



Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung  
und mehr Bewegung

# Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung

CHECKLISTE ZUR ANALYSE UND BEWERTUNG DER VERPFLEGUNG  
IN FORM-PROJEKT „ZUKUNFTSFÄHIGES KITA- UND  
SCHULESSEN“ 2021/2022 – VERNETZUNGSSTELLE KTA- UND  
SCHULVERPFLEGUNG RHEINLAND-PFALZ – PROJEKTSTELLE  
„NACHHALTIGE VERPFLEGUNG MIT KONZEPT“

## Nachhaltigkeitscheck Schulverpflegung

### Inhalt

Nachhaltigkeitscheck Schulverpflegung .....	1
Hinweise zur Arbeit mit der Checkliste .....	2
Qualitätsfeld 1: Qualität in der Verpflegung entwickeln .....	3
Qualitätsfeld 2: Gestaltung einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegung – Anwendung des DGE-Qualitätsstandards .....	5
Qualitätsfeld 3: Blick über den Tellerrand .....	8
Weitere Nachhaltigkeitskriterien, welche nicht in die Wertung einbezogen werden: .....	11
Zusatzkriterien: Neu-/Umbau der Küche; Neu-Ausschreibung der Verpflegung.....	14
Konzept zu energie- und ressourcenschonendem Verhalten.....	15
Konzept zu Abfallmessungen .....	15

## Hinweise zur Arbeit mit der Checkliste

Die Checkliste ist in 3 Qualitätsfelder unterteilt. Die Kriterien sollten nach Möglichkeit mit allen an der Verpflegung Beteiligten gemeinsam besprochen werden und Verantwortlichkeiten für die Umsetzung klar kommuniziert werden. In der Spalte „Wer“ findet sich ein Hinweis, in wessen Arbeitsbereich die Umsetzung des jeweiligen Kriteriums fällt. Eine Abweichung von dieser Zuteilung ist natürlich möglich. Die Verantwortlichkeit ist wie folgt gekennzeichnet:

T = Verantwortlichkeit Träger

K = Verantwortlichkeit Küche

C = Verantwortlichkeit Caterer

L = Verantwortlichkeit (Schul-)Leitung

A = Ausgabepersonal

P = pädagogisches Personal

RT = Verantwortlichkeit Runder Tisch, alle gemeinsam

x = entfällt; Kriterium trifft auf die Einrichtung nicht zu

### **Diese Checkliste dient zur Erlangung des Pluspunkts Nachhaltigkeit innerhalb der Qualifizierung zur 3-Sterne-Schule.**

Im Rahmen der Qualifizierung zur 3-Sterne Schule dient diese Checkliste der Erlangung des Pluspunkts Nachhaltigkeit.

### **Bewertung:**

Beim ersten Audit Nachhaltigkeit sind 60% der Kriterien zu erreichen. Beim Re-Audit Nachhaltigkeit nach 3 Jahren sind 80% der Kriterien zu erreichen. Es müssen aus jedem Qualitätsfeld Kriterien nachgewiesen werden.

<b>Gesamtauswertung Nachhaltigkeitscheck</b>	
Summe – Qualitätsfeld 1 Qualität in der Verpflegung entwickeln:	/15
Summe Qualitätsfeld 2 Gestaltung einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegung	/16
Summe Qualitätsfeld 3 Blick über den Tellerrand	/9
Gesamtsumme Audit Nachhaltigkeit:	/40
<b>Audit Nachhaltigkeit bestanden (mindestens 24 Kriterien. Es müssen aus jedem Qualitätsfeld Kriterien nachgewiesen werden)?</b>	
Gesamtsumme Re-Audit Nachhaltigkeit:	/40
<b>Re-Audit Nachhaltigkeit bestanden (mindestens 32 Kriterien. Es müssen aus jedem Qualitätsfeld Kriterien nachgewiesen werden)?</b>	

