

Gemeinschaftsküche im Quartier

ROAD TO

KOMMUNALER

KLIMASCHUTZ





Klimaschutz und Ernährung

Der Klimaschutz und die damit verbundenen kommunalen Herausforderungen benötigen unsere ungeteilte Aufmerksamkeit. Doch wie können klimarelevante Themen wie Mobilität und Ernährung zeitgemäß kommuniziert werden? Dieser Frage widmen sich die vier digitalen Ausgaben der „**Klimaguides**“-Reihe, indem sie sich kurz und knapp auf ein konkretes Praxisbeispiel beziehen und Kommunen zum Nachahmen animieren. Wichtig ist nicht nur über Klimaschutz zu informieren, sondern auch selbst aktiv zu werden. Im Mittelpunkt dieser Ausgabe steht die gemeinschaftliche Verpflegung kommunaler Einrichtungen, wie z.B. Schulen, KiTas, Pflegeheimen und soziale Einrichtungen durch eine **Gemeinschaftsküche im Quartier**. Denn im Bereich der Verköstigung gibt es durch eine klimafreundliche gemeinschaftliche Lösung ein hohes Kosten- und CO₂-Einsparpotential. **So wird's gemacht!**

IMPRESSUM:

Herausgeber:

Deutsches Institut für Urbanistik gGmbH (Difu),
Auf dem Hunnenrücken 3, 50668 Köln

Konzept:

Björn Weber, Sophia Manzke

Redaktion:

Sigrid Künzel

Gestaltungskonzept, Layout, Illustration:

brandtwerk

Gefördert durch:

Bundesministerium für Umwelt,
Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU)
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Alle Rechte vorbehalten. Köln 2021

Diese Veröffentlichung wird kostenlos abgegeben und ist nicht für den Verkauf bestimmt.

Allgemeine Quartiersküche

Die Ansprüche an die gemeinschaftliche Verpflegung von Schulen, KiTas, Senioren- und Pflegeheimen sind hoch: Das Essen soll schmecken, gesund und klimafreundlich zugleich sein. Wie kann das funktionieren? Die Verwendung von Nahrungsgütern aus der Region verringert den Energieverbrauch für Transport und Verpackung. Wenn der Speiseplan die saisonale Verfügbarkeit von Obst und Gemüse berücksichtigt und das Fleischangebot begrenzt, kann ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz geleistet

werden. Neben einer nachhaltigen Produktion der Nahrungsgüter, geht es auch darum, die Ressourcen durch bewussten Verbrauch zu schonen und die Menge an Lebensmitteln, die als Abfall enden, zu reduzieren. Kindergärten und Schulen sind zudem als Lernorte besonders bedeutsam, da dort Kinder und Jugendliche Ernährungswissen erlangen und dieses in ihre Familien tragen und so als Multiplikatoren für gesunde und klimafreundliche Ernährung wirken. «

