



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: Reduzierung des Fleischanteils der Menülinie entscheidend für den CO<sub>2</sub>-Ausstoß!**

Reduzieren Sie den Fleischanteil bei der Menüplanung!

Die Fleischkomponente hat aufgrund ihrer Urproduktion einen hohen Anteil an den Umweltwirkungen eines Gerichtes. Sie können beispielsweise den Fleischanteil je Gericht reduzieren, Fleisch durch pflanzliche Fleischalternativen ersetzen oder die Häufigkeit des Fleischangebots insgesamt verringern – jede Maßnahme trägt zur Verbesserung der Klimabilanz Ihrer Menülinie bei.

Schlagworte: Gemeinschaftsverpflegung, Gemeinschaftsgastronomie, Fleischreduktion, Lebenszyklusanalyse.

Quelle: Schenk, Lioba & Menzel, Christof (2023): Ökobilanzierung einer Kita-Verpflegung anhand des Beispielgerichtes „Marokkanische Hähnchenpfanne“. *Hauswirtschaft und Wissenschaft* (71) 2023. ISSN online 2626-0913. DOI: 10.23782/HUW\_15\_2023.

<https://haushalt-wissenschaft.de/2023/08/21/oekobilanz-kita-verpflegung/>  
(aufgerufen am 05.05.2024)

Ein Tipp von Prof.in Dr. Angelika Sennlaub, 10. Mai 2024