Geplante Projektergebnisse

- Leitfaden, der praxisorientiert den Weg einer (Schul-) Küche zu mehr Klima- und Energieeffizienz aufzeigt
- Web-App für klima- und energieeffiziente Gerichte in der Schulküche
- E-Kochbuch für die Gemeinschaftsverpflegung in der Schule
- Lernplattform für die breite Öffentlichkeit
- Fortbildungsmanual insbesondere für Schulküchen-leiter/-innen und Berufsschullehrer/-innen
- Zehn Videos als 3D-Animationen, die unterhaltsam das Projektthema über alle Altersgrenzen hinweg darstellen
- Konzepte, Materialien und Leitfäden für unterschied-liche Fortbildungsformate
- Transformations- und Transferkonzepte für die Verbrei-tung der Ergebnisse in weitere Schulen sowie andere Bereiche der Gemeinschaftsgastronomie

Wir bieten Vorträge und Vor-Ort-Weiterbildungen in Berufsschulen, Schulküchen und Schulen an.

Haben Sie Interesse? Sprechen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Anfrage an: m.scharp@izt.de

Kontakt

IZT – Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung gGmbH, Schopenhauerstr. 26, 14129 Berlin,
Dr. Michael Scharp, Tel. 030-803088-14, m.scharp@izt.de
Faktor 10 – Institut für nachhaltiges Wirtschaften gGmbH,
Alte Bahnhofstraße 13, 61169 Friedberg, Holger Rohn,
Tel. 06031-791137, holger.rohn@f10-institut.org
VEBU Vegetarierbund Deutschland e.V.,
Genthiner Straße 48, 10785 Berlin, Sebastian Joy,
Tel. 030-29028253-0, keeks@vebu.de
Netzwerk e.V. – Soziale Dienste und Ökologische Bildung,
Longericher Straße 136, 50739 Köln, Sabine Schulz-Brauckhoff,
Tel. 0221-888996-21, sabine.schulz-brauckhoff@netzwerk.koeln
IFEU – Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg gGmbH, Wilckensstraße 3, 69120 Heidelberg,
Dr. Guido Reinhardt, Tel. 06221-4767-31, guido.reinhardt@ifeu.de
Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie gGmbH
Doeppersberg 19, 42103 Wuppertal, Dr. Melanie Speck,
Tel. 0202-2492-302, melanie.speck@wupperinst.org

Das dieser Veröffentlichung zugrunde liegende Vorhaben wird mit Mitteln des Bundesministeriums für Umwelt, Natur-schutz, Bau und Reaktorsicherheit aufgrund eines Beschlusses des Bundestages unter den Förderkennzeichen 03KF0037A-F im Rahmen der Nationalen Klimaschutzinitiative gefördert (Projektlaufzeit: 5/2016 – 4/2019).
Die Verantwortung für diesen Text liegt bei den Autor/-innen.

klimaneutral
natureOffice.com | DE-275-725471
gedruckt

Fotos: highwaystarz/fotolia.com (Titel), ESB Professional/Shutterstock.com (Klassenzimmer); Denis Tabler/fotolia.com (Feld), Druck: dieUmweltDruckerei

Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen

www.keeks-projekt.de

Gefördert durch:

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

NATIONALE KLIMASCHUTZ INITIATIVE

Projekthintergrund

Ziel der Bundesregierung ist eine Reduktion der Treibhausgasemissionen von mindestens 40 Prozent bis 2020 und 80 bis 95 Prozent bis 2050. Dieses soll vor allem durch den Ausbau erneuerbarer Energien und eine Steigerung der Energieeffizienz erreicht werden.

„Ernährung“ ist für das Klima von vergleichbar großer Bedeutung wie die anderen energieintensiven Bereiche „Wohnen“ oder „Mobilität“.

Die Klimawirkung unserer Ernährung ist aber im Gegensatz z.B. zur Tankanzeige im Auto oder dem Gas- und Stromverbrauch nicht direkt erfahr- oder sichtbar.

Die Klimawirkung setzt sich aus vielen direkten und/oder indirekten Faktoren wie z.B. der Abholzung von Urwäldern für die Rinderzucht oder den Sojaanbau, den Methanemissionen der Wiederkäuer, der Kühlkette, der Verwendung von künstlichen Düngemitteln, den Abfallanteilen oder dem Transportweg der Lebensmittel zusammen.

Das Projekt

Das Projekt „KEEKS - Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen“ möchte einen Beitrag für den Klimaschutz leisten und zeigen, wie in der Schulküche energieeffizient gekocht werden kann.

Schulessen ist ein sensibler Bereich: Es sollte nicht nur gesund, kindgerecht und bezahlbar gekocht werden, das Essen für die Schüler/-innen sollte ebenso von hoher Qualität sein – nicht zuletzt entsprechend den Qualitätsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

CO_2-Bilanzbeispiel

1 Portion indischer Eintopf:
Kartoffeln, Aubergine, Tomaten, Zwiebel, Sonnenblumenöl, Grüne Erbsen, Gewürze

CO_2-Bilanz*:

Basis = 210 g CO_2
+ Tofu = 280 g CO_2
+ Rindfleisch = 680 g CO_2

(zum Vergleich: ein Auto verursacht 140 g CO_2 pro km)

* Wissenschaftlich: alle Klimagase in CO_2 Äquivalenten, Quelle: IFEU 2016

Am Projekt sind folgende Schulküchen im Raum Köln beteiligt:

Förderschule Alter Mühlenweg
GGS Antwerpener Straße
GGS Astrid-Lindgren-Schule
Förderschule Auguststraße
Förderschule Brehmstraße
GGS Cäsarstraße – Maria-Sibylla-Merian-Schule
KGS Cäsarstraße – Franziskus-Schule
KGS Dellbrück (Standort Thurner Straße und Urnenstraße)
KGS Diependahlstraße
KGS Janusz-Korczak-Schule
GGS Mülheimer Freiheit – Rheinschule
KGS Mengenicher Straße
GGS Montessori-Schule
KGS Mainzer Straße
GGS Nesselrodestraße
GGS Nibelungenstraße
GGS Nußbaumerstraße
GGS Schmittgasse
GGS Stephan-Lochner-Schule
KGS Trierer Straße
KOGS Wilhelm-Schreiber-Straße
Förderschule Zülpicher Straße