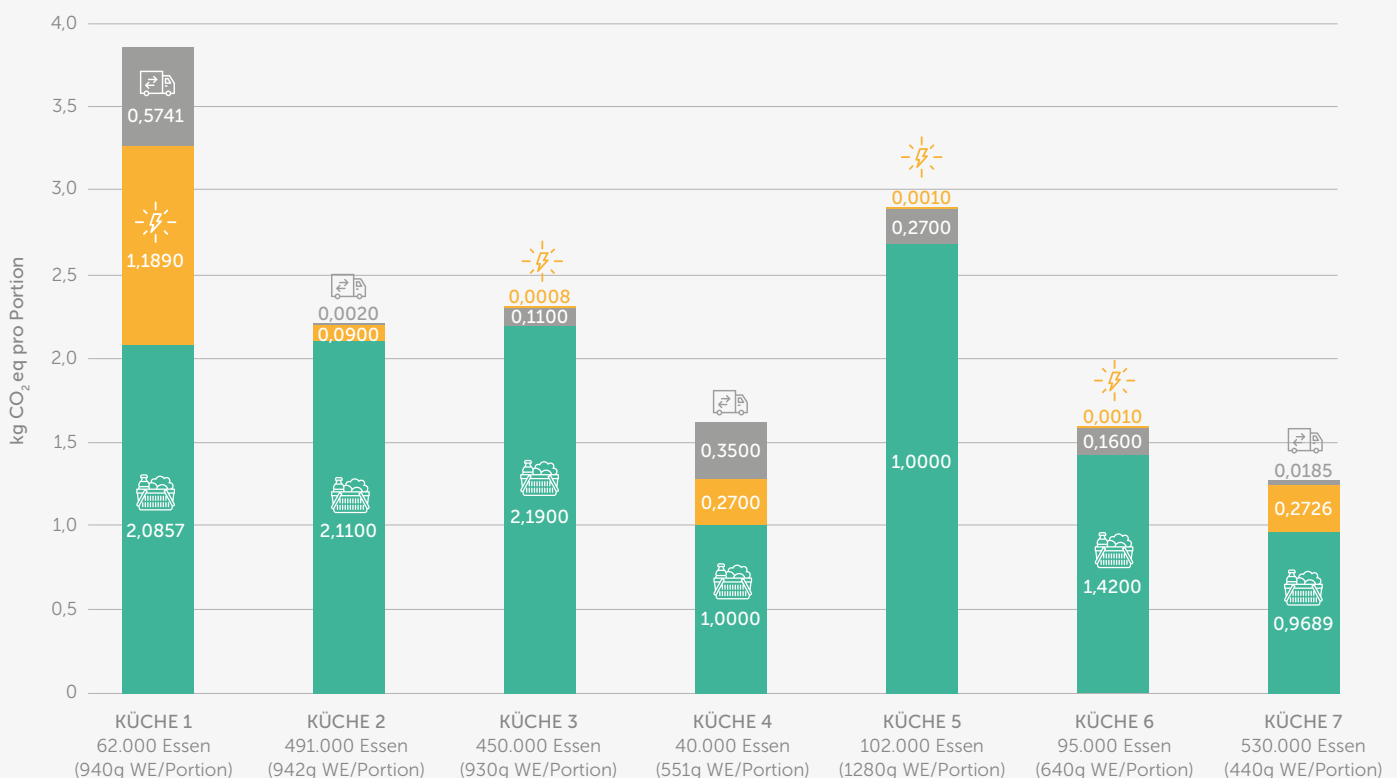
CO₂-Emissionen aus Großküchen

Die Bedeutung der Außer-Haus-Verpflegung hat in den vergangenen Jahren stetig zugenommen. Im Jahr 2019 betrug der Anteil der Ausgaben beim privaten Verbrauch für die Verpflegung außerhalb des eigenen Haushaltes knapp 4 Prozent. Neben der Individualverpflegung in Gaststätten und Imbissen zählt die Gemeinschaftsverpflegung, also die Verkostung in Betriebskantinen, Schulen, KiTas, Pflegeheimen und Krankenhäusern dazu. Aus der Zubereitung von Speisen sowie durch die Nahrungsmittelproduktion, den Transport und die Lagerung der Zutaten entstehen Treibhausgasemissionen. Die Höhe ist je nach Wareneinsatzmenge, Küchengröße und Menüplan unterschiedlich. Eine Vergleichbarkeit kann über die für jedes Essen anfallende Treibhausgasmenge hergestellt werden. Die Abbildung zeigt das Ergebnis einer Vergleichsstudie zu den durchschnittlichen CO₂-Emissionen pro Gericht in unterschiedlichen Küchen der Gemeinschaftsverpflegung. Die gemeinschaftliche Versorgung und ein klimafreundlicher Speiseplan sind Möglichkeiten für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung.

