

„100 KlimaKantinen“ – Netzwerk von Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung

(Stand 18.06.2021)

Im Netzwerk der „100 KlimaKantinen“ sollen Kantinen und Großküchen, die auf Klimaschutz und nachhaltiges Wirtschaften setzen, von einem Erfahrungs- und Informationsaustausch profitieren. Dabei stehen das Angebot gesundheitsförderlicher und nachhaltiger Speisen mit Produkten aus heimischer, saisonaler und ökologischer Erzeugung, die Stärkung und der Aufbau von regionalen Lieferketten sowie die Reduktion von Lebensmittelverschwendung und dem Aufkommen von Verpackungsmüll im Fokus.

Ziele des Netzwerkes sind die Vernetzung zum gemeinsamen Austausch, die Entwicklung von praxisnahen Lösungsansätzen und die gegenseitige Unterstützung beispielsweise über regelmäßige Treffen und bedarfsspezifische Fachbeiträge.

Alle teilnehmenden Betriebe erhalten ein Schild, das sie als Mitglied im Netzwerk ausweist und ihr Engagement sichtbar macht.



Abb.1.: Schild ‚100 KlimaKantinen‘, das teilnehmende Betriebe als Mitglied im Netzwerk ausweist.

„100 KlimaKantinen“ – Netzwerk von Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung – so machen Sie mit!

Orientiert am Leitbild der hessischen Nachhaltigkeitsstrategie werden in fünf Kategorien anhand von zielgerichteten Leitsätzen Vorschläge für ein Engagement im Bereich ‚Klima‘ gemacht. Für eine Mitgliedschaft im Netzwerk der „100 KlimaKantinen“ sind mindestens **acht Maßnahmen aus insgesamt fünf verschiedenen Kategorien** (Klima, Umwelt, Nachhaltiges Wirtschaften, Bildung, Über den Tellerrand) nachweislich zu erfüllen. Alle Nachweise der erfolgreich umgesetzten Maßnahmen müssen **spätestens sechs Monate nach Beitritt zum Netzwerk** vorliegen.

Der nachfolgende Katalog enthält Beispiele. Die Anbieterinnen und Anbieter können auch ergänzende oder andere Maßnahmen des Klimaschutzes benennen. **Der Maßnahmenkatalog wird als lebendiges Dokument verstanden.** Um die Aktualität der Maßnahmen zu sichern, erfolgt bei Bedarf eine Anpassung, Ergänzung oder Fortentwicklung der gesetzten Kriterien. Auch die Teilnehmenden sind eingeladen, eine sukzessive Weiterentwicklung ihrer Maßnahmen in den Betrieben voran zu treiben und zu fördern.

Kategorien

Klima	Umwelt	Nachhaltiges Wirtschaften	Bildung	Über den Tellerrand
<ul style="list-style-type: none">➤ Fleischanteil reduzieren	<ul style="list-style-type: none">➤ Pflanzliche Lebensmittel bevorzugen	<ul style="list-style-type: none">➤ Lieferketten regionalisieren	<ul style="list-style-type: none">➤ Mitarbeitende sensibilisieren und qualifizieren	<ul style="list-style-type: none">➤ Patenschaften eingehen
<ul style="list-style-type: none">➤ Erneuerbare Energien nutzen	<ul style="list-style-type: none">➤ Regionale und saisonale Erzeugnisse beziehen	<ul style="list-style-type: none">➤ Verpackungsabfälle minimieren	<ul style="list-style-type: none">➤ Gäste und Mitarbeitende informieren	<ul style="list-style-type: none">➤ Klimaneutrale Mobilität fördern
<ul style="list-style-type: none">➤ Energieeffiziente Küchengeräte einsetzen	<ul style="list-style-type: none">➤ Ökologisch erzeugte Produkte einsetzen	<ul style="list-style-type: none">➤ Lebensmittelverschwendung vermeiden➤ Gering verarbeitete Produkte bevorzugen		<ul style="list-style-type: none">➤ Faire Arbeitsbedingungen gewährleisten➤ Einsatz umweltschonender Arbeitsmaterialien

Mögliche Maßnahmen und Nachweise

Aufbau des nachfolgenden Katalogs an Kriterien und Maßnahmen:

Kategorie		
Leitsatz		
Hintergrund		
Die Bedeutung des Leitsatzes mit Bezug zur Hessischen Nachhaltigkeitsstrategie (NHS) bzw. zu den Sustainable Development Goals (SDG's) wird eingeordnet.		
Maßnahmenvorschläge	Nachweise	Beispiele als Anregungen für die Praxis
Alle Maßnahmen sind anspruchsvoll, erreichbar, nachweisbar und von Dauer.	Nachweise bzw. die Dokumentation der einzelnen Maßnahmen z. B. Teilnahmebescheinigungen, Formulare, Verträge etc. werden vorgelegt.	Nachweise bzw. die Dokumentation der einzelnen Maßnahmen über Formulare, Teilnahmebescheinigungen, Verträge etc. werden vorgelegt.

