

Nachhaltige Verpflegungsangebote planen

Lynn Wagner

Hochschule Osnabrück, Fakultät Agrarwissenschaften und
Landschaftsarchitektur

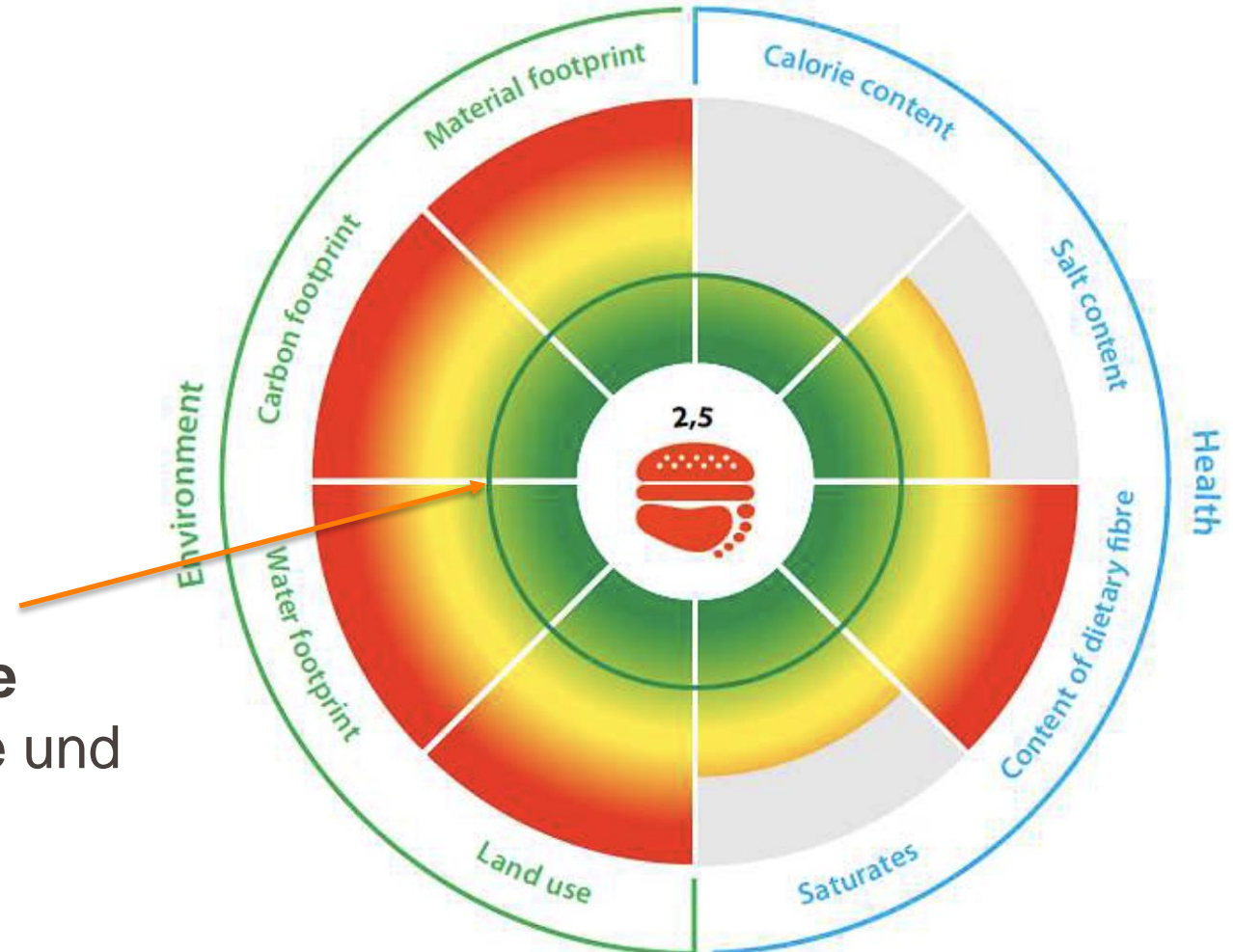
*Webseminar: Nachhaltiger Vespers in der Kita – Virtueller Markt mit
Möglichkeiten für die praktische Umsetzung in Brandenburg, V
ernetzungsstelle Brandenburg*

06.10.2022

Bewerten und Planen für ein nachhaltiges Verpflegungsangebot



- Wann ist das Verpflegungsangebot „nachhaltig“?
- Wie hoch sind die **ökologischen, gesundheitlichen und sozialen** Auswirkungen einer Speise und wie lassen sich diese reduzieren?
- Wo liegen die Zielwerte (**Sustainable Level**) für eine ökologische, gesunde und sozial verträgliche Speise?



Quelle: Lukas et al. 2014

Strategien für eine nachhaltigere Speiseplanung in der Kitaverpflegung

Überblick



Rezepturebene

Rezepturen optimieren am Beispiel Milchreis



Rezept für 10 Portionen

- 700 g Milchreis

- 70 g Butter  70 g Margarine 

- 4 kg Milch, 3,5%F.i.T.  1,5 kg Milch 

- 150 g Zucker

- 50 g Vanillezucker

+ 2,5 kg Haferdrink

Strategie austauschen

Strategie reduzieren

Milchreis „traditionell“:
1,1 kg CO₂-Äq. / Portion

Milchreis „optimiert“:
0,6 kg CO₂-Äq. / Portion

Nachhaltigere Speiseplanung durch angepasste Häufigkeiten der Menüs

Beispielhaftes Szenario einer Schulküche



Annahme 300
Schüler:innen
pro Tag

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Spaghetti Bolognese	Schnitzel mit Pommes	Gulasch mit Kartoffeln	Hamburger	Kartoffelsuppe (V)



Sehr fleischbetonter Speiseplan
Verursacht ca. **2.900 Tonnen** CO₂-Äquivalente

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Spaghetti Bolognese	Mediterrane Gemüsepfanne (V)	Gulasch mit Kartoffeln	Gefüllte Paprika mit Feta & Dinkel	Kartoffelsuppe (V)



Zwei Fleischgerichte pro Woche
Verursacht ca. **1.750 Tonnen** CO₂-Äquivalente

Quelle: Eigene Berechnungen und Darstellung nach Speck et al. 2020 und Speck et al. 2022

→ **Pro Woche** können mehr als **1.000 Tonnen THG-Emissionen** eingespart werden