## Qualitätsfeld 1: Qualität in der Verpflegung entwickeln

Kriterium → Anforderung	Nachweis in Form von:	wer	Erfüllt?		
			Ja	Nein	x
<b>Küchenplanung, Küchenausstattung, Küchennutzung</b>					
Küchen ausreichend beleuchtet	Vor-Ort-Besichtigung, Fotos <i>Selbstauskunft</i>	T			
Regelmäßige Messungen der Energieverbräuche und Optimierung (v. a. Kühl- und Gefriergeräte sowie Spülmaschinen) → Zwischenzähler für die Küche angebracht → Monatliche Kontrolle des Zwischenzählers → Wahrnehmen von Energieberatung	<i>Selbstauskunft</i>	T, K			
Einsatz von LED-Beleuchtung geprüft und umgesetzt → 100 % der Beleuchtung	Rechnungen für verschiedene Bereiche, Fotos <i>Selbstauskunft</i>	T			
Installation von Bewegungsmeldern für die Beleuchtung in Lagerräumen → Bewegungsmelder in allen Lagerräumen	Vor-Ort-Besichtigung, Rechnung	T			
Konzept zu energie-/ressourceneffizientem Verhalten erstellt und umgesetzt → Siehe Zusatzblatt „Energiekonzept“	Konzept und Nachweislisten, Fotonachweise	K, L			
<b>Personal</b>					
Einhaltung der Arbeitssicherheit → Einarbeitungspläne/-standards	Arbeitssicherheitsunterlagen (Checkliste, Einweisung...) <i>Selbstauskunft</i>	T, C			
Personal regelmäßig weitergebildet (z. B. Küchenpraxis, nachhaltige Verpflegung) → zusätzlich zu vorgeschriebenen Schulungen 1-mal jährlich → Schaffung von zeitlichen Kapazitäten für Schulungen → Nach Möglichkeit Erfolgskontrolle der Schulungen durchführen	Schulungsnachweise Konzept zur Erfolgskontrolle (nach Möglichkeit) <i>Selbstauskunft</i>	T, C			
Vertretungsregelungen im Fall von Urlaub und Krankheit vorhanden	Vertretungsregelung	T, C			
Personaltoilette sowie Umkleide- und Pausenraum für Küchenpersonal vorhanden	Vor-Ort-Begehung, Fotos	T, C			
Förderung der Motivation → regelmäßige Teamsitzungen → Teambuildingmaßnahmen	Dokumentation der Maßnahmen <i>Selbstauskunft</i>	L			
<b>Zwischensumme Übertrag Seite 3</b>					

### Legende:

T = Verantwortlichkeit Träger  
K = Verantwortlichkeit Küche  
C = Verantwortlichkeit Caterer

L = Verantwortlichkeit (Kita-)Leitung  
A = Ausgabepersonal  
P = pädagogisches Personal

RT = Verantwortlichkeit Runder Tisch, alle gemeinsam  
x = entfällt; Kriterium trifft auf die Einrichtung nicht zu

Kriterium → Anforderung	Nachweis in Form von:	wer	Erfüllt?		
			Ja	Nein	x
<b>Nachhaltige Beschaffung</b>					
Mehrwegsysteme bei der Ausstattung mit Geschirr und Gläsern in der Mittagsverpflegung eingesetzt. → Verwendung von Geschirr aus bruchsicherem Porzellan und/oder Glas	Vor-Ort-Begehung , Rechnungen und Zertifizierungen	T, C			
<b>Qualitätsmanagement</b>					
System zur Qualitätssicherung vorhanden (inklusive Einhaltung der Nachhaltigkeitsanforderungen) z. B. www.unser-schulessen.de → Auf Ebene der Schulen → Auf kommunaler Ebene	Angabe des Systems, ggf. Beschreibung	T, K/C			
Feedback-System für alle Akteure der Verpflegung implementiert → Feedbackmöglichkeiten: Feedbackboxen, Elektronisches Feedbackmodul; Führen von Renner/Penner-Listen → Befragung der Schüler*innen; Befragung der Eltern/Erziehungsberechtigten; Befragung des Personals → Jährliche Besprechung des Feedbacks aller Akteure, Ableiten von Maßnahmen (z. B. mit Runderm Tisch)	Selbstauskunft und Übersicht zu den Feedbackmöglichkeiten und Dokumentation der Maßnahmen	K/C			
Durchdachte Logistik umgesetzt (z. B. wöchentliche Lieferhäufigkeiten, Bündelung, Kombination aus Auslieferung und Einkauf)	Selbstauskunft	K/C			
Anwendung des First-in-First-Out-Prinzips und Einhaltung der Lagerbedingungen entsprechend der Anforderung der Lebensmittel gewährleisten	Vor-Ort-Begehung (in Einrichtungen), Selbstauskunft (des Caterers)	K/C			
<b>Summe – Qualitätsfeld 1 Qualität in der Verpflegung entwickeln:</b>			<b>/15</b>	<b>/15</b>	
<b>1. Audit Nachhaltigkeit:</b>					
<b>2. Re-Audit Nachhaltigkeit:</b>					

