



Erfahrungen aus „klimafreundlich pflegen“

Möglichkeiten für den Klimaschutz
in den hauswirtschaftlichen Bereichen
der stationären Pflege

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Modellprojekte zum Erfahrungsaufbau



Pilotprojekt 2018-2020

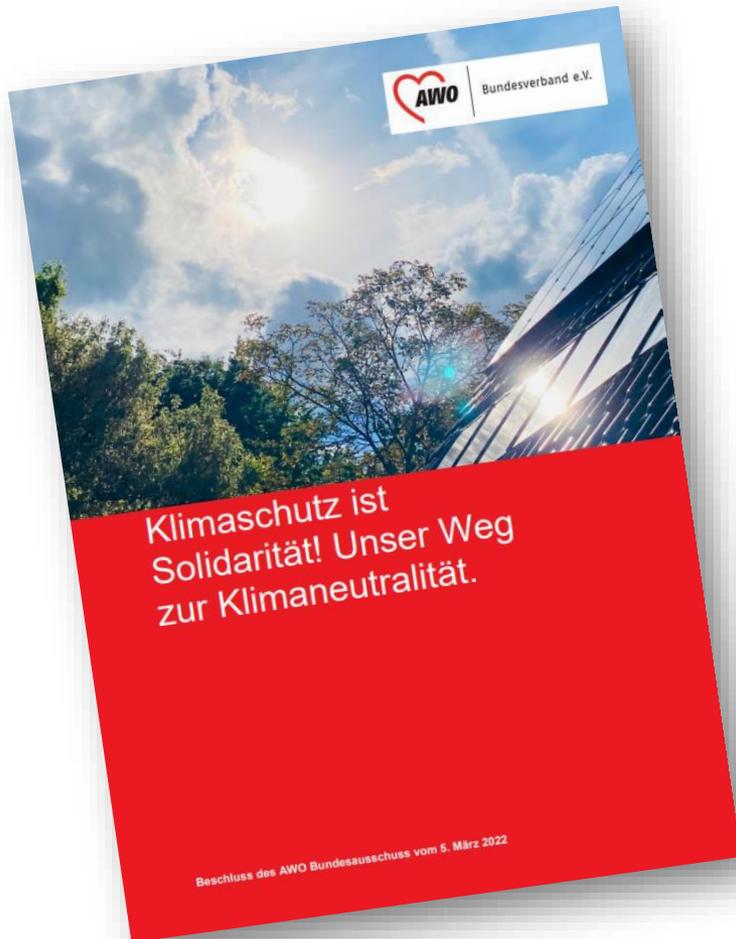
40 Einrichtungen
aus dem Bundesverband
heraus

