

Fröbel

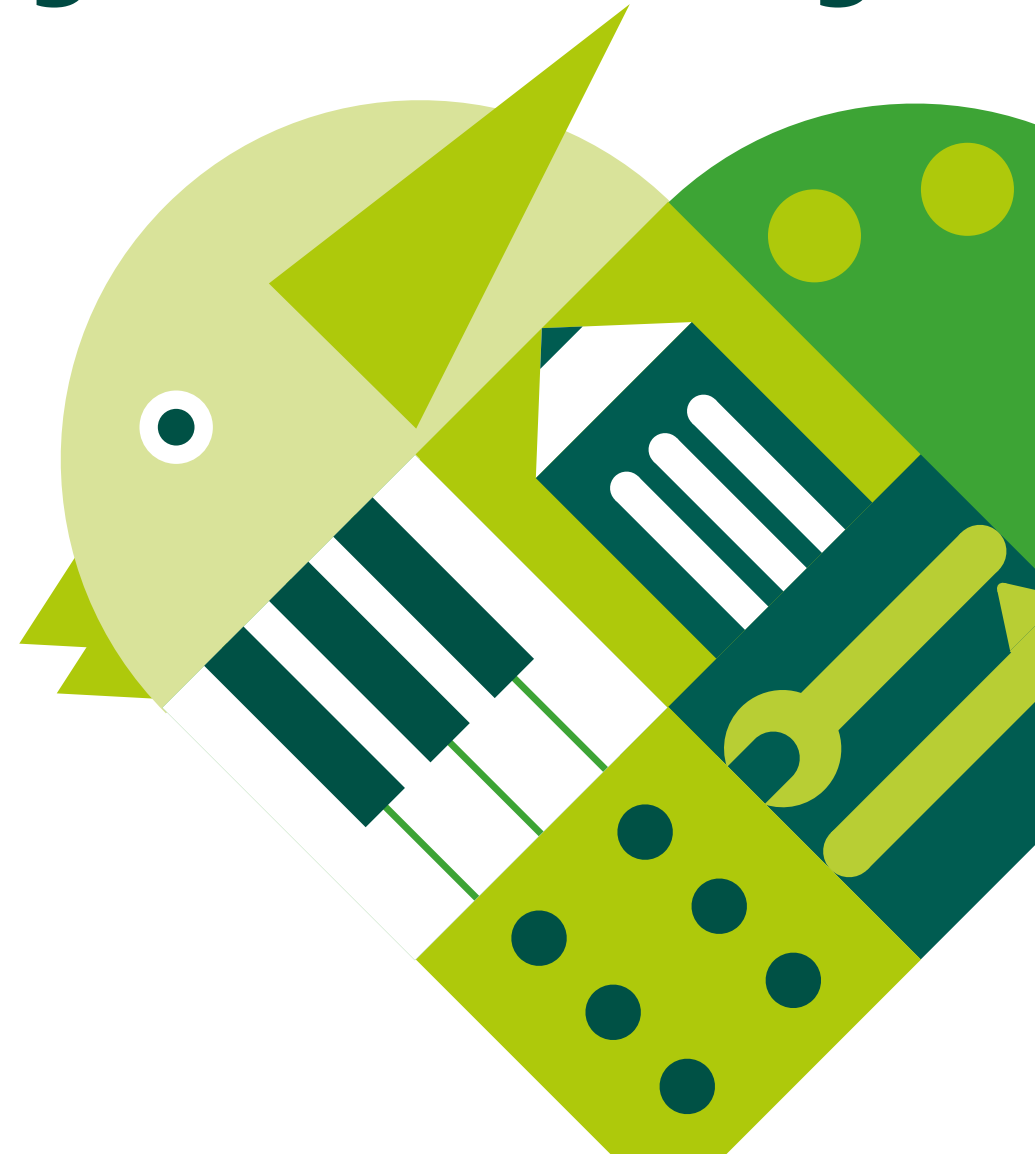
Ernährungskonzept von Fröbel

„Hier spielt die Zukunft – Träger auf dem Weg zur klimaneutralen Kita“

Heiko Mezger

Praxisberater für Küche und Ernährung

22.10.2024 in Köln

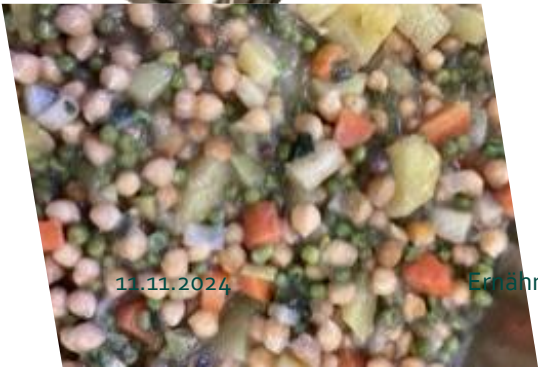


Was haben wir getan ?