**Legende:**

T = Verantwortlichkeit Träger  
K = Verantwortlichkeit Küche  
C = Verantwortlichkeit Caterer

L = Verantwortlichkeit (Kita-)Leitung  
A = Ausgabepersonal  
P = pädagogisches Personal

RT = Verantwortlichkeit Runder Tisch, alle gemeinsam  
x = entfällt; Kriterium trifft auf die Einrichtung nicht zu

Qualitätsfeld 2: Gestaltung einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegung – Anwendung des DGE-Qualitätsstandards

Kriterium → Anforderung	Nachweis in Form von:	wer	Erfüllt?		
			Ja	Nein	x
<b>Planung</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Täglich ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot, nach Möglichkeit überwiegend pflanzliche Gerichte. Maximal eine Mischkost-Menülinie im gesamten Speiseplan.</li> <li>→ Erstellung des Speiseplans nach den Vorgaben zu Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten des DGE-Qualitätsstandards für die ovo-lacto-vegetarische Kost und für die Mischkost (max. einmal Fleisch und einmal Fisch pro Woche) für alle Menülinien.</li> </ul>	Speiseplancheck (durch Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz)	K/C			
Saisonale Speisenplanung umgesetzt <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Mindestens 7 x in 20 Verpflegungstagen (60 %) wird Rohkost (Obst und Gemüse) abwechslungsreich nach Saisonkalender angeboten</li> <li>→ saisonal angepasste Rezepturen für alle Zutaten über das Jahr nach Saisonkalender</li> </ul>	Speiseplancheck (durch Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz)	K/C			
Hülsenfrüchte abwechslungsreich angeboten <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Mind. 6-mal Hülsenfrüchte in 20 Verpflegungstagen, dabei mind. 3 verschiedene Hülsenfrüchte in 20 Verpflegungstagen</li> </ul>	Speiseplancheck (durch Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz)	K/C			
Verwendung regionaler Alternativen für Reis geprüft und umgesetzt (z. B. Emmer, Hafer, Dinkel, Hirse) <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Mind. 2 x in 20 Verpflegungstagen und max. 2 x Reis in 20 Verpflegungstagen</li> </ul>	Speiseplancheck (durch Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz)	K/C			
Kulturelle und religiöse Diversität bei der Speiseplanung berücksichtigt <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Einbezug der Eltern / Erziehungsberechtigten</li> <li>→ Informationen über Zutaten</li> </ul>	Verankerung im Verpflegungskonzept Speiseplancheck (durch Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz) <i>Selbstauskunft</i>	K/C			
<b>Zwischensumme – Übertrag Seite 5</b>					

**Legende:**

T = Verantwortlichkeit Träger  
K = Verantwortlichkeit Küche  
C = Verantwortlichkeit Caterer

L = Verantwortlichkeit (Kita-)Leitung  
A = Ausgabepersonal  
P = pädagogisches Personal

RT = Verantwortlichkeit Runder Tisch, alle gemeinsam  
x = entfällt; Kriterium trifft auf die Einrichtung nicht zu