Klima

Fleischanteil reduzieren

Indem wir den Anteil an Fleisch und Fleischprodukten in unserem Angebot reduzieren, leisten wir einen Beitrag zur Verringerung der Freisetzung von Treibhausgasen. ([NHS L7](#); [SDG L12, L13](#))

<ul style="list-style-type: none">- Beim Angebot mehrerer Menülinien erfolgt das Angebot einer vegetarischen Menülinie. Entsprechende Schulungen des Koch- und Küchenpersonals zum Angebot schmackhafter und sättigender vegetarischer Gerichte werden wahrgenommen.	<ul style="list-style-type: none">- Speiseplan für 20 aufeinanderfolgende Verpflegungstage für jede angebotene Menülinie.	<p>Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none">- Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die Lebenswelten Kita, Schule Betriebe, Kliniken sowie Essen auf Rädern und Senioreneinrichtungen: Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen (5. Auflage, 2020): Qualitätsstandards der DGE.- Vegetarische Rezeptalternativen in der Rezeptdatenbank Job&Fit der DGE: https://www.jobundfit.de/rezepte/rezeptdatenbank/
<ul style="list-style-type: none">- Die Vollkost-Menülinie hält an maximal zwei Tagen pro Woche ein Gericht mit Fleisch bzw. Fleischprodukten vor. Werden mehrere Menülinien angeboten, gilt das Kriterium als erfüllt, wenn in allen Menülinien an maximal zwei Tagen pro Woche ein Gericht mit	<ul style="list-style-type: none">- Speiseplan für 20 aufeinanderfolgende Verpflegungstage für jede angebotene Menülinie.	<ul style="list-style-type: none">- ...

<p>Fleisch bzw. Fleischprodukten vorgehalten wird.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - Sukzessive werden die Rezepturen mit tierischen Produkten so angepasst, dass sich der Anteil an Fleisch und Fleischerzeugnissen zu Gunsten des Anteils an pflanzlichen Produkten erhöht. Eine Orientierung bieten die Angaben zu Lebensmittelmengen des jeweiligen Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. 	<ul style="list-style-type: none"> - Speiseplan für 20 aufeinanderfolgende Verpflegungstage für jede angebotene Menülinie. 	

Erneuerbare Energien nutzen

Auf allen Stufen der Lebensmittelproduktion wird Energie verbraucht. Durch den naturverträglichen Einsatz erneuerbarer Energien wie Biomasse, Geothermie, Sonne, Wasser, Wind wird der Ausstoß an Klimagasen vermieden. ([NHS L17](#); [SDG L7, L12](#))

- In allen Küchen inklusive Nebenräumen sowie im Gastraum erfolgt die Energieversorgung über den Bezug erneuerbarer Energien.

- Nachweis per Rechnungs- und/oder Vertragsbeleg.

Zum Beispiel:

- Beratungsangebote der LandesEnergieAgentur Hessen (LEA): <https://www.landesenergieagentur-hessen.de/>
- Leitfaden „Hessisch Bio für die Großküche“ erstellt durch das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) gefördert vom Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
- ...

Energieeffiziente Küchengeräte/Technik einsetzen

Durch den sparsamen Umgang mit unseren Ressourcen verringern wir den Ausstoß von Klimagasen. Indem wir energieeffiziente Küchengeräte einsetzen und so wenig Energie wie möglich verbrauchen, finden wir Wege für eine sozialverträgliche Energiewende. ([NHS L17, L18](#); [SDG L7, L13](#))

- Es wird auf effiziente Kühl- und Gefriergeräte sowie Spülmaschinen umgerüstet.

- EU-Effizienzlabels derjenigen Kühl- und Gefriergeräte sowie Spülmaschinen der Energieklasse A (entsprechend der neuen Anforderungen an die jährlichen Verbrauchswerte in kWh).

