



MACHT
APPETIT
AUF
MORGEN!

verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

Zukunftsfähige Kantine: Ansatzpunkte für eine gesundheitsfördernde und umweltverträgliche Verpflegung

Kantinenprogramm NRW

Nicola Rathmann & Antonia Blumenthal

AGENDA

- Einführung
- Speiseplanung – Ansatzpunkte für eine gesundheitsfördernde und klimafreundliche Ernährung
- Speiseabfälle vermeiden – Ansatzpunkte für eine abfalloptimierte Verpflegung
- Zeit für Austausch und Fragen



DAS KANTINENPROGRAMM NRW

Begleitung von Modellkantinen
zu Good-Practice-Einrichtungen
und Lernorten

Landesweites Schulungsangebot
für Akteur:innen
der Gemeinschaftsverpflegung

Ernährungsbildung
und Gästekommunikation



SCHLAGZEILEN – ALLGEGENWÄRTIGES THEMA

NYC Health + Hospitals Celebrates 1.2 Million Plant-Based Meals Served

The health system launched its plant-based meals program in March 2022



Kabocha Squash Curry & Lima Bean Dill Rice, with a Caribbean curry sauce featuring coconut milk, apple, banana, kabocha squash, and red pearl onions, one of the plant-based dishes served to patients at NYC Health + Hospitals

<https://www.nychealthandhospitals.org/pressrelease/nyc-health-hospitals-celebrates-1-2-million-plant-based-meals-served/>

- Orange Cauliflower with Edamame
- Penne Pasta with Pea Pesto
- Pigeon Peas and Pumpkin Stew (Gandules y Calabaza)
- Red Curry Vegetables with Roasted Tofu
- Rigatoni Pasta al Forno with Dairy-Free Cheese
- Roasted Moroccan Vegetables
- Root Vegetable Tagine



McDonald's burgers at Tampa General? Provocative billboard isn't lovin' it.

It might be the most pointed health-related protest yet against the longtime McDonald's inside Tampa General Hospital. The hospital counters that it offers lots of healthy food options.

<https://www.tampabay.com/news/business/2022/01/19/mcdonalds-burgers-at-tampa-general-provocative-billboard-isnt-lovin-it/>

<https://www.tampabay.com/news/business/2022/01/19/mcdonalds-burgers-at-tampa-general-provocative-billboard-isnt-lovin-it/>

McDonald's

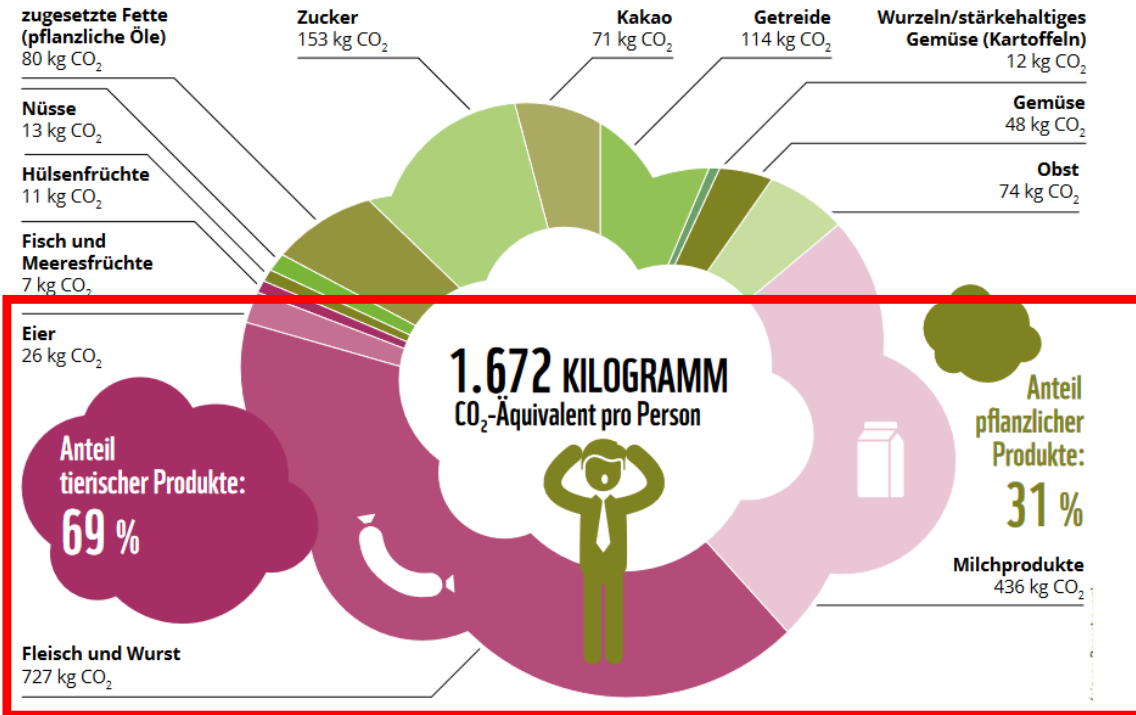
im Tampa Bay General Hospital



greenes² – mindful campus food

WARUM EINE PFLANZENREICHE ERNÄHRUNG FÖRDERN?

CO₂-Äquivalente aus dem Bereich Ernährung



Quelle: WWF, Der kulinarische Kompass für eine gesunde Erde, 2021

ZIEL

- **Reduktion der Umweltbelastung**
 - **CO₂-Einsparpotenzial** durch pflanzenbetonte Ernährung
 - **Knapp 70 %** der ernährungsbedingten Emissionen entstehen durch tierische Produkte
- **Gesundheitsförderung der Gäste**
 - ernährungsbedingte Erkrankungen wie Bluthochdruck, Diabetes oder Herz-/Gefäßerkrankungen, Adipositas
- etc.

CO₂-EMISSIONEN VON TIERISCHEN UND PFLANZLICHEN PRODUKTEN

CO₂-Emissionen in g/kg Produkt



Tierische Lebensmittel

Rind (Filet)	55.778
Schwein (Filet)	21.408
Rind (Schulterbraten)	15.818
Butter	12.131
Parmesan	9.438
Hähnchen (Brust & Innenfilet)	7.038
Schwein (Schnitzel)	6.718
Sahne (35 % Fett)	5.911
Quark	4.278
Hähnchen (Flügel)	3.088
Eier (Freilandhaltung)	2.190
Milch (3,5 % Fett)	1.955

Pflanzliche Lebensmittel



Olivenöl	4051
Rapsöl	1.836
Reis	3.034
Margarine	1.347
Blätterteig (pflanzl. Fett)	1.299
Nudeln (ohne Ei)	1.284
Brot/Brötchen	1.254
Tomate	769
Mandarine	487
Banane	380
Apfel	254
Kartoffeln	144