Kriterium → Anforderung	Nachweis in Form von:	wer	Erfüllt?		
			Ja	Nein	x
<p>Einsatz gering verarbeiteter Lebensmittel: Hoch verarbeitete Produkte werden immer mit gering verarbeiteten Lebensmitteln/Komponenten kombiniert oder ergänzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Unverarbeitete oder wenig verarbeitete Produkte, wie frisches oder tiefgekühltes Gemüse und Obst, Fleisch oder Fisch, werden zur weiteren Verarbeitung vor Ort bevorzugt eingesetzt.</li> <li>→ Produkte mit einem geringen Anteil an Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren und / oder Salz sowie einer geringen Energiedichte werden ausgewählt.</li> <li>→ Ausschluss von Produkten mit Palm(kern)fett, Palm(kern)öl oder Kokosfett aus nicht nachhaltigem Anbau</li> <li>→ Hoch verarbeitete Produkte (ab Conveniencestufe 3) werden immer mit gering verarbeiteten Lebensmitteln/Komponenten kombiniert oder ergänzt (max. 2 x in 20 Verpflegungstagen)</li> </ul>	<p><i>Selbstauskunft</i></p> <p>Convenience-Grade:                      "1" küchenfertige Lebensmittel                      "2" garfertige Lebensmittel                      "3" aufbereitungsfertige Lebensmittel                      "4" regenerierfertige Lebensmittel                      "5" tischfertige Lebensmittel</p>	K/C			
<b>Einkauf</b>					
<p>Bio-Lebensmittel eingesetzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ nach 3 Jahren Anteil von 30 % Anteil (gemessen an Geldwert oder Menge durch Produktbezug) erreicht</li> </ul>	<i>Selbstauskunft</i>	T, K			
<p>Produkte des globalen Südens aus fairem Handel bezogen - geprüft und spätestens bei Neuvergabe berücksichtigt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Folgende Produkte sollen aus fairem Handel bezogen werden: Schokolade / Kakao, Bananen, Orangensaft, Kaffee</li> </ul>	<p><i>Selbstauskunft</i> Rechnungen/Speisepläne</p>	K/C			
<p>Fisch/Meerestiere aus nachhaltigem Fang oder nachhaltiger Aquakultur eingesetzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ ASC, MSC Siegel, Naturland u.a. Bio-Siegel</li> </ul>	<p><i>Selbstauskunft</i> Rechnungen/Speisepläne</p>	K/C			
<p>Keine Flugimporte (von Obst und Gemüse), wenn saisonale Produkte vor Ort verfügbar sind.</p>	<i>Selbstauskunft</i>	K/C			
<p>Überwiegend Mehrweg-Systeme beim Einkauf und der Speiseausgabe genutzt. Kein Kauf (vor-) portionierter Produkte</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Einkauf: Mehrwegbehälter für Obst und Gemüse, Fleisch...</li> <li>→ Essensausgabe: keine Portionsverpackung (z. B. Fruchtojoghurts), Mehrsystem für Getränke</li> </ul>	<p>Rechnungen und Lieferscheine Abfalldaten von Lebensmittel-Verpackungen Vor-Ort-Begehung</p>	K/C			
<b>Zwischensumme – Übertrag Seite 6</b>					

**Legende:**

T = Verantwortlichkeit Träger  
 K = Verantwortlichkeit Küche  
 C = Verantwortlichkeit Caterer

L = Verantwortlichkeit (Kita-)Leitung  
 A = Ausgabepersonal  
 P = pädagogisches Personal

RT = Verantwortlichkeit Runder Tisch, alle gemeinsam  
 x = entfällt; Kriterium trifft auf die Einrichtung nicht zu

Kriterium → Anforderung	Nachweis in Form von:	wer	Erfüllt?		
			Ja	Nein	x
<b>Zubereitung</b>					
Lebensmittel nahezu vollständig verarbeitet (z. B. Schalen, Blätter und Stängel für Brühe weiterverwenden)	Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen	K/C			
<b>Ausgabe</b>					
Planung und Ausgabe adäquater altersgerechter Portionsgrößen → Portionsgrößen definieren → Informationen für das Ausgabepersonal zu Vorgaben der Portionsgrößen und Umgang mit Nachschlag und Probierportionen → Probierportionen und Nachschlag ermöglicht → Befragung der Schüler*innen	Ergebnisse der Befragungen (Tellerreste) <i>Selbstauskunft</i>	K/C, A			
Wasser als Getränk nur aus Karaffen o.ä. oder Wasserspender. → Wasser als Getränk nur aus Karaffen oder Wasserspender.	Vor-Ort-Besichtigung oder Fotonachweis	K			
<b>Entsorgung</b>					
Mülltrennung in Küche, Speiseraum und Essensrückgabe vorhanden → Lebensmittelabfälle, Restmüll, Papier, Verpackung	Vor-Ort-Besichtigung oder Fotonachweis	K			
Durchführung regelmäßiger Lebensmittelabfallmessungen → Messpunkt, Abfallart, Produktgruppe, Gewicht ( <a href="https://www.fh-muenster.de/isun/downloads/leitfaden-lebensmittelabfall-grosskuechen-messung-praxis.pdf">https://www.fh-muenster.de/isun/downloads/leitfaden-lebensmittelabfall-grosskuechen-messung-praxis.pdf</a> )	Lebensmittelabfalldaten mit Kennzahlen	K			
<b>Summe Qualitätsfeld 2 Gestaltung einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegung</b>			<b>/16</b>	<b>/16</b>	
<b>Audit Nachhaltigkeit:</b>					
<b>Re-Audit Nachhaltigkeit:</b>					

**Legende:**

T = Verantwortlichkeit Träger  
K = Verantwortlichkeit Küche  
C = Verantwortlichkeit Caterer

