



Fröbel

Klimagerechte, gesundheitsfördernde Menügestaltung und Rezeptentwicklung

Agenda

1. Begrüßung
2. Klimawirkung von Lebensmitteln
3. Beschaffung & Label
4. Kita-Klassiker auf dem Prüfstand
5. Präsentation & Diskussion im Plenum
6. Abschluss

Fröbel Bildung und Erziehung

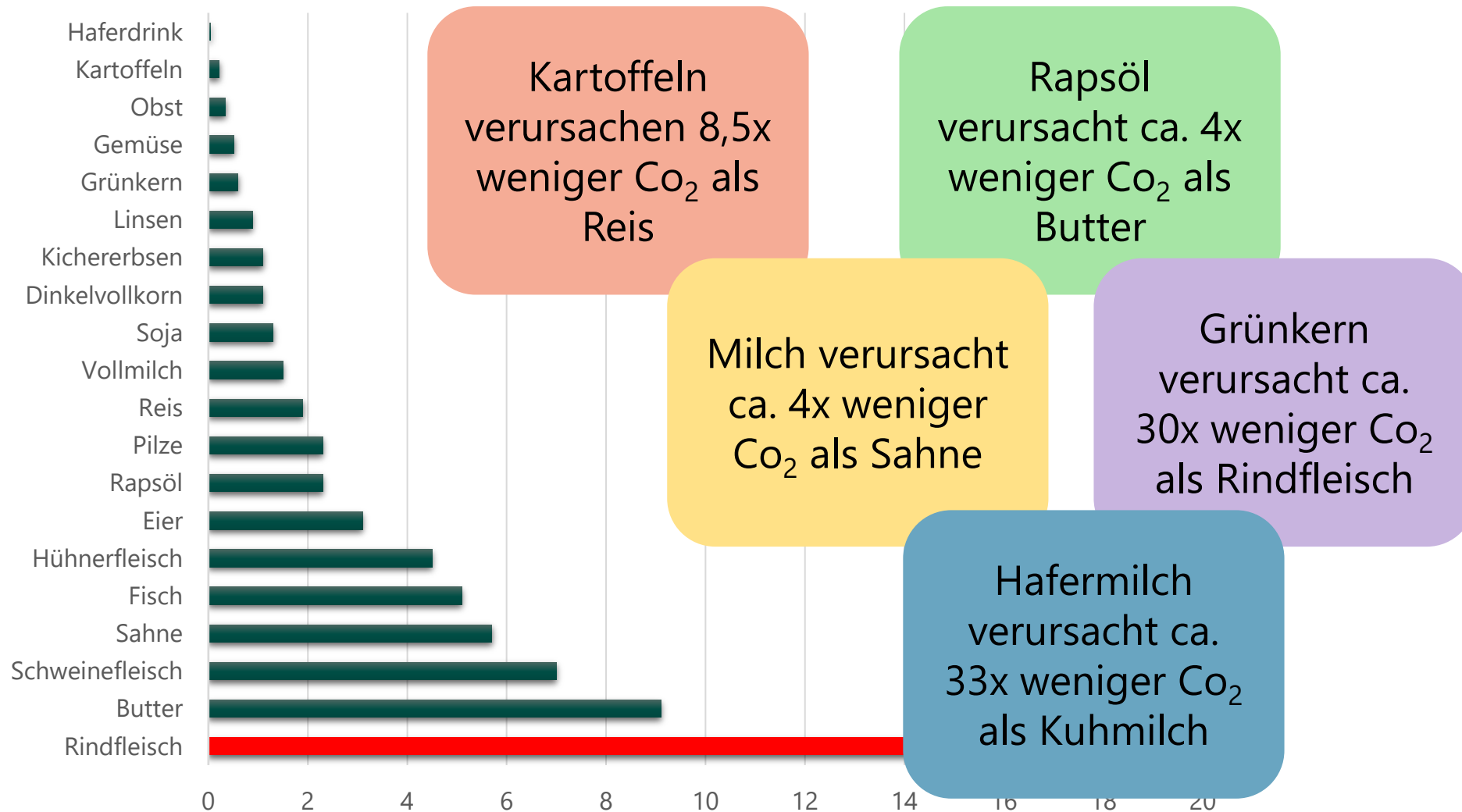
- Ca. 5.400 Mitarbeitende
- Ca. 21.000 betreute Kinder
- 237 Kindergärten Krippen und Horte
- 40 Standorte
- 12 Bundesländer
- 138 Frischküchen
- Region NRW seit 2023 pflanzenbasierte Verpflegung
- Region Berlin min. 80% Bio-Anteil (monetär)
- Region Sachsen Teilnahme an Stadt-Land-Küche
- Bundesweites Ernährungskonzept
- 2025: 172 Einrichtungen DGE-Zertifiziert



