

# **DIE ERNÄHRUNGSWENDE IN DER GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE**

Köstlich. Kostenbewusst. Nachhaltig.

Ein White-Paper der Initiative GREEN CANTEEN

Februar 2020

# DAS ZIEL DER INITIATIVE GREEN CANTEEN

GREEN CANTEEN ist ein Zusammenschluss freiwilliger Experten, die sich für die Ernährungswende in der Gemeinschaftsgastronomie einsetzen. Sie wollen ermöglichen, dass in spätestens sechs Jahren in der Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland mindestens 30 Prozent Lebensmittel aus bio-regionaler Erzeugung und artgerechter Tierhaltung verwendet werden. Mit fairen Preisen für alle Beteiligten, gesundes und nachhaltiges Essen für die Gäste und das alles bei möglichst gleichbleibender Kostenstruktur für die Betriebskantinen-Betreiber.

Denn Leiter von Betriebsrestaurants großer Unternehmen befinden sich zunehmend in einem Dilemma und sind vor große Herausforderungen gestellt. Das Essen soll nicht nur sättigen und schmecken, sondern auch gesund und nachhaltig sein. Unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit müssen insbesondere Umwelt, Tierwohl und Energieeffizienz berücksichtigt werden. Gleichzeitig sollen sich die Herstellungskosten im wirtschaftlich vertretbaren Rahmen halten.



*Früher waren die Mitarbeiter froh, wenn sie im Unternehmen etwas zu essen bekamen. Da war man nicht wählerisch. Heute lassen sich die Leute nicht mehr so leicht abspeisen. Die schauen genau darauf, was sie bekommen und fragen sogar, welche Lebensmittel wir in den Speisen verarbeiten. Die Erwartungen sind groß. Man muss Abwechslung bieten und dem gewachsenen Gesundheitsbewusstsein gerecht werden.*

**HERBERT BINA**

seit 35 Jahren Küchenchef eines Betriebsrestaurants

## DIESE GRUNDSÄTZE FÜR EINE GESUNDE UND NACHHALTIGE ERNÄHRUNGSWEISE SIND MITTLERWEILE ALLGEMEIN ANERKANNT

- Viel Obst und Gemüse; möglichst saisonal und regional
- So viel wie möglich frisch und energiesparend kochen
- Deutlich kleinere Fleischportionen und alle Teile vom Tier verarbeiten
- Lebensmittel möglichst restlos verwenden und Lebensmittelverschwendung eindämmen
- Fertig- oder Halbfertigprodukte nur ausnahmsweise einsetzen
- So wenig raffinierten Zucker wie möglich verwenden

Die Leitlinien der Ernährungswende gelten für private Haushalte ebenso wie für Großküchen und Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie. Gerade für Betriebsrestaurants, die täglich oft tausende Essen herstellen, ist die Umsetzung in vielfacher Hinsicht eine enorme Herausforderung – von den Herstellungskosten über den Einkauf und die Logistik bis zum Kochen.

 *Was auf unseren Tellern landet, entscheidet über Umwelt und Klima, über Landwirtschaft, die Tierhaltung und unsere Heimat.*

**MICHAELA KANIBER**  
Bayerische Landwirtschaftsministerin

GREEN CANTEEN

# DIE ERNÄHRUNGSWENDE FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE ERMÖGLICHEN.

Da es bekanntlich kein Problem ohne Lösung gibt, machte sich vor anderthalb Jahren ein Team unterschiedlicher Experten auf die Suche nach Antworten für die aktuellen Fragestellungen der Gemeinschaftsgastronomie. Die Team-Mitglieder sind davon überzeugt, dass gesundes und gutes Essen – gut auch für Umwelt und Tiere – zu wirtschaftlich vertretbaren Kosten auch in der Gemeinschaftsgastronomie möglich ist.