L = Verantwortlichkeit (Kita-)Leitung  
A = Ausgabepersonal  
P = pädagogisches Personal

RT = Verantwortlichkeit Runder Tisch, alle gemeinsam  
x = entfällt; Kriterium trifft auf die Einrichtung nicht zu



Qualitätsfeld 3: Blick über den Tellerrand

Kriterium → Anforderung	Nachweis in Form von:	wer	Erfüllt?		
			Ja	Nein	x
<b>Gestaltung der Esssituation</b>					
Essensräume/Mensa als gemütlichen Treffpunkt gestaltet. → Essensräume und ihre Einrichtung hell und freundlich ausgestattet → Raumkonzepte sollten für Schulen in Richtung eines Cafés, Bistros oder Lounge gehen, so dass Orte für Rückzug (Sofaecke), für intensiven Austausch (Bistrotische) und für spontane Treffen (Theke mit Hockern) geschaffen werden. → Die Möblierung sollte sich deutlich von den Lernräumen unterscheiden.	Vor-Ort-Besichtigung oder Fotonachweis	T, L			
Lärmpegel in den Essensräumen niedrig gehalten. → Regelmäßige Erhebung des Lärmempfindens durch Befragung der Essensteilnehmenden → Regelmäßige Messung des Lärmpegels → Ggf. Maßnahmen zur Lärmreduktion (z. B.: Einführung einer Lärmampel, Stuhlgleiter, Schalldämmung durch abgehängte Decken)	Ergebnisse der Befragung Ergebnisse der Messungen Dokumentation der Maßnahmen	L			
Wartezeit an der Essensausgabe kurz gehalten und ausreichend Zeit zum Essen. → Befragung der Essensteilnehmenden zur Wartezeit/Essenszeit → Ggf. Maßnahmen zur Reduktion der Wartezeit/Ausweitung der Essenszeit (z. B.: Mittagspause sollte eine Zeitstunde umfassen, zeitversetzte Pausen)	Ergebnisse der Befragung Dokumentation der Maßnahmen	L, K/C			
<b>Kommunikation &amp; Ernährungsbildung</b>					
Gestaltung des Speiseplans. → Nachhaltigstes Gericht an erster Stelle → Tierart auf dem Speiseplan benannt	Fotonachweis, Speisepläne	K/C			
Grundlage für einen gegenseitigen respektvollen Umgang unter den Essensteilnehmenden und mit dem Personal geschaffen. → Essensregeln bestimmen den sozialen Umgang unter den Essensteilnehmenden. → Personal engagiert und freundlich im Umgang mit den Essensteilnehmenden	Verankerung im Leitbild Kommunikation der Essensregeln Befragung des Personals und der Essensteilnehmenden <i>Selbstauskunft</i>	K/C, L			
<b>Zwischensumme – Übertrag Seite 8</b>					

**Legende:**

T = Verantwortlichkeit Träger  
K = Verantwortlichkeit Küche  
C = Verantwortlichkeit Caterer

L = Verantwortlichkeit (Kita-)Leitung  
A = Ausgabepersonal  
P = pädagogisches Personal

RT = Verantwortlichkeit Runder Tisch, alle gemeinsam  
x = entfällt; Kriterium trifft auf die Einrichtung nicht zu

Kriterium → Anforderung	Nachweis in Form von:	wer	Erfüllt?		
			Ja	Nein	x
Esssituation bei der Mittagsverpflegung pädagogisch begleitet. → Hinweis zur Wahl kleinerer Portionen → Motivation zum Probieren von Obst und Gemüse → Essensteilnehmende beim Essensablauf integriert (z. B. Tischdienste, Abräumen...)	<i>Selbstauskunft</i>	L			
Schulverpflegung vor Ort, Ernährungsbildung und Bildung für nachhaltige Entwicklung verknüpft und in den Unterricht integriert. → Mindestens 1 Maßnahme pro Jahr umgesetzt (vgl. Richtlinie Verbraucherbildung RLP) → Vorgabe spezifischer Themenbereiche, z. B.: Gesundheitswirkung, nachhaltige Ernährung, Lebensmittelwertschöpfung/-wertschätzung → Verknüpfung von formaler Bildung und informeller Bildung: → Einbezug der Caterer → Angebot von Exkursionen zu Produzenten/Erzeuger	Pädagogisches Konzept für den Unterricht	L, S, P, K/C			
Transparenz über die Herkunft der Lebensmittel hergestellt (ggf. auch für Eltern / Erziehungsberechtigte). → Anwendung auf Lebensmittel(-gruppen), z. B. Obst, tierische Produkte, deren Herkunft den Küchen bekannt ist	Fotonachweis	K/C			
Gemeinschaftsfördernde Aktionen zur Akzeptanzsteigerung der Verpflegung durchgeführt (z. B. Projektwoche/-tage, Wettbewerbe). → Nutzung z. B. jährlich "Tag der Schulverpflegung", Gestaltung von Mensa-Aktionstagen, Kochprojekten, Sommerfesten	Fotonachweis und Bericht zu den Aktionen	S, P, K/C			
<b>Summe Qualitätsfeld 3 Blick über den Tellerrand</b>			<b>/9</b>	<b>/9</b>	
<b>Audit Nachhaltigkeit:</b>					
<b>Re-Audit Nachhaltigkeit:</b>					