Quelle: Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (<https://bit.ly/3e41gOG>)

Vergleich der CO₂ eq-Emission pro Portion

 kg CO₂ eq Wareneinsatz
 kg CO₂ eq Energie
 kg CO₂ eq Transport



Quelle: https://orgprints.org/id/eprint/31105/1/FIBLGmbH_CO2OK-Ergebniss_neutral.pdf

Darum geht es:

Es gibt viele gute Gründe für Kommunen eine klimafreundliche Ernährung zu unterstützen. Viele soziale und Bildungseinrichtungen sind in kommunaler Trägerschaft so, dass Kommunen dort ihrer Vorbildrolle auch beim Thema klimafreundliche Ernährung gerecht werden können. In vielen Städten bzw. Quartieren liegen z.B. KiTas, Schulen und Pflegeeinrichtungen häufig in direkter Nachbarschaft. In der Regel ist die Verpflegung in diesen Einrichtungen individuell organisiert. Häufig werden sie durch externe Catering-Anbieter versorgt oder haben eigene Küchen. Regionale und den Jahreszeiten entsprechend angepasste, klimafreundlich erzeugte Nahrungsmittel finden sich mal häufiger, mal seltener auf den Speiseplänen. Die Idee besteht darin, diese nachbarschaftlich gelegenen Einrichtungen oder zumindest einen Teil davon

gemeinschaftlich zu verpflegen. Durch eine gemeinsam genutzte Küche, können Energie eingespart, Lieferwege und die Menge an überschüssigen Speisen reduziert werden. So können Synergien geschaffen werden, um die Verpflegungssituation im Quartier nachhaltiger zu gestalten und einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten. Die Potenziale einer gemeinschaftlichen Versorgung liegen also auf der Hand. Gibt es auch in Deiner Kommune Überlegungen eine Gemeinschaftsküche im Quartier einzurichten? Super, dann ist der erste Schritt schon getan! Doch wie kann die Umsetzung gelingen? Hier möchten wir Dich unterstützen und haben dazu auf dieser Seite wichtige Aspekte zusammengetragen, die für die Einrichtung einer Gemeinschaftsküche im Quartier relevant sein können. «



Weiterführende Links zum Thema Klimaschutz und Ernährung:



Allgemeine Informationen:

Ernährungsbildung in Schulen und Kindergärten:
 ▶ <https://bit.ly/3geJlrs>

Verbraucherzentrale NRW:
 Klimafreundliche Gemeinschaftsverpflegung:
 ▶ <https://bit.ly/3djylH6>

CO₂-Rechner für Nahrungsmittel:
 ▶ <https://bit.ly/3slRrAP>

DGE-Qualitätsstandards: Kriterien für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen:
 ▶ <https://bit.ly/32fNCTd>

Projekt „KEEKS - Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen“:
 ▶ <https://bit.ly/3tzve3q>

Projekt: Großküchen leisten ihren Beitrag zum Klimaschutz:
 ▶ <https://bit.ly/32hQJtL>



Kommunale Projekte / Projektbeispiele:

Zukunftsküche Essen:
 ▶ <https://bit.ly/3uUqhTq>

Wuppertal - Ernährung und Klima: ein Thema besonders für Schulumenschen und andere Kantinen:
 ▶ <https://bit.ly/3soomVn>

Gemeinschaftsküche Königsbrück:
 ▶ <https://bit.ly/2PXX1wh>

Einhaltung der Verordnungen zur Lebensmittelhygiene sicherstellen



Status Quo der Verpflegung in den gemeinschaftlich zu versorgenden Einrichtungen klären


„zentralen“ Küchenstandort definieren

Finanzierung klären

VORAUSSETZUNGEN

Vorhandene Angebote im Quartier identifizieren (z.B. Restaurants, Catering-Anbieter, Kantinen, Großküchen)

öffentlichkeitswirksame Aktivitäten durchführen, z.B. Besuche bei regionalen Lebensmittelerzeugern



Runden Tisch der an einer Beteiligung Interessierten einrichten

Status Quo der Verträge zwischen Einrichtungsträgern und Caterern prüfen

Erfahrungen aus anderen Kommunen einholen

Eltern und Nutzer der Einrichtungen frühzeitig informieren und einbinden

UMSETZUNG

Eckpunkte eines gemeinsamen Speiseplans entwickeln

Träger der jeweiligen Einrichtungen ansprechen

Wirtschaftlichkeitsbetrachtung für eine Gemeinschaftsküche durchführen

Saisonalität und Regionalität im zukünftigen Verpflegungsangebot sicherstellen

Verträge zwischen den beteiligten Einrichtungsträgern und der Verpflegungsstelle schließen



