



Erfahrungen aus „klimafreundlich
pflegen“

Klimafreundliche Versorgung und
Verpflegung

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Modellprojekte zum Erfahrungsaufbau



Pilotprojekt 2018-2020

40 Einrichtungen
aus dem Bundesverband
heraus

Nachfolgeprojekt 2021-2024

90 Einrichtungen
5 Regionalstellen + Bundesverband

Bundeskonzferenz der Arbeiterwohlfahrt
25. – 27.11.2016 in Wolfsburg

Antrags-Nr.: 2.8-01

Thema:

Bekanntnis zum Klimaschutz und zum 1,5 C-Ziel der
Klimakonferenz von Paris 2015



NATIONALE
KLIMASCHUTZ
INITIATIVE

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Weg zur Klimaneutralität vor 20240



Rahmenbedingungen für Klimaschutz stärken

Gebäudeenergie

Mobilität

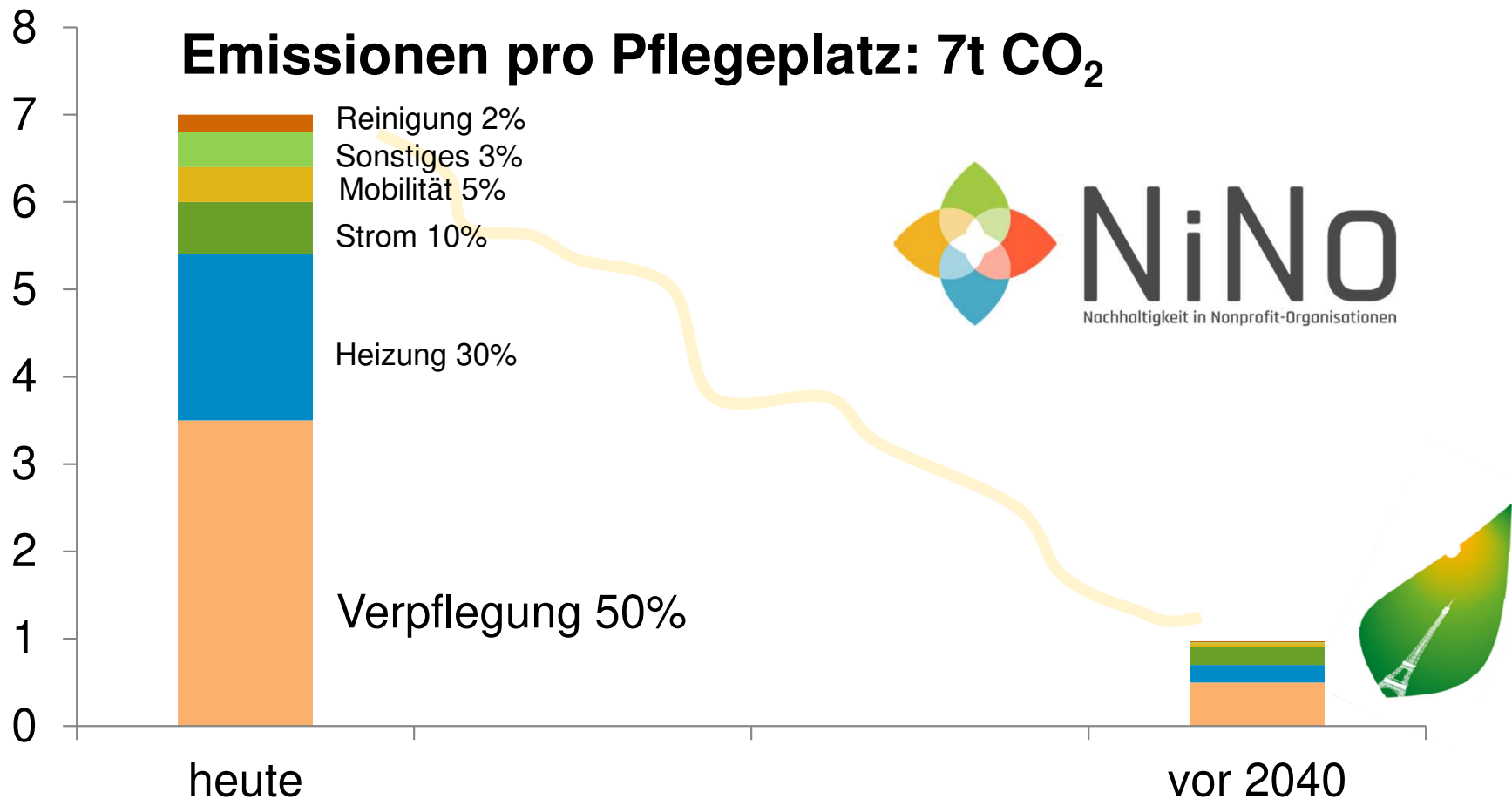