**Legende:**

T = Verantwortlichkeit Träger  
 K = Verantwortlichkeit Küche  
 C = Verantwortlichkeit Caterer

L = Verantwortlichkeit (Kita-)Leitung  
 A = Ausgabepersonal  
 P = pädagogisches Personal

RT = Verantwortlichkeit Runder Tisch, alle gemeinsam  
 x = entfällt; Kriterium trifft auf die Einrichtung nicht zu

### **Zusatzlisten zur Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung**

Diese Listen werden nicht in die Wertung zum Pluspunkt Nachhaltigkeit innerhalb des Qualifizierungsprozesses zur 3-Sterne Schule mit einbezogen.

Weitere Nachhaltigkeitskriterien, welche nicht in die Wertung einbezogen werden:

Kriterium → Anforderung	wer	Erfüllt?		
		Ja	Nein	x
Einsatz von Ökostrom geprüft und umgesetzt → Nur Ökostromtarife mit Label (ok-Power-Label & Grüner-Strom-Label) zulässig				
Angebote der Gesundheitsförderung für das Personal vorhanden				
Förderung von Diversität, z. B.: → Diversity Management ( <a href="https://www.charta-der-vielfalt.de/">https://www.charta-der-vielfalt.de/</a> ) → Ansprechpartner*in im Betrieb → Unterstützung von Mitarbeiter*innen mit Migrationshintergrund → Ggf. mehrsprachige Arbeitsanweisungen (Arbeitssicherheit) → Schulungen zu diesem spezifischen Thema.				
Arbeitskleidung für das Personal bereitgestellt				
Zusammenhängender Jahresurlaub für das Personal ermöglicht				
Faire Bezahlung und Arbeitsbedingungen für das Personal → Bezahlung nach aktuell geltenden Tarifverträgen				
Ermittlung der CO <sub>2</sub> -Bilanz des gesamten Betriebs → Energieverbräuche des Gebäudes und der Küche sowie CO <sub>2</sub> -Äquivalente des Speiseangebotes (unter Berücksichtigung des Abfallaufkommens) → Aufstellen von Reduktionsmaßnahmen				
Beschaffung fairer/nachhaltiger Arbeitskleidung → Zulässige Siegel z.B.: EU Ecolabel – Textilien; GOTS (Global Organic Textile Standard) → Weitere Label unter: <a href="https://www.kompass-nachhaltigkeit.de/produktsuche/bekleidung-textilien">https://www.kompass-nachhaltigkeit.de/produktsuche/bekleidung-textilien</a>				
Zertifizierungen bzw. Ausrichtung des Speiseangebotes, z. B. nach: → DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas → Zertifizierung für die Mittagsverpflegung im offenen Ganztage der technischen Universität Dortmund → TÜV-Rheinland Cert GmbH: „Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie“ → optiMIX® Mahlzeiten → Bremer Speiseplan-Checkliste → Qualifizierung zur „3-Sterne-Schule“				
Bio-Zertifizierung eingeführt → Zertifizierung nach EU-Öko-Verordnung				
Umweltmanagement eingeführt → nach ISO 14001 oder EMAS oder hausinterne Konzepte für kleine Einrichtungen				
Nutzung eines digitalen An- und Abmeldesystems zum Essen				