Grundlagen für eine klimagerechte und nachhaltige Kita-Verpflegung

- Pflanzliche Vielfalt als Grundlage
- Saisonaler und möglichst ökologischer Einkauf
- Gesundheitsförderliche Speiseplanung
- Gute Essensqualität und Akzeptanz
- Lebensmittelverschwendung vermeiden

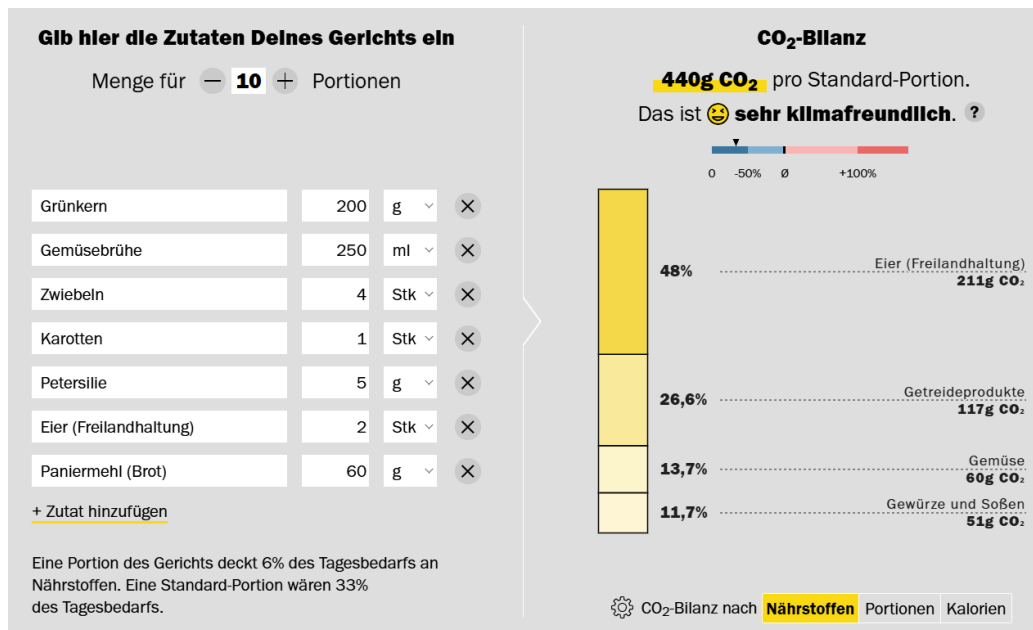
Co₂-Fußabdruck ausgewählter Lebensmittel