UNTERSCHIEDLICHE ANSÄTZE IM ÜBERBLICK



Kochworkshops

- **Substitution**
Austausch von tierischen Produkten
- **Reduktion**
kleinere Menge an tierischen Produkten, Grammatik anpassen durch pflanzliche Alternativen
- **Gästekommunikation / Information**
Geben Sie Patient:innen Informationen zu den pflanzenbasierten Speisen, z.B. durch ein vegetarisch, vegan Symbol
- **Aktionswochen, Extra-Angebote**
Organisation von Aktionswochen, Infomaterialien, Flyern, Vereinbarkeit von Ernährung & Therapie Bsp. Aktionstag Krebs
- **Nudging**
Gezielte Platzierung von pflanzenreichen Gerichten auf dem Speiseplan / in Cafeteria – Laufwege, Aufnahmeessen
- **Weiterbildung**
Fortbildung, Kochtrainings, Seminare zur pflanzenreichen Küche

Quelle: eigene Aufnahme

KLASSISCHER SPEISEPLAN EINER EINRICHTUNG IM GESUNDHEITSEKTOR

**Fleisch / Fisch
in 19 von 28
Hauptgerichten**

68 %

**Tierische Produkte
in 27 von 28
Hauptgerichten
(inkl. Dessert)**

96 %

		Schweineschnitzel Pfefferrahmsoße Dauphinkartoffeln Gemischter Salat	Putensteak Hawaii Kartoffeln Fingermöhren	Rindfleisch in Currysoße Reis mit Koriander Pfannengemüse	Gebackener Blumenkohl mit Dip Kartoffeln Gemischter Salat
Montag	Lauchcremesuppe	Herrencreme	Johannisbeerdickmilch	Herrencreme	Herrencreme
		Wirsingroulade Kartoffeln Endiviensalat	Seelachsfilet Senf-Dillsoße Kartoffelpüree Zucchini-gemüse	Hähnchen-Champ.-Pfanne Bulgur Grüne Bohnen	Tofu-Paprikaragout Kartoffeln Endiviensalat
Dienstag	Gemüsebrühe mit Nudeln	Pfirsich-Maracuja-Creme	Birnenkompott	Pfirsich-Maracuja-Creme	Pfirsich-Maracuja-Creme
		Zwiebelrückensteak Rosmarinkartoffeln Dicke Bohnen	Hähnchenbrust Farfalle Nudeln Ratatouille	Ofenkartoffel mit Kräuterquark Ratatouille Eisbergsalat	Broccoli-Nuggets Kräuterquark Rosmarinkartoffeln Eisbergsalat
Mittwoch	Selleriecremesuppe	Apfelstücke + Vanillesoße	Brombeerquark	Apfelstücke + Vanillesoße	Apfelstücke+Vanillesoße
		Hähnchenschinken Pommes Buntes Gemüse	Königsberger Klopse Kartoffeln Buttergemüse	Kalbsgulasch Zucchini+Möhre Couscous Gemischter Salat	Vegane Bolognese Vollkornspaghetti Gemischter Salat
Donnerstag	Rinderbrühe mit Gemüsestreifen	Obst	Obst	Obst	Obst
		Fischroulade mit Zitronensoße Basmatireis Broccoli	Schweinerückensteak Kartoffeln Buttererbsen	Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade Kartoffeln Gemischter Salat	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze Gemischter Salat
Freitag	Zuchinisuppe	Joghurt-Kokos-Creme	Vanille-Quark-Creme	Joghurt-Kokos-Creme	Joghurt-Kokos-Creme
		Hähnchen-Nudelpfanne Gemischter Salat	Minestrone mit Rindfleisch	Hähnchen-Nudelpfanne Gemischter Salat	Minestrone mit Brötchen
Samstag	keine	Pfirsichquark	Pfirsichquark	Pfirsichquark	Pfirsichquark
		Schweinegulasch Kartoffelklöße Rotkohl	Schweinegulasch Spätzle Rosenkohl	Linsenbolognese Tagliatelle Mix-Salat	Linsenbolognese Tagliatelle Mix-Salat
Sonntag	Königinsuppe	Schokoladenpudding	Schokoladenpudding	Schokoladenpudding	Schokoladenpudding

ANSATZPUNKT - REDUKTION DES FLEISCHANTEILS

- Fleischbestandteile pro Portion ersetzen
- Fleischanteil pro Portion reduzieren
- Fleisch/-erzeugnisse ergänzend einsetzen
- Fleischgerichte pro Woche reduzieren
- Fleischart – Rind, Schwein, Geflügel
- Fleischqualität beachten



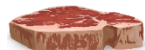
Tofu-Linsenbolognese
mit Fenchelgemüse



Verschiedene Bowls



Bohnenbraten
mit Rotkohl und Klößen



Ø 13,6 kg CO₂e



Ø 4,6 kg CO₂e



Ø 5,5 kg CO₂e

Quelle: ifeu
Bildquelle: pixabay

Quelle: eigene Aufnahmen

ANSATZPUNKT SUBSTITUTION – TIERISCHE PRODUKTE SINNVOLL ERSETZEN



Milch

Pflanzliche Drinks aus Soja, Hafer, Kokos, Mandel, Cashew, Dinkel, Reis, Lupine, Erbsen, Haselnuss, ...



Joghurt, Quark, Sahne

Pflanzliche Alternativen aus Soja, Lupine, Erbsen, Lupine, Hanf, Kokos, Reis, ...



Käse

Hefeflocken, Käsealternativen oder Brotaufstrichalternativen auf Gemüsebasis



Fleisch

Seitan, Tofu, Tempeh, Sojageschnetzeltes, Alternativen auf Basis von Erbsen, Linsen....



Butter

Pflanzliche Öle wie Raps-/Oliven-/Leinöl



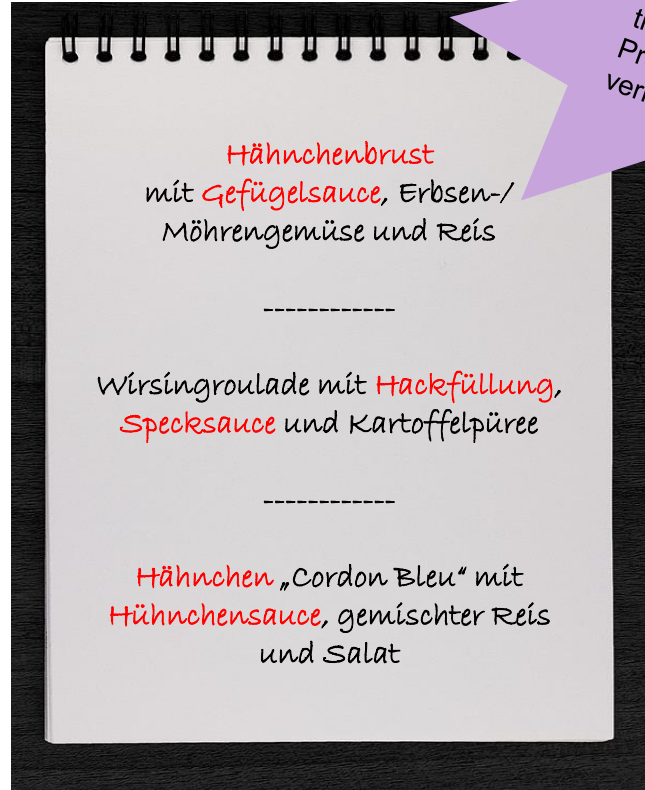
Eier

Apfelmus, Leinsamen, Seidentofu, ...