Kriterium → Anforderung	wer	Erfüllt?		
		Ja	Nein	x
Schulungsprogramm für Akteure der Verpflegung vorhanden, z. B.: → Schulungen des Küchenpersonals bezüglich Ausgabe passender Portionsgröße → Kommunikation mit den Kita-Kindern → Lebensmittelabfälle → nachhaltige Küchenpraxis → nachhaltige Ernährung/Verpflegung				
Regelmäßige Fortbildungen für Mitarbeitende auf Trägerebene ermöglicht (z. B. Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen/ Beschaffung von Lebensmitteln inklusive Nachhaltigkeitskriterien) → mind. 1-mal jährlich				
DGE-Qualitätsstandard auf das Angebot zu Frühstück und Zwischenverpflegung angewendet → Angebot nach den Vorgaben zu Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten des DGE-Qualitätsstandards				
Kapazität aller Geräte berücksichtigt und Sicherstellung der Auslastung vorgenommen (z. B. besondere Berücksichtigung von Ferienzeiten) → Ein- und Ausschaltplan für die Küchengeräte → Produktionsplan, welcher Auskunft gibt, ob verschiedene Gerichte auf einmal in demselben Konvektomaten gegart werden können oder sich manche Komponenten in verschiedenen Geräten zubereiten lassen				
Standardisierte Rezepturen eingesetzt → Rezepturen enthalten feste Angaben zur Anzahl der Portionen, Gewicht der Portion sowie Menge und Verarbeitung der Zutaten.				
Quantitative Nachhaltigkeitsbewertung der Rezepturen durchgeführt → Teilnahme an Workshop für Tools zur Nachhaltigkeitsbewertung von Rezepturen. Bewertung von mindestens einem Wochenspeiseplan				
Artgerechte Tierhaltung beim Kauf tierischer Produkte beachtet → EU-Bio-Logo, Deutsches Bio-Siegel → Haltungsform 0 (Ökologischer Erzeugung) und 1 (Freilandhaltung) bei Eiern → Haltungsform 3 (Außenklima) und 4 (Premium) der Haltungsform-Kennzeichnung für Fleisch im Handel → Label "Für mehr Tierschutz" des Deutschen Tierschutzbundes (Premium-Stufe)				
Ausschluss gentechnisch veränderter Lebensmittel → Bevorzugung von Produkten, die als "gentechnikfrei" gekennzeichnet sind (inkl. Tierprodukte) bzw. von Bio-Lebensmitteln → Ausschluss von Produkten mit kennzeichnungspflichtigem Anteil an gentechnisch veränderte Organismen (> 0,9%)				

Kriterium → Anforderung	wer	Erfüllt?		
		Ja	Nein	x
Vermeidung deklarationspflichtiger Zusatzstoffe				
Einsatz regionaler Lebensmittel geprüft und nach Möglichkeit umgesetzt (soweit vergaberechtlich möglich) → Festlegungen zur Regionalität (z. B. 100 km oder Bundesland) unter Berücksichtigung der gesamten Wertschöpfungskette → Anteil regionaler Lebensmittel festgelegt				
Effiziente Nutzung der Geräte (z. B. Kochgeräte und Spülgeräte voll beladen, auf Vorheizen verzichten) → Erhebung von Energiedaten				
Einsatz umweltfreundlicher Spül- und Reinigungsmittel → Nachweis entsprechender Siegel, welche auf der Seite Kompass Nachhaltigkeit öffentliche Beschaffung für Rheinland-Pfalz aufgeführt werden <a href="https://www.kompass-nachhaltigkeit.de/produktsuche/wasch-reinigungsmittel/geschirrspuelmittel#!/filters/Rheinland-Pfalz">https://www.kompass-nachhaltigkeit.de/produktsuche/wasch-reinigungsmittel/geschirrspuelmittel#!/filters/Rheinland-Pfalz</a>				
Dosierung von Spül- und Reinigungsmitteln entsprechend den Vorgaben des Herstellers → Installation von Dosieranlagen				
Optimierung der Sammlung von Speiseabfällen, Altfetten und -ölen sowie Fettabscheider-Inhalten zur stofflichen Verwertung → Bereitstellung unvermeidbarer Abfälle zur Energiegewinnung → Einbau eines Fettabscheiders nach dem Prinzip der Teilentsorgung oder eines entsprechenden Sammelsystems auch für kleinere Mengen Altfett und -öl				