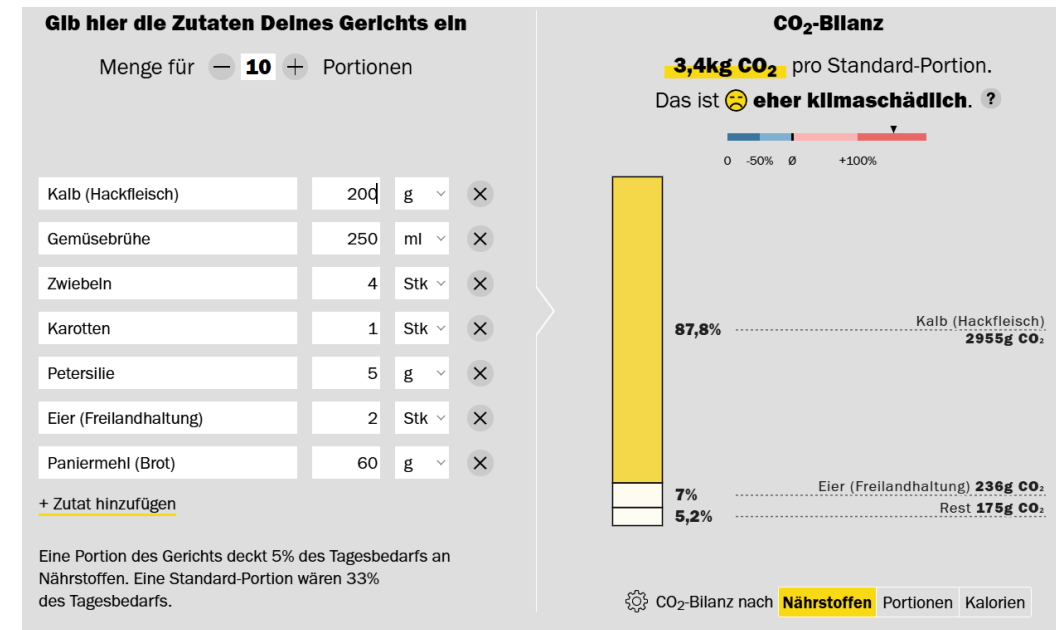
Quelle: <https://interaktiv.tagesspiegel.de/lab/co2-bilanz-von-essen-der-klimarechner-fuer-deine-kueche/>

Klimaoptimierte Rezeptierung

Grünkernbratling



Kalbsfrikadelle



Klimaoptimierte Rezeptierung und Speiseplanung

Rezepttreue

Kreislaufwirtschaft

Smarte Speiseplangestaltung

Rücklaufmanagement

Rezepte

Gleichbleibende Qualität

Sichere Allergenkennzeichnung

Passende Portionsgrößen

Bessere Kostenkontrolle

Weniger Lebensmittelverschwendung

Planbare Beschaffung

Mehr Prozesssicherheit für Alle!

[illegible]

Zubereitung:

Den Grünkernschrot in eine Schüssel geben. Die Gemüsebrühe einmal aufkochen, über den Grünkernschrot gießen und etwa 20 Minuten quellen lassen. Währenddessen die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Möhre waschen, putzen und mit der Reibe fein raspeln. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Schalotten, die Möhren und die Petersilie zusammen mit den Eiern und den Semmelbröseln unter die Grünkernmasse mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse weitere 10 Minuten ziehen lassen. Mit feuchten Händen gleich große Bratlinge formen. In einer Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen. Die Bratlinge ca. 3 Minuten pro Seite goldgelb und knusprig braten.

Klimaoptimierte Rezeptierung und Speiseplanung

Rezepttreue



Kreislaufwirtschaft

Smarte Speiseplangestaltung

Rücklaufmanagement

Kreislaufwirtschaft

*Mit Kreislaufwirtschaft in der Verpflegung meinen wir, dass Lebensmittel, die **nicht ausgegeben oder angeboten wurden**, möglichst sinnvoll in den weiteren Speiseplan integriert werden.*

- Linsen-Tomatensauce zu vegetarischem Aufstrich
- Vollkorn-Nudeln zu Salat oder als Grundlage für Bratlinge
- Gemüse zu Bratlingen, Aufstrichen, Suppen oder Saucen
- Apfelschalen als Pektin für Fruchtaufstriche