Fisch

Algen, Gemüse („Karottenlachs“)



Beispiel: Hauptgerichte in unterschiedlichen Kliniken

Quelle: BZfE, Bildquelle: pixabay

ANSATZPUNKT - ANTEIL AN GEMÜSE UND HÜLSENFRÜCHTEN ERHÖHEN



**Frikadellen
mit Pellkartoffeln und
Kräuter-Joghurt-Soße**



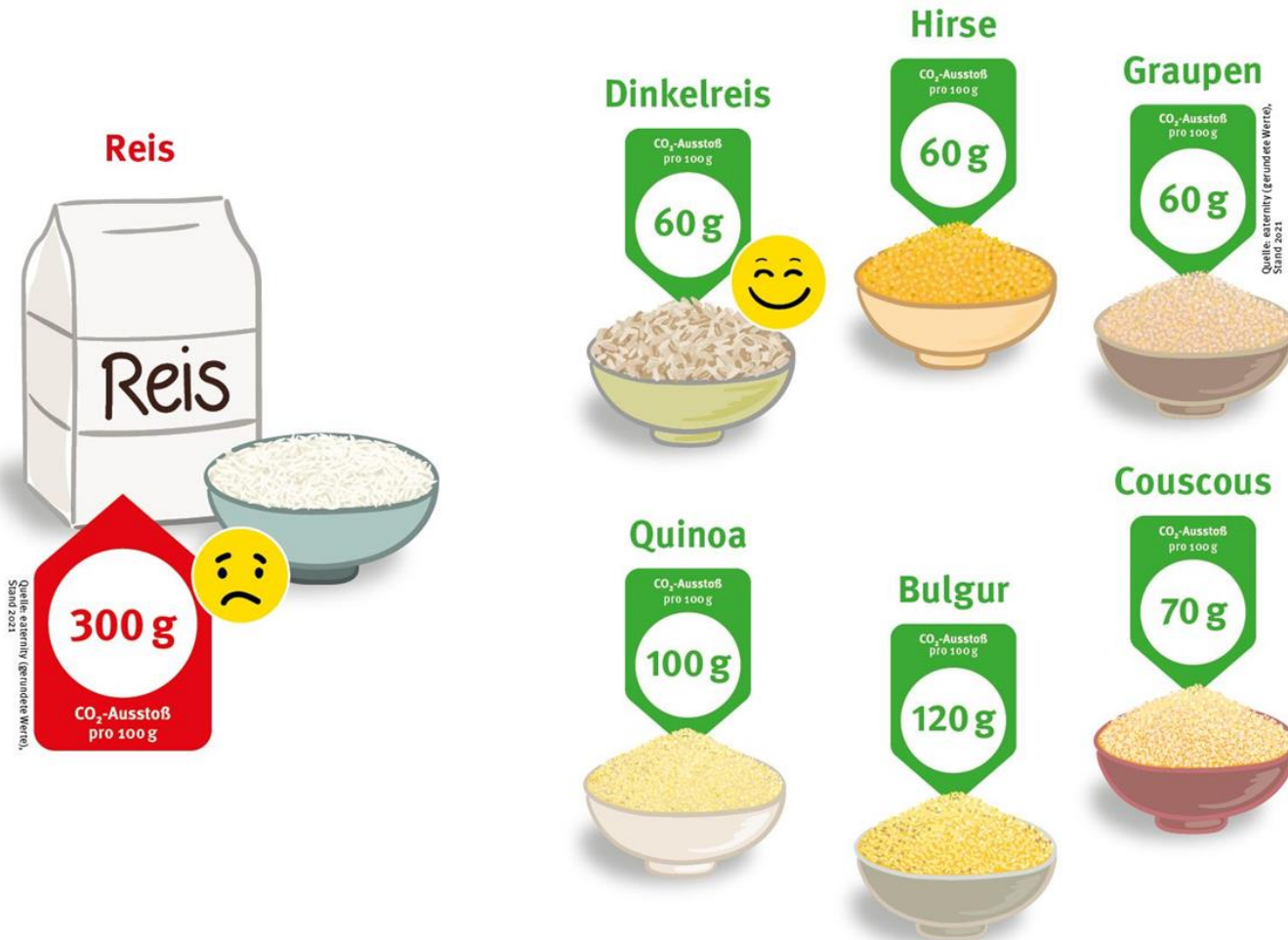
**Grünkernbratlinge
mit Pellkartoffeln und
Kräuter-Joghurt-Soße**



Hülsenfrüchte bekömmlicher machen

- Hülsenfrüchte einweichen
- Einweichwasser nicht weiter verwenden
- Lange Kochzeiten
- Geschälte Hülsenfrüchte wie rote oder gelbe Linsen sind besser verträglich als braune Linsen
- „Anti-Bläh-Gewürze“ – Fenchel, Kümmel, Anis und Ingwer, Majoran in Rezepturen integrieren

ANSATZPUNKT – REISANGEBOT VERRINGERN



HERAUSFORDERUNG IN DER PRAXIS – EINSATZ VON FERTIGSAUCEN

Alternativen zum Einsatz von Fertigsaucen

Ersatzlos streichen

- Zu den Gerichten wird keine Sauce gereicht. Dies wird im Speiseplan nicht kenntlich gemacht, sodass die Gäste nicht das Gefühl des Vermissens haben.

Ersetzen durch selbstgemachte Saucen

- Standardrezepturen entwickeln für helle bzw. rote Sauce und diese im Baukastensystem anpassen. Bsp:
 - Tomatensauce + Chili
 - Tomatensauce + Gemüse
 - Helle Sauce + Curry
 - Helle Sauce + Blumenkohl
 - Helle Sauce + Brokkoli
- Andicken mit Mehl, Stärke, ger. Kartoffeln oder Hefeflocken
→ Produktentwicklung durch Küchenprofis
- Rindfleisch bzw. Bratensoßen sind schwerer zu ersetzen

Durch Alternativen ergänzen

- Durch Kokosmilch oder andere „feuchte“ Alternativen ersetzen wie z.B. Ratatouille, Rahmgemüse oder Joghurtdips

Besser frisch statt verarbeitet!



