

Tweet
Facebook

KölnerWochenspiegel

Rheinische Anzeigenblätter | Region | Stadt Köln

Weniger Speiseabfälle und mehr regionale Lebensmittel: Für nachhaltige KiTas

29.10.19, 09:29 Uhr



Peter Zens, Ernährungsrat Köln, Nicole Wegner-Hemmert, KiTa von Ketteler-Straße Höhenhaus, Frank Waskow, Verbraucherzentrale NRW, Karin Rashid, Kölner Jugendamt, Bereich Kita-Betriebe, Josef Schäfers vom KiTa-Träger Katholisches Stadtdekanat und Sonja de Günther, KiTa im Quäker Nachbarschaftsheim, setzen sich gemeinsam für mehr Nachhaltigkeit in Kölner KiTas ein.

Foto: Flick

Köln - (sf). Mahlzeiten für Kinder in Tageseinrichtungen sollten am besten nicht nur lecker und ausgewogen, sondern auch nachhaltig sein. Der Ernährungsrat Köln hat sich jetzt mit der Verbraucherzentrale NRW und der Stadt zusammengeschlossen, um Kindertagesstätten für Umwelt, Klimaschutz und nachhaltige Entwicklung zu sensibilisieren und ein Projekt ins Leben gerufen, dessen Ziel es ist, Speiseabfälle in KiTas zu reduzieren und mehr regionale Lebensmittel anzubieten. „Wir haben eine Verantwortung für die kleinen Menschen, die noch keine Kaufentscheidung treffen können“, sagt Peter Zens vom Ernährungsrat Köln.

Viele Eltern von KiTa-Kindern und die Einrichtungen selbst sehen das genauso und haben den Wunsch geäußert, nachhaltigere Mahlzeiten in den KiTas anzubieten und verstärkt mit Zutaten aus der Region zu kochen. Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Reduzierung von Speiseabfällen. „Unser Ziel ist es, die KiTas auf den Weg einer nachhaltigen Verpflegung zu bringen. Wir schulen Personal der KiTas darin, Essensabfälle zu messen“, sagt Frank Waskow, Ernährungsexperte der Verbraucherzentrale NRW.

Elf Kölner Tageseinrichtungen sind bereits gegen Lebensmittelverschwendung aktiv geworden und nehmen mithilfe der Verbraucherzentrale ihre Lebensmittelabfälle und Speisepläne unter die Lupe. Das Ergebnis: Bei 6.500 Mittagessen fielen 317 kg Speisereste an, nur 18 Prozent von allen produzierten Speisen mussten entsorgt werden. „Damit stehen die KiTas sehr gut da“, sagt Waskow.

Auch die KiTa im Quäker Nachbarschaftsheim hat bei der Messung mitgemacht: Hier wird schon seit langem

vielfältig und frisch gekocht. Die Kinder hatten selbst das Wiegen übernommen, sowohl ihrer Mahlzeiten bei der Essensausgabe als auch die Menge der Speisereste. „Die Kinder hatten Spaß am Wiegen und Spaß an den abwechslungsreichen Mahlzeiten. Entgegen aller Erwartungen essen Kinder nicht nur Pommes und Pizza gerne“, sagt KiTa-Leiterin Sonja de Günther.

Auch die KiTa von-Ketteler-Straße hat bei der Messung mitgemacht: Hier wird täglich frisch gekocht. Zwei Wochen lang haben die Kinder selbst gemessen. „Wir achten auf saisonales Obst und Gemüse und wenig Verpackungen. Zudem werden bei uns Lebensmittel vom Vortag verarbeitet“, berichtet Leiterin Nicole Wegner-Hemmert.

Auswahl teilen
Tweet
Facebook