## Das GREEN CANTEEN-Team besteht aus folgenden Spezialisten:

**PETRA SCHWARZENBAUER**, Personal- und Ausbildungsmarketing

**CHRISTIAN EHL**, Experte für künstliche Intelligenz (AI)

**MICHAEL HOLZMANN**, Bio-Landwirt

**VALENTIN BELSER, JAKOB BREUNINGER**, Gründer von Delicious Data

**SHIREEN STENGEL**, Nachhaltigkeitsberaterin

## IN DER ERSTEN PHASE DES PROJEKTS WURDEN BETRIEBSLEITER FOLGENDER GEMEINSCHAFTSRESTAURANTS BEFRAGT:

**DAIMLER GASTRONOMIE GMBH**

**DEUTSCHE BUNDESBANK**

**MAN TRUCK UND BUS AG**

**ALLIANZ DEUTSCHLAND AG**, Ressort Finanzen

**STUDENTENWERK OST** Niedersachsen

**SIEMENS AG**, Restaurant Service

**BMW** Gastronomie

**LINDE AG**

**BAYERN BANKETT** Gastronomie

**STUDENTENWERK GÖTTINGEN**

## Und folgende Erzeuger und Handelspartner:

**FLORIAN REITER**, Chiemgauhof Locking

**MICHAEL HOLZMANN**, Bio-Gärtnerei, Hofgut Letten

**KARL SCHWEISFURTH**, Hermannsdorfer Landwerkstätten

**STEFAN MARQUARD**, Sternekokch

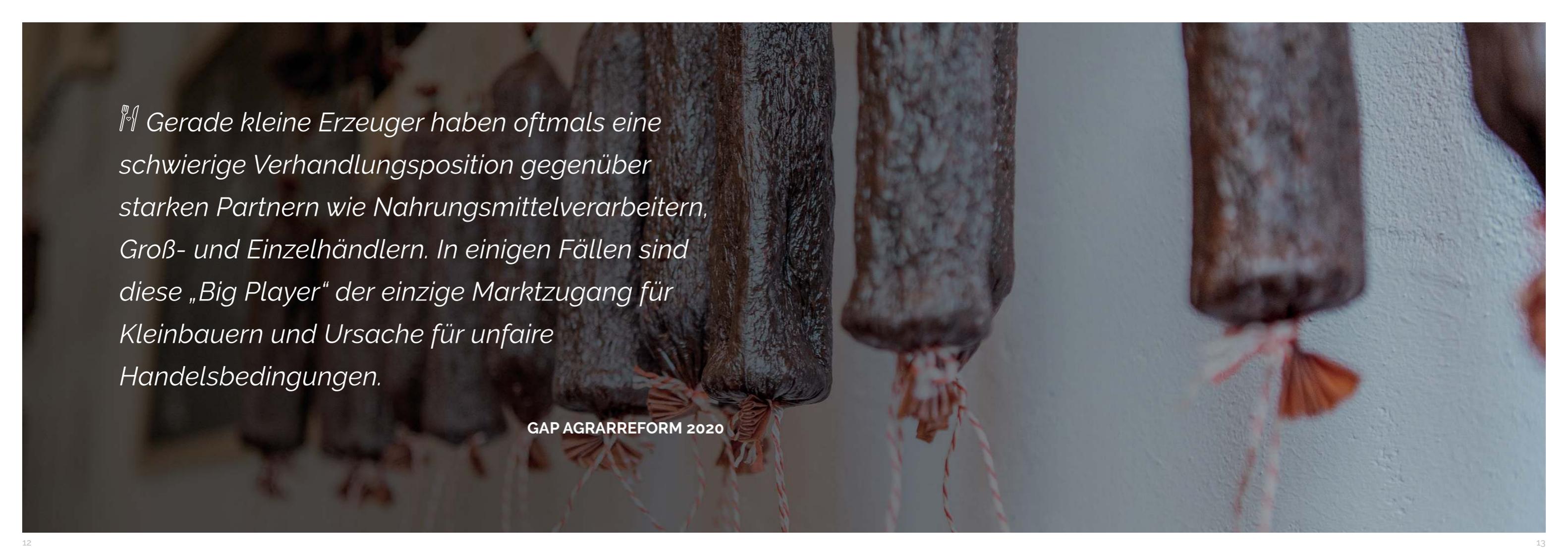
**EPOS BIOHANDEL**

**UNSER LAND NETZWERK**

**LANDWIRTE AUS DER KONVENTIONELLEN ERZEUGUNG**

Außerdem fanden ausführliche Gespräche und Workshops mit dem Deutschen Institut für Gemeinschaftsgastronomie (DIG) statt.

Die Interviews ergaben, dass bisher kaum Kontakte zwischen Betriebskantinen und Erzeugern in den jeweiligen Regionen bestehen. Mitarbeiterrestaurants kaufen überwiegend bei großen Lieferanten und Zwischenhändlern ein; der Direktbezug beim Erzeuger findet hingegen nur vereinzelt statt. Der Einkauf bei Erzeugern in der Region ist jedoch eine wichtige Voraussetzung, um auch bei Verwendung bioregionaler Erzeugnisse die Herstellungskosten im bisherigen Rahmen halten zu können.