Klimaoptimierte Rezeptierung und Speiseplanung

Rezepttreue



Kreislaufwirtschaft



Smarte Speiseplangestaltung

Rücklaufmanagement

Smarte Speiseplangestaltung

- wenige Grundkomponenten -> mehrere unterschiedliche Gerichte
- größere Mengen weniger Zutaten statt vieler kleiner Komponenten
- Veränderung bei Einkauf, Lagerung und Küchenabläufe.
- Die Speiseplanung bleibt abwechslungsreich und erfüllt den **DGE-Qualitätsstandard**
- **Regional, saisonal, ökologisch erzeugt**
- eine Gemüsebeilage statt Gemüsemischung
- Rohkost wird stärker fokussiert
- Überproduktionen bei gegarten Gemüsebeilagen reduzieren
- **Hülsenfrüchte-Tag** ergänzt das vegetarische Angebot
- Zum Einsatz kommen beispielsweise Linsen, Bohnen, Kichererbsen oder Erbsen
- Hülsenfrüchte liefern pflanzliches Eiweiß und Ballaststoffe
- Die Planung verbindet Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit und kindgerechte Ernährung.



Klimaoptimierte Rezeptierung und Speiseplanung

Rezepttreue



Kreislaufwirtschaft



Smarte Speiseplangestaltung



Rücklaufmanagement

Rücklaufmanagement

Abfallmessung an drei Punkten:

- **Produktionsmenge**
- **Servierte Menge**
- **Weggeworfene Menge**

Die Ergebnisse unterstützen die Anpassung von Rezepten und Portionsmengen.

Entscheidungen beruhen auf konkreten Zahlen statt auf subjektiven Eindrücken.

Küche und pädagogischer Bereich erhalten eine gemeinsame Datengrundlage.

Das schafft mehr Verständnis zwischen Ausgabe, Küche und pädagogischen Fachkräften.



Messung der Lebensmittelabfälle

Protokoll Anzahl speisender Kinder: _____ Gruppe: _____

Tag: _____ Datum: _____ Namenskürzel: _____

Bitte nur das Reingewicht der Lebensmittel wiegen (Tara/Gewicht
Des Behälters soll von dem Gesamtgewicht abgezogen werden).

Komponente: Lebensmittel / Gericht / Beilage	Produktionsmenge in Kg	Servierte Menge in Kg je Komponente	Weggeworfene Reste in Kg
Komponente 1			
Komponente 2			
Komponente 3			
Komponente 4			
Komponente 5			
Tellerabfälle*			

*Tellerreste sind nicht immer vermeidbar. Wenn Kinder
Sich an neue Geschmäcker gewöhnen, kann es sein,
dass sie zunächst Lebensmittel ablehnen. Werden neue
Speisen oder Menükomponenten angeboten, ist es nor-
mal, dass Lebensmittelreste anfallen. Allein der Reste-
anfall sollte aber kein Grund dafür sein, auf
Neuerungen zu verzichten.

Verfasst von: Vorname Nachname

Seite 1 / 1

Ziel ist es, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und die Speiseplanung bedarfsgerecht weiterzuentwickeln.

Klimaoptimierte Rezeptierung und Speiseplanung

Rezepttreue



Kreislaufwirtschaft



Smarte Speiseplangestaltung



Rücklaufmanagement



Beschaffung und Label



Saisonkalender Oktober



5 Säulen einer nachhaltigen, verantwortungsvollen Lebensmittelbeschaffung

- Regionalität
- Saisonalität
- Fairness
- Tierwohl / nachhaltiger Fischfang
- Biologisch, ökologisch erzeugt



Für Tierwohl entscheiden: Welche Label helfen weiter?



Robert Kapa
Telefon: +49 30 21235-149
Mobil: +49 172 8482359
robert.kapa@froebel-gruppe.de

Fröbel Bildung und Erziehung gemeinnützige GmbH
Leipziger Straße 54
10117 Berlin

