

CHECKLISTE ZUM AUFHÄNGEN – zur Selbst Kontrolle

Kosten im Küchenalltag im Blick behalten

= regelmäßig prüfen

Einkauf & Lebensmittel

- Preise vergleichen
- Angebote nutzen
- Bio gezielt einsetzen
- Fertigprodukte hinterfragen
- Reste sinnvoll verwerten
- Regional saisonal wählen
- pflanzenbasiert
- Speiseplancheck gemacht

Zubereitung & Arbeit

- Arbeitsabläufe klar verteilt
- Wartezeiten genutzt
- Maschinen sinnvoll eingesetzt
- Teamarbeit organisiert
- Keine unnötigen Wege
- Speiseplan an Arbeitsabläufe anpassen

Energie & Geräte

- Ofen & Geräte nicht unnötig vorheizen
- Geräte voll ausnutzen
- Defekte beheben lassen
- Energie sparsam einsetzen
- Speiseplan an Geräte angepasst

Kontrolle

- Passt der Wareneinsatz zum Essen
- Reste- und Müllmonitoring
- Gibt es Einsparpotenzial
- Regelmäßig kontrollieren
- nutze ich Rezepte
- passen meine Rezepte zu meinen Arbeitsbedingungen

Merksatz für die Wand:

 **Viele kleine Schritte sparen viel Geld**

kitaschulessen ; www.kitaschulessen.de ; kontakt@kitaschulessen.de ; 017681984308
copyright stefanbrandel 2026