Nachfolgeprojekt 2021-2024

90 Einrichtungen
5 Regionalstellen + Bundesverband



Weg zur Klimaneutralität vor 2040



Rahmenbedingungen für Klimaschutz stärken

Gebäudeenergie

Mobilität

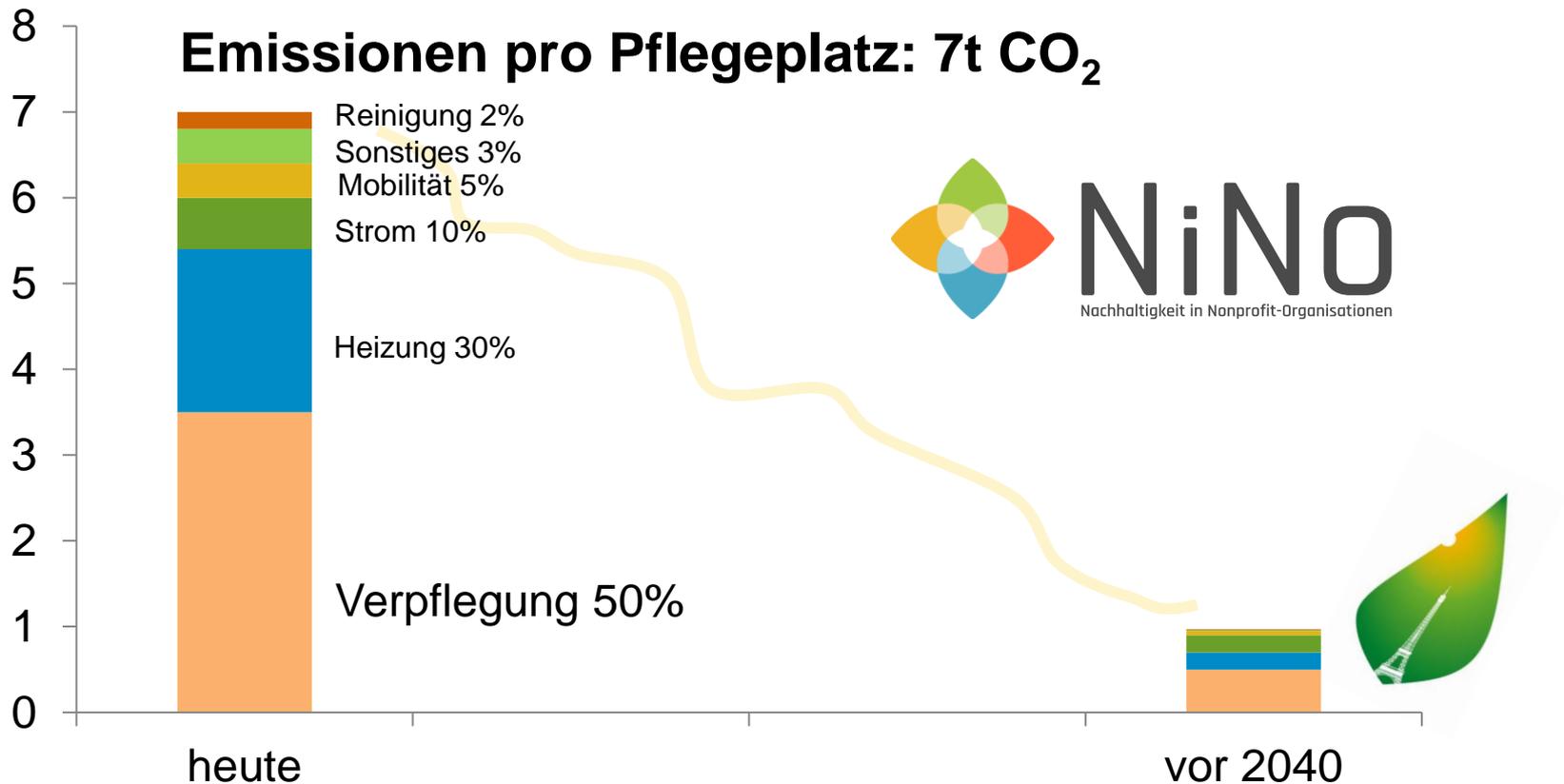
Verpflegung

Beschaffung

Steuerung,
Transparenz,
Controlling

Glaubwürdigkeit

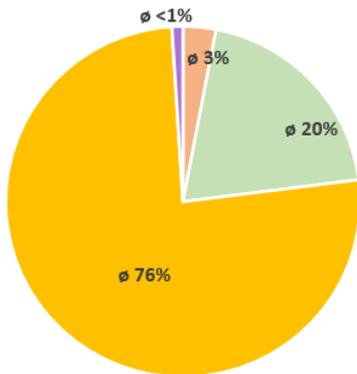
Wie groß ist die Herausforderung? - Klimaneutralität = 1t CO₂ pro Bewohner*innenplatz



Handlungsfelder klimafreundlicher Pflege



Projekt zur Reduktion des Speiseabfalls

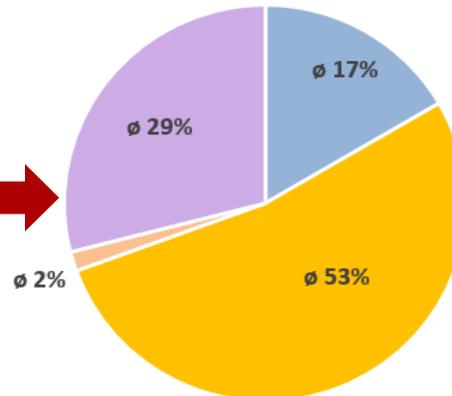


Messbereich	Messwert von/bis*
Lagerverlust	0-1%
Produktionsverlust	0-5%
Überproduktion	8-28%
Speiserücklauf	68-88%

*Die Ergebnisse der 1. und 2. Messung wurden berücksichtigt

Abfallmenge je Messbereich

Abfallmenge je Mahlzeit



Mahlzeit	Messwert von/bis*
Frühstück	10-20%
Mittagessen	45-61%
Kaffeezeit	0-6%
Abendessen	21-35%

*Die Ergebnisse der 1. und 2. Messung wurden berücksichtigt.

Aktivitäten zur Verpflegung

Einsparungen bei 36 Einrichtungen klimafreundlich pflegen – überall!“
1.251 t CO₂ → fast die Hälfte aller eingesparten Emissionen



Reduktion der Speiseabfälle durch detaillierte Erfassung Verpflegung



Weniger Wurstaufschnitt für die Tonne
 Bewusstsein, Verpflegung



Menüplan Änderungen vorbehalten Musterplan

Das Küchenteam wünscht guten

Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Sam
09.04. 21h	10.04. 21h	11.04. 21h	12.04. 21h	13.04.
Kartoffel Cremesuppe	Tagessuppe M2	Bärlauch Cremesuppe	Grünkernsuppe	Tagessuppe M
Rotbarschfilet Gebraten	Rahm-Büchtle Gemüse Speck 21h	Schweine* 21h Stielkotelett Bratkartoffeln	Lachs-Lasagne Bunter Salat	Nudeln Gemüse Geflügel Klößchen
Basmatireis Chinesemüse				

