

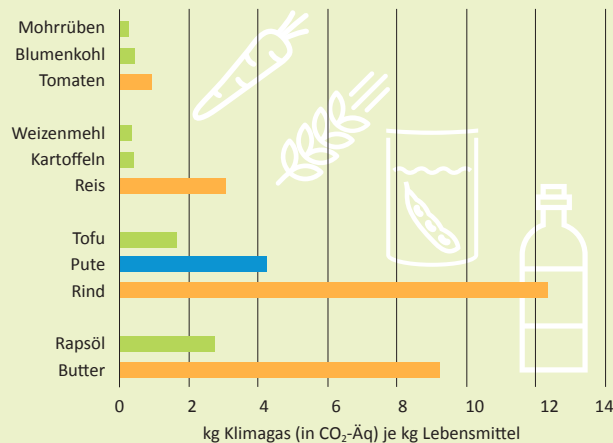
## Projekthintergrund

Klimaschutz ist eines der dringendsten Themen des Jahrzehnts. Mit der Bewegung "Fridays for Future" fordert die nachfolgende Generation dieser Aufgabe gerecht zu werden, um nicht weite Teile des Planeten unbewohnbar zu machen.

„Ernährung“ ist für das Klima von vergleichbar großer Bedeutung wie die energieintensiven Bereiche „Wohnen“ oder „Mobilität“. Die Klimawirkung setzt sich aus unterschiedlichen Faktoren zusammen: der Methanemission von Rindern und Reisfeldern, der Verwendung künstlicher Düngemittel, dem Energieverbrauch von Landmaschinen und der Lebensmittel-Verarbeitung, dem Transport, der Essenzubereitung und – besonders wichtig – dem Lebensmittelabfall.

Auf viele dieser Faktoren haben wir einen positiven Einfluss, wenn wir sie genauer unter die Lupe nehmen und klimafreundliche Alternativen nutzen, unser Verhalten ändern oder in energieeffiziente Geräte investieren. Dies ist die Aufgabe von KEEKS-Berlin.

## Klimawirksamkeit von Lebensmitteln



## Kontakt



IZT – Institut für Zukunftsstudien  
und Technologiebewertung gGmbH

Schopenhauerstr. 26  
14129 Berlin  
Malte Schmidthals:  
m.schmidthals@izt.de  
Tel. +49 (0)30 803088-14 /-20

**KEEKS-Berlin finden Sie im Netz unter:**

[www.izt.de/projekte/view/project/keeks\\_berlin/](http://www.izt.de/projekte/view/project/keeks_berlin/)

KEEKS-Berlin baut auf dem Bundesprojekt Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen“ auf, in dem die Methoden zur Analyse und Beratung von Schulküchen entwickelt wurden. KEEKS wurde vom UN Sekretariat für Klimaschutz 2018 auf der Weltklimakonferenz in Kattovice als "Leuchtturmprojekt für die Welt" in der Kategorie "Planetary Health" ausgezeichnet. [www.keeks-projekt.de/](http://www.keeks-projekt.de/)

Auf der Webseite finden Sie auch vielfältige Bildungs- und Informationsmaterialien wie Broschüre, Leitfaden, Fortbildungsmaterial, Kochbuch, Videos und Poster.

Das Projekt KEEKS-Berlin wird aus Mitteln der Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung gefördert.

Senatsverwaltung  
für Justiz, Verbraucherschutz  
und Antidiskriminierung



Fotos: Highwaystarz – stock.adobe.com (Titel); clipdealer.com/dotshock; KEEKS-Verbund; Iosif Yurlov – stock.adobe.com



# KEEKS-Berlin

## Klima- und energieeffiziente Küche an Berliner Schulen



## Klimaschutz in Schulküchen

Das Projekt KEEKS-Berlin analysiert und berät kostenfrei Schulküchen aus Sicht von Klimaschutz und Nachhaltigkeit. Hierbei geht es um die eingesetzten Lebensmittel, aber auch die Effizienz der Küchengeräte, die energiesparende Nutzung der Geräte durch die MitarbeiterInnen sowie die Verringerung der Essensabfälle. Die Gesamtemissionen in diesen drei Bereichen konnten im KEEKS-Projekt um rund 30% vermindert werden.

Wir richten uns an Schulküchen aller Verpflegungsformen (Frischküche, Warmküche, Cook & Chill oder Cook & Freeze), sowohl an öffentlich, als auch an von privaten Caterern oder Pächtern betriebene Küchen.

Voraussetzung: Es muss gekocht werden. Eine Cafeteria oder ein Schulkiosk mit belegten Brötchen und Schokoriegeln reichen für dieses Projekt nicht aus.

## Interesse?

Wenn Ihre Schulküche, Ihr Catering-Unternehmen oder Ihre Schule Interesse am Projekt hat, wenden Sie sich bitte an Malte Schmidthals:  
m.schmidthals@izt.de, Tel.: (030) 803088-14 /-20

## Was bieten wir an?

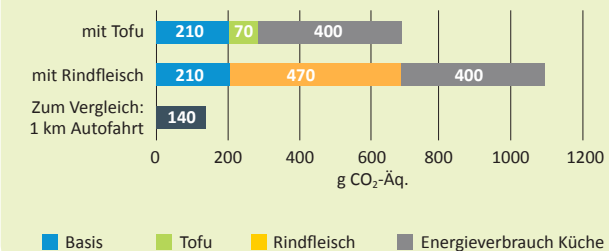
Unser Projekt wird an Ihrer Einrichtung an typischerweise fünf Terminen in einem Zeitraum von drei bis vier Monaten durchgeführt. Zu den Projektterminen gehören folgende Aktivitäten:

1. Einführung in "Ernährung und Klimaschutz"
  - Dokumentation von Menüplänen, Rezepturen, Bestellwesen, Küchentechnik und Menge der Essensabfälle
  - Erfassung der Geräteausstattung
  - Installation einer Energiemessung an relevanten 220-Volt-Küchengeräten, insbesondere an der Gefrier- und Kühltechnik
2. Begleitung eines Küchentages, hierbei geht es vor allem um die Nutzung und das Nutzerverhalten der Geräte, aber auch um Essensausgabe und Essensabfälle
3. Workshop „Pflanzliche Warenkunde“ zu nachhaltigeren Zutaten, für 8 bis 16 Personen konzipiert, mit Theorie und Praxis (Essenszubereitung)
4. Ergebnispräsentation mit Diskussion unserer Vorschläge für möglichst nachhaltige Maßnahmen
5. Projekttreffen zur Umsetzungsbegleitung



## Beispielgericht:

### Eine Portion indischer Eintopf



## Ihr Engagement

Idealerweise gibt es an Ihrer Schulküche und Schule drei bis fünf Personen, die sich praktisch am Projekt beteiligen. Die Küchenleitung und das LehrerInnenkollegium sollten vertreten sein.

Folgende Beteiligung Ihrerseits wünschen wir uns an den Projektterminen:

- Die Projekttermine finden in der Regel mit der Projektgruppe statt. Diese Termine dauern jeweils ca. 1 ½ bis 2 Std.
- Bei der Begleitung des Küchentages (2. Termin) ändert sich für Sie nichts. Wir sind dabei, schauen zu und bieten, wo möglich, auch gerne unsere Hilfe an.
- Der Workshop „Pflanzliche Warenkunde“ dauert drei Doppelstunden. Hier sollten sich neben der Projektgruppe noch weitere Beschäftigte aus der Küche und Interessierte aus der Schule beteiligen.