



Marketa Schellenberg unterstützt das Projekt KEEKS im Bereich der Übertragung theoretischer Ergebnisse in die Praxis und hilft Rezepturen zu optimieren und Küchenprozesse festzulegen.



Das Projekt KEEKS (Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen) betrachtet, optimiert und erprobt alle in sich verzahnten Einzelbereiche der Außer-Haus-Verpflegung (Menüs, Küchentechnik und –prozesse) am Beispiel Schulküche hinsichtlich der Klimagas- und Energie-Einsparpotentiale.

Vorhabensziele sind die Bestimmung von Hemmnissen für eine klima- und energieeffiziente Küche und deren Überwindung durch praxistaugliche, spezifische aber verallgemeinerbare Lösungsansätze. Die Ergebnisse der Erprobungsphase münden in ein Transformationskonzept als Orientierungsrahmen und einen bundesweiten Ergebnistransfer.