Zum Beispiel:

- [Listung der Änderungen der EU-Effizienzlabels zum Energieverbrauch von Elektrogeräten zum 1. März 2021 durch die Verbraucherzentrale](#)
- Leitfaden Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen (KEEKS): [Leitfaden KEEKS](#)
- Beratungsangebote der LandesEnergieAgentur Hessen (LEA): <https://www.landesenergieagentur-hessen.de/>

		<ul style="list-style-type: none"> - Leitfaden „Hessisch Bio für die Großküche“ erstellt durch das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) gefördert vom Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz - Service- und Kompetenzzentrum: Kommunaler Klimaschutz (SK:KK): Beratung zu Fördermöglichkeiten im kommunalen Klimaschutz im Auftrag des BMU: https://bit.ly/2Rjlyp - Einsatz von Großküchengeräten (z. B. Heißluftdämpfer oder Druckgargeräte) mit einem hohen Energie- und Wassersparpotential z. B. durch die Nutzung von Gas- und Induktionsenergie (DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung (5. Auflage 2020, S. 51) - ...
<ul style="list-style-type: none"> - Es erfolgt der Einsatz von LED-Leuchtmitteln in allen Küchen- inkl. Nebenräumen sowie im Gastraum. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nachweis per Rechnungsbeleg (z. B. LED-Röhren); ab September 2021 unter Berücksichtigung der angepassten EU-Energielabels für Leuchtmittel 	
<ul style="list-style-type: none"> - Über den Einsatz bewegungssensibler Sensortechnik wird Licht, wo möglich, nur bei Bedarf angeschaltet 	<ul style="list-style-type: none"> - Nachweis per Rechnungsbeleg (z. B. LED-Röhren); ab September 2021 unter Berücksichtigung der angepassten EU-Energielabels für Leuchtmittel 	

Umwelt

Pflanzliche Lebensmittel bevorzugen

Beim Gemüseanbau oder der Teigwarenherstellung werden weniger Treibhausgase freigesetzt als bei der Herstellung von Fleisch- und Milchprodukten. Indem wir pflanzliche Lebensmittel bevorzugen, leisten wir einen Beitrag zur Verringerung der Freisetzung von Treibhausgasen. ([NHS L7](#); [SDG L12, L13](#))

- Es erfolgt das Angebot mindestens eines veganen Gerichts pro Woche. Werden mehrere Menülinien angeboten, gilt das Kriterium als erfüllt, wenn für jede Menülinie pro Woche ein veganes Gericht vorgehalten wird.

- Speiseplan für 20 aufeinanderfolgende Verpflegungstage für jede angebotene Menülinie.

Zum Beispiel:

- Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die Lebenswelten Kita, Schule Betriebe, Kliniken sowie Essen auf Rädern und Senioreneinrichtungen: Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen (5. Auflage, 2020): [Qualitätsstandards der DGE](#).
- Vegetarische Rezeptalternativen in der Rezeptdatenbank Job&Fit der DGE: <https://www.jobundfit.de/rezepte/rezeptdatenbank/>
- ...

- Alle angebotenen Menülinien halten an max. drei Tagen pro Woche ein Gericht mit Milch- und Milchprodukten vor.

- Speiseplan für 20 aufeinanderfolgende Verpflegungstage für jede angebotene Menülinie

<ul style="list-style-type: none"> - Sukzessive werden die Rezepturen mit tierischen Produkten so angepasst, dass sich der Anteil an Milch und Milcherzeugnissen zu Gunsten des Anteils an pflanzlichen Produkten erhöht. Eine Orientierung bieten die Angaben zu Lebensmittelmengen des jeweiligen Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. 	<ul style="list-style-type: none"> - Speiseplan für 20 aufeinanderfolgende Verpflegungstage für jede angebotene Menülinie. 	
<p><i>Regionale und saisonale Erzeugnisse beziehen</i></p> <p>Über den Bezug regionaler und saisonaler Erzeugnisse unterstützen wir kürzere Transportwege und fördern so die kontinuierliche Verkleinerung unseres ökologischen Fußabdrucks.</p> <p>(NHS L7, L13; SDG L11, 12, L13)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - Mindestens ein Produkt aus mindestens drei Lebensmittelgruppen wird von Erzeugerinnen und Erzeugern aus der Region bezogen. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vorlage aktueller Lieferverträge mit regionalen Erzeugerinnen und Erzeugern in max. 100 km Entfernung zur Produktionsstätte) 	<p>Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die Lebenswelten Kita, Schule Betriebe, Kliniken sowie Essen auf Rädern und Senioreneinrichtungen: Lebensmittelqualitäten und