Reduktion der Fleischmenge nach DGE-Empfehlung
 Verpflegung



Speiseplan nach Umstellung

11. KW	Essen 1	Essen 2 - fleischlos			
Montag	Schweinegeschnetzeltes, Grüne Bohnen, Kräuterreis	Gemüse Eintopf mit Suppengemüse, Vegetarische Maultaschen			
11.03.2024	80g	a,a1,c,i			
	489 kcal	129 kcal			
Dienstag	Sahnehering, Salzkartoffeln	Rührei, Rahmspinat, Salzkartoffeln	Freitag	Gebratenes Zanderfilet, Zitronenbuttersoße, Fenchelgemüse, Salzkartoffeln	Sellerieschnitzel, Sahnesoße, Kartoffelpüree
12.03.2024	Fisch - 100g	c,g	15.03.2024	Fisch - 100g	a,a1,c,g,i
	355 kcal	465 kcal		422 kcal	462 kcal
Mittwoch	Graupeneintopf mit Eisbeinfleisch, Salat mit Dressing	Schupfnudelkrautpfanne, Gemüserahmsauce, Salat mit Dressing	Samstag	Deftige Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, Schokoladenpudding	Süße Schupfnudeln mit Mohnbutter und Apfelspalten, Schokoladenpudding
13.03.2024	30	a,a1,g,i	16.03.2024	50g	3,a,a1,g
	305 kcal	419 kcal		317 kcal	424 kcal
Donnerstag	Königberger Klopse mit Kapernsoße, Kartoffelpüree, Rote Beete	Eierpfannkuchen, Waldbeeren	Sonntag	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff", Bohngemüse, Salzkartoffeln,	Brokkoliauflauf mit Kartoffeln und Gemüse, Birnenkompott
14.03.2024	80g	a,a1,c,g	17.03.2024	100g	a,a1,g,i
	423 kcal	342 kcal		360 kcal	258 kcal

340g Fleisch / Woche

Handlungsfelder klimafreundlicher Pflege



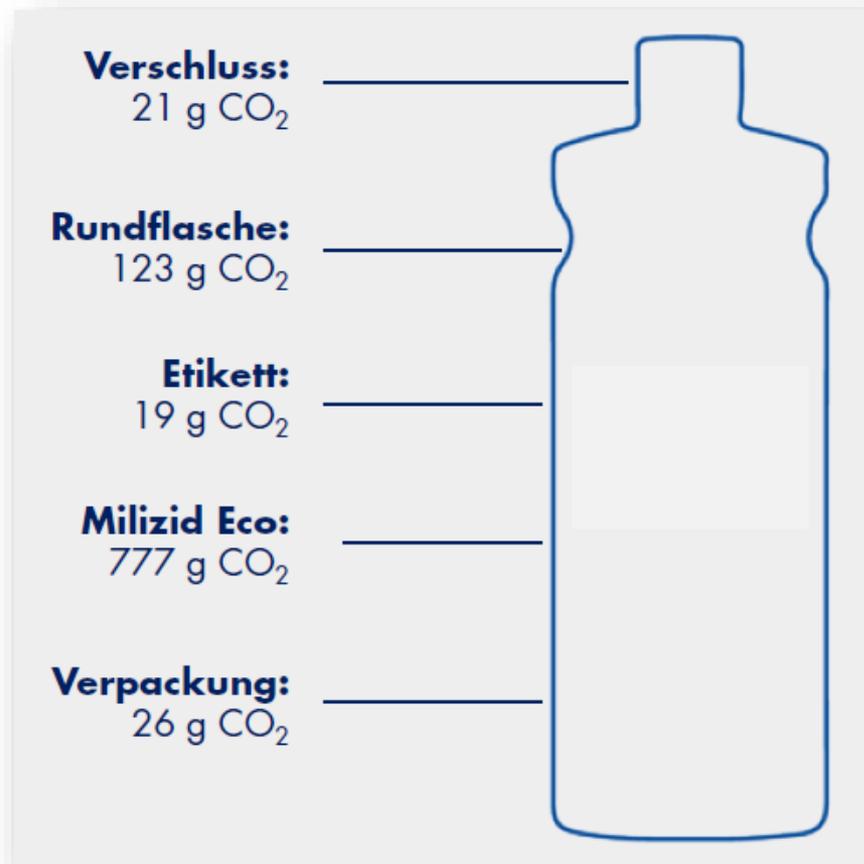
Nachhaltige Flachwäsche



Quelle: AWO Bezirksverband Rheinland e.V. – Lotte-Lemke-Haus Bad Kreuznach

**Längere Haltbarkeit,
längere Nutzungsdauer,
geringere Emissionen &
Kosten**

Einsatz ökologischer Reinigungsmittel



Quelle: Dr. Schnell

Stellschrauben

- Verpackung
- Inhaltsstoffe
- Transport
- Handhabung

Abfall

Neues farbiges Mülltrennkonzzept, weniger Sonderabfall



Quelle: AWO Bezirksverband Potsdam e.V.



Gemeinsam

für eine gesunde Welt

Kontakt



Thomas Diekamp
Referent für Klimaschutz

AWO Bundesverband e.V.

Tel.: +49 (0) 30 26309 243

Mail: thomas.diekamp@awo.org

Web: www.klimafreundlich-pflegen.de