*🔪 Gerade kleine Erzeuger haben oftmals eine schwierige Verhandlungsposition gegenüber starken Partnern wie Nahrungsmittelverarbeitern, Groß- und Einzelhändlern. In einigen Fällen sind diese „Big Player“ der einzige Marktzugang für Kleinbauern und Ursache für unfaire Handelsbedingungen.*

**GAP AGRARREFORM 2020**

# IN DEUTSCHLAND LEBEN UNTERNEHMEN UND ERZEUGER TROTZ RÄUMLICHER NÄHE QUASI AUF UNTERSCHIEDLICHEN PLANETEN.

In der Welt der Gemeinschaftsgastronomie gibt es sowohl Betriebsrestaurants, die noch den Turnhallen-Charme der 60er Jahre ausstrahlen als auch moderne Wohlfühl-Oasen, die in Design und Angebot mit richtigen Restaurants vergleichbar sind. Die Herstellungskosten der Verpflegung sind für die meisten Unternehmen ein wichtiges Thema. Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie benötigen große Mengen möglichst gleichförmiger sowie vorverarbeiteter Lebensmittel und planen ihre Menüs bis zu einem halben Jahr im Voraus.

# DIE WELT DER REGIONALEN ERZEUGER UNTERSCHIEDET SICH GRUNDLEGENDE.

Höfe der biologischen oder regenerativen Landwirtschaft sind zwar nicht notwendigerweise das Bullerbü, für das sie viele Verbraucher halten. Es fällt den Betrieben dennoch schwer, Lebensmittel in ausreichender Menge für den Bedarf großer Mitarbeiterrestaurants zu produzieren. Außerdem können einheimische Erzeuger kaum vorhersagen, welche Gemüse- oder Obstsorten in vier Wochen geschweige denn in sechs Monaten erntereif sein werden. Gesunde und wohlschmeckende Produkte aus regionaler und regenerativer Erzeugung sind im Groß- oder Einzelhandel in der Regel oft teurer als (importierte) Waren und/ oder Erzeugnisse aus industrialisierter Landwirtschaft. Für kleine Erzeuger ist bereits die Bio-Zertifizierung eine (zu) große finanzielle Hürde. Die Vermarktung ihrer Produkte stellt Erzeuger aus Zeit- und Kapazitätsgründen zusätzlich vor große Herausforderungen.



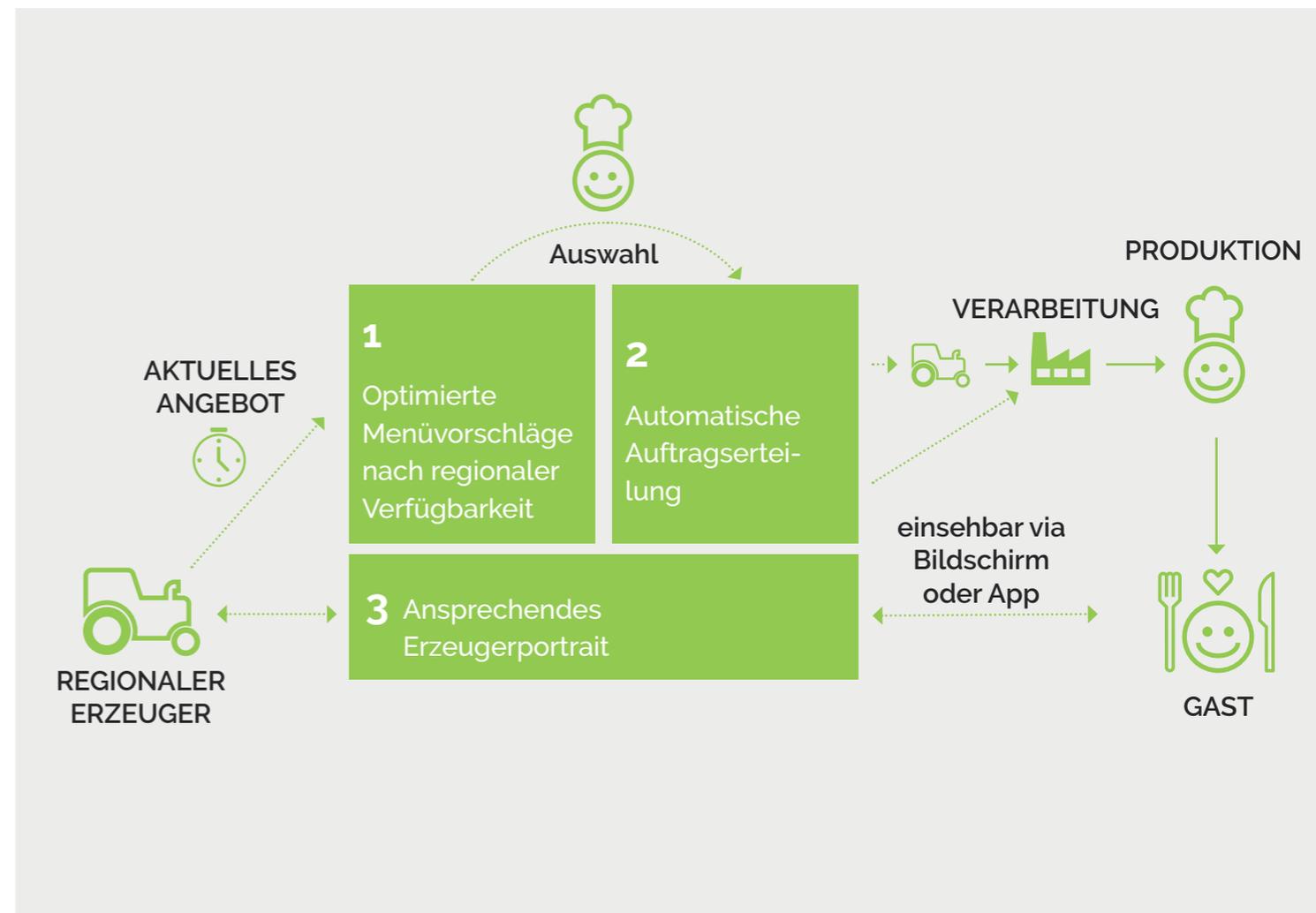
*🍴 Sind wir mal ehrlich: die meisten Landwirte sind mit sich selbst und ihrem Betrieb ausreichend beschäftigt, da bleibt kaum Zeit für gewinnbringende persönliche Vermarktung der eigenen Erzeugnisse.*