<ul style="list-style-type: none"> - Die Speise- und Menüplanung orientiert sich am Saisonkalender; es erfolgt das Angebot von Speisen aus saisonalen Lebensmitteln. 	<ul style="list-style-type: none"> - Speisenplan für 5 aufeinanderfolgende Verpflegungstage pro angebotener Menülinie jeweils für die Zeiträume Jan-März, April-Jun, Juli-Sep sowie Okt-Dez. 	<ul style="list-style-type: none"> -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen (5. Auflage, 2020): Qualitätsstandards der DGE. - BZfE-Saisonkalender: BZfE-Saisonkalender - Vereinigung der Hessischen Direktvermarkter e. V.: https://hessische-direktvermarkter.de/vhd-ev/ansprechpartner
<ul style="list-style-type: none"> - Kooperationen mit regionalen Betrieben der Erzeugung und/oder der Veredlung von Lebensmitteln bestehen und werden gepflegt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nachweis bestehender Kooperationen über gemeinsame Vereinbarungen, Projektberichte, etc.. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aktionsgemeinschaft ECHT HESSISCH! – regional, ökologisch, gut: https://www.echt-hessisch.info/aktionsgemeinschaft/ - ...
<ul style="list-style-type: none"> - Themenspezifische Aktionswochen zur Regionalität/ Saisonalität finden statt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nachweis über Dokumentationsberichte der Aktionen. 	

Ökologisch erzeugte Produkte einsetzen

Durch den Einsatz von Produkten aus ökologischer Erzeugung, unterstützen wir eine umweltschonende Lebensmittelproduktion, den Erhalt der Artenvielfalt und eines sauberen Grundwassers. Indem wir Produkte aus bestandschonender Fischerei beziehen, setzen wir uns für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion, die Vermeidung von Überfischung und den Erhalt unserer Lebensgrundlagen ein. ([NHS L7, L12, L14, L15, L16, L21](#); [SDG L2, L6, L12, L14, L15](#))

<ul style="list-style-type: none">- Mind. 4 Produkte werden in Bio-Qualität (bzw. aus bestandsschonender Fischerei) bezogen.	Vorlage entsprechender aktueller Lieferverträge.	Zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none">- Beratung bei der Kalkulation und kosteneffizienten Integration von Produkten in Bio-Qualität durch das bundesweite Netzwerk ‚Bio kann jeder‘:- https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/bio-kann-jeder/- Aktionsgemeinschaft ECHT HESSISCH! – regional, ökologisch, gut: https://www.echt-hessisch.info/aktionsgemeinschaft/- ...
<ul style="list-style-type: none">- Bezogen auf den Gesamteinkauf wird ein gewichtsmäßiger Anteil von insgesamt mindestens 10 % der Lebensmittel in Bio-Qualität garantiert.	<ul style="list-style-type: none">- Kalkulationsnachweis des Gesamteinkaufs bezogen auf einen Lieferzeitraum von 20 Verpflegungstagen unter Kenntlichmachung aller Produkte in Bio-Qualität und des gewichtsmäßigen Anteils.	

<ul style="list-style-type: none"> - Zwei Drittel aller Produkte aus fairem Handel sind ökologisch zertifizierte Produkte – insbesondere Bananen, Schokolade, Kakao, Kaffee und (Rohr-) Zucker werden aus ökologischer Erzeugung (und fairem Handel) bezogen. Auf den Einsatz von Palmölen wird weitestgehend verzichtet bzw. es wird auf Produkte aus ökologischer Erzeugung (und fairem Handel) zurückgegriffen. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vorlage entsprechender aktueller Lieferverträge bzw. Rechnungen. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Weitere Produkte z. B. Kochkleidung und -textilien, Koch- und Küchenbestecke, etc. werden aus ökologischer Erzeugung (und fairem Handel) bezogen. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vorlage entsprechender aktueller Lieferverträge bzw. Rechnungen. 	

Nachhaltiges Wirtschaften

Lieferketten regionalisieren

Indem wir Lieferketten regionalisieren, unterstützen wir nachhaltig die hessische (Land-) Wirtschaft, die einen lebendigen ländlichen Raum prägt und unterstützen kürzere Transportwege. Auf diese Weise leisten wir einen Beitrag zur Verringerung unseres ökologischen Fußabdrucks. ([NHS L7,L14](#); [SDG L2, L12](#))

<ul style="list-style-type: none"> - Mindestens ein Produkt aus mindestens drei Lebensmittelgruppen von Erzeugerinnen und Erzeugern aus der Region bezogen (z. B. Mehl und Kartoffeln; Kopfsalat und Karotten; Milch). 	<ul style="list-style-type: none"> - Vorlage aktueller Lieferverträge mit regionalen Erzeugerinnen und Erzeugern in max. 100 km Entfernung zur Produktionsstätte 	<p>Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die Lebenswelten Kita, Schule Betriebe, Kliniken sowie Essen auf Rädern und Senioreneinrichtungen: Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen (5. Auflage, 2020): Qualitätsstandards der DGE. - BZfE-Saisonkalender: BZfE-Saisonkalender - Vereinigung der Hessischen Direktvermarkter e. V.: https://hessische-direktvermarkter.de/vhd-ev/ansprechpartner - Aktionsgemeinschaft ECHT HESSISCH! – regional, ökologisch, gut: https://www.echt-hessisch.info/aktionsgemeinschaft/ - ...
<ul style="list-style-type: none"> - Die Speise- und Menüplanung orientiert sich am Saisonkalender; es erfolgt das Angebot von Speisen aus saisonalen Lebensmitteln. 	<ul style="list-style-type: none"> - Speiseplan für 5 aufeinanderfolgende Verpflegungstage pro angebotener Menülinie jeweils für die Zeiträume Jan-März, April-Jun, Juli-Sep sowie Okt-Dez. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Kooperationen mit regionalen Betrieben der Erzeugung und/oder der 	<ul style="list-style-type: none"> - Nachweis bestehender Kooperationen über 	

