



Informationsblatt für Kitas:

Tipps zum Umgang mit Speiseresten in der KiTa

Reste von Lebensmitteln oder Speisen, die mit Zeit, Geld und viel Mühe hergestellt worden sind, landen oftmals im Müll. Manchmal ist das der einzige Weg, oft kann aber noch so einiges gerettet werden. Mit den folgenden Hinweisen möchten wir Ihnen eine kleine Hilfe an die Hand geben und Sie ermutigen, die Lebensmittelverschwendung zu verringern.

⇒ Das muss in den Müll:

- Lebensmittel und Speisen, die den Küchen- und Ausgabebereich verlassen haben und z.B. auf dem Gruppentisch oder auf dem Büfett standen, müssen immer weggeworfen werden!
- Nach Ablauf des Verbrauchsdatums ist die Abgabe eines Produktes verboten. Produkte, bei denen das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) abgelaufen ist, sollten in Kitas ebenfalls nicht mehr verwendet werden.
- Alle Speisen, die Komponenten enthalten, die bereits einmal eingefroren waren, müssen entsorgt werden.

Ausnahme: Obst oder Gemüse, das noch nicht aufgeschnitten wurde, kann erneut gewaschen und wieder angeboten werden.

Wichtig: Fleisch darf nur vor Ablauf des Verbrauchsdatums eingefroren werden.

⇒ Das kann schon vor der Zubereitung genauer geplant werden:

- Eine gute Planung verhindert Reste: Je präziser Ihre Rezepte sind und je genauer Sie den Appetit Ihrer Kinder einschätzen können, desto besser können Sie die Mengen für die eigene Produktion planen bzw. dem Caterer entsprechende Rückmeldungen geben.
- Schmeckt nicht? Etablieren Sie eine regelmäßige und konstruktive Rückmeldekultur, damit Sie herausfinden, welche Speisen oder Lebensmittel nicht und vor allem warum sie nicht ankommen. Nur wenn das eigene Küchenteam oder der Caterer wissen, woran es liegt, können sie etwas verändern.
- Legen Sie eine „Ideenmappe“ zur Weiterverarbeitung von Resten an. Altes Brot kann z.B. als Knuspermüsli das Frühstück oder als Brotbratling das Mittagessen bereichern.
- Führen Sie regelmäßig Restemessungen durch.
- Achten Sie immer auf die richtige Lagerung, damit Lebensmittel nicht verderben. Gute [Informationen](#) dazu finden Sie z. B. beim Bundeszentrum für Ernährung.

⇒ Das muss beachtet werden, wenn Speisen weiterverwendet werden sollen:

- Grundsätzlich gilt: heiß zubereitete Speisen innerhalb von max. 2 Stunden auf unter 10 °C herunterkühlen; die gilt auch für Sättigungsbeilagen wie Reis und Nudeln!
- Nur Speisen aufbewahren, die keine Anhaftungen wie z.B. Sauce aufweisen. Am besten geben Sie alle Komponenten getrennt aus.
- Nachspeisen, die kühlpflichtig sind, z.B. Desserts auf Milchbasis mit Früchten müssen, sofern sie bereits vermischt sind (Himbeerquark o.ä.) entsorgt werden; werden Früchte und Quark getrennt serviert, können sie für den Folgetag aufbewahrt werden.
- Gleiches gilt für Salate: werden geschnittenes Gemüse und Dressing getrennt zubereitet, ist eine Aufbewahrung bei entsprechenden Kühlkapazitäten möglich.

Achtung:
Bei Verwendung am Folgetag vor Ausgabe nochmals gründlich durcherhitzen (mind. 65°C Kerntemperatur)
Wenn die erneute Ausgabe nicht am Folgetag erfolgen kann: Einfrieren oder Weiterverarbeitung zu langfristig haltbaren Produkten (z.B. Pesto)

⇒ Das kann weiterverwendet werden, wenn Speisen die Küche zwar verlassen haben, bei der Ausgabe aber alle der folgenden Kriterien eingehalten werden:

- Die Temperaturvorschriften werden eingehalten: heiße Speisen werden z.B. auf einer Warmhalteplatte heiß gehalten (mind. 60°C), kalte Speisen werden entsprechend auf einer Kühlplatte kalt gehalten (max. 10°C).
- Die Kinder haben deutlich Abstand von den Speisen gehalten, z.B. durch einen Spuckschutz
- Die Ausgabe erfolgte durch geschultes Personal (keine Selbstbedienung)
- Jede einzelne Komponente wurde mit einem sauberen Besteck ausgegeben, die Komponenten haben keine Anhaftungen von Sauce.

Ein Temperaturanstieg bei Kaltspeisen bis 10°C oder ein Temperaturabfall bei Warmspeisen bis 60 °C ist für maximal zwei Stunden tolerabel.

⇒ Vielleicht haben Sie auch Lust auf ein wenig „Reste-Pädagogik“?



Wenn es mit Ihrem Kita-Alltag zu vereinbaren ist, benutzen Sie übrig gebliebene Lebensmittel im Rahmen eines pädagogischen Projektes und bringen den Kindern bei, wie man z. B. Lebensmittel haltbar macht, indem man sie [einkocht](#), [trocknet](#), [einlegt](#) oder [fermentiert](#).

Die Aktion der Bundesregierung „Zu gut für die Tonne“ zeigt eine Fülle verschiedener „[Resterezepte](#)“. In dieser Datei können Sie sogar eingeben, welchen Rest Sie haben und bekommen Vorschläge für Rezepte.