



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.

dgh for future

Das digitale Lexikon der nachhaltigen Hauswirtschaft



SDG 12 Nachhaltige/r Konsum und Produktion

Für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sorgen: Klimaschonung in der Schulküche!

Betreiben Sie Klimaschutz in Ihrer Küche!

Das Projekt „KEEKS – Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen“ zeigt, wie ein klimaeffizientes und gleichzeitig kindgerechtes, gesundes Schulessen möglich und umsetzbar ist. Es umfasst Weiterbildungsangebote sowie die Nutzung einer Rezeptsammlung für klimafreundliche Schulverpflegung als WebApp® für die tägliche Praxis.

Welche Lebensmittel verwendet werden, wo sie herkommen und welche Qualität sie haben, hat Auswirkungen auf den Klimaschutz. Die Reduktion und der Austausch von Fleisch z. B. leisten einen signifikanten Beitrag für eine klimagesunde Schulverpflegung. Auch ein Blick in Schulküchen hat gezeigt, dass effiziente Küchentechnik und der klimafreundliche Umgang mit dieser Technik Stellschrauben sind, um Klimaschutz zu betreiben!

Schlagworte: Klimaschonung, Schulverpflegung, Planetary Health.

Quellen:

KEEKS (2018): Transformationskonzept. Ein Weg zu mehr Klimaschonung in der Schulküche. Berlin 2018.

IZT – Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung gemeinnützige GmbH (2018): Was ist KEEKS?
<https://www.keeks-projekte.de/>

KEEKS (2019): Rezeptsammlung für eine klimafreundliche Schulverpflegung.
<https://smartlearning.izt.de/keeks/rezepte>
(alle aufgerufen am 02.04.2024)

Ein Tipp von Petra Wehmeier, 12. April 2024

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.
Kaiser-Friedrich-Str. 13, 53113 Bonn, Tel.: 0228 9212592
E-Mail: dgh@dghev.de, www.dghev.de