Sachverhaltsdarstellung

Essensversorgung in städtischen Kitas: Reduzierung von Lebensmittelabfällen

Ausgangslage

Das Mittagessen von vielen Kindern und Jugendlichen findet zwischenzeitlich sehr regelmäßig außerhalb des familiären Umfelds statt, beispielsweise in Kindertageseinrichtungen und Grundschulen. Das Umweltbundesamt spricht von rund 10,8 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle im Jahr, davon entfallen rund 2 Millionen Tonnen auf die Außer-Haus-Verpflegung[1] . Dieser Befund löst Nachdenken und Betroffenheit aus, gleichermaßen aber auch die Frage, wie kann dem entgegengewirkt werden. Ein möglicher Rückgang von Lebensmittelresten und nachhaltige Essenkonzepte können wichtige Beiträge zum Klimaschutz und für den Erhalt der Umwelt sein. Daneben spielen auch ethische Aspekte mit Blick auf den Umgang von verwertbaren Lebensmitteln eine zunehmend bedeutsame Rolle. Derartige Fragen und Überlegungen werden seit einigen Jahren spürbar lauter und betreffen sicherlich nicht nur die städtischen Kindertageseinrichtungen.

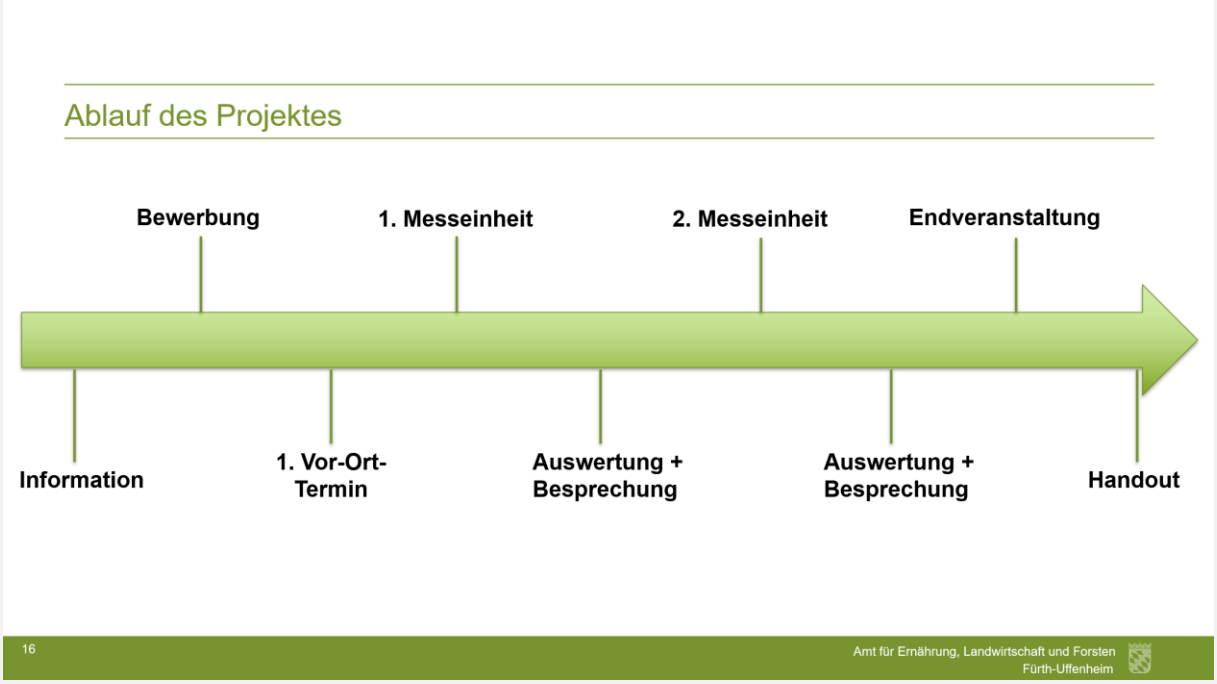
Das Jugendamt hat im Jahr 2017 auf eine zentrale Essensversorgung umgestellt und damit die Verantwortung für die Beauftragung, Festlegung der qualitativen Anforderungen und Abrechnung für die Mittagessensversorgung in städtischen Kindertageseinrichtungen übernommen. Ein wichtiger Standard im Verpflegungskonzept sind die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), im Sinne einer gesunden, ausgewogenen und altersgerechten Ernährung. Zusätzlich müssen die für die Zubereitung des Mittagessens verwendeten Lebensmittel zu mindestens 50%[2] aus ökologischer/biologischer Erzeugung stammen, Fische und Fischerzeugnisse müssen aus ökologischer Aquakultur bzw. aus nachhaltigem Wildfang stammen (i.d.R. MSC-zertifiziert). Für die Neuvergabe des Mittagessens ab September 2026 wurden die Standards nochmals erweitert, beispielsweise um Fairtrade-Produkte. Für viele Familien und Einrichtungen wurde gerade mit dem verbindlichen Bio-Anteil sowie den saisonalen Speiseplänen und dem Fokus auf regionale Produkte ein wichtiger Aspekt in Bezug auf Nachhaltigkeit gesetzt. Und dennoch ist der Anteil der täglich zurückgehenden Lebensmittelreste hoch, nach Einschätzung vieler städtischer Kindertageseinrichtungen zu hoch. Bisher gibt es nur eingeschränkte Handlungsoptionen, um den Umfang der Essensreste zu reduzieren oder einem anderen Zweck, zum Beispiel die Weitergabe an Dritte zuzuführen. Im Kontext der Thematik „Vermeidung von Lebensmitteln“ ist auch der Aspekt der Entsorgungskosten zu betrachten, da die Caterer die durch die Entsorgung entstehenden Kosten natürlich in die Kalkulation des Essenspreises mit einfließen lassen. Nach Aussage der Caterer steigen die Kosten für die sachgerechte Entsorgung in Biogasanlagen seit Jahren an.

Viele städtische Einrichtungen fordern deswegen seit Jahren, einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmittelresten und mehr Steuerungs- und Handlungsoptionen, um Speisereste zu vermeiden sowie noch verwertbare Lebensmittel weitergeben zu dürfen. Dieses Anliegen wurde in den vergangenen zwei Jahren aufgenommen und in enger Kooperation zwischen dem Bereich Städtische Kindertageseinrichtungen, dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth-Uffenheim bearbeitet, mit Unterstützung des städtischen Referats für Umwelt und Gesundheit und dem Caterer GMS GOURMET Deutschland GmbH. Daraus entstanden sind zwei konkrete Projekte und verschiedene Maßnahmen:

[1] https://www.bmleh.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html
[2] Fleischkomponenten müssen mit mindestens 90 % der Komponenten in Bio-Qualität sein.

1. Projekt „Lebensmittelabfälle unter die Lupe genommen“

Mit diesem Projekt war das Ziel verbunden, in städtischen Kindertageseinrichtungen Lebensmittelabfälle zu reduzieren und ein Bewusstsein und konkrete Handlungsoptionen für die Minderung von Abfällen sowie der weiteren Verwendung von noch brauchbaren Speiseresten zu entwickeln. Beteiligt haben sich sieben städtische Kindertageseinrichtungen, im Zeitraum Oktober 2025 bis Dezember 2026. Folgende Prozessschritte wurden durchgeführt:



Quelle: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth-Uffenheim

Analyse der Essenssituation (Vor-Ort-Termin)

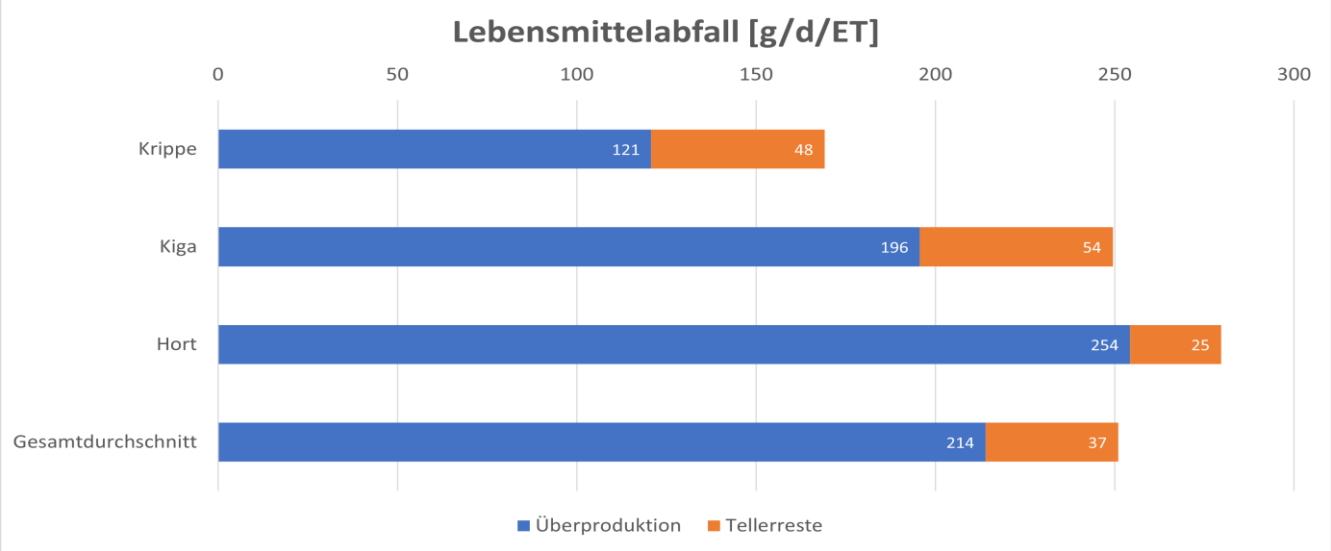
Die ausgewählten Einrichtungen wurden vom Projektteam besucht, um sich einen ersten Überblick über die Esssituation zu verschaffen: Wie ist der Umgang mit dem Mittagessen? Wie ist das Essverhalten der Kinder? Wie werden die Kinder zum Essen animiert? Wie ist die Gestaltung des Speiseraumes? Wie ist der Umgang mit den Lebensmittelresten und wie viel bleibt übrig? Auf Basis dieser Erhebung wurden einrichtungsspezifische Problemstellungen identifiziert, aber auch übergreifende Herausforderungen und mögliche Ansätze für die Weiterentwicklung der Essenssituation analysiert. Konkret wurde mit den Kindern und Teams vereinbart, dass die täglichen Essensreste systematisch erfasst und ausgewertet werden sollen, um etwaige Gründe für Speisereste bzw. Überproduktionen feststellen zu können.

Messeinheiten und Auswertung

Das Team des Amts für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten hat in allen Einrichtungen im Abstand von fünf Monaten zwei Wochen[3] lang die Tellerreste sowie die Überproduktion gemessen. Um den Kindern das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung zu verdeutlichen, wurden die Speisereste in durchsichtigen Eimern gesammelt und vereinzelt auch Fotoprotokolle erstellt. Damit wurde den Kindern einerseits der Erfolg ihrer Mitarbeit an der Reduzierung der Lebensmittelabfälle dargestellt, aber auch ein Ansporn gesetzt, noch mehr an Lebensmitteln zu „retten“. Die erhobenen Daten wurden ausgewertet und aufgrund des langen Messzeitraums und des detaillierten Erhebungsbogens für aussagekräftig befunden und dienten zur Ableitung von konkreten Handlungsempfehlungen für die jeweilige Kita.

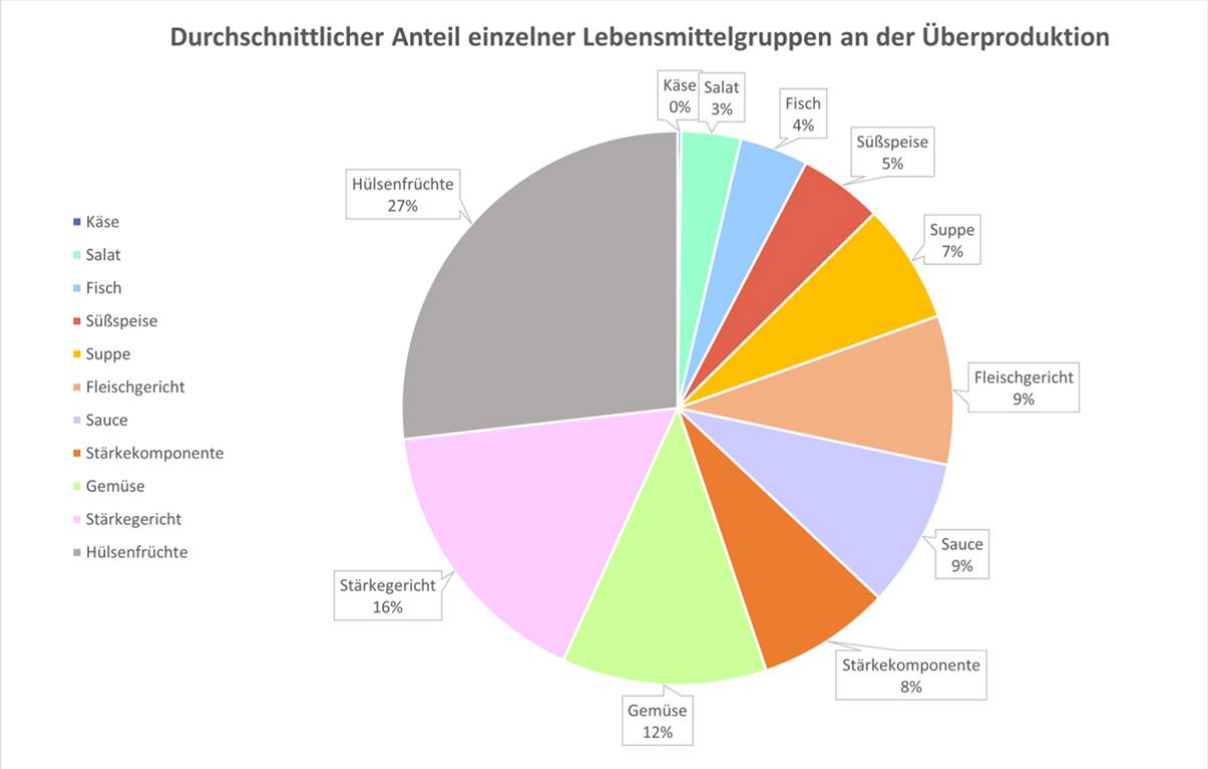
[3] 1. Messeinheit: 11.11. – 06.12.2024, 2. Messeinheit: 05.05. – 06.12.2025

In der nachfolgenden Grafik wird der Unterschied zwischen Überproduktion und Tellerreste zwischen den Einrichtungsarten deutlich. Insgesamt lässt sich feststellen, dass der Großteil der Lebensmittelabfälle durch Überproduktion anfällt. Zudem lassen sich auch leichte einrichtungsbezogene Unterschiede feststellen: Im Hort ist die Überproduktion am höchsten, dafür die Tellerreste am niedrigsten. Dagegen ist die Krippe am niedrigsten mit der Überproduktion und der Kindergarten am höchsten mit den Tellerresten.



Quelle: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth-Uffenheim

Interessant war auch die Auswertung nach den Komponenten bei der Abfallmenge. Viel Abfall produzierten die Kategorien Hülsenfrüchte, Stärkegerichte und Gemüse. Dagegen haben die Kategorien Salat, Fisch und Süßspeise verhältnismäßig wenig Abfall produziert. Was jedoch in der Grafik nicht berücksichtig werden konnte, ist das jeweilige besondere Gewicht von Komponenten. So fällt bei Salat deutlich weniger Gewicht an als bei Karottengemüse. Und beim Fisch kommt es immer auf die Zubereitung an, panierter Fisch wird gerne gegessen, während Naturfisch nur „versteckt“ gerne gegessen wird, zum Beispiel in einer Tomatensoße.



Quelle: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth-Uffenheim

Nach der ersten Messeinheit wurden die jeweiligen Daten der Einrichtung wie auch dem Caterer vorgestellt, um daraus gemeinsam die Ursachen zu prüfen sowie Verbesserungsvorschläge zu erarbeiten.
Aus den Daten und Auswertungsgesprächen gaben sich folgende Hauptursachen für die Lebensmittelabfälle:

- Zu viele Essensbestellungen aufgrund verspäteter Abmeldung der Kinder, sowie teils fehlende Anpassung bestellter Portionen am Morgen
- Zu groß kalkulierte Portionen
- Unbeliebte Gerichte und Komponenten
- Gericht und Lebensmittelwertschätzung sind kaum Teil von Tischgesprächen
- Kinder wollen oftmals nicht probieren
- Teilweise uneinheitliches Vorgehen des Personals
- Unruhe und Stress im Speiseraum
- Schriftliche Speisepläne ohne Bilder
- Fehlende Feedbacksysteme für Kinder
- Gleitendes Essenssystem führt zu erkaltendem Essen
- Speiseraum und Spielzimmer sind nicht räumlich getrennt, wodurch Kinder abgelenkt werden können

Das Projektteam hat gemeinsam mit den Einrichtungen und Caterer verschiedene Handlungsempfehlungen erarbeitet und in die Umsetzung gebracht:

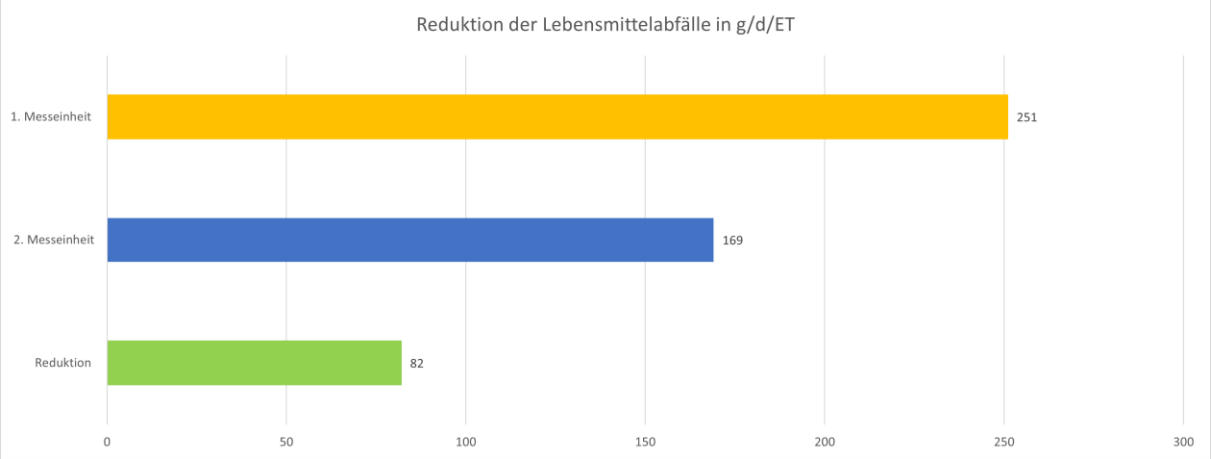
- Steuerung der Essensbestellung: Verbindliche Abmeldung der Kinder bis 8 Uhr und vorausschauende Abbestellungen
- Abfallvermeidung: Essensmitnahme bzw. -abholung bei Eingewöhnung und Krankheit von Kindern
- Anreize für Kinder: Bebilderte Speisepläne und Feedback-Systeme
- Raumgestaltung und Abläufe: Saisonale Tischdekoration, Tischregeln und Einarbeitung neuer Beschäftigter in die Esskultur der Einrichtung
- Bedeutung von Lebensmitteln: Themenwochen, Teilnahme an Erlebnisprogrammen, gemeinsames pädagogisches Kochen etc.
- Rolle des pädagogischen Personals: Vorbildfunktion durch Mitessen, Begleitung der Essenssituation, Essen als pädagogischen Auftrag etc.
- Caterer: Überprüfung der Essensportionen, Verbesserung von Rezepturen, Prüfung Anteil Vollkornprodukte und Angebotsanpassung: mehr Roh- und Trennkost, anstelle von Gemüse

Viele der Empfehlungen wurden geprüft und bereits zum Teil sehr gut umgesetzt: Ein Beispiel, den Kindern wird täglich ein „Musteressen“ präsentiert.



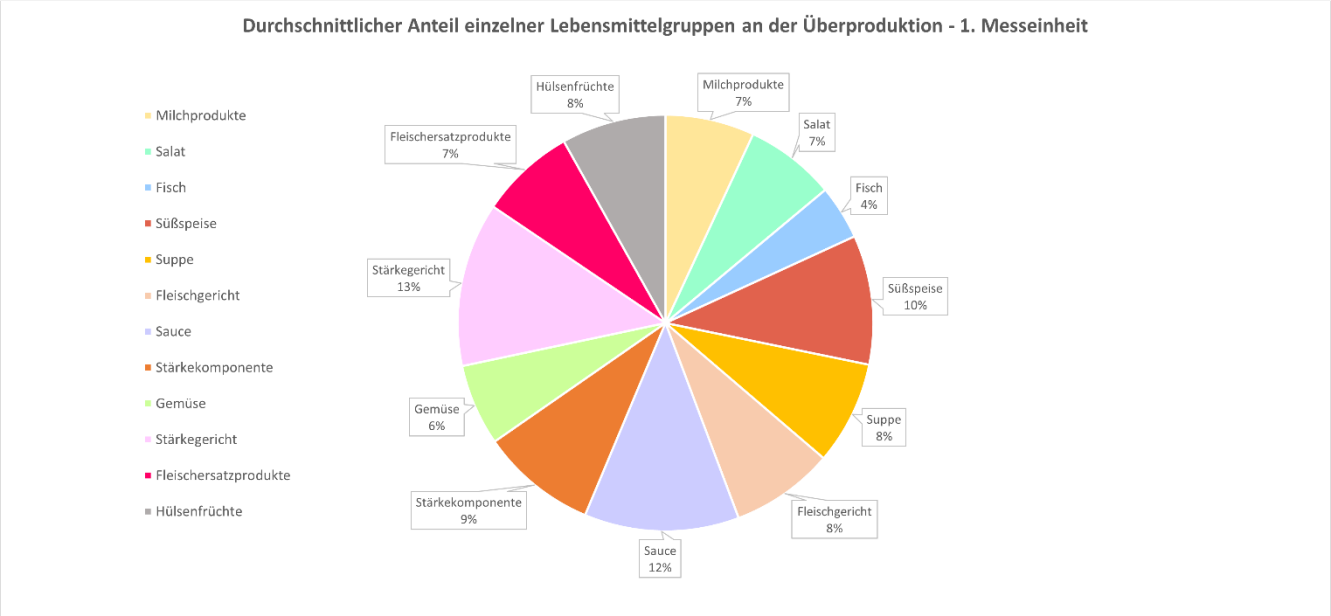
Quelle: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth-Uffenheim

Nach etwa fünf Monaten fand dann die zweite Messeinheit statt, mit folgendem Ergebnis: Die Abfallmenge ist zurückgegangen.



Quelle: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth-Uffenheim

Insgesamt sind die Speisereste durchschnittlich um etwa 30 Prozent (Mittelwert) zurückgegangen. Diese Entwicklung ist sehr stark auf ein deutlich verstärktes Essverhalten der Kinder zurückzuführen wie auch eine Reduzierung der Bestellmenge (1. Messeinheit wurden durchschnittlich 12 Essen zu viel bestellt, in der 2. Messeinheit nur noch sieben Essen).
Auch die zweite Auswertung der Komponenten hat Veränderungen gezeigt: Insgesamt sind die Komponenten mehr ausgeglichen und der ursprünglich kritische Anteil an weggeworfenen Speisen mit Hülsenfrüchten ist um 19 Prozent zurückgegangen, was unter anderem auf veränderte Zubereitungen bzw. neue Rezepte zurückzuführen ist.



Quelle: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth-Uffenheim

Zusammenfassend haben sich folgende grundsätzliche Erkenntnisse aus dem Projekt gewinnen lassen: Es braucht eine bewusste Auseinandersetzung zum Thema Lebensmittel(verschwendung) bei allen Beteiligten, eine verbindliche Esskultur und deutlich mehr Steuerung beim Bestellen.
Für alle städtischen Einrichtungen wurden aus dem Projekt folgende sechs Handlungsfelder festgelegt, um die Abfallmenge perspektivisch reduzieren zu können:

- Eltern müssen ihre Kinder regelmäßiger abmelden.
- Essensmengen müssen realistisch bestellt und tagesaktuell angepasst werden.
- Fachkräfte müssen Lust auf Essen machen.
- Das gemeinsame Essen ist pädagogische Kernaufgabe.
- Die Kinder sind an der Organisation des Essens zu beteiligen (Partizipation).
- Gute Lebensmittel dürfen weitergegeben werden.

Die Ergebnisse des Projektes wurden durch einen anschaulichen Film aufbereitet und den Einrichtungen zur Verfügung gestellt. Anhand einer Checkliste sollen die gewonnen Erkenntnisse einrichtungsspezifisch mit allen Beteiligten geprüft und Abläufe, Organisation und Haltungen weiterentwickelt werden.
Für die Weitergabe von Lebensmitteln wurde in Zusammenarbeit mit dem Referat für Umwelt und Gesundheit das Projekt „Gute Lebensmittel weitergeben“ entwickelt.

2. Projekt „Gute Lebensmittel weitergeben“

Mit den oben genannten Maßnahmen lassen sich nach den bisherigen Erfahrungen dauerhaft gewisse Abfallanteile verringern. Dennoch wird es immer einen Restanteil an nicht verwendeten Essenskomponenten geben, die für einen späteren Verzehr noch genießbar sind und ohne Bedenken weitergegeben werden können. Obst und Rohkost werden schon jetzt von den Einrichtungen für den Nachmittagssnack verwendet. Alle anderen übrigen Bestandteile des Mittagessens werden bisher an die Caterer zurückgegeben und entsprechend kostenpflichtig entsorgt. Eine Weitergabe an Institutionen oder Einrichtungen, die bedürftige Menschen unterstützen, wurde in der Vergangenheit bereits mehrfach geprüft, jedoch immer erfolglos. Mit Unterstützung des Referats für Umwelt und Gesundheit konnte nun aber ein Weg gefunden werden, dass, unter bestimmten Voraussetzungen, übriggebliebene und bisher nicht ausgegebene Speisen, an Familien der jeweiligen Einrichtungen weitergegeben werden dürfen. Die hierfür hygienetechnischen Voraussetzungen wurden mit dem Ordnungsamt abgestimmt. Zudem wurden haftungsrechtliche Fragestellungen mit dem Caterer besprochen.

Neben dem Hauptziel, noch gute und verwertbare Speiseanteile Dritten zur Verfügung zu stellen, ist auch beabsichtigt, den Kindern und deren Familien den Wert von Lebensmitteln näher zu bringen. Und ein Nebeneffekt könnte auch sein, dass sich das tägliche Bestellverhalten verbessert, indem die Kinder bei Abwesenheit frühzeitig abgemeldet werden. Entsprechend könnte die tägliche Essensmenge nochmals kurzfristig angepasst werden. Mit Blick auf den schonenden Umgang mit Ressourcen ist festgelegt, dass die abzuholenden Speisen nur in wiederverwertbaren Behältnissen ausgegeben werden dürfen.

Wie findet die Umsetzung statt:
Zehn Einrichtungen haben sich bereit erklärt, die tägliche Speisenweitergabe stellvertretend zu erproben, ihre Erfahrungen zu erfassen und abschließend auszuwerten.
Das Umweltreferat hat in Zusammenarbeit mit dem Ordnungsamt sowohl Merkblätter für die Einrichtungen wie auch die Eltern entwickelt. Für die Einrichtungen wurde mit Blick auf die begrenzte Haltbarkeit von bereits zubereitenden Lebensmitteln Hygienerichtlinien festgelegt. So dürfen nur robuste Speisegruppen, zum Beispiel Gerichte mit durchgegartem Fleisch, gekochtes Gemüse, panierte Speisen oder Gerichte mit Hülsenfrüchten sowie sensible Produkte, wie beispielsweise Reis- und Getreidegerichte oder stärkehaltige Lebensmittel, am selben Tag ausgegeben werden. Sensible Lebensmittel unterliegen nochmals eigenen Anforderungen zur Zwischenlagerung und Kühlung. Im Elternmerkblatt finden sich Informationen und Hinweise zur Art der weiterzugebenen Lebensmittel, zu den Anforderungen an die Behältnisse, zur Aufbewahrung und zur weiteren Verwendung.
Seit Anfang Februar 2026 findet die Ausgabe der verwertbaren Lebensmittel statt, eine erste Auswertung wird Ende März erwartet. Die Einrichtungen dokumentieren die Anzahl der abholenden Familien und das Abholverhalten sowie den damit verbundenen organisatorischen Aufwand. Sollten sich die Erwartungen erfüllen, dass Eltern regelmäßig noch verwertbares Essen abholen und auch weiterverwenden, soll die Möglichkeit der Weitergabe für alle städtischen Einrichtungen eingeräumt werden.

Fazit
Mit Einführung der gemeinschaftlichen und verbindlichen Essensversorgung in städtischen Kindertageseinrichtungen vor knapp 10 Jahren war beabsichtigt, die Teilhabe aller Kinder an einem warmen und gesunden Mittagessen zu gewährleisten. Bereits mit der ersten Ausschreibung wurden nicht nur ein 50-prozentiger Anteil an Biokomponenten festgelegt, sondern auch die Einhaltung der DGE[4]-Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung in Kitas. Über die Jahre hinweg wurde kontinuierlich daran gearbeitet, die Verpflegungsqualität und damit die Zufriedenheit der Kinder weiter zu verbessern. Der Prozess der Essensversorgung – von der Speiseplangestaltung, der Zubereitung, der Anlieferung, der Auswahl der Gerichte und der laufenden Bewertung durch die Kinder standen und stehen genauso im Fokus, wie die Gestaltung der Essenssituation oder die Entsorgung. Und natürlich spielt auch immer die Preisgestaltung eine Rolle, da die Kosten für das Essen und die Hauswirtschaftskräfte[5] von den Eltern selbst zu tragen sind. Zwei bisher noch fehlende Weichenstellungen für die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und somit mehr dauerhafter Nachhaltigkeit wurden mit den oben vorstellten Projekten getroffen. Sollte es gelingen, die Abfallmenge übergreifend in allen städtischen Kindertageseinrichtungen spürbar zu verringern, dann wird damit zwar nur ein kleiner Beitrag zum Klimaschutz und zum Erhalt der Umwelt geleistet, aber ein dauerhafter.
Die Umsetzung der vorgeschlagenen Maßnahmen wird in den kommenden Monaten engmaschig begleitet und ausgewertet, auch mit Blick auf etwaige Nachsteuerungsbedarfe.

[4] DGE = Deutsche Gesellschaft für Ernährung
[5] hälftig über das Essensgeld und Besuchsgebühr