Veredelung von Lebensmitteln bestehen und werden gepflegt.	gemeinsame Vereinbarungen, Projektberichte, etc..	
- Themenspezifische Aktionswochen zur Regionalität/ Saisonalität finden statt.	- Nachweis über Dokumentationsberichte der Aktionen.	
- Es bestehen Kooperationen mit sozialen Werkstätten/Betrieben für den Bezug regionaler Produkte.	- Nachweis entsprechender Kooperationsvereinbarungen .	
<p><i>Verpackungsabfälle minimieren</i></p> <p>Durch die Reduktion von Verpackungsabfällen – insbesondere Plastik – und den Einsatz von recyclingfähigen bzw. umweltverträglichen Verpackungen, vermindern wir die Einträge von Schadstoffen (z. B. Mikroplastik) in heimische Gewässer und die Meere. Auf diese Weise leisten wir einen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt, eines sauberen Grundwassers und der Durchgängigkeit der Flüsse und Bäche für Fische. (NHS L7, L17, L21; SDG L2, L6, L12, L13, L14, L15)</p>		
- Die Ausgabe von (Heiß-) Getränken und Speisen in geeignete mitgebrachte Behälter (z. B. Mehrweg-Cup-To-Go) für den Verzehr für unterwegs wird ermöglicht.	- Nachweis z. B. über Hinweisschilder für Gäste.	<p>Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwendung von Mehrportionengebinden - Verwendung von Papierservietten aus recyceltem Material - Verwendung von Mehrwegverpackungen oder wiederverwertbaren Verpackungsmaterialien

<ul style="list-style-type: none"> - Die Nutzung kundeneigener Mehrwegbehältnisse für den Verzehr für unterwegs wird durch eine angemessene Vergünstigung gefördert. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nachweis über Auspreisung z. B. Hinweisschilder für Gäste. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Verstärkter Einsatz von unverarbeiteten, frischen Lebensmitteln anstelle von teil- bzw. hochverarbeiteten Produkten. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vorlage eines Konzeptes zum verstärkten Einsatz von unverarbeiteten, frischen Lebensmitteln anstelle von teil- bzw. hochverarbeiteten Produkten. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Für die Ausgabe von Speisen zum Mitnehmen wird auf recyclingfähige bzw. umweltverträgliche Verpackungen zurückgegriffen. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vorlage von Rechnungsbelegen entsprechender Verpackungsmaterialien inkl. Hinweisen zu Recycelingeigenschaften und Umweltverträglichkeit. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Der Verzehr von Speisen auf Geschirr wird durch Einführung eines Pfandsystems auch außerhalb des Gastraums ermöglicht. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nachweis über Dokumentationsberichte z. B. Hinweisschilder für Gäste, Pfandsystem- und Rückgabekonzept. 	

Lebensmittelverschwendung vermeiden

Indem wir jedes Lebensmittel wertschätzen und die Verschwendung von Lebensmitteln vermeiden, leisten wir einen Beitrag für einen verantwortungsvollen und nachhaltigen Umgang mit den lokalen und weltweiten Ressourcen. ([NHS L7, L8, L11](#); [SDG L2, L11, L12, L13](#))