Verpflegung

Beschaffung

Steuerung,
Transparenz,
Controlling

Glaubwürdigkeit

Wie groß ist die Herausforderung? - Klimaneutralität = 1t CO₂ pro Bewohner*innenplatz



Die Methode: Begleitung der Einrichtungen und Regionen



Ableitung von Zielen und Maßnahmen

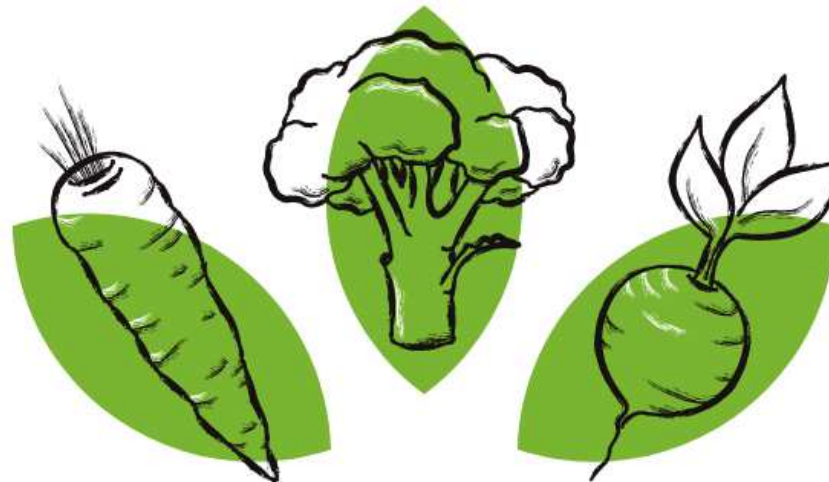


Schulungen



Veranstaltungen und Vernetzung

Handlungsfelder klimafreundlicher Pflege



Verpflegung

So lecker schmeckt Klimaschutz.

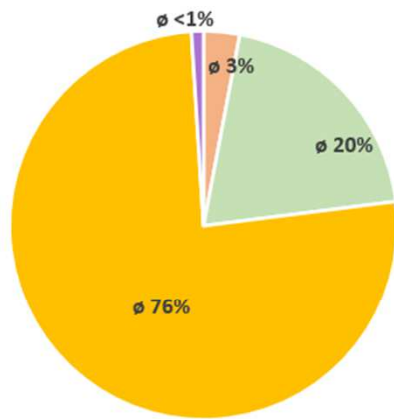


Speiseabfall reduzieren

**1kg Speiseabfall = 4 €
und 1,5kg - 8kg CO₂**



Projekt zur Reduktion des Speiseabfalls

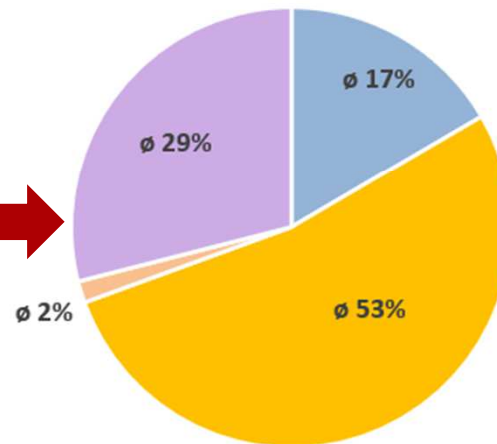


Messbereich	Messwert von/bis*
Lagerverlust	0-1%
Produktionsverlust	0-5%
Überproduktion	8-28%
Speiserücklauf	68-88%