SPEISEPLANOPTIMIERUNG IM ÜBERBLICK

Rezepte optimieren

Qualitäten setzen

- Regionale und Saisonale Lebensmittel bevorzugen
- Weniger Fleisch, dafür bessere Qualität
- Anteil an Gemüse und Hülsenfrüchten erhöhen
- Reisangebot verringern
- Verringerter Einsatz fettreicher Milchprodukte
- Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel
- Vielfalt und Frische runden den klimafreundlichen Speiseplan ab



Quelle: eigene Aufnahmen

GEMEINSAM KÖNNEN WIR ES SCHAFFEN!

Montag



Dienstag



Mittwoch



Donnerstag



Freitag




Quelle: eigene Aufnahmen

Ernährungstagebuch in Bildern



AUSTAUSCH: SPEISEPLÄNE ALS INSPIRATION NUTZEN

- Welche Speisepläne gefallen Ihnen optisch gut?
- Wie viel Auswahl ist angemessen?
- Finden sich Angebote für verschiedene Ernährungsvorlieben?
- Sehen Sie Gerichte, die bei Ihnen auch funktionieren könnten?
- Ist das Verhältnis zwischen pflanzenbasierten Gerichten und solchen mit Fleisch oder Fisch für Sie stimmig?

Mittags Speiseplan im Krankenhaus Waldfriede



	Menü 1 - Planetary Health	Menü 2 - Planetary Health	Menü 3 - Planetary Health	Default / Vegetar
Montag 09.09.24	Gebratenes Seelachsfilet mit Rahmporree und Kartoffeln	Mit Quark und Rosinen gefüllter Eierkuchen mit einer Vanillesoße, Tagessuppe	Quinoa-Gemüsepfanne mit einem Kräutertop	Apfel
Dienstag 09.09.24	Leckeres Fischfilet mit Frischkäse-Basilikumsoße, Kartoffeln und Brokkoligemüse	Vegetarisch gefüllter Ravioli mit einer Tomatensoße und geriebenem Käse, serviert mit einem Quarkessig	Kräuter-Quark mit frischen Gurken, Kartoffeln und Möhrensalat	Banane Butterstreukekuchen oder Obstsalat
Mittwoch 09.09.24	Vegetarische Gurknudeln-Hartbällchen mit Toskanischem Bohnen Gemüse, Basu Reis mit Butteraroma	Vegetarische Kohlrabide, Champignonsolle "Jäger Art", und Kartoffelsoße	Vegetarische Bratwurst, mit einer Zwerbebohne, Sauerkraut, Spargelstiel Art und Kartoffeln	Kaffee
Donnerstag 09.09.24	Gebratenes Cimetite mit einem Champignonsaput und Kartoffeln	Satellier mit Kichererbsen serviert mit einer Scheibe Vollkornbrot	Kartoffelgratin mit Hokkaido-Kürbis und Paprik, einer Kerbebohne und frischen Blattsalaten	Apfel Marmorkuchen
Freitag 09.09.24	paniertes Seelachsfilet Rahmporree und Kartoffelsoße	Gebackener Apfelbraten mit Vanillesoße, Tagessuppe	Hausgemachtes Gemüsegutisch, serviert mit Kartoffeln	Banane
Sonntag 09.09.24	Orientalische Falafelbällchen mit einem Gemüse-Couscous und einem Tomaten-Paprika-Sauce	Gekochte Eier mit Frankfurter Grüne Soße (kalt), Kartoffeln und einem totes-Beet-Salat	Satellier mit Kichererbsen serviert mit einer Scheibe Vollkornbrot	Banane
Samstag 09.09.24	Thüringer Sauerbraten mit Soße vom Braten, Basu Apfel-Risotto serviert mit Kartoffeln	Gebackener Quarkbraten mit Apfelkompott und Vanillesoße	Griechische Gemüse Moussaka mit gebrühten Zucchini, Aubergine und Tomaten	Kaffee Apfelmilch ohne Streusel oder Obstsalat


 Täglich Alternative: Frische Satellier mit einem Topping zur Wahl (Mozzarella/Kichererbsen/Thunfisch/Häutchen)
 Allergene und Zusatzstoffe können Sie über unser Personal auf einer gesonderten Übersicht einsehen.

 Planetary Health Mand - EINFACH GUT FÜR DICH UND DIE ERDE

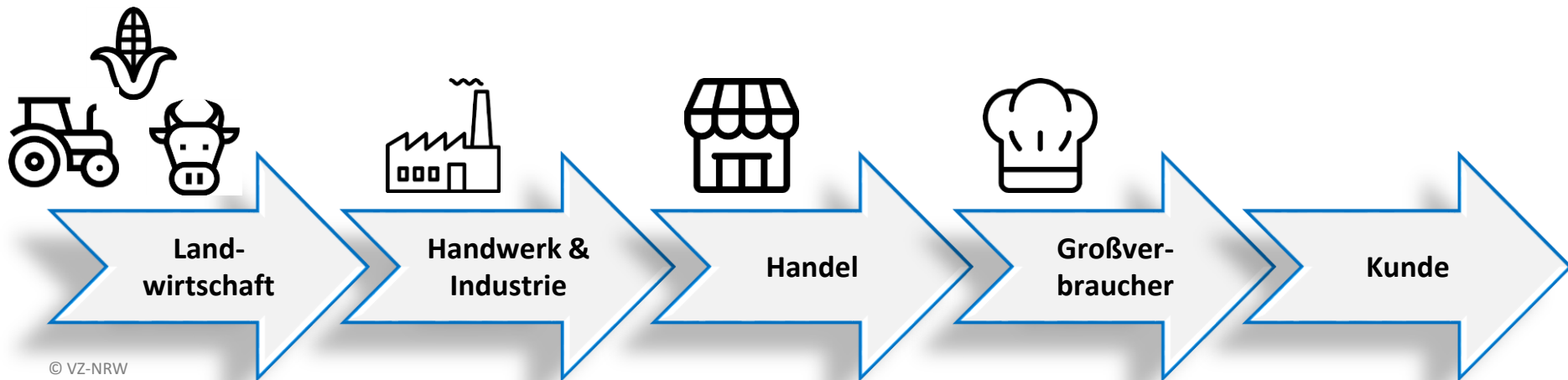
SPEISEABFÄLLE VERMEIDEN



Bildquelle: Antonia Blumenthal,
Verbraucherzentrale NRW

Auswirkung auf die Umwelt, ethische und wirtschaftliche Aspekte

Wertvoller Ackerboden, Wasser und Dünger, Energie für Ernte, Verarbeitung, Transport und Entsorgung – jedes Lebensmittel verbraucht kostbare Ressourcen.