Zusatzkriterien: Neu-/Umbau der Küche; Neu-Ausschreibung der Verpflegung

Kriterium → Anforderung	wer	Erfüllt?	
		Ja	Nein
Bedarfsgerechte Küchenplanung und Umbau → Berücksichtigung des zukünftigen Verpflegungssystems → Berücksichtigung voraussichtlicher Essenszahlen und Zahl der Essensschichten			
Ausreichend Platz vorhanden → Planungen beinhalten Arbeitsprozesse und Laufwege → Berücksichtigung von Transport mit Transportwegen → Ausstattung der Küche mit Möglichkeiten zum Speiserestemanagement			
Ebenerdige oder mit Aufzügen zugängige Warenannahme, Lager- und Küchenräume vorhanden → Ebenerdige oder mit Aufzügen zugängige Warenannahme, Lager- und Küchenräume vorhanden			
Höhe der Arbeitsfläche auf ergonomische Anforderungen der Arbeitskräfte angepasst → entsprechend den Vorgaben des Gesundheits- und Arbeitsschutzes			
Bedarfsgerechte Ausstattung der Küche für die Verarbeitung von gering verarbeiteten Lebensmitteln. → Es sollte die Möglichkeit vorhanden sein, auch frisch kochen zu können (v.a. bezogen auf Rohkost).			
Anschaffung energieeffizienter Geräte und Modernisierung nach Bedarf getätigt (vor allem Kühl- und Gefriergeräte sowie Spülmaschinen) → Geräte mit hoher Energieeffizienz anschaffen → Geräte für den professionellen Gebrauch anschaffen			
Nutzung eigener regenerativer Energie → Installation von Photovoltaikmodulen auf dem Gebäude Nutzung von Wärmerückgewinnungsanlagen			
Mehrwegsysteme bei der Ausstattung mit Geschirr und Gläsern in der Mittagsverpflegung eingesetzt → Verwendung von Geschirr aus bruchsicherem Porzellan und Glas			
Nachhaltige Materialien bei der Einrichtung der Essensräume eingesetzt → Anforderungen an Möbel und Fußböden z. B. Label Naturland; FSC; Holz von Hier; PEFC; RAL Möbel Gütezeichen "goldenes M"; cradle to cradle			
Nachhaltigkeit bei Vergabe berücksichtigt (z.B. Bio-Lebensmittel, Saisonalität, Reduktion von Lebensmittelabfällen). Ausschreibungskriterien und Kontrollsystem festgelegt			
Möbel entsprechend den Bedürfnissen der Essensteilnehmenden (ergonomisch) bereitgestellt			

## Konzept zu energie- und ressourcenschonendem Verhalten

Ihr Konzept zum energie- und ressourcenschonenden Verhalten sollte den Umgang in Bezug auf die folgenden Punkte in Ihrer Einrichtung beschreiben:

- Beleuchtung im Gastraum nur in den Servicezeiten
- Heizung nach Feierabende und insbesondere zum Wochenende herunterdrehen, auch im Gastraum
- Einsatz von Nudging
- Am Wochenenden oder in den Ferien Geräte und Stecker-Leisten abschalten
- Gerätenutzung in den Ferien auf Auslastung und Effizienz geprüft
- Temperatureinstellung der Kühlgeräte geprüft und angepasst
- Arbeitsprozesse auf ihre Effizienz überprüft
- Reduktion des Wasserverbrauchs
- Regelmäßige Wartung von Geräten (wöchentliche Kontrolle der Vereisung)

## Konzept zu Abfallmessungen

- Verankerung von Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen im Verpflegungskonzept
- Beteiligung an nationaler Strategie gegen Lebensmittelverschwendung
- Maßnahmenplan für die Küche
  - Z.B. regelmäßiger Austausch zwischen Küchenleitung und Personal in der Spülküche, um Anpassungen aufgrund des Speiserücklaufs vornehmen zu können
  - Z.B. Lebensmittel und Verpflegung entsprechend des Bedarfs beschafft/produziert
  - Schulung der Mitarbeitenden / Küchenleitung / Schulleitung zum Thema Abfallmessung
  - Auswahl / Mitbestimmungsmöglichkeiten über Portionsgrößen
- Durchschnittliche Abfallmengen transparent gemacht → „Ergebnisse der Abfallmessung werden regelmäßig am Runden Tisch dargestellt“
- Abfallziele formulieren und im Schulprogramm verankern
- Weitere Infos und Ideen: <https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Landwirtschaft/Beteiligungserklaerung-Reduzierung-von-Lebensmittelabfaellen-in-der-Ausser-Haus-Verpflegung.pdf>



## Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

**Über IN FORM:** IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und dem Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: [www.in-form.de](http://www.in-form.de)