Unterschiedlich verfügbare Budgets in den Einrichtungen

Lebensmittel weiterverwertung sicherstellen

MÖGLICHE HERAUSFORDERUNGEN

Fehlende Beteiligungsbereitschaft der zu verpflegenden Einrichtungen

Ernährungsrat Freiburg und Region:
 ▶ <https://bit.ly/3e39GG5>

Quartiersküche in Hanauer Schule:
 ▶ <https://bit.ly/2QnKjGO>

Biostadt Augsburg – mehr Bio aus und für Augsburg:
 ▶ <https://bit.ly/3tsKEH2>

Hamburg – eine Klimaküche für Altona:
 ▶ <https://bit.ly/3tlL5HC>



Video:

Biostädte – eine europäische Bewegung:
 ▶ <https://bit.ly/2QmTZBn>

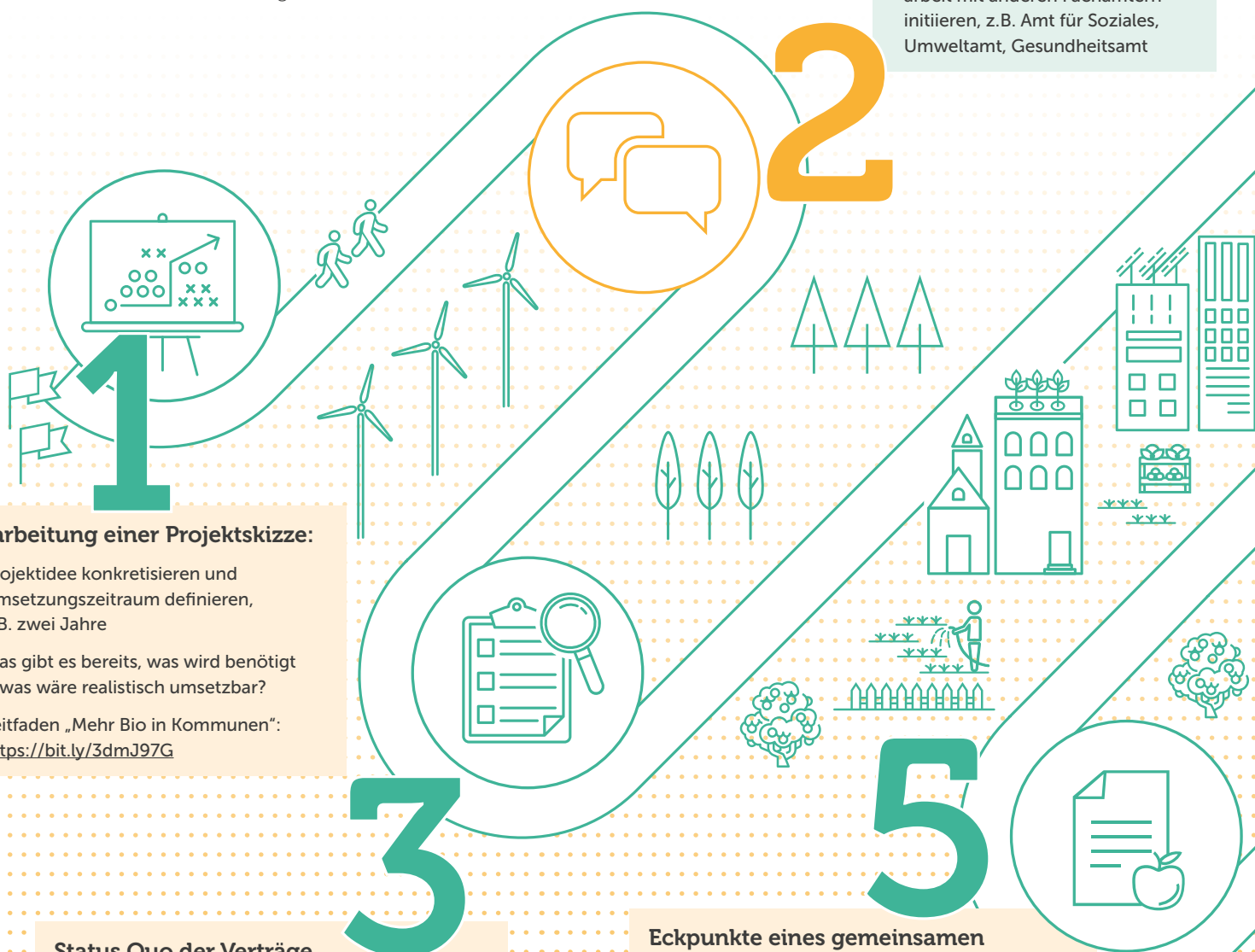


Roadmap Gemeinschaftsküche im Quartier

Die Roadmap begleitet Dich auf Deinem Weg zur Einrichtung einer Gemeinschaftsküche in Deinem Quartier. Die Umsetzung hängt natürlich immer von den lokalen Gegebenheiten im Quartier ab. Die Zahl und Art der gemeinschaftlich zu versorgenden Einrichtungen sowie die aktuellen Versorgungsstrukturen, z.B. durch Catering-Dienstleister oder betriebseigene Küchen, erfordern eine individuelle, auf jedes Quartier zugeschnittene Lösung. Diese Roadmap kann Dir bei der Ideenfindung helfen, um die Verpflegung in den Einrichtungen in Deinem Quartier klimafreundlich zu organisieren.

Erstansprache der Einrichtungsträger:

- Quartier bzw. gemeinschaftlich zu verpflegende Einrichtungen identifizieren
- Mitwirkungsbereitschaft bei den Einrichtungsträgern sondieren
- Ressortübergreifende Zusammenarbeit mit anderen Fachämtern initiieren, z.B. Amt für Soziales, Umweltamt, Gesundheitsamt



Erarbeitung einer Projektskizze:

- Projektidee konkretisieren und Umsetzungszeitraum definieren, z.B. zwei Jahre