- Was ist unser Status quo ?
- -Keine Bio Produkte
- -Sehr viel Fleischgerichte und Wurst Aufschnitt
- -Fertig Produkte
- -Nur die günstigen Produkte bevorzugt im Einsatz

- Ziele definieren
- Bio-Anteil, Abfall reduzieren, Saisonalität definieren, Nachhaltigkeit fokussieren,
- - Was wollen wir erreichen ?

Klima-Gesunde Kitaverpflegung, so wenig Emissionen wie möglich, frische Küche, DGE Zertifizierung, Regionales Netzwerk aufbauen



Unser Beitrag für eine Nachhaltige Kita Küche



Kochwasser wird weiter genutzt (für Brühen und Soßen)

Gemüsereste (abschnitte) werden für Brühen ausgekocht

viele Produkte werden selbst hergestellt (Hafermilch, Margarine, Aufstriche, Spätzle, Brot)

Arbeitsgeräte werden effizient eingesetzt (Spülmaschine, Combidämpfer, Kühlschrank)

Kommunikation im Alltag -Warum ist eine Nachhaltige Küche so wichtig für die Welt und unsere Gesundheit

Installation einer Zentral Küche (Spart Zeit und Ressourcen

Müll Reduzierung auf gesamt unter 13 %

Klimafreundlicher Speiseplan (regional und sasional)

Warum saisonaler / regionaler Einkauf?

Stärkt die Regionale
Landwirtschaft -
Erzeuger / Produzent

kleine Transportwege
weniger Treibhausgase

kurze Lagerung,
Unabhängigkeit vom
globalen Weltmarkt

günstigere Preise
durch
Saisonales Angebot

Regionale
Landwirtschaft ist
erlebbar und sichtbar
verantwortungsvollen
Bildungsauftrag

Regionale
Wertschöpfung stärkt
die Wirtschaft und
sichert Arbeitsplätze

Informationen direkt
beim
Erzeuger einholen

Kulturlandschaften
und die Biodiversität
wird gestärkt

Regionale und
Saisonal schränkt ein
und stärkt die
Wertschätzung
(Spargel , Kürbis...)

Ein Beitrag für das
Handwerk
Brot von einem Bäcker
stärkt die Weitergabe
von Wissen

Warum auf **BIO**-Produkte setzen?

ökologische
Landwirtschaft

Keine Gentechnik

Keine chemisch-
synthetische
Pflanzen-
schutzmittel

Kein Kunstdünger

ökologische
Lebensmittel haben
mehr Nährstoffe
(unterschiedliche
Aussagen zu finden)

besserer
Geschmack und
Qualität

Unsere regionalen Partner



Unsere ersten transformierten Küchen haben folgendes erreicht



85 % Bio Anteil

70 % Regionales
Umfeld
(Deutschland)

Klimafreundlicher
Speiseplan

DGE Konform

Ovo-Lakto-
Vegetarische
Verpflegung

Abfall Quote
unter 13 %

gleiches Budget

Konzept-Listen von der
NRW Verbraucherzentrale
mit denen wir alle Kitas
nachhaltiger umstellen
können