**FLORIAN REITER**  
Bio-Landwirt aus dem Chiemgau

Wie können die Abläufe bei Betriebsrestaurants und regionalen Erzeugern sinnvoll miteinander koordiniert werden? Das GREEN CANTEEN-Team steckte mit seinen Unterstützern wie dem Spitzenkoch Stefan Marquard und dem Partner-Unternehmen DELICIOUS DATA die Köpfe zusammen. Gemeinsam wurde eine ganzheitliche Lösung für ein GREEN CANTEEN Ökosystem entwickelt. Im Zentrum des Systems stehen auf künstlicher Intelligenz basierende Wertschöpfungsketten (Food-Value-Chain).

## DIE GREEN CANTEEN LÖSUNG BIETET FOLGENDEN MEHRWERT:

- Angebot und Nachfrage wird transparent dargestellt und kann entsprechend koordiniert werden
- Saisonaler und regionaler Einkauf wird durch den Einsatz künstlicher Intelligenz einfach gemacht
- Erhöhte Verfügbarkeit regionaler (Bio-) Lebensmittel
- Regionale und nachhaltige Landwirtschaft wird gefördert
- Gesunde und erlebnisreiche Bewirtung



# DIE GREEN CANTEEN PLATTFORM

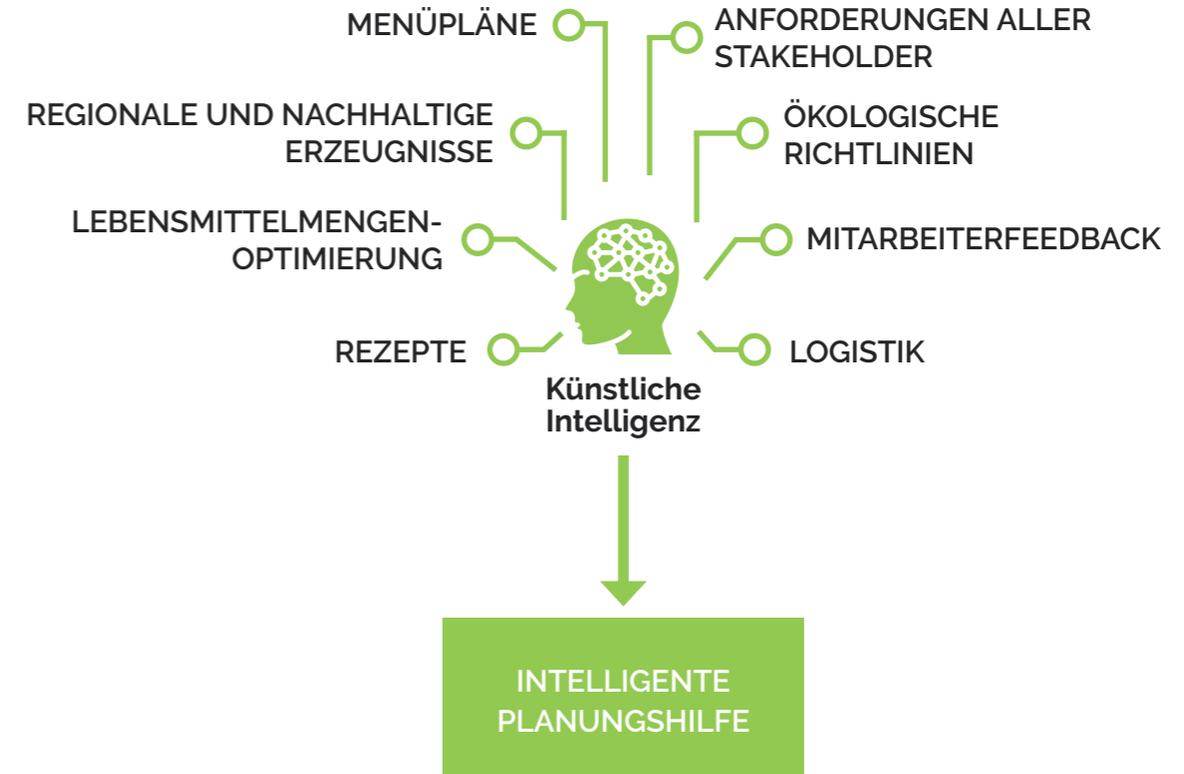
Der wichtigste Baustein – quasi das Gehirn – des GREEN CANTEEN-Konzeptes ist eine digitale und intelligente Plattform, die es Mitarbeiter-restaurants ermöglicht, Menüpläne auf der Basis regionaler Verfügbarkeit zu erstellen. Sie übernimmt die Steuerung des Systems inklusive aller notwendigen Parameter und der erforderlichen Datenströme.