<ul style="list-style-type: none"> - Es erfolgt eine bedarfsgerechte Mengenplanung unter Berücksichtigung von Anmeldezahlen, Feiertagen, Urlaubszeiten, Messen und Saison. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vorlage des Konzeptes zum Umgang mit Überhängen. 	<p>Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die Lebenswelten Kita, Schule Betriebe, Kliniken sowie Essen auf Rädern und Senioreneinrichtungen: Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen (5. Auflage, 2020): Qualitätsstandards der DGE. - Bereitstellung unvermeidbarer Abfälle zur Energiegewinnung oder zur weiteren Verwendung z. B. in Biogasanlagen zur Strom- und Wärmeproduktion; Altfett zur Biodieselerzeugung (DGE-Qualitätsstandards für die unterschiedlichen Lebenswelten (Auflagen 2020) - Hessische Ressourcenschutzstrategie – Modellprojekt: ‚Essen in Hessen – Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit‘ https://umwelt.hessen.de/umwelt-natur/ressourcenschutzshystrategie/schwerpunkt-ressourcen-ernaehrung insbesondere Essen in Hessen - Jeder Biss zählt - Einsparpotentiale in der Außer-Haus-Verpflegung. - Hilfen und Materialien des vom Bundesministerium für Forschung und Bildung geförderten Forschungsprojektes
<ul style="list-style-type: none"> - Überhänge werden eingefroren und an den Folgetagen verarbeitet z. B. Überhang an Nudeln im Auflauf am Folgetag. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vorlage eines Dokumentationsnachweises zum Anfall von Lebensmittelabfall (z. B. Datum, Speise bzw. Speisekomponente, Menge, mögliche Ursache, abgeleitete Maßnahmen). 	
<ul style="list-style-type: none"> - Es bestehen Kooperationen mit Tafeln oder anderen karitativen Einrichtungen. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nachweis entsprechender Kooperationsvereinbarungen 	

<ul style="list-style-type: none"> - Backwaren und Gerichte werden vor Feierabend bzw. unter Einhaltung aller hygienischen Vorschriften am Folgetag günstiger angeboten und eindeutig gekennzeichnet. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vorlage von entsprechenden Hinweisschildern für die Gäste. 	<p>REFOWAS (Reduce Food Waste): Erklärungsvideos mit konkreten Handlungsempfehlungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Bedarf kalkulieren und Gespartes investieren ○ Abfälle wiegen und kleinkriegen ○ Weniger Reste bei den Gästen ○ Nach Daten folgen Taten <p>- ...</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Die Portionierung der Speisen und Speisekomponenten erfolgt über zielgruppengerechte Kellen- und Schöpfpläne. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nachweis in Form des Kellen- und Schöpfplans. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Die Möglichkeit eines Nachschlages bei insgesamt kleineren Portionen wird gewährt oder es erfolgt das Angebot variabler Portionsgrößen (z. B. klein und groß). 	<ul style="list-style-type: none"> - Nachweis in Form entsprechender Hinweisschilder über die Möglichkeit eines Nachschlages bzw. der Auswahl aus unterschiedlichen Portionsgrößen. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Die Angebotsdarstellung (z. B. über den Speiseplan) sowie die Hinweise zur Allergen Kennzeichnung erfolgen in verschiedenen Sprachen. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nachweis durch Vorlage des Speiseplans für 20 Verpflegungstage in allen Sprachen, in denen dieser vor Ort ausgelegt oder online zur Verfügung gestellt wird. 	<p>Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Über eine eindeutige Kennzeichnung der Gerichte – auch in verschiedenen Sprachen – können Missverständnisse vermieden und eine bewusstere Auswahl getroffen werden.

		<p>Auf diese Weise kann das Aufkommen an Tellerresten z. B. aufgrund fehlender Kenntnis über die Zusammensetzung der Speisen, reduziert werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ...
<ul style="list-style-type: none"> - Die Speiseplangestaltung erfolgt religions- und kultursensibel. Bei Fleischgerichten erfolgt die Kennzeichnung der verwendeten Tierart eindeutig sowie ggf. mit Piktogrammen. Täglich wird mindestens ein Tellergericht vorgehalten, das religiös-kulturellen Anforderungen (z. B. kosher, halal) gerecht wird. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nachweis durch Vorlage des Speiseplans für 20 Verpflegungstage. 	<p>Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Über das Angebot von kultur- und religionssensiblen Speisen und deren eindeutige Kennzeichnung, können Verpflegungsteilnehmende eine bewusstere Auswahl treffen. Auf diese Weise können Tellerreste reduziert werden, die entstehen, weil z. B. einzelne Komponenten der Speisen aus kulturellen oder religiösen Belangen vermieden werden. <p>...</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Im Hinblick auf das Mindesthaltbarkeitsdatum wird bei der Lebensmittellagerung das First-in-First-Out-Prinzip (FIFO) angewendet. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nachweis zum Beispiel durch Vorlage eines entsprechenden Konzeptes für die Lagerräume. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Speiserückläufe werden erfasst nach Lebensmittelgruppe und/oder 	<ul style="list-style-type: none"> - Vorlage eines Dokumentationsnachweises zum Anfall von Lebensmittelabfall (z. B. 	

