

Klimaschutz in der Gemeinschaftsverpflegung – Welche Anlaufstellen gibt es?

In den Kindertageseinrichtungen der Freien Wohlfahrtspflege gibt es sowohl im Verpflegungsalltag als auch in der Ernährungsbildung vielfältige Handlungsspielräume für Klimaschutzmaßnahmen.

Veröffentlicht am: 09. Januar 2026

Im Rahmen des [KiSs-Projekts](#) stellen wir Akteure und gute Beispiele für eine klimafreundliche Gemeinschaftsverpflegung vor: Die Vernetzungsstelle Kitaverpflegung in Niedersachsen ist ein zentraler Anlaufpunkt für Akteure in Kindertageseinrichtungen und Kindertagespflege. Sie unterstützt bei Fragen rund um eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung. Über die Ziele, thematischen Schwerpunkte und Unterstützungsangebote berichtet uns **Tanja Bolm**, Projektleiterin der Vernetzungsstelle.



© VKN

KEAN: Welche Ziele verfolgt die Vernetzungsstelle Kitaverpflegung und wer gehört zu Ihrer Zielgruppe?

Unser Ziel ist es, die niedersächsische Kindertagesbetreuung durch Beratung und Begleitung zu unterstützen. Wir fördern die Etablierung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung bzw. einer chancengerechten Ernährungsumgebung sowie die damit verknüpfte Ernährungsbildung. Dazu bieten wir fachliche Beratung und Unterstützung rund um die Themen Essen, Trinken und Ernährungsbildung in der vorschulischen Kinderbetreuungslandschaft. Unsere Beratungsgrundlage ist der Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Ein zusätzlicher Themenschwerpunkt ist die [fachliche Unterstützung](#) rund ums Lebensmittelrecht, denn alle, die eine Verpflegung anbieten, fallen unter das europäische Lebensmittelrecht und zählen als Lebensmittelunternehmen.

Zu unseren Zielgruppen gehören alle, die sich in und um die vorschulische Kindertagesbetreuung herum mit dem Thema Verpflegung und Ernährungsbildung beschäftigen (sog. Verpflegungsverantwortliche). Dazu gehören über 4.800 Kindertagespflegepersonen, aber auch die hauswirtschaftlichen und pädagogischen Mitarbeitenden, Leitungskräfte und Fachberatungen in den fast 6.023 Krippen, Kitas und altersübergreifenden Einrichtungen, sowie die Träger, Elternvertretungen und Verpflegungsdienstleister.

KEAN: In Niedersachsen befanden sich im Jahr 2025 371.887 Kinder in Kindertageseinrichtungen und in der Kindertagespflege. Wie sieht die alltägliche Verpflegungssituation in der Kindertagesbetreuung aus?

Wir haben die Situation für Niedersachsen erstmals untersucht und zuerst die **Kindertagespflege** betrachtet. Die [Erhebungsergebnisse](#) sind bis heute mehr oder weniger das Einzige, was bundesweit an Zahlen zu diesem Thema vorhanden ist. Charakteristisch ist, dass die Kindertagespflegepersonen/Tagemütter und Tagesväter zu fast 100 Prozent eine Mittagsverpflegung anbieten und diese selbst zubereiten.

Im Jahr 2023 haben wir eine landesweite [Online-Befragung](#) in **Kindertagesstätten** durchgeführt und den Status-Quo zum Ess-Alltag erhoben sowie im Folgejahr noch real existierende Speisepläne ausgewertet. Sie zeigt: Essen findet mehrmals täglich in den Betreuungseinrichtungen statt und dauert durchschnittlich 100 Minuten am Tag. Es wird einmal mehr deutlich, dass eine geteilte Verantwortung zwischen Elternhaus, die unter der Woche für 10 Mahlzeiten verantwortlich sind, und Kindertagesbetreuung, die für bis zu 15 Mahlzeiten verantwortlich sind, herrscht.