**Das Grundprinzip ist einfach: die digitale Plattform schlägt auf Basis vorher installierten Rezeptbibliotheken<sup>1</sup> und anderer Parameter<sup>2</sup> Menüs vor, die auf der Verfügbarkeit bioregionaler Lebensmittel beruhen. Die Plattform kann dies für eine beliebige Zahl von Menüs leisten – von einer Linie bis zu mehreren Kantinen mit multiplen Linien.**

Die Menüvorschläge erfolgen mit einem Vorlauf von ein bis zwei Wochen. Die Köche wählen aus den von der Plattform vorgeschlagenen Menüplänen nach Belieben Menüs aus.

<sup>1</sup> Die Rezepte stammen aus den bestehenden Rezeptdatenbanken der Unternehmen.

<sup>2</sup> Beispielsweise Kennzeichnungspflichten, Preis und bisheriges Gäste-Feedback



# DIE ABLÄUFE DER GREEN CANTEEN PLATTFORM IM EINZELNEN:

- 1 Speicherung der (Betriebs)-Rezepte.
- 2 Erzeuger melden über App oder Web ihre Verfügbarkeiten.
- 3 Die Plattform errechnet Rezeptvorschläge und schickt sie an angeschlossene Großküchen in der Region.
- 4 Köche wählen Menüs aus.
- 5 Die Plattform bestellt bei bio-regionalen Erzeugern und gegebenenfalls im Ergänzungshandel; Dienstleister für Vorverarbeitung und Logistik werden informiert und koordiniert.
- 6 Logistik sammelt die Lebensmittel bei Erzeugern ein und bringt sie gegebenenfalls zur Vorverarbeitung und anschließend zu den Unternehmen.
- 7 Köche bereiten das Essen zu (weitmöglichst handwerklich und energiebewusst).
- 8 Gäste geben nach dem Essen Feedback.
- 9 Die Plattform lernt auf Grundlage des Gäste-Feedbacks und anderer Daten; Angebote und Abläufe werden daraufhin ständig optimiert.

# ÖKOSYSTEM MIT „MEHR-WERT“ FÜR ALLE SCHLÜSSELSTATIONEN

Mithilfe der digitalen Plattform kann ein ganzheitliches Ökosystem mit sechs ineinandergreifenden Schlüsselfunktionen entstehen, das die Ernährungswende ohne eine deutliche Kostenerhöhung ermöglicht.





Die digitale GREEN CANTEEN Plattform nutzt die Möglichkeiten des Machine Learnings (eine Form der künstlichen Intelligenz), um auf Basis von Datenströmen und zuvor festgelegter Parameter wie beispielsweise Logistik, Preis, ökologische Richtlinien oder Gäste-Feedback die bestmöglichen Rezepte und Abläufe vorzuschlagen. Im einfachsten Fall, der oben beschrieben ist, ist das ein Algorithmus, der die verfügbaren Mengen mit den Anforderungen aus den Rezepten vergleicht und Menüs vorschlägt. Die Plattform errechnet, welche Mengen an Lebensmitteln zur Umsetzung der Rezepte erforderlich sind. Je mehr Parameter (beispielsweise Informationen über Ergänzungshandel oder Wetter) dem System zur Verfügung gestellt werden, desto intelligenter wird es. Das System kann relevante Zusammenhänge erkennen und Prognosen erstellen. Es optimiert sich selbst abgestimmt auf das Verhalten des Gesamtsystems. Im Endzustand kann das System mit einem Vorlauf von ein bis zwei Wochen die perfekte Kombination von Rezepten vorschlagen und die Liefer- und Logistikkette koordinieren sowie die dafür nötigen Informationen bereitstellen.