*Die Ergebnisse der 1. und 2. Messung wurden berücksichtigt

Abfallmenge je Messbereich

Abfallmenge je Mahlzeit



Mahlzeit	Messwert von/bis*
Frühstück	10-20%
Mittagessen	45-61%
Kaffeezeit	0-6%
Abendessen	21-35%

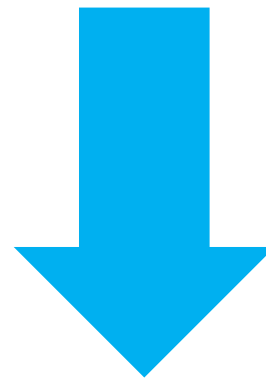
*Die Ergebnisse der 1. und 2. Messung wurden berücksichtigt.

Fleischreduktion – 3 Wege können zum Ziel führen

Fleischportionen
kleiner

Mehr vegetarische
Alternativen

„Klimafreundlichere“
Fleischsorten



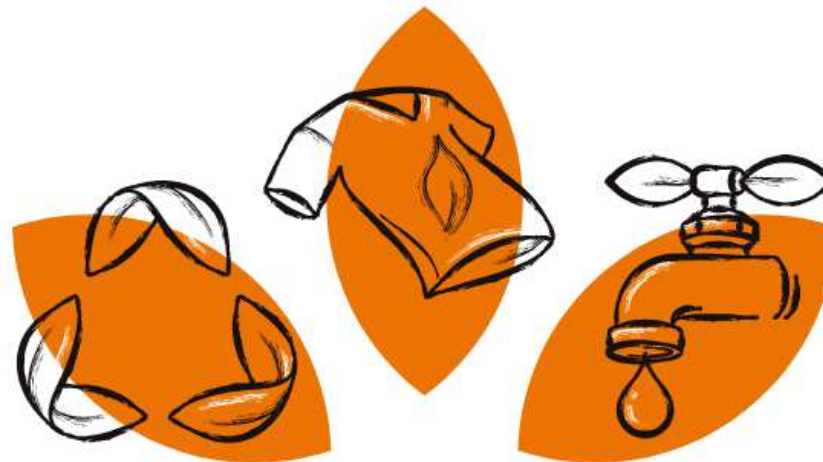
154 t CO₂



Speiseplan nach Umstellung

11. KW	Essen 1	Essen 2 - fleischlos			
Montag	Schweinegeschnetztes, Grüne Bohnen, Kräuterreis	Gemüse Eintopf mit Suppengemüse, Vegetarische Maultaschen			
11.03.2024	80g 489 kcal	a,a1,c,i 129 kcal			
Dienstag	Sahnehering, Salzkartoffeln	Rührei, Rahmspinat, Salzkartoffeln	Freitag	Gebratenes Zanderfilet, Zitronenbuttersoße, Fenchelgemüse, Salzkartoffeln	Sellerieschnitzel, Sahnesoße, Kartoffelpüree
12.03.2024	Fisch - 100g 355 kcal	c,g 465 kcal	15.03.2024	Fisch - 100g 422 kcal	a,a1,c,g,i 462 kcal
Mittwoch	Graupeneintopf mit Eisbeinflisch, Salat mit Dressing	Schupfnudelkrautpfanne, Gemüserahmsoße, Salat mit Dressing	Samstag	Deftige Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, Schokoladenpudding	Süße Schupfnudeln mit Mohnbutter und Apfelspalten, Schokoladenpudding
13.03.2024	30 305 kcal	a,a1,g,i 419 kcal	16.03.2024	50g 317 kcal	3,a,a1,g 424 kcal
Donnerstag	Königberger Klopse mit Kapernsoße, Kartoffelpüree, Rote Beete	Eierpfannkuchen, Waldbeeren	Sonntag	Rindergeschnetztes "Stroganoff", Bohngemüse, Salzkartoffeln,	Brokkoliauflauf mit Kartoffeln und Gemüse, Birnenkompott
14.03.2024	80g 423 kcal	a,a1,c,g 342 kcal	17.03.2024	100g 360 kcal	a,a1,g,i 258 kcal

Handlungsfelder klimafreundlicher Pflege



Ressourcen

So einfach ist Klimaschutz.

