

NACHHALTIGKEIT

Um den nachhaltigen Umgang mit Ressourcen zu fördern, hat der KJR eine Nachhaltigkeitsstrategie entwickelt. An dieser sind sowohl die pädagogische Arbeit als auch die Betriebsabläufe ausgerichtet. Sie umfasst ökologische Maßnahmen, soziale Aspekte und die Integration von Bildung für nachhaltige Entwicklung in die pädagogischen Angebote.

Die Fachstelle Nachhaltigkeit sorgt mit Beratungs- und Schulungsangeboten, Aktionen und Veranstaltungen sowie Programmen zum Energiesparen oder zu einem nachhaltigen Lebensmittelangebot für die praktische Umsetzung der Nachhaltigkeitsziele und -standards.

BEISPIELHAFT ANGEBOTE UND PROJEKTE

Aktionswoche „Zero Waste“



Von 28.6. bis 3.7.2021 nahmen Kinder und Jugendliche in 25 KJR-Einrichtungen an unterschiedlichen Aktionen teil. Zum Beispiel sammelten sie Müll, schüttelten Butter, tauschten Kleidung, bastelten Gartenmöbel aus Paletten-Resten und achteten darauf, für ihre Kosmetikerstellung und Kochaktionen möglichst verpackungsarm und plastikfrei einzukaufen. Es ging nicht darum, alles perfekt zu machen, sondern sich Schritt für Schritt anzunähern an ein Leben ohne Verschwendung.



Fachtagungen

Jedes Jahr im Herbst beschäftigen sich Mitarbeitende des KJR bei einem Fachtag mit einem Aspekt von Nachhaltigkeit. Es gibt fachlichen Input, es wird philosophiert, gespielt und ausprobiert, um die neuen Ideen in den Einrichtungen mit den Kindern und Jugendlichen umzusetzen. In den letzten Jahren widmeten wir uns den Themen Müllvermeidung, Suffizienz, Wasser und Boden sowie der Frage: was ist Glück?



Natürlich² – verantwortungsvoll und lecker

Im Frühling 2013 trafen sich Pädagoginnen und Pädagogen mit dem Ziel, das Essens- und Getränkeangebot in ihren Einrichtungen nachhaltiger zu gestalten. Gemeinsam wurden Standards entwickelt und umgesetzt: 100 % Bio gibt es bei Getränken und Snacks an der Theke, bei tierischen Produkten, Ölen und Fetten sowie bei Nudeln, Reis, Mehl und anderen Trockenwaren. Bei Obst und Gemüse wird regional und saisonal und/oder Bio eingekauft. Kaffee muss fair-trade-zertifiziert sein. Bisher wurden 26 Einrichtungen für die erfolgreiche Umsetzung der Standards mit dem Natürlich²-Zertifikat ausgezeichnet. Im Rahmen des Zertifizierungsprozesses fanden Kochworkshops statt und 2020 konnte das Natürlich²-Kochbuch veröffentlicht werden.

ÖKOPROFIT



Seit 2006 nimmt der KJR am Umweltmanagement-Programm ÖKOPROFIT teil, einem Kooperationsprojekt zwischen der Stadt München und Münchner Betrieben. Es wurde im Rahmen der Münchner Agenda 21 zum ersten Mal in einer deutschen Kommune umgesetzt.

In einem zweijährigen Prozess werden Energie- und Materialverbrauch sowie Emissionen und Abfälle reduziert. ÖKOPROFIT leistet somit einen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz. Der KJR legt großen Wert darauf, diese Maßnahmen pädagogisch einzubetten und besonders die Kinder und Jugendlichen in den Einrichtungen einzubeziehen – auch das verstehen wir unter Nachhaltigkeit.

Die Geschäftsstelle des KJR sowie über 20 seiner Einrichtungen sind inzwischen ÖKOPROFIT-zertifiziert. Jährlich kommen weitere Häuser hinzu.