# STATUS QUO

Es ist sinnvoll, die Umstellung auf das GREEN CANTEEN-Konzept nach und nach vorzunehmen und zunächst mit einer Menülinie und ausgewählten regionalen Erzeugern anzufangen. So könnte zunächst eine konventionelle Menülinie durch ein saisonales und bio-regionales Angebot ausgetauscht werden oder es wird zusätzlich zur bisherigen Auswahl ein neues Angebot geschaffen. Die weiteren Parameter des Datenmodells können zu einem späteren Zeitpunkt hinzugefügt werden. Im weiteren Verlauf können zusätzliche Erzeuger, Partner und Datenquellen eingebunden werden. Es ist außerdem möglich, mehrere Kantinen miteinander zu vernetzen. Diese schrittweise Umstellung gibt auch den beteiligten Erzeugern die Gelegenheit, ihre Angebote und Abläufe allmählich auf die Bedürfnisse der Großgastronomie einzustellen.

- Die Entwicklung der Plattform befindet sich im Konzept-Stadium. Das Datenmodell ist beschrieben und die Parameter und Lösungsansätze sind soweit vorbereitet, dass sie im Rahmen eines Pilotprojektes als MVP (Minimum Viable Product) weiterentwickelt werden können.
- Die Gründung einer bayerischen Erzeugergemeinschaft für die Gemeinschaftsverpflegung ist in der Entstehungsphase.

## Die nächsten Schritte sind:

- **FINANZIERUNG DES PILOTPROJEKTES**
- **GRÜNDUNG DER FIRMA GREEN CANTEEN**



## ALLE FÜR EINEN – ERZEUGER BILDEN REGIONALCLUSTER.

Ein Kernprinzip nachhaltigen Wirtschaftens ist Regionalität. Zum besseren Verständnis regionaler Wertschöpfungsketten für Lebensmittel muss man die derzeitige, historisch gewachsene Landwirtschaft genauer betrachten: Während früher Getreide-, Kartoffel-, und Gemüseanbau und Tierhaltung für die lokale Eigenversorgung überall in Deutschland und in der ganzen Welt üblich war, haben sich in der Nachkriegszeit aufgrund von Arbeitsteilung und günstigen Transportmöglichkeiten spezielle Anbauggebiete herauskristallisiert, die in der Regel die besten Anbaubedingungen bieten (für einige Produkte gibt es das aber auch schon seit Jahrtausenden, z. B. Wein). In Bayern eignet sich beispielsweise das Allgäu und das oberbayerische Alpenvorland aufgrund der hohen Niederschläge für Milch- und Fleischerzeugung, während Kartoffeln und Feldgemüse am besten auf den guten Böden im Gäuboden (bei Straubing) oder im Donauries (Nördlingen) wachsen. Körnermais für Viehfutter wächst besonders gut im Rottal, weshalb sich dort auch viele Schweinemastbetriebe finden.

Besonders bekannt ist der Schrobenhausener Spargel, der auf dem dort vorhandenen Sandboden gut gedeiht. In einigen Fällen sind bestimmte Strukturen aber auch auf einzelne Akteure zurückzuführen, die besonders innovativ waren und beispielsweise neue Anbauformen oder Absatzwege für Produzenten geschaffen haben und von benachbarten Kollegen nachgeahmt wurden (z. B. Meerrettichanbau in Baiersdorf/Franken).

GREEN CANTEEN wird diese ohnehin vorhandenen regionalen Strukturen für die Gründung von Regionalclustern nutzen und weiter ausbauen: Dort, wo sich die Standorte der abnehmenden Betriebskantinen kumulieren, wird eine GREEN CANTEEN Region gebildet (z. B. Großraum München, Großraum Stuttgart, Großraum Nürnberg) Diese Clusterbildung hat den Vorteil, dass die vorhandenen Lebensmittel mengen besser mit den jeweils benötigten Mengen abgestimmt werden können. Sobald diese Einteilung vorgenommen ist, werden ausgehend von den Regionen für die einzelnen Produktgruppen die jeweils nächstgelegenen Anbaugelände gesucht (Beispiele siehe oben). Zurzeit reichen die vorhandenen Produktions- und Verarbeitungskapazitäten noch nicht aus, aber mit steigender Nachfrage können diese unproblematisch geschaffen werden (beispielsweise durch Umstellung von konventioneller auf Bio-Produktion).

