

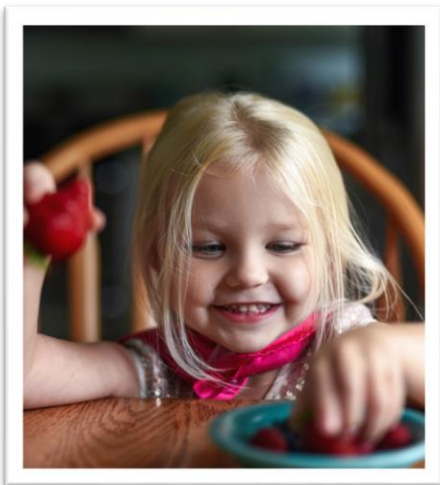
## Nachhaltiger Umgang mit Rohkost-Tellern in der Kita

Der Rohkostteller ist unverzichtbarer und beliebter Bestandteil des Kita-Alltages. Er liefert viele Vitamine und Nährstoffe, die Kinder können sich frei nach ihrem Bedürfnis bedienen und der Aufwand ist gering. Aus hygienischer Sicht ist Rohkost allerdings nicht ganz unproblematisch – vor allem in sehr wasserhaltigen Lebensmitteln, wie z.B. Gurken, können sich potentiell krankmachende Keime schnell vermehren. Daher gilt es einige Regeln zu beachten. Trotzdem kann der Umgang mit Rohkosttellern nachhaltig gestaltet werden, sodass Lebensmittelabfälle und auch der Gebrauch von Einwegmaterialien verringert werden kann.

Laut einer Untersuchung der FH Münster zusammen mit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW aus dem Jahr 2016 weisen Rohkostteller, die mehrere Stunden bei Zimmertemperatur gelagert werden, bereits eine beträchtliche Zahl von Mikroorganismen auf.

→ zur Sicherheit sollte aufgeschnittene Rohkost daher **maximal 30 min** ungekühlt angeboten werden.

(Quelle: [Pressemitteilungen - FH Münster \(fh-muenster.de\)](https://www.fh-muenster.de/pressemitteilungen))



Es sollte also am besten **nur so viel Rohkost aufgeschnitten** werden, wie auch in 30 min von den Kindern verzehrt wird.

Bereits aufgeschnittenes Obst oder Gemüse zum Nachfüllen kann abgedeckt im Kühlschrank gelagert werden. Aber auch hier lieber weniger als mehr vorbereiten, denn am Ende des Tages muss das übrige Obst und Gemüse weggeworfen werden.

## Nachhaltiger Umgang mit Rohkost-Tellern in der Kita

### Geeignete Materialien zum Abdecken von Rohkosttellern

- Die Materialien müssen luftdicht abschließen und hygienisch einwandfrei zu reinigen sein
  - Nachhaltige Alternativen zu Frischhaltefolie sind z.B. **umgedrehte Teller, Kunststoffdosen mit Deckel oder Mehrweg-Hauben aus Stoff oder Silikon**

**! Achtung:** Bei Stoffhauben, wie z.B. diesen hier: [ever&again - Schüsselhaube, Abdeckung Schüssel 3er, Lebensmittel-Hauben | Avocadostore](#) muss eine korrekte Vorgehensweise beim Waschen beachtet werden, da der Stoff mit Lebensmitteln in Kontakt kommen kann → nach jedem Gebrauch muss die Stoffhaube in die Schmutzwäsche und anschließend bei mindestens 72°C und maximal 80°C gewaschen werden (unter 72° werden Mikroorganismen nicht zuverlässig abgetötet und ab über 80°C können sie sich die Eiweiße verkapseln)

- Diese Vorgehensweise ist im Kita-Alltag meist nur schwer umsetzbar, die Nutzung der Stoffhauben sollte also gründlich überdacht werden
- Mehrweg-Hauben aus Silikon hingegen (z.B. [Abdeckhauben aus Silikon, 3er-Set | Waschbär \(waschbaer.de\)](#)) können einfach in die Spülmaschine gegeben und bei mind. 65°C gereinigt werden

Bei Detailfragen können Sie jederzeit die **Vernetzungsstelle für Kita- und Schulverpflegung NRW** kontaktieren

→ [Kontakt | Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW \(kita-schulverpflegung.nrw\)](#)

Auf der Seite der Vernetzungsstelle finden Sie viele hilfreiche Tipps zu Lebensmittel-/Küchenhygiene, aber auch zu Themen, wie vegetarisches Kochen, Umgang mit Süßigkeiten, Vermeidung von Speiseresten uvm.