SPEISEPLANUNG UNTER BERÜCKSICHTIGUNG DER TREIBHAUSGAS-EMISSIONEN

KLIMA- UND ENERGIEEFFIZIENTE CATERER UND ZENTRALKÜCHEN (KEECZ)

Im Rahmen des Projektes **„Klima- und energieeffiziente Caterer und Zentralküchen“ (KEECZ)** arbeitet apetito gemeinsam mit dem Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung (IZT) daran, Einsparpotenziale von Treibhausgas-Emissionen in der Gemeinschaftsverpflegung zu erschließen. Bei dem Projekt handelt es sich um ein bundesweites Förderprogramm für innovative Klimaschutz-Einzelprojekte. Zuwendungs-/Auftraggeber ist das Bundesministerium für Umwelt, Klimaschutz, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMUKN). apetito ist der Praxispartner des IZT. Hauptzielgruppe des Projektes sind Kommunen, Schul- und Kita-Träger (Quelle: IZT o. J.).

izt Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung



Dr. Michael Scharp
Forschungsleiter Bildung und Digitale Medien



Malte Schmidthals
Senior Researcher Bildung und Digitale Medien

NEU: WISSENSCHAFTLICH ERMITTELTE REFERENZWERTE

Als ein Ergebnis wurden gemeinsam mit dem IZT für die Zielgruppen Krippen, Kitas, Grundschulen, weiterführende Schulen, Betriebe, Werkstätten, Kliniken und Senioreneinrichtungen sowie für Essen auf Rädern Referenzwerte für die durchschnittlichen Treibhausgas-Emissionen pro Mittagessen ermittelt, angegeben in Gramm CO_2-Äquivalente (CO_2e) pro Mittagessen. Die Berechnung der Referenzwerte erfolgte im Scope Cradle-to-Gate, also von der Rohwarenproduktion bis zum Verlassen des apetito Geländes nach der Produktion, und bezieht sich nur auf die Hauptgerichte der Mittagsverpflegung.

Geschäftsbereich	Referenzwerte in g CO_2e/Mittagessen*
Krippen	450
Kitas	600
Grundschulen	900
Weiterführende Schulen	1200
Betriebe, Werkstätten	1200
Kliniken	1200
Senioreneinrichtungen, Essen auf Rädern	1200

*CO_2e -Berechnung bezieht sich nur auf die Hauptgerichte der Mittagsverpflegung. Desserts, Salate etc. sind von der Berechnung ausgenommen.

Mithilfe der CO_2e-Referenzwerte lassen sich Menüzusammenstellungen unter Berücksichtigung der Treibhausgas-Emissionen bewerten.

Hinweis: Die CO_2-Äquivalente (CO_2e) werden im Kundenportal mein.apetito als PCF-Werte angegeben. Mit dem PCF wird die Gesamtsumme der Treibhausgas-Emissionen angegeben, die ein Menü oder eine Menükomponente von der Rohwarenproduktion bis zum Verlassen des apetito Geländes verursacht. Der PCF wird auch als „CO_2-Fußabdruck eines Produktes“ bezeichnet und umfasst nicht nur Kohlendioxid (CO_2), sondern auch andere Treibhausgase wie Methan (CH_4) und Lachgas (N_2O).

Klimafreundlichere Speiseplanung

Lebensmittel verursachen bei ihrer Produktion unterschiedliche Mengen an Treibhausgas-Emissionen. Daher kann mit dem Austausch bestimmter Lebensmittel ein Beitrag zum Klimaschutz geleistet werden. Es sollten vor allem pflanzliche Lebensmittel in den Speiseplan eingeplant werden, da diese allgemein weniger Treibhausgas-Emissionen verursachen als Fleischprodukte. Der Einsatz von Fleisch (vor allem Rindfleisch) sollte demgemäß reduziert werden.

MUSTERSPEISEPLÄNE FÜR ALLE GESCHÄFTSBEREICHE

Für unsere Kundinnen und Kunden haben wir Musterspeisepläne entwickelt. Diese orientieren sich an dem jeweiligen Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für eine gesundheitsfördernde Verpflegung, dem „KEEKS-Leitfaden für die klimaschonende Schulküche“ (Quelle: Scharp et al. 2019) sowie an den ermittelten CO_2e-Referenzwerten aus dem KEECZ-Projekt. Der durchschnittliche CO_2e-Wert pro Mittagessen liegt bei diesen Speiseplänen mindestens 25 Prozent unter dem jeweiligen Referenzwert.

Ein Beispiel: Die Menüs des Musterspeiseplans für Kitas wurden so zusammengestellt, dass sie den Wert für die Treibhausgas-Emissionen von 450 g CO_2e pro Mittagessen im Durchschnitt nicht überschreiten.

Der durchschnittliche CO_2e-Wert pro Menü liegt **rund 25 % unter dem jeweiligen Referenzwert!**



ZIELWERTE FÜR UNSERE KLIMAFREUNDLICHEREN SPEISEPLÄNE

Geschäftsbereich	Zielwerte in g CO_2e/Mittagessen*
Krippen	338
Kitas	450
Grundschulen	675
Weiterführende Schulen	900
Betriebe, Werkstätten	900
Kliniken	900
Senioreneinrichtungen, Essen auf Rädern	900

*CO_2e -Berechnung bezieht sich nur auf die Hauptgerichte der Mittagsverpflegung. Desserts, Salate etc. sind von der Berechnung ausgenommen.

Sie haben Fragen?

Unsere apetito Ernährungsberatung erreichen Sie unter ernaehrung@apetito.de.



INSPIRIEREND UND FLEXIBEL – PERFEKT FÜR IHRE VERPFLEGUNG

Direkt einsatzbereit oder individuell anpassbar:
In unserem Kundenportal mein.apetito finden Sie unsere klimafreundlicheren Musterspeisepläne.

Quellen und weitere Informationen:
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (2023): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas, 6. Auflage, Bonn.
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (2023): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen, 5. Auflage, Bonn.
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (2023): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen, 6. Auflage, Bonn.
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (2023): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken, Bonn.
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (2023): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen, Bonn.
Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung (IZT) (o. J.): KEECZ – Klima- und energieeffiziente Caterer und Zentralküchen, [online] https://www.keeks-projekte.de/keecz-klima-und-energieeffiziente-caterer-und-zentralkuechen/ [29.07.2026].
Scharp M, Engelmann T, Muthny J (2019): KEEKS-Leitfaden für die klimaschonende Schulküche, Friedberg und Berlin.

Hier gibt es weitere Infos!