SPEISEABFÄLLE VERMEIDEN

Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung



United Nations 2015

→ Sustainable Development Goal 12.3

Bundesregierung hat sich verpflichtet:

bis 2030 die Lebensmittelabfälle um 50 % zu reduzieren

SPEISEABFÄLLE VERMEIDEN

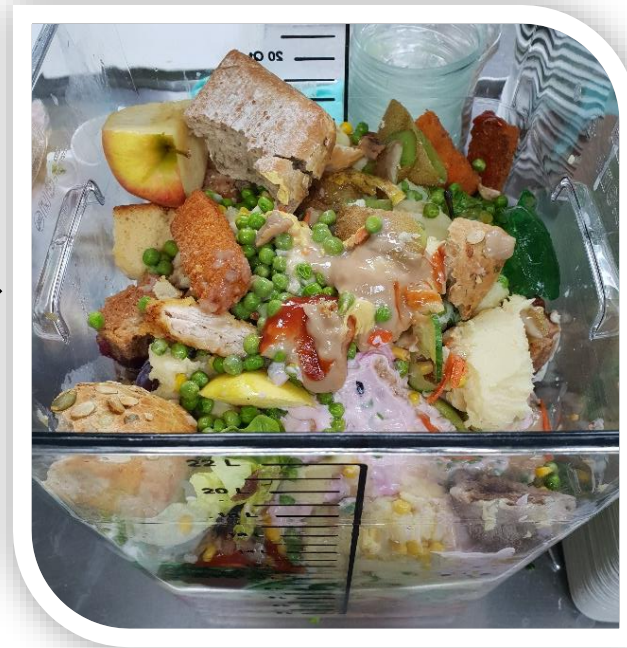
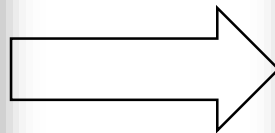
Wo entstehen Abfälle in der Gemeinschaftsverpflegung?



SPEISEABFÄLLE VERMEIDEN

Wie viel wird im Durchschnitt entsorgt

→ Speiseabfälle im Verhältnis zu Produktionsmenge?



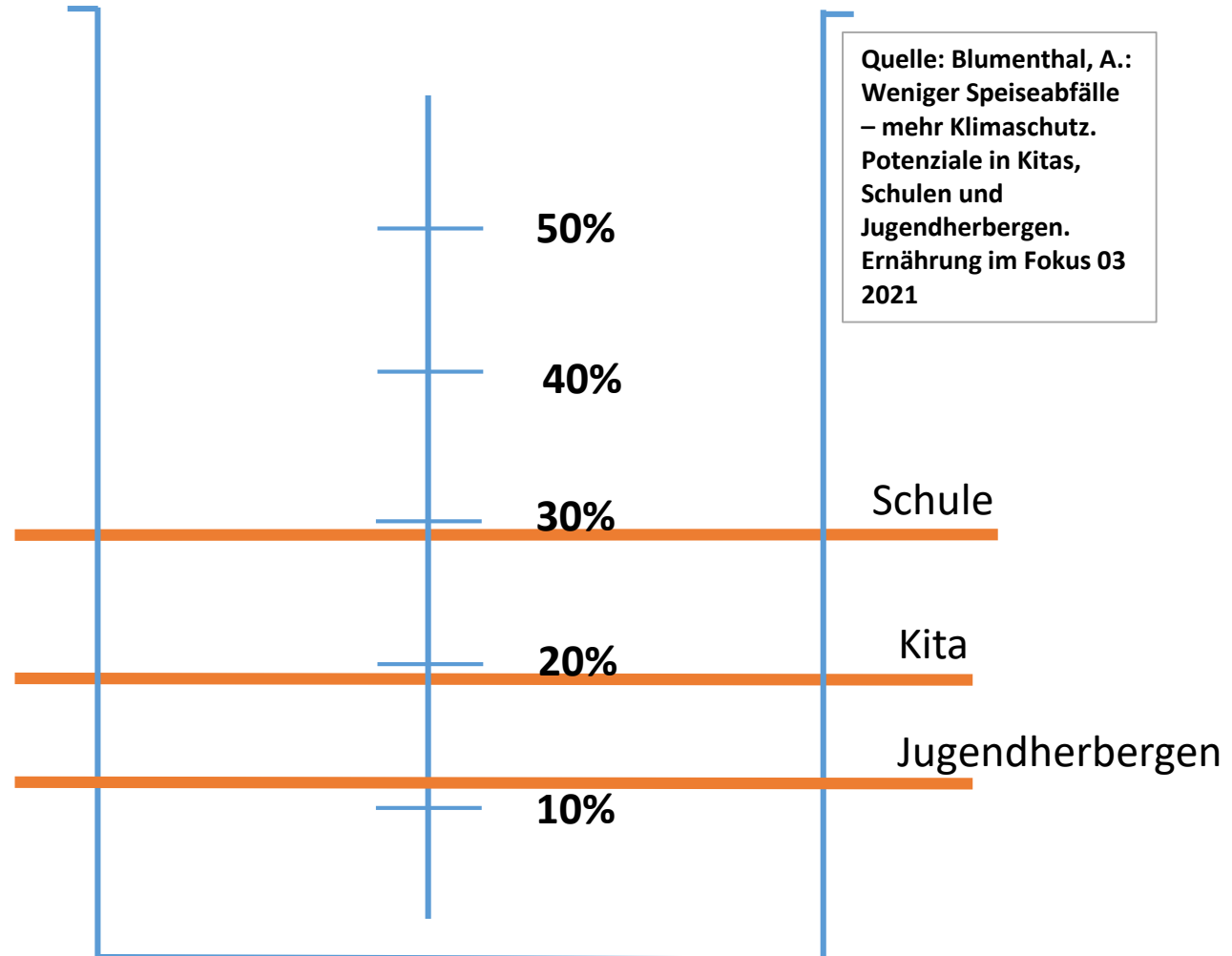
Bildquelle: Antonia Blumenthal,
Verbraucherzentrale NRW

