Bezirksamt Pankow | be Berlin

Abfallvermeidung beim Schulmittagessen - Was ist möglich?

Petra Hottenroth – Qualitätskontrollstelle Schulessen

Hat Lebensmittelabfall auch gute Seiten?

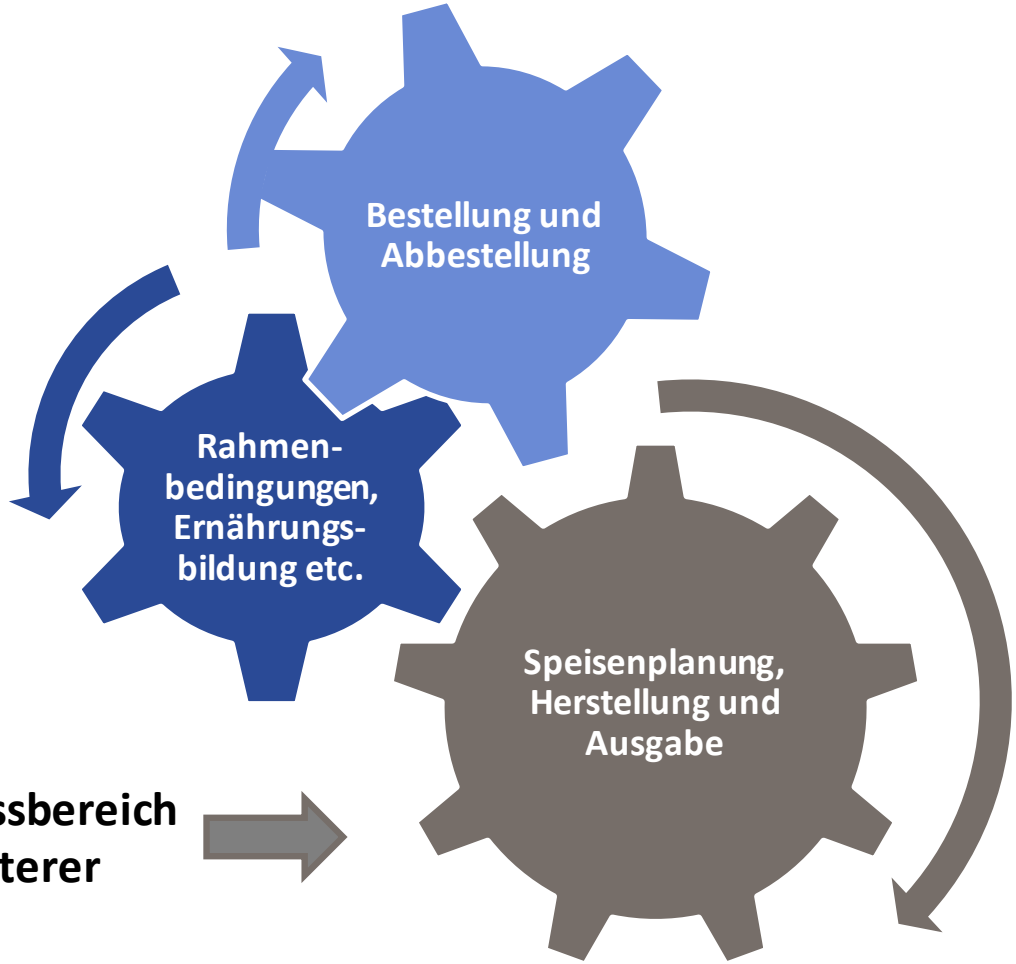
Ziele des Schulmittagessens:

Gesundheitsförderung und Förderung nachhaltigerer Ernährungsweisen

= Gewohnheitsbildung → langwieriger Prozess

Abfallaufkommen ist kurzfristig – nachhaltigere Ernährungsweisen sind langfristig wirksam für unsere Umwelt und Gesunderhaltung

Lebensmittelabfall: Viele Ursachen!



Einflussbereich der Caterer

Einflussfaktoren unter der Lupe

Speisenplanung und -herstellung:

- Für Abwechslung sorgen: Texturen, Farben und Aromen, Auswahl der Gerichte, Obst- und Gemüsearten
- Für die richtige Menge sorgen: geschickte Menüplanung, Sättigungsgrad der Lebensmittel berücksichtigen
- Für guten Geschmack sorgen: Speisen aufeinander abstimmen, Kräuter und Gewürze einsetzen, Garverfahren abwechseln, wenig Hochverarbeitetes
- Für Frische sorgen: richtig Lagern, richtig „Kochen“

Einflussfaktoren unter der Lupe

Speisenausgabe:

- Portionsgrößen kennen und berücksichtigen
- nicht auf Nachschläge setzen
- keine Speisenkomponenten zurückhalten
- Schauteller, Selbstbedienungstheke, Teller attraktiv gestalten
- gute Kommunikation: freundlich, keine Suggestivfragen, keine abfälligen Bemerkungen

Lebensmittelqualität

Praxisbeispiele

Praxisbeispiele

Schauteller

Praxisbeispiele

☹

Praxisbeispiele

☹

Praxisbeispiele

Praxisbeispiele

☺

Praxisbeispiele

Frisches
Obst- und Gemüseangebot

Praxisbeispiele

☹

Praxisbeispiele

Praxisbeispiele

Praxisbeispiele

Praxisbeispiele

Praxisbeispiele

Gegartes Gemüse

Praxisbeispiele

Praxisbeispiele

Praxisbeispiele

Menüzusammen-
stellung

Praxisbeispiele

Praxisbeispiele

Milchreis MI, 1
Sauerkirschen 9, 31
Käse-Hackfleischsuppe (Rind und Schwein) a, GL, MI, G WE, 1, 18, 19, 22
Roggen Vollkornbrot GL, G WE, G RO, G GE
Gemüse-Rohkost Buffet 28

Grießbrei GL, MI, G WE, 1
Sauerkirschen 9, 31
Käse-Hackfleischsuppe (Rind und Schwein) a, GL, MI, G WE, 1, 18, 19, 22
Stulle mit Quark und Schnittlauch GL, MI, 1, 36
Gemüse-Rohkost Buffet 28

Wassermelonenecke I

Obstsalat mit Ananas, Trauben und Melone I

Praxisbeispiele

☹

Praxisbeispiele

☺

Praxisbeispiele

☺

Praxisbeispiele

☺

Praxisbeispiele

☺

Praxisbeispiele

☺

Nicht die DGE-Standards sind das Problem, sondern die praktische Umsetzung.

Vieles ist möglich, wenn man will!