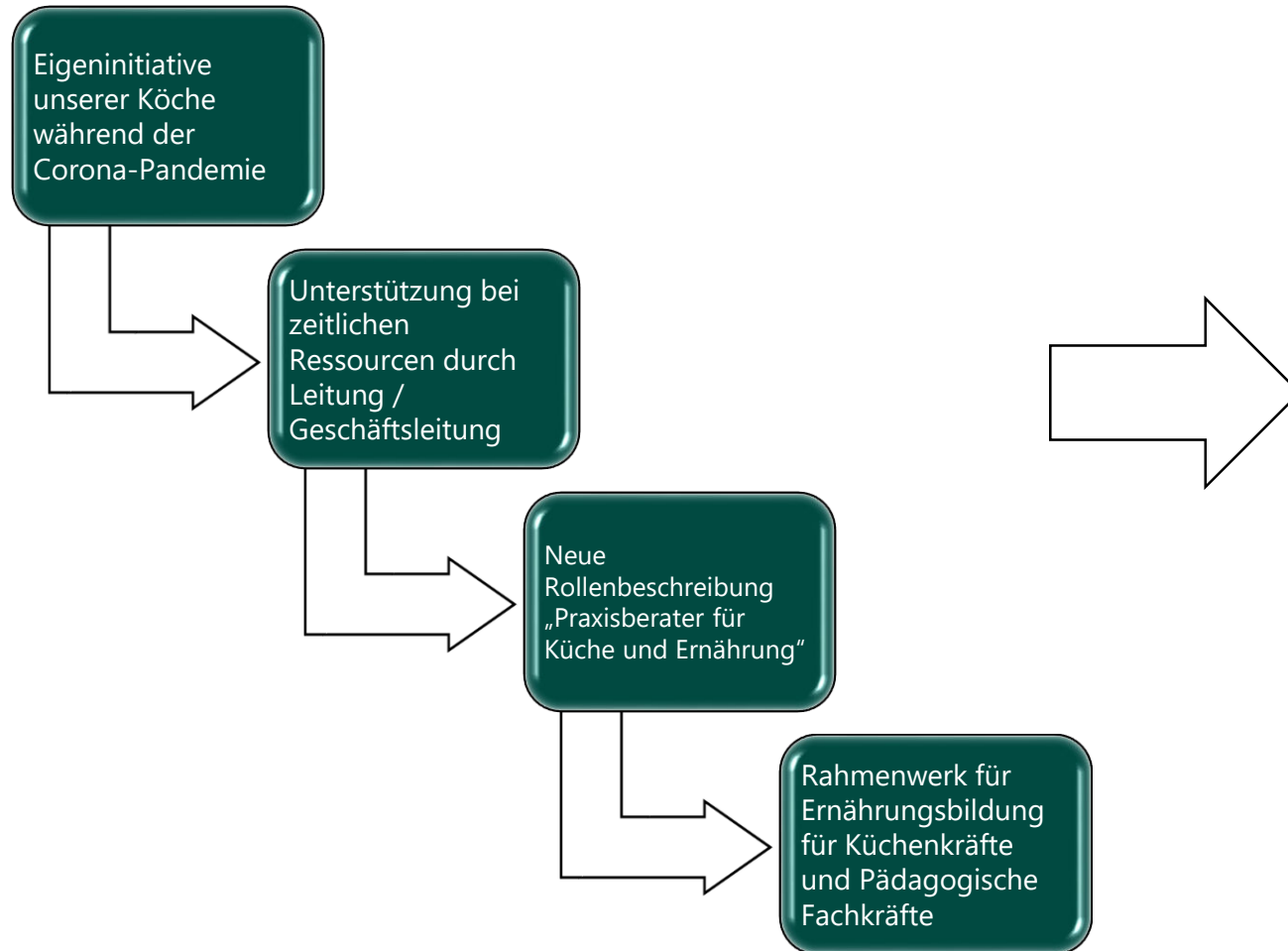
Mehr Freude am
Handwerk



Ernährungsbildung bei Fröbel



Leitbild für Kita-Küchen Aus der Praxis für die Praxis



Wie bekommen wir den Küchenleitfaden in die Praxis?

**Praxisberater für
Küche und Ernährung**

**Koch mit
koordinierenden
Aufgaben**

**Praxistraining in der
Küche**

**Schulung zum
Leitfaden**

**Genuss Botschafter
der Sarah Wiener
Stiftung**

ORIENTIERUNG ZUR
QUALITÄTSSICHERUNG IM
KÜCHENBEREICH

QUALITÄTSKRITERIEN
LEBENSMITTEL UND
LEBENSMITTEL-EINKAUF

GRUNDLAGEN
DER GESUNDEN ERNÄHRUNG

ZUSAMMENARBEIT UND
KOOPERATIONEN

SALZ UND ZUCKER



Heiko Mezger

Praxisberater für Küche und Ernährung

heiko.mezger@froebel-gruppe.de
Mobil: +49 173 1731944

Fröbel Bildung und Erziehung gemeinnützige GmbH
Region West
Salierring 47-53
50667 Köln