Bildquelle: Antonia Blumenthal,
Verbraucherzentrale NRW

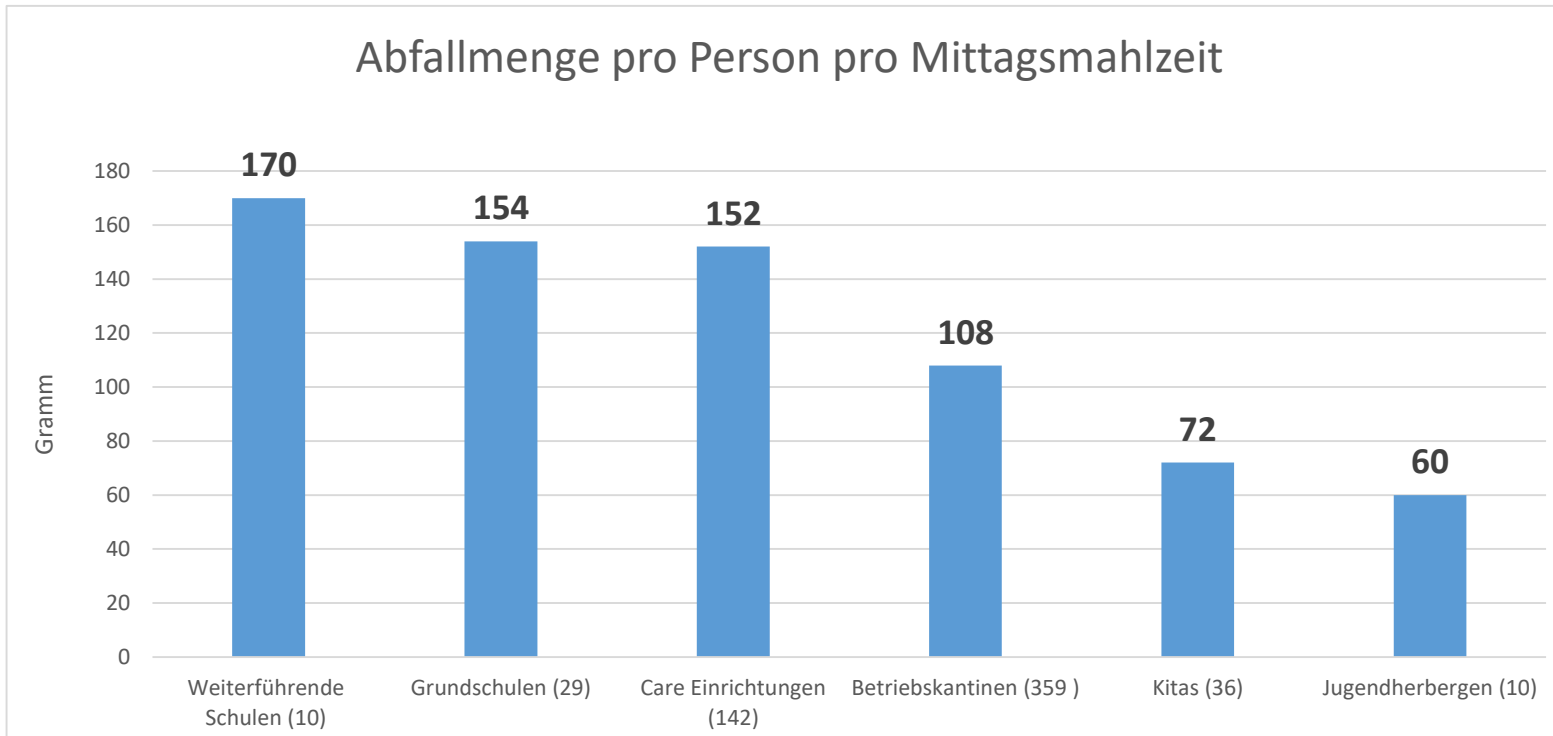
SPEISEABFÄLLE VERMEIDEN



Foto: VZ NRW / Mathias Kehren



SPEISEABFÄLLE VERMEIDEN



Quelle: Verbraucherzentrale NRW (2022) und United Against Waste (2020)

SPEISEABFÄLLE VERMEIDEN – URSACHEN

Rahmenbedingungen – Küchenmanagement – Präferenzen und Verhalten

verschiedene Zielgruppen Warteschlange

Renner Penner Geschmack Unwissenheit

„Produktion auf Sicherheit“ **Portionsgrößen**

Überproduktion fehlende Wertschätzung

Unbekannte Teilnehmerzahl **Zielgruppengerecht**

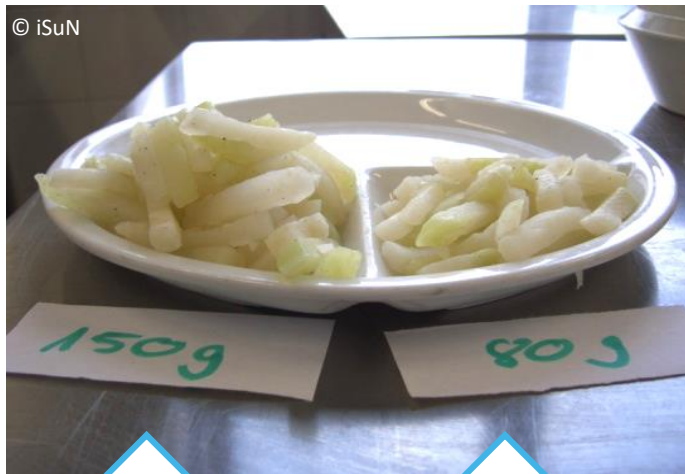
Geschmackssache Zeitmangel **Hygiene** Überfüllt

Bestellsystem Befindlichkeiten **Wohlbefinden**

SPEISEABFÄLLE VERMEIDEN – URSACHEN

Überproduktion:

Kalkulierte Portionsgröße entspricht nicht dem tatsächlichen Bedarf



produzierte Menge
pro Person

ausgegebene Menge
pro Person



Geschmackssache:

Fehlende Akzeptanz und unterschiedliche Vorlieben

Lebensmittelabfälle im Blick



Küchen Monitor.de

Navigation einklappen

Mein Konto
administrator

Einrichtung
Jugendherberge MITTAG -

Abmelden

Home

Dashboard

Messungen

Auswertung

Einstellungen

Hilfe + FAQ

Impressum


Willkommen beim Küchenmonitor

Der Küchenmonitor ist ein digitales Tool, das Sie unterstützt, die Speiseabfälle in Ihrem Verpflegungsalltag im Blick zu behalten. Durch die Dokumentation von Abfallart und Menge der entsorgten Speisen erkennen Sie schnell und deutlich die Ursachen und können gezielt Gegenmaßnahmen entwickeln. Das Tool ist für alle Branchen der Gemeinschaftsverpflegung geeignet.

Die Nutzen-Effekte des Küchenmonitors liegen auf der Hand: Durch die Reduzierung von Speiseabfällen schonen Sie nicht nur wertvolle Ressourcen, sondern arbeiten insgesamt auch deutlich wirtschaftlicher. Sie sparen Geld, das Sie z.B. für eine nachhaltige Verpflegung einsetzen können.