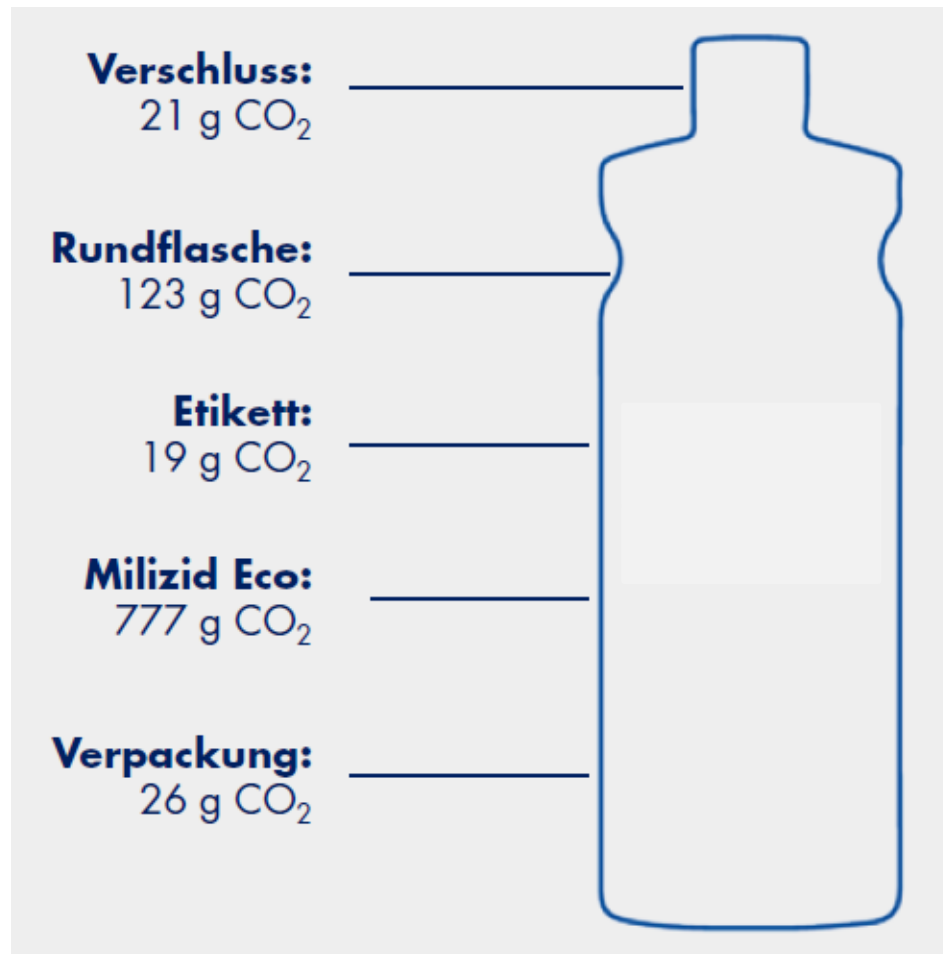
Nachhaltige Flachwäsche



Quelle: AWO Bezirksverband Rheinland e.V. – Lotte-Lemke-Haus Bad Kreuznach

**Längere Haltbarkeit,
längere Nutzungsdauer,
geringere Emissionen &
Kosten**

Einsatz ökologischer Reinigungsmittel



Quelle: Dr. Schnell

Stellschrauben

- Verpackung
- Inhaltsstoffe
- Transport
- Handhabung

Abfall

Neues farbiges Mülltrennkonzzept, weniger Sonderabfall



Quelle: AWO Bezirksverband Potsdam e.V.



Gemeinsam

für eine gesunde Welt

Kontakt



Thomas Diekamp

Referent für Klimaschutz in der
Sozialen Arbeit

AWO Bundesverband e.V.

Tel.: +49 (0) 30 26309 243

Mail: thomas.diekamp@awo.org

Web: www.klimafreundlich-pflegen.de