Über die GREEN CANTEEN Plattform wäre auf diese Weise ein sehr großes Sortiment und Volumen abrufbar, das von mehreren kleinen spezialisierten und zusammen arbeitenden Betrieben erzeugt wird. Außerdem gibt es ökologische Neuentwicklungen, wie den Schlachtanhänger, bei dem die Tiere direkt auf der Weide ohne Schlachtstress in einem Anhänger geschlachtet werden. Die Tierhaltung muss ohnehin wieder dezentralisiert werden, da in manchen Regionen das Trinkwasser aufgrund von Nährstoffüberfrachtungen nicht mehr genießbar ist. In anderen Gegenden erfolgt zeitgleich ein massiver Einsatz von Kunstdünger, weil in den tierlosen Betrieben keine organischen Wirtschaftsdünger (Gülle, Mist) zur Verfügung stehen. Somit würden wieder Wertschöpfungsketten entstehen, die früher selbstverständlich waren, aber auch heute Sinn machen.



*🔪 Wir müssen uns immer wieder die Zeit nehmen, unser Tun in Frageustellen und uns weiterbilden, um marktfähig, innovativ und nachhaltig für die Zukunft zu sein.*

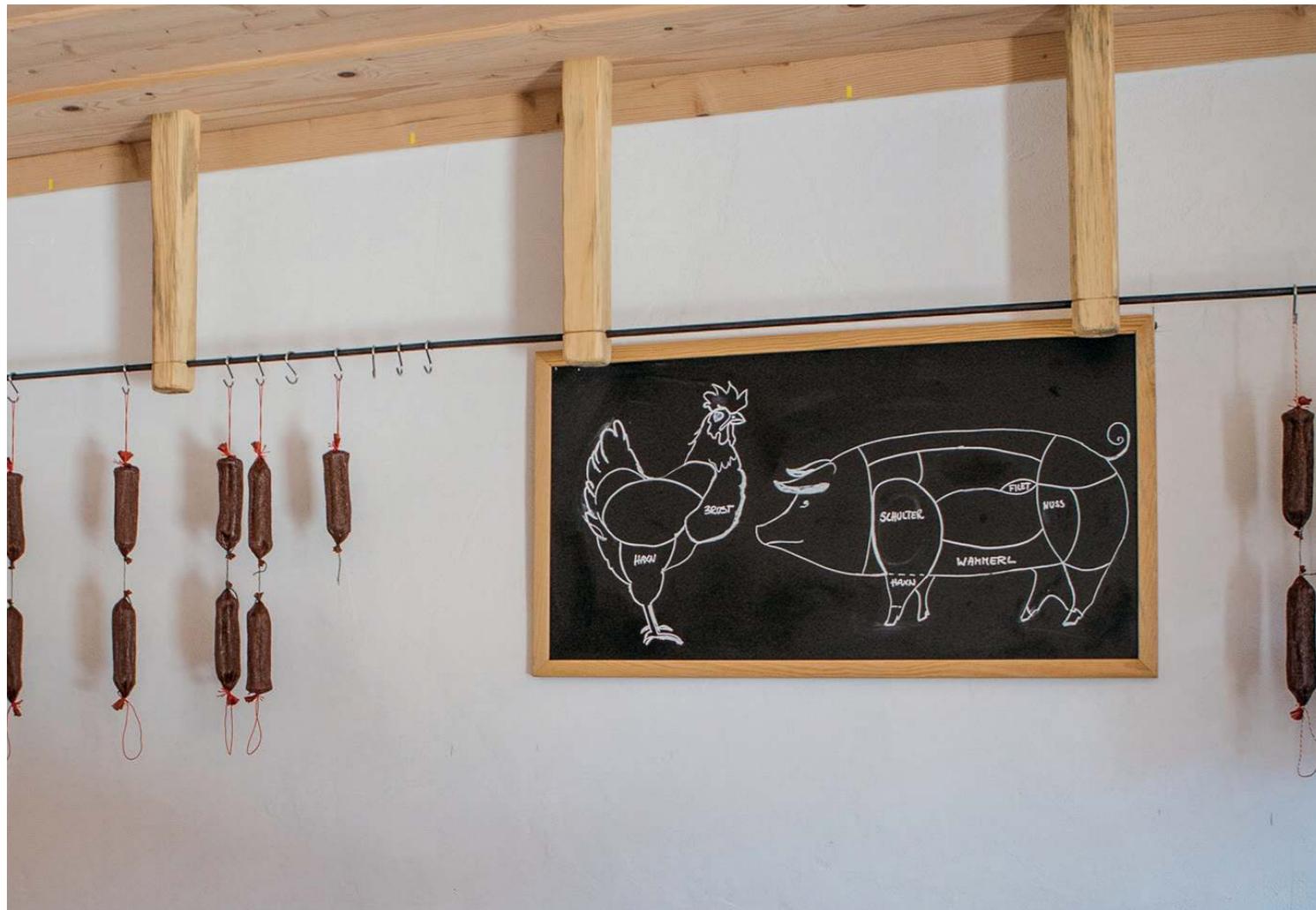
**STEFAN MARQUARD**

# DIE ERNÄHRUNGSWENDE SETZT NICHT NUR DIE UMSTELLUNG DER KÖPFE, SONDERN AUCH DER TÖPFE VORAUSS.

Bei der neuen Ernährungsweise geht es nicht darum, demnächst Grünkernbratlinge statt Schnitzel in die Fritteuse zu werfen. Ohne handwerkliches Kochen geht es nicht. Die Verarbeitung ganzer Tiere setzt beispielsweise Fertigkeiten voraus, die viele Köche erst wieder lernen müssen; nötig sind auch Kenntnisse für energiebewusstes Kochen. Für beides gibt es Weiterbildungen – unter anderem an der Akademie des GREEN CANTEEN Unterstützers Stefan Marquard. Mittelfristig machen handwerkliches Kochen und ein seltenerer Einsatz von Bratstraßen und anderer

Automaten den Beruf des Kantinenkoches für Bewerber wieder attraktiver. Es lohnt sich also, nicht nur das Einkaufsverhalten sondern auch die Art und Weise des Kochens zu verändern.

Diese neue Art der Herstellung und des Kochens ist auch ein wichtiger Mosaikstein, um die Kosten im wirtschaftlich vertretbaren Rahmen halten zu können, zusätzlich zu den Faktoren des Direkteinkaufs bei bio-regionalen Erzeugern und die Eindämmung der Lebensmittelverschwendung.