Viel Erfolg wünscht das Team der Verbraucherzentrale NRW





Dashboard

Das Dashboard zeigt Ihnen die Ergebnisse auf einen Blick. Der Auswertungszeitraum kann individuell angegeben werden. Entweder für einen Tag oder mindestens für einen Zeitraum von 21 Tagen.


weiterlesen



Messungen

Bitte tragen Sie die erhobenen Daten unter „Messungen“ ein. Zu den relevanten Daten gehören die Produktionsmengen, die Ausgabe- und Tellerreste sowie die Anzahl der geplanten und tatsächlichen Verpflegungsteilnehmerinnen.


weiterlesen



Auswertungen

Die Auswertung kann neben der Ansicht im Dashboard auch als PDF generiert werden. Der Auswertungszeitraum kann individuell angegeben werden. Entweder für einen Tag oder mindestens für einen Zeitraum von 21 Tagen.

weiterlesen



Einstellungen

Die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung werden hier angelegt und es besteht die Möglichkeit, zusätzliche Produkte (Speisekomponenten) hinzuzufügen.

weiterlesen

Küchen Monitor.de

Navigation einklappen

Mein Konto
administrator

Einrichtung
Jugendherberge MITTAG -

Abmelden

Home

Dashboard

Messungen

Produktion

Ausgabestelle

Tellerreste

Verpflegungsteilnehmerinnen

Auswertung

Einstellungen

Hilfe + FAQ

Impressum

Einrichtungen

Mittagessen -

von 01.01.2023 bis 26.04.2023

Zuletzt aktualisiert: 01.08.2024, 12:55:15

Produktionsmenge und Gesamtabfallmenge

Produktionsmenge: 687.62 kg

Gesamtabfallmenge: 27.79 kg (9.73%)

Preise

5.42 kg Milchreis

5.00 kg Salat

4.88 kg Suppe

Portionsgröße

311.42 g geplant

298.99 g tatsächliche

286.18 g gegessen

Produktionsmenge, Ausgabestelle und Tellerreste nach Tagen

Ausgabestelle nach Speisekomponenten

Geplante und tatsächliche Verpflegungsteilnehmerinnen und die Differenz

Durchschnittliche Abfallmenge pro Mahlzeit pro Person

Tellerreste

4.3%

Einsparpotenzial

133.80 € Speiseabfälle

kuechenmonitor.de

verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

09.09.2024

PRAXISAUSTAUSCH



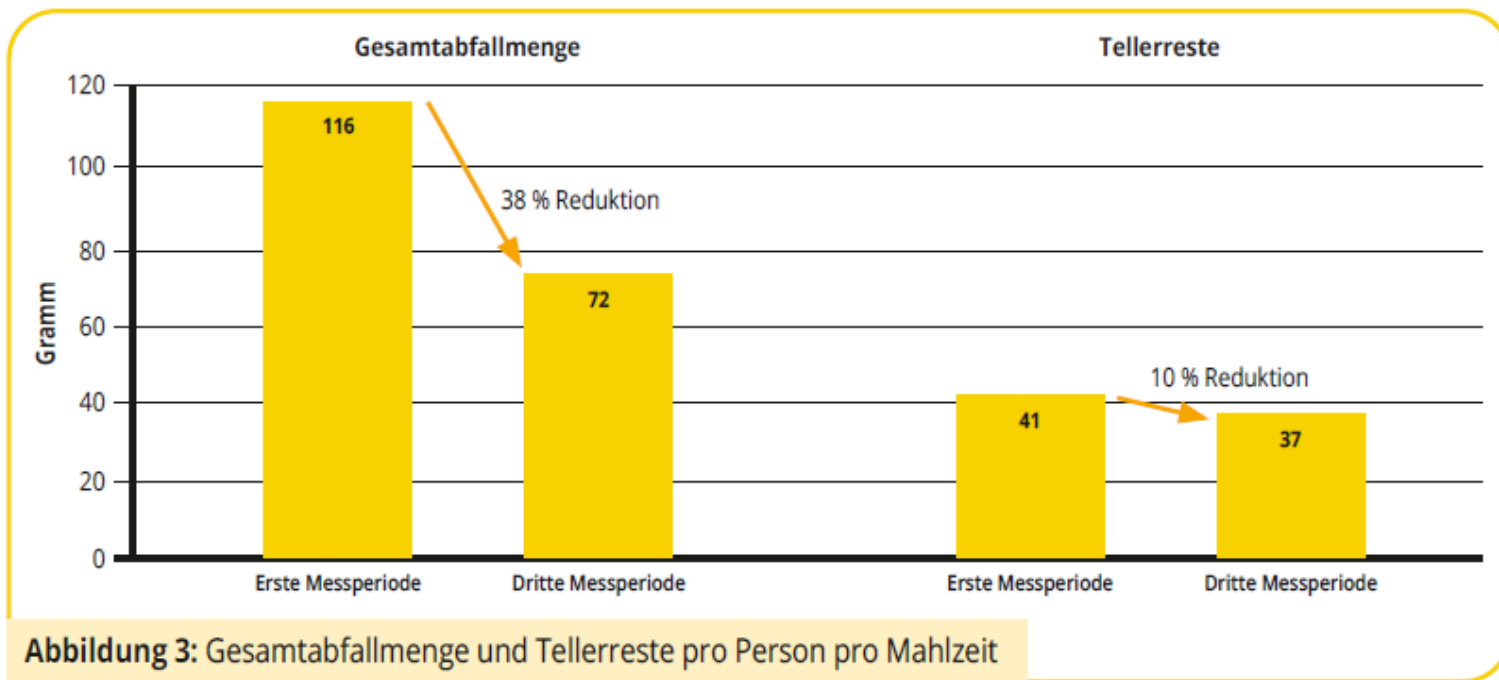
SPEISEABFÄLLE VERMEIDEN

- **Abfallziele** verankern
 - **Verantwortlichkeiten** festlegen um die Aufgaben zu koordinieren
 - **Partizipation** = Akzeptanzförderung
- Den Blick auf die Abfälle in den **Arbeitsalltag integrieren**
 - Regelmäßige **Qualitätssicherung/kontinuierlicher Verbesserungsprozess**
- Regelmäßige **Kommunikation** mit allen Beteiligten
 - **Schnittstellenmanagement**
 - Gemeinsame **Zielsetzung** formulieren, Schritt für Schritt
 - **Prozesse** optimieren
- Die **Reduzierung der Abfälle** ermöglicht eine Einsparung der Kosten. Nicht nur durch weniger Wareneinsatz, sondern auch durch weniger Entsorgungskosten.
 - **Einsparung in Qualität investieren** (Bio, regional, Fair)

SPEISEABFÄLLE VERMEIDEN

Vergleich Erst- und Zweitmessung

Beispiel einer Schule: Frisch- und Mischküche, Zubereitung vor Ort, Buffetform



Quelle: Blumenthal, A.: Weniger Speiseabfälle – mehr Klimaschutz. Potenziale in Kitas, Schulen und Jugendherbergen. Ernährung im Fokus 03 2021

SPEISEABFÄLLE VERMEIDEN

Vergleich Erst- und Zweitmessung

Beispiel einer Schule: Frisch-und Mischküche, Zubereitung vor Ort, Buffetform

→ Die Speiseabfälle ließen sich – ausgehend von der Produktionsmenge **von 27 auf 13 Prozent** reduzieren