- Was gibt es bereits, was wird benötigt & was wäre realistisch umsetzbar?
- Leitfaden „Mehr Bio in Kommunen“: <https://bit.ly/3dmJ97G>

Status Quo der Verträge zwischen Einrichtungsträgern und Catering-Anbietern prüfen:

- Verpflegungssituation und Kücheninfrastruktur (z.B. betriebseigene Küche, Catering-Dienstleister) der jeweiligen gemeinschaftlich zu versorgenden Einrichtungen muss bekannt sein
- bestehende Verträge über die Versorgung müssen bekannt sein und deren Laufzeiten berücksichtigt werden

Eckpunkte eines gemeinsamen Speiseplans entwickeln:

- Saisonalität und Regionalität im zukünftigen Verpflegungsangebot berücksichtigen
- DGE-Qualitätsstandards: Kriterien für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen: <https://bit.ly/3aeylke>
- Leitfaden für klimafreundliche Verpflegung: <https://bit.ly/3tinH9c>

4

Runden Tisch einrichten:

- Erfahrungen mit einer Kommune austauschen, die bereits eine gemeinschaftliche Versorgung umgesetzt hat
- Budget klären und ggf. Fördermittel beantragen
- zentralen Verpflegungsstandort definieren
- Einhaltung der Vorschriften zur Lebensmittelhygiene muss sichergestellt werden

6

Vertragsschließung zwischen den beteiligten Einrichtungsträgern und der Verpflegungsstelle:

- Vertrag in Schriftform abschließen
- Anwendungsbereich, Liefertermine, Preise, Zahlungsmodalitäten, Kündigungsoptionen festlegen

7

Öffentlichkeitswirksame Aktivitäten:

- Pressemitteilungen
- öffentlichkeitswirksame Aktivitäten für die Zielgruppen durchführen, z.B. Besuche bei regionalen Lebensmittelerzeugern