Die Auswertung der Wochenspeisepläne (2024 | > 400 Stück) hat gezeigt, dass im Vergleich zu den wissenschaftsbasierten Empfehlungen zu selten Gemüse/ Salat bzw. Rohkost und zu häufig Fleisch (55,6 % mehr als das empfohlene 1-mal/ Woche) angeboten wird. Süßen Hauptgerichten fehlt zudem oft eine Gemüsekopponente – dafür gibt es zusätzlich ein süßes Dessert. Der Anteil rein vegetarischer Speisepläne lag bei 5,1 Prozent.

Frühstücksdosen werden in knapp 70 Prozent der Kitas mitgebracht – als „rucksackfrei“ bezeichnet sich mehr als ein Fünftel der Einrichtungen (22,5 %). Kinder orientieren sich aufgrund langer außerfamiliärer Betreuungszeiten mehr und mehr an anderen Personen als den eigenen Familienangehörigen. Ernährungskompetenzen entwickeln sie zunehmend auch in der Kindertagesbetreuung (vgl. SGB 8).

KEAN: Wo sehen Sie Potenziale für Klimaschutz im Ernährungsalltag der Kindertagesbetreuung?

Ein wesentlicher Ansatzpunkt ist die Speiseplanung. Sie umfasst alle drei Mahlzeiten – Frühstück, Zwischenverpflegung und Mittagessen. Im Hinblick auf den Klimaschutz ist dabei vor allem auf die Auswahl und Häufigkeit bestimmter (pflanzenbasierter) Lebensmittelgruppen sowie auf deren Qualität zu achten (z. B. frisches oder tiefgekühltes Gemüse, Hülsenfrüchte als Trockenprodukt oder Konserven, frisches oder tiefgekühltes Obst, Getreideprodukte auch in Vollkornqualität, u. v. m.). Die bevorzugte Auswahl saisonaler und regionaler Produkte, der Einsatz frischer statt verarbeiteter Lebensmittel sowie eine sorgfältige Mengenplanung und Resteverwertung tragen zusätzlich zum Klimaschutz bei.

KEAN: Welche Ihrer Veranstaltungs- und Weiterbildungsformate kann das Kitapersonal aus der niedersächsischen Wohlfahrtspflege wahrnehmen? Gibt es auch Angebote, die sich explizit mit Klimaschutz beschäftigen?

Wir laden herzlich alle Mitarbeitenden aus den Kitas der niedersächsischen Wohlfahrtspflege ein, an unseren kostenfreien Angeboten teilzunehmen. Regelmäßig gibt es (Online-)Veranstaltungen zu aktuellen Themen; u. a. greifen wir Lebensmittelhygiene, Ernährungsbildung, Nahrungsergänzungsmittel, Mitarbeitendengesundheit, u. v. m. auf. In unserer Funktion als Vernetzende bündeln wir auf unserer [Website](#) fortlaufend Angebote von Partnerorganisationen. Zudem bieten wir auf unserer [Lernplattform](#) aktuell drei E-Learnings zu den Themen Verpflegungsgestaltung und Lebensmittelhygiene, die im eigenen Tempo ortsungebunden bearbeitet werden können und bei erfolgreicher Teilnahme durch eine Teilnahmebescheinigung mit ausgewiesenen Unterrichtseinheiten bestätigt wird.

Je nach personeller Kapazität wäre auch eine digitale Inhouseschulung, bspw. „Mahlzeiten kindgerecht und nachhaltig gestalten“ denkbar. Kitas können darüber hinaus von unserem Speiseplancheck profitieren, der eine erste Einschätzung bietet, wo man individuell in Sachen „gesundheitsförderndem Speiseplan“ steht. Mehr dazu unter:

<https://www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de/kita-im-check>

Wir stellen auch (praxiserprobte) [Rezeptsammlungen](#) verschiedener Akteure zur Verfügung, und Kitamitarbeitende können von unseren zahlreichen praxisnahen [Arbeitshilfen, Checklisten und Formularen](#) profitieren.

KEAN: Vielen Dank für die Einblicke in die Arbeit der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung, Frau Bolm.

Für Angebote und Informationen rund um das Thema Gemeinschaftsverpflegung des KiSs-Projekts klicken Sie [hier](#).

Quelle: [Klimaschutz und Energieagentur Niedersachsen](#), 09.01.2026