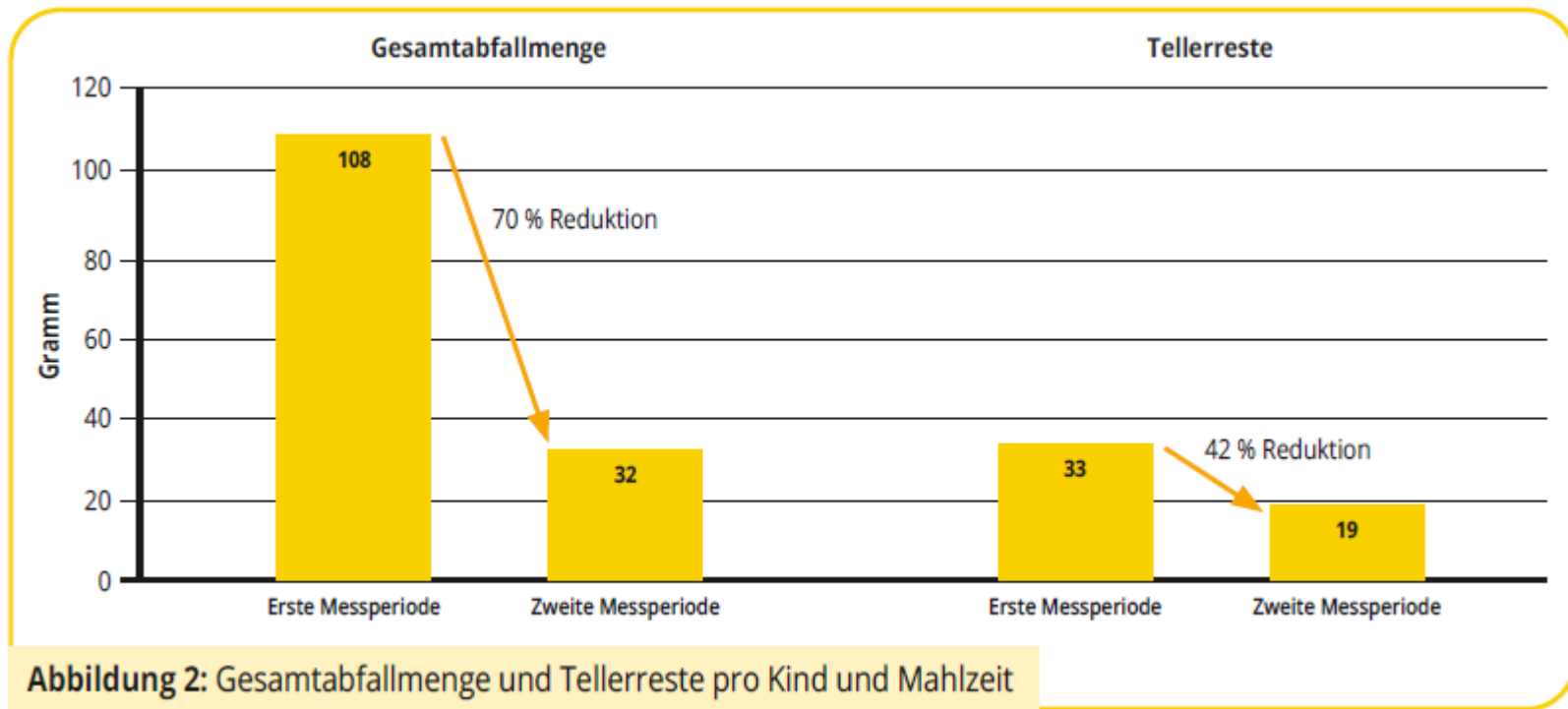
Maßnahmen

- Der Blick auf die Abfälle wurde in den **Arbeitsalltag integriert**.
- **Reduktion** der Produktionsmengen bzw. Portionsgrößen.
- **Keine** Garantie für eine **ständige Verfügbarkeit der Speisen**, sondern nur das angepriesene Tagesgericht (Buffet).
- Gerichte, die **keine Akzeptanz** bei den Gästen finden, werden angepasst bzw. sind vom Speiseplan zu nehmen.
- **Rechtzeitige Meldung** an die Küche zu Abwesenheiten.
- **Gästekommunikation** und **Sensibilisierung** für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln.

SPEISEABFÄLLE VERMEIDEN

Vergleich Erst- und Zweitmessung

Beispiel einer Kita: Frisch- und Mischküche, Zubereitung vor Ort



SPEISEABFÄLLE VERMEIDEN

Vergleich Erst- und Zweitmessung

Beispiel einer Kita: Frisch-und Mischküche, Zubereitung vor Ort

Maßnahmen

- Der Blick auf die Abfälle wurde in den **Arbeitsalltag integriert**.
- Es erfolgte eine **Reduktion** der Produktionsmengen bzw. Portionsgrößen.
- Die vorherige Kalkulation der Portionsgröße lag im Schnitt bei ca. 460 Gramm pro Kind. Durch die **Anpassung auf ca. 330 Gramm** ließen sich die Ausgabeverluste stark reduzieren.
- Auch die Tellerreste konnten reduziert werden. Dies konnte wahrscheinlich durch die **Sensibilisierung** der ErzieherInnen und der Kinder erreicht werden.

AUSTAUSCH: SPEISEABFÄLLE VERMEIDEN

- Ist das Thema „Speiseabfälle“ für Sie neu oder bereits in Ihrer Einrichtung integriert?
- Was sind die Hauptursachen für Speiseabfälle in Ihrer Einrichtung und welche Maßnahmen haben Sie bereits ergriffen, um Speiseabfälle zu reduzieren?
- Welche Rolle spielt die Menüplanung und die Kalkulation bei der Reduzierung von Speiseabfällen?
- Wie kann das Bewusstsein für das Thema bei den Mitarbeitenden und Gästen erhöht werden?
- Wie können überschüssige Lebensmittel sinnvoll genutzt oder weitergegeben werden?

KANTINENPROGRAMM NRW – KOSTENFREIES SCHULUNGSANGEBOT



<https://www.kantinenprogramm.nrw/kantinenprogramm/schulungsangebot>

Speiseplanoptimierung

Unser Schulungsangebot rund um eine zukunftsfähige und leckere Gestaltung des Speiseplans.



Vermeidung von Speiseabfällen

Unser Schulungsangebot rund um die Reduktion von Speiseabfällen.



Nachhaltige Beschaffung

Das Kantinenprogramm NRW und a'verdis geben Impulse zu praxisorientierten Lösungsansätzen.



Thema
Gästekommunikation

NEU

KANTINENPROGRAMM NRW – KONTAKT



Antonia Blumenthal

Referentin, Schwerpunkt: Speiseabfälle vermeiden

Tel.: 0211 91380-1291

antonia.blumenthal@verbraucherzentrale.nrw



Nicola Klein

Referentin, Schwerpunkt: Speiseplanoptimierung

Tel.: 0211 91380-2166

nicola.klein@verbraucherzentrale.nrw

MACHT APPETIT AUF MORGEN!

gefördert durch:

Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

IMPRESSUM

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V.
Kantinenprogramm NRW
Mintropstraße 27
40215 Düsseldorf

www.kantinenprogramm.nrw