

CHECKLISTE KLIMASMARTER SCHULKIOSK

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

Die Auswahl in der Checkliste bietet Optionen, die als klimagesunde Alternative angeboten werden können. Je mehr Punkte in der grün hinterlegten Spalte angekreuzt werden, umso näher sind Sie dem Ziel Ihres klimasmarten Schulkioskes. Die leeren Zeilen können mit Ihren Ideen und Angeboten gefüllt werden. Ihre Auswahl in der orange hinterlegten Spalte gibt Ihnen Impulse zur weiteren Umsetzung.

Sie können dieses Dokument digital ausfüllen und abspeichern.

Kioskangebot und Organisation	ja	nein
Speisenangebot insgesamt		
Mindestens die Hälfte des täglichen Snackangebotes ¹ 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 ¹ ist bunt und abwechslungsreich.		
Es werden fair gehandelte Produkte verwendet.		
Zuckerarme Getränke sind preisgünstiger als zuckerhaltige.		
Panierte Produkte gibt es im Angebot maximal zweimal pro Woche.		
Trinkbrunnen, Karaffen mit Leitungswasser oder Wasserspender stehen öffentlich zur Verfügung.		
Mehrweg-Systeme/Verpackungen		
Es wird wiederverwendbares Geschirr (z. B. Porzellan-Tassen) eingesetzt.		
Es gibt ein Pfandsystem für das Geschirr.		
Es gibt ein Mehrwegangebot für z. B. Bowls ² , To-Go-Salate.		
Getränke werden in Mehrwegflaschen angeboten.		
Snacks werden verpackungsarm eingekauft.		
Snacks werden verpackungsarm angeboten/herausgegeben.		

¹ Selbst hergestellte herzhaftere Speisen (siehe „Herzhaftere Speisen und Snacks“)

² Schüsselgerichte aus Getreide, Hülsenfrüchten und Gemüse

Schulaktivitäten Ernährung und Klima	ja	nein
Es gibt Angebote zur Ernährungs- und Klimabildung in der Schule.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Schule bewirtschaftet einen Schulgarten oder Schulacker.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Es gibt eine Koch-AG an der Schule.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abfallentsorgung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Es wird auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen geachtet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Es wird auf Mülltrennung geachtet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Es gibt im Rahmen der Schulgarten-AG einen Kompost für den Bio-Abfall.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verpackungsmüll wird durch den Einkauf von Großbinden vermieden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verpackungsmüll wird durch den Einkauf von Mehrwegverpackungen vermieden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schritte in Richtung eines nachhaltigeren Verpflegungskonzepts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Es gibt einen Mensakreis, in dem auch der Kiosk mitgedacht wird.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Kioskbetreiber sind Teilnehmende des Mensakreises.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Es gibt eine Schulkiosk-AG, bei der die SuS in die Konzeption, Zubereitung und den Verkauf einbezogen sind.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Es findet ein regelmäßiger Austausch zwischen den Akteur:innen statt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ziele und Maßnahmen für das Konzept des zukünftigen Schulkiosks sind formuliert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Es liegen Ergebnisse zur Befragung der Schulgemeinschaft zum Kiosk-Angebot vor.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Es sind Ziele für das klimafreundliche Konzept des zukünftigen Schulkiosks formuliert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bemerkungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Speisen und Getränke in Angebot		
Herzhafte Speisen und Snacks (vegetarisch und vegan)	ja	nein
Belegte Vollkorn-Brote/-Brötchen oder Vollkorn-Sandwiches		
Belegte Vollkorn-Wraps		
Pizza oder Pizzateilchen aus Vollkornmehl		
Herzhafte Muffins aus Vollkornmehl		
To-Go-Salate aus Getreide (z. B. Couscous, Hirse, Bulgur)		
To-Go-Salate aus Vollkornnudeln		
Burger mit Pflanzenbratlingen (z. B. Linsen, Bohnen, Getreide oder Gemüse)		
To-Go-Bowls ²		
Herzhafte Vollkornwaffeln (z. B. Zucchiniwaffeln, Möhrenwaffeln)		
Süße Speisen und Snacks		
Zugekaufte Kuchen aus Vollkornmehl		
Zugekaufte Muffins aus Vollkornmehl		
Selbstgemachte süße Snacks aus Vollkornmehl		
Zugekaufte Müsliriegel in Bio-Qualität		
Obst und Nüsse		
Frisches Stückobst (z. B. Apfel, Banane, Birne)		
Geschnittenes Obst (z. B. Obstsalat, Obstspieße)		
Getrocknetes Obst (ungezuckert)		
Obst mit Bio-Joghurt und ungesüßten Flocken		
Obst mit Bio-Joghurt		
Obst mit pflanzlichem Joghurt		
Nussmischung, Studentenfutter ungesalzen		

² Schüsselgerichte aus Getreide, Hülsenfrüchten und Gemüse

Gemüse	ja	nein
To-Go-Gemüsesticks mit oder ohne Dip	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
To-Go-Salate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Linsen, Bohnen & Co.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aufstriche (z.B. Erbsenaufstrich, Kidneybohnen-Dip)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bratlinge oder Waffeln (z.B. Linsentaler, Hummus-Waffeln)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salate (z.B. Kichererbsensalat, Zuckerschotensalat)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch- und Milchprodukte und pflanzliche Alternativen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lebensmittelangebot in Bio-Qualität	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pflanzendrinks stehen zur Auswahl.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pflanzliche Joghurtalternativen stehen zur Auswahl.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Getränke	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mineralwasser aus einer hessischen Quelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Früchte-/Kräutertee (ungesüßt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Limonaden, Fruchtsäfte oder Fruchtsaftchorlen in Bio-Qualität	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kakao oder Kaffee aus fairem Handel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Infused Waters ³	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bemerkungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

³ Leitungswasser mit Früchten, Gemüse und Kräutern (z. B. Gurke, Minze, Zitrone, Orange, Ingwer)