<p>Speisekomponente; anschließend werden Maßnahmen abgeleitet.</p>	<p>Datum, Speise bzw. Speisekomponente, Menge, mögliche Ursache, abgeleitete Maßnahmen).</p>	
<p><i>Gering verarbeitete Produkte bevorzugen</i></p> <p>Je weniger Verarbeitungsstufen ein Lebensmittel durchläuft, desto höher der Vitamin- und Nährstoffgehalt, desto geringer der Zusatz an Salz sowie Zucker und desto geringer der Energieverbrauch sowie Ausstoß an Klimagasen bei der Produktion. Indem wir gering verarbeitete Produkte bevorzugen, tragen wir zu einer gesundheitsförderlichen Ernährung, einem sorgsamem Umgang mit unseren Ressourcen sowie zur Reduktion unseres ökologischen Fußabdrucks bei. (NHS L6, L7, L8; SDG L3, L12, L13)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - Kann nicht auf frische Lebensmittel zurückgegriffen werden, erfolgt der Bezug von Tiefkühlgemüse und -obst statt Produkten in Gläsern oder Konserven. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vorlage entsprechender Liefer- bzw. Rechnungsnachweise für einen Lebensmitteleinkauf z. B. für 5 Verpflegungstage in der Saison Okt-Dez. 	<p>Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die Lebenswelten Kita, Schule Betriebe, Kliniken sowie Essen auf Rädern und Senioreneinrichtungen: Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen (5. Auflage, 2020): Qualitätsstandards der DGE. - BZfE: Die 5 Fertigungsstufen von Convenience-Produkten - ...
<ul style="list-style-type: none"> - Bezogen auf den Gesamteinsatz an Convenience-Produkten macht der Anteil an Produkten der Stufe 1 und 2 mindestens 50 % aus. 	<ul style="list-style-type: none"> - Kalkulationsnachweis des Gesamteinsatzes an Convenience-Produkten bezogen auf einen Lieferzeitraum von 20 Verpflegungstagen unter Kenntlichmachung aller Produkte der Verarbeitungsstufe 1 und 2. 	

Bildung

Mitarbeitende sensibilisieren und qualifizieren

Durch geeignete Bildungsangebote sensibilisieren und qualifizieren wir das Personal für ein nachhaltiges Wirtschaften und einen verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt und unseren Ressourcen. ([NHS L8](#); [SDG L4](#))

<ul style="list-style-type: none">- Die Mitarbeitenden sind für den (energie-) effizienten Einsatz der Kochgeräte und Konvektomaten geschult.	<ul style="list-style-type: none">- Dokumentation der Schulungen zum effizienten Einsatz der Küchengeräte z. B. Konvektomaten.	Zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none">- Schulungs- und Weiterbildungsangebote zur Klima- und energieeffizienten Küche in Schulen: https://keeks-projekt.de/
<ul style="list-style-type: none">- Die Mitarbeitenden sind für die Themen eines nachhaltigen Wirtschaftens und einer nachhaltigen Ernährung geschult. Die Schulungen laufen kontinuierlich.	<ul style="list-style-type: none">- Dokumentation kontinuierlicher Mitarbeiterschulungen zur Bedeutung eines nachhaltigen Wirtschaftens und einer nachhaltigen Ernährung.	<ul style="list-style-type: none">- Schulungs- und Weiterbildungsangebote der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.: https://www.dge.de/gv/seminare-fuer-die-gv/?L=0- Weiterbildung zum/zur Manager/in Nachhaltige Ernährung IHK: https://akademie.muenchen.ihk.de/gastronomie/nachhaltige-ernaehrung-ihk/- CO2OK: CO2-optimierte Großküchen in Hessen – Bilanzierung und Optimierung; FiBL im Auftrag der HA Hessen Agentur GmbH gefördert durch das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz https://orgprints.org/31105/1/FiBLGmbH_CO2OK-Ergebniss_neutral.pdf- ...

Gäste und Mitarbeitende informieren

Wir machen uns stark für Transparenz und Verantwortung über die gesamte Wertschöpfungs- und Lieferkette. Indem wir wichtige Informationen an unsere Gäste kommunizieren, geben wir ihnen die Chance, unser Engagement zu unterstützen. ([NHS L8, L7, SDG L4, L9, L17](#))

<ul style="list-style-type: none"> - Information der Gäste zum nachhaltigen Speiseangebot über Aushänge, Speisekarte, Flyer an der Essensausgabe, Website, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nachweis über Vorlagen z. B. Hinweisschilder für Gäste, Flyer, etc. 	<p>Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereitstellung von Informationen über die Bezugsquelle regionaler Lebensmittel über Aushänge oder Hinweise im Speiseplan. - Kenntlichmachung von Produkten aus ökologischer Erzeugung im Speiseplan. - Einführung von Veggie-Days oder klimafreundlichen Tellergerichten z. B. Klima-Teller: https://www.klimateller.de/klimateller/ - ...
<ul style="list-style-type: none"> - Mitarbeitende werden für die Information der Gäste und die Kommunikation mit dem Gast geschult. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nachweis über Dokumentation entsprechender Schulungen. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Angebot von Aktionstagen und -wochen zum Thema Nachhaltigkeit für Gäste und Mitarbeitende (z. B. Besuch bei regionalen Erzeugerinnen und Erzeugern). 	<ul style="list-style-type: none"> - Nachweis über Dokumentationsberichte z. B. Speiseplan im Aktionszeitraum, Aushänge, Programm- und Informationsschreiben an die Gäste/Mitarbeitende. 	

