



Foto: VEBU/ProVeg @Stijn Van Hulle

Welche Ergebnisse steuern wir an? Die CLIKIS-Produkte

- Materialien und Ideen für verschiedene Schulungsformate
- Fortbildungsmanual für Praktiker und Lernende in der Schulküche
- Ausbildung von Beratern für die Schulküchen
- Weiterbildung von Küchenleitung und Personal
- Schul- und Schulträger-Workshops
- 30 klimaschonende Rezepte
- CLIKIS-Transformationskonzept – Ein Weg zu mehr Klimaschutzung in der Schulküche
- Aufbau eines europäischen Netzwerks zur klimafreundlichen und nachhaltigen Schulverpflegung
- Europäische Konferenz des **CLIKIS-Network** im Frühjahr 2022 in Berlin

Projektpartner



IZT – Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung
gGmbH, Schopenhauerstr. 26, 14129 Berlin, Malte Schmidthals,
Tel. (030) 803 088-20, m.schmidthals@izt.de

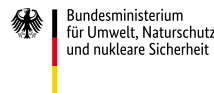
Estonian Green Movement Tiigi 8-24, 51003 Tartu, Estonia.
Marilyn Eessalu, Tel. +(372) 555 258 00, marilin@roheline.ee

RED FORK j.d.o.o. Boškovićeva 2, 10 020, Zagreb.
Diana Gluhak Spajić, Tel. +(385)953 558 286, office@redfork.hr,
www.redfork.hr

Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie gemeinnützige
GmbH, Doeppersberg 19, 42103 Wuppertal, Katrin Bienge,
Tel. 0202-2492 91, katrin.bienge@wupperinst.org



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



CLIKIS - Network

Klimafreundliche Küchen für europäische Schulen

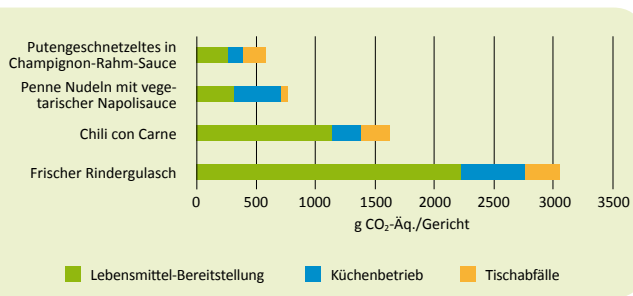


www.keeks-projekte.de

Projekthintergrund

In der EU sollen die Treibhausgas (THG)-Emissionen bis 2030 um mindestens 40 und bis 2050 um mindestens 80 Prozent gesenkt werden, vor allem durch den Ausbau erneuerbarer Energien und die Steigerung der Energieeffizienz.

„Ernährung“ ist für das Klima von vergleichbarer Bedeutung wie die anderen energieintensiven Bereiche „Wohnen“ oder „Mobilität“. Die Klimawirkung der Nahrung ist nicht direkt wahrnehmbar, denn sie hat bereits vor unserem Essen stattgefunden. Hier deshalb eine beispielhafte Grafik zu den THG verschiedener Schulessen. Es wird deutlich: Ein Schulessen kann bis zu 3 kg CO₂-Eq produziert haben, wenn es auf dem Tisch steht.



Besonders schädlich ist Rindfleisch. Aber auch ein hoher Anteil an Essensresten fällt ins Gewicht, dann war die ganze Produktionskette mit ihren Emissionen umsonst. Die Klimawirkung setzt sich aus vielen Faktoren zusammen, wie der Abholzung von Regenwäldern für die Viehzucht, den Methanemissionen von Wiederkäuern, der Kühlkette, dem Einsatz von Kunstdünger und dem Transportweg der Nahrungsmittel.

CLIKIS-Network ist eine Fortsetzung der KEEKS Projekte die zunächst deutsche Schulküchen zum Klimaschutz beraten haben. Das **CLIKIS-Network** Projekt entwickelt Maßnahmen für klima- und energieeffiziente Schulküchen auf europäischer Ebene weiter und baut ein Netzwerk zum Ideen-Austausch und zur gegenseitigen Unterstützung auf.

Projekt-Vorstellung und Ziele des CLIKIS Netzwerks

Das Projekt **CLIKIS-Network** zeigt auf, wie klimafreundlicher Einkauf und energieeffizientes Kochen in Schulküchen realisiert werden können. CLIKIS steht dabei für „Climate friendly Kitchen in Schools“.

Mit dem Projekt wollen wir die Anforderungen an eine schmackhafte, gesunde und preisgünstige Schulküche mit den Erfordernissen des Klimaschutzes in Einklang bringen und in einem europäischen, aktiven Netzwerk verbreiten.



Fotos: VEBU/ProVeg @Stijn Stijn Van Hulle

Hierzu wenden wir uns an Schulträger, Caterer und interessierte Schulen und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Bitte wenden Sie sich an Malte Schmidthals
E-Mail: m.schmidthals@izt.de Telefon: (030) 803 088-20

IZT, Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung gGmbH, Schopenhauerstr. 26, 14129 Berlin

Unsere Projektangebote

Unser Angebot ist breit gefächert und bietet Unterstützung für klima- und energieeffiziente Küchen in der Schulverpflegung:

- Vorschläge für eine bessere Auswahl an Zutaten – z.B. Ersatz und Reduzierung von Fleisch-Anteilen, Bio-Lebensmittel, saisonale und regionale Produkte
- Verringerung des Energieverbrauchs in der Küche durch Investitionen in effiziente Technik und bewusstes Verhalten
- Reduzierung von Lebensmittelabfällen
- Beratungen und Treffen mit regionalen Schulbehörden
- Vorschläge für klimafreundliche und nachhaltige Ernährung – nicht nur für Schulküchen
- Aufstellung eines klimafreundlichen Menüplans



Foto Köche: MonkeyBusiness Images/Shutterstock.com, 3 Fotos: KEEKS-Projekt