegetarische Kost** aufgenommen.

Ovo-lacto-vegetarisch: In der ovo-lacto-vegetarischen Ernährung werden neben pflanzlichen Lebensmitteln nur solche Produkte tierischen Ursprungs verzehrt, die von lebenden Tieren stammen, z. B. Milch, Eier oder Honig. Die vegetarische Ernährung schließt grundsätzlich Lebensmittel von getöteten Tieren aus, also Fleisch und Fleischprodukte, Fisch sowie Schlachtfette.

© S.O.F.

Nachhaltige Ernährung in der Kita

Kirchenkreis Hamburg Ost: Vegetarische Ernährung

- Ziel Klimaschutz: Ca. 167 Tonnen CO_2 jährlich
- Ziel Gesundheit: Abwechslungsreiche vollwertige Kost für die Kinder
- Ziel übergreifend: Fleisch und Fisch können zu Hause wieder als besonderes Lebensmittel wahrgenommen werden!

© S.O.F.

Nachhaltige Ernährung in der Kita

Beispiel biologische Lebensmittel

- Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und auf leicht lösliche mineralische Düngemittel
- Fruchtfolgen und Humuswirtschaft sichern die Bodenqualität
- Keine Gentechnik
- möglichst artgerechte Tierhaltung durch Auslauf im Freien, längere Mastzeiten und geringerer Antibiotikaeinsatz

Infos: www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/essen-trinken/biolebensmittel#gewusst-wie

© S.O.F.

Nachhaltige Ernährung in der Kita

Beispiel biologische Lebensmittel

Die Preisfrage!

Ja, Speisepläne eins zu eins in Bio-Qualität zu übertragen verursacht Mehrkosten!

© S.O.F.

Nachhaltige Ernährung in der Kita

Beispiel biologische Lebensmittel

Wege zum Ziel:

Mit wesentlichen Komponenten beginnen, z.B. Fleisch, Fisch, tierische Produkte.

Sehr teure Produkte streichen

Günstige Essen als Ausgleich

Mehr Handarbeit

© S.O.F.

Nachhaltige Ernährung in der Kita

Die Zuständigkeiten

- Wer plant?
- Wer kauft ein?
- Wer bereitet zu?
- Wer isst gemeinsam?
- Was passiert mit Resten?
- Wer spricht wann mit wem?

© S.O.F.

Kontakt

Foto: Rawpixel.com. Fotolia

Projektleitungen: Susanne Schubert / Gesamtprojektleitung (IFBN, West) Meike Lechler (NAJU, Ost), Dirka Grießhaber (S.O.F., Nord), Ulrike Schaefer (ULG, Süd)
Klima-Kita-Netzwerk c/o Innowego – Forum Bildung & Nachhaltigkeit eG, Reuterstr. 157, 53113 Bonn
E-Mail: s.schubert@innowego.de, Tel. 0228 24255913

Webseite: www.klima-kita-netzwerk.de; **Newsletter:** www.klima-kita-netzwerk.de/newsletter/

Das Projekt „Klima-Kita-Netzwerk – Nachhaltiges Handeln zu Klimaschutz ausbauen und verstetigen“ ist eine Kooperation zwischen Innowego – Forum Bildung & Nachhaltigkeit eG mit der Umweltstation Lias-Grube, der NAJU (Naturschutzjugend im NABU) und der S.O.F. Save Our Future – Umweltstiftung. Das Projekt wird durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen der Nationalen Klimaschutzinitiative (NKI) gefördert.

© Innowego - Forum Bildung & Nachhaltigkeit e.G. /Klima-Kita-Netzwerk