<ul style="list-style-type: none"> - Kooperationen mit Betrieben aus der Erzeugung und/oder Veredelung von Lebensmitteln und Angebot von Informationsveranstaltungen für Gäste und Mitarbeitende. 		
<p>Über den Tellerrand</p>		
<p><i>Partnerschaften eingehen</i></p> <p>Soziale Projekte und entwicklungspolitische Netzwerke unterstützen uns bei der Umsetzung von Maßnahmen zum Klimaschutz und tragen zu einem gegenseitigen Lernen bei. (NHS L22; SDG L16, L17)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - Die Kantine der öffentlichen Einrichtung unterstützt lokale Projekte z. B. entwicklungspolitische Projekte bzw. Netzwerke mit Bezug zu einer klimaneutralen Ernährung. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nachweis über Dokumentation/Listung der unterstützten bzw. geförderten lokalen Projekte/Netzwerke inklusive Kurzbeschreibung der Projekte und deren Ziele. 	

<ul style="list-style-type: none"> - Patenschaften mit Vereinen und Verbänden, die sich für Natur und Klimaschutz einsetzen (z. B. jährliche Spenden; Pflanzung von Apfelbäumen auf dem Unternehmensgrundstück) werden gepflegt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nachweis über Kooperationsvereinbarungen und gemeinsame Projekte. 	
<p><i>Klimaneutrale Mobilität fördern</i></p> <p>Indem wir eine klimaneutrale Mobilität unterstützen und Mitarbeitenden helfen, den Arbeitsplatz zu Fuß oder mit dem Fahrrad zu erreichen, fördern wir nicht nur deren Gesundheit, sondern vermeiden auch Lärm und Luftverschmutzung. Wird für weitere Strecken vermehrt der öffentliche Personenverkehr genutzt, wird der Energiebedarf für Autos, Busse, Bahnen und Flugzeuge reduziert. (NHS L18, L19; SDG L9, L13)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - Die Einrichtung beteiligt sich an der Finanzierung von Job-Tickets. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nachweis der Bereitstellung eines Job-Tickets für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Der Betrieb ermöglicht Inhaberinnen und Inhabern eines Job-Tickets einen Rabatt auf das Mittagessen bei Anreise mit dem ÖPNV. Das Gleiche gilt für die Anreise mit dem Fahrrad. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nachweis der Gäste- und Mitarbeitendeninformation zu entsprechenden Rabattaktionen. 	

<ul style="list-style-type: none"> - Bereitstellung von ausreichend Fahrradstellplätzen für die Anreise der Mitarbeitenden mit dem Rad. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nachweis über Fotodokumentation. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Angebot an Aktionen des Betrieblichen Gesundheitsmanagements zur Förderung der Anreise mit dem Fahrrad oder zu Fuß. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nachweis über entsprechende Aktionsberichte. 	
<p><i>Faire Arbeitsbedingungen gewährleisten</i></p> <p>Indem wir Mitarbeitende menschenwürdig beschäftigen und ihre Arbeit fair entlohnen, tragen wir zur gegenseitigen Wertschätzung und zur Motivation der Mitarbeitenden bei und sichern ein nachhaltiges Wachstum sowie Wohlstand. (NHS L7, L11, L12; SDG L1, L8)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - Eine Bezahlung in Orientierung an Tarifabschlüssen. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bestätigung über Einhaltung von geltenden Tariflöhnen. 	

Umweltschonende Arbeitsmaterialien einsetzen

Indem wir auf umweltschonende Arbeitsmaterialien zurückgreifen, entlasten wir das Klima und reduzieren den Ressourcenverbrauch. ([NHS L7, L11, L12](#); [SDG L6, L14, L15](#))

- Einsatz umweltschonender Reinigungsmittel.	- Nachweis über Rechnungsbelege.	
- Einsatz recycelter oder wiederverwendbarer Spülschwämme, etc.	- Nachweis über Rechnungsbelege.	
- Einsatz recyclingfähiger oder wiederverwertbarer Bestecke und Geschirr für den Außer-Haus-Verzehr.	- Nachweis über Rechnungsbelege.	