 Mit der „Ganztierverwertung“ - das heißt jedes Teil des Tieres wird verarbeitet - kann man den Gästen einen akzeptablen Preis anbieten.

**JÜRGEN WIESENHOFER**  
Pächter mehrerer Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie

# ERFOLGSGESCHICHTEN AUS DEM IN- UND AUSLAND

Deutschland ist nicht das einzige Land, das aus Gesundheits- und Umweltschutz-Gründen eine Ernährungswende vollziehen möchte. Unser Nachbarland Dänemark zeigt seit einiger Zeit, dass die Umstellung auf bio-regionale Lebensmittel für Großküchen gut möglich ist. In Dänemark sind die Menschen nicht nur besonders glücklich, sondern essen in Betriebsrestaurants überwiegend preiswert und gesund. Die Dänen sind europaweit Vorreiter und vielerorts sind mittlerweile fast hundert Prozent der Außer-Haus-Verpflegung aus Bio-Anbau.

Diese Entwicklung geht nicht zuletzt auf hartnäckige Pioniere der neuen Kantinenkultur wie den Gastronomie-Unternehmer und Spitzenkoch Mikkel Karstad zurück. Er hat in seiner Heimat bereits einige Kantinen auf den Kopf gestellt. Um mehr Zeit mit seiner Familie zu verbringen, kehrte er vor einigen Jahren der Spitzengastronomie den Rücken und übernahm die Küche einer großen Anwaltskanzlei in Kopenhagen. Mikkel Karstad zeigte mit

seinem neuen Angebot, dass man leckeres, gesundes und nachhaltiges Essen zu günstigen Preisen anbieten kann; etwa sechs Euro kostet bei ihm ein Mittagessen. Der dänische Revolutionär inspirierte andere Kantinenköche und mittlerweile stammen in seinem Land 90 Prozent der Gemeinschaftsverpflegung aus biologischer und regionaler Erzeugung. Die Stadt Kopenhagen begleitete die „Großküchen-Revolution“ mit finanziellen Mitteln (bisher 5,5 Millionen Euro) und die gemeinnützige Stiftung „House of Food“ sorgt für Know-How-Transfer und Schulungen. Innerhalb von neun Jahren konnte Dänemark mit vereinten Kräften den Bio-Anteil in öffentlichen Küchen auf 90 Prozent erhöhen. In der Gemeinschaftsgastronomie Kopenhagens werden mittlerweile täglich 70.000 Mahlzeiten mit bio-regionalen Lebensmitteln angeboten.

Nicