

# Checkliste Wie klimasmart ist dein Schulkiosk?

Die Checkliste möchte dabei helfen, eigenständig zu überprüfen, wie klimafreundlich das Angebot und Konzept des Schulkiosks aktuell ist. Sie ist ein einfaches Instrument, um erste Ansätze zu finden, das Speise- und Getränkeangebot ausgewogener, klimafreundlicher und schülerfreundlicher zu gestalten.

Die Auswahl in der Checkliste bietet Optionen, die als klimafreundliche Alternative angeboten werden können. Je mehr Punkte in der **lila** Spalte angekreuzt werden, umso klimasmarter ist der Schulkiosk. Die leeren Zeilen können mit Ideen und Angeboten gefüllt werden. Die Auswahl in der **gelben** Spalte gibt Impulse zur weiteren Umsetzung.

Das Dokument kann ausgedruckt oder digital ausgefüllt werden.

<b>Kioskangebot und Organisation</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>
<b>Speisenangebot insgesamt</b>		
Mindestens die Hälfte des täglichen Snackangebotes <sup>1</sup> ist vegetarisch.		
Das Lebensmittelangebot besteht zu mindestens 10 % aus Bio-Qualität.		
Beim Einkauf werden einheimische Lebensmittel bevorzugt.		
Es gibt Kooperationen mit lokalen Lieferanten.		
Saisonale Gemüse- und Obstsorten werden überwiegend berücksichtigt.		
Das Snackangebot <sup>1</sup> ist bunt und abwechslungsreich.		
Es werden fair gehandelte Produkte verwendet.		

<sup>1</sup>Selbst hergestellte herzhaftes Speisen (siehe: „Herzhaftes Speisen und Snacks“)

<b>Kioskangebot und Organisation</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>
Zuckerarme Getränke sind preisgünstiger als zuckerhaltige.		
Panierte Produkte gibt es im Angebot max. zweimal pro Woche.		
Trinkbrunnen, Karaffen mit Leitungswasser oder Wasserspender stehen öffentlich zur Verfügung.		

<b>Mehrweg-Systeme/Verpackungen</b>		
Es wird Geschirr, wie Tassen und Teller eingesetzt.		
Es gibt ein Pfandsystem für das Geschirr.		
Es gibt ein Mehrwegangebot für z. B. Bowls <sup>2</sup> , To-Go-Salate.		
Getränke werden in Mehrwegflaschen angeboten.		
Snacks werden verpackungsarm eingekauft.		
Snacks werden verpackungsarm angeboten/herausgegeben.		

<b>Schulaktivitäten Ernährung und Klima</b>		
Es gibt Angebote zur Ernährungs- und Klimabildung in der Schule.		
Die Schule bewirtschaftet einen Schulgarten oder Schulacker.		
Es gibt eine Koch-AG an der Schule.		

<sup>2</sup> Schüsselgerichte aus Getreide, Hülsenfrüchten und Gemüse

<b>Kioskangebot und Organisation</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>
<b>Abfallentsorgung</b>		
Es wird auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen geachtet.		
Es wird auf Mülltrennung geachtet.		
Es gibt im Rahmen der Schulgarten-AG einen Kompost für den Bio- Abfall.		
Verpackungsmüll wird durch den Einkauf von Großgebinden vermieden.		
Verpackungsmüll wird durch den Einkauf von Mehrwegverpackungen vermieden.		

<b>Schritte in Richtung eines nachhaltigen Verpflegungskonzepts</b>		
Es gibt einen Mensakreis, in dem auch der Kiosk mitgedacht wird.		
Die Kioskbetreiber sind Teilnehmende des Mensakreises.		
Es gibt eine Schulkiosk-AG, bei der die SuS bei der Konzeption, Zubereitung und dem Verkauf einbezogen sind.		
Es findet ein regelmäßiger Austausch zwischen den Akteur:innen statt.		
Ziele und Maßnahmen für das Konzept des zukünftigen Schulkioskes sind formuliert.		
Es liegen Ergebnisse zur Befragung der Schulgemeinschaft zum Kiosk-Angebot vor.		
Es sind Ziele für das klimafreundliche Konzept des zukünftigen Schulkioskes formuliert.		

<b>Speisen und Getränke</b>	<b>im Angebot</b>	<b>noch nicht im Angebot</b>
<b>Herzhafte Speisen und Snacks (vegetarisch und Vegan)</b>		
Belegte <b>Vollkorn</b> -Brote/Brötchen oder <b>Vollkorn</b> -Sandwiches		
Belegte <b>Vollkorn</b> -Wraps		
Pizza- oder Pizzateilchen aus <b>Vollkorn</b> mehl		
Herzhafte Muffins aus <b>Vollkorn</b> mehl		
To- Go-Salate aus Getreide (z. B. Couscous, Hirse, Bulgur)		
To-Go-Salate aus <b>Vollkorn</b> nudeln		
Burger mit Pflanzenbratlingen (z. B. Linsen, Bohnen, Getreide oder Gemüse)		
To-Go-Bowls <sup>2</sup>		
Herzhafte <b>Vollkorn</b> waffeln (z. B. Zucchiniwaffeln, Möhrenwaffeln)		
<b>Süße Speisen und Snacks</b>		
Zugekaufte Kuchen aus <b>Vollkorn</b> mehl		
Zugekaufte Muffins aus <b>Vollkorn</b> mehl		
Selbstgemachte süße Snacks aus <b>Vollkorn</b> mehl		
Zugekaufte Müsliriegel in Bio-Qualität		

<sup>2</sup> Schüsselgerichte aus Getreide, Hülsenfrüchten und Gemüse

**Obst und Nüsse**

Frisches Stückobst (z. B. Apfel, Banane, Birne)		
Geschnittenes Obst (z. B. Obstsalat, Obstspieße)		
Getrocknetes Obst (ungezuckert)		
Obst mit <b>Bio</b> -Joghurt und ungesüßten Flocken		
Obst mit <b>Bio</b> -Joghurt		
Obst mit pflanzlichem Joghurt		
Nussmischung, ungesalzen		
Studentenfutter		

**Gemüse**

To-Go-Gemügesticks mit oder ohne Dip		
To-Go-Salate		

**Linsen, Bohnen & Co.**

Aufstriche (z.B. Erbsenaufstrich, Kidneybohnen-Dip)		
Bratlinge oder Waffeln (z.B. Linsentaler, Hummus-Waffeln)		
Salate (z.B. Kichererbsensalat, Zuckerschotensalat)		

**Milch- und Milchprodukte und pflanzliche Alternativen**

Lebensmittelangebot in <b>Bio</b> -Qualität		
Pflanzendrinks stehen zur Auswahl		
Pflanzliche Joghurtalternativen stehen zur Auswahl		

**Getränke**

Mineralwasser aus einer hessischen Quelle		
Früchte-/Kräutertee (ungesüßt)		
Limonaden, Fruchtsäfte oder Fruchtsaftschorlen in Bio-Qualität		
Kakao oder Kaffee aus fairem Handel		
Infused Waters (Leitungswasser mit Früchten, Gemüse und Kräutern (z.B. Gurke, Minze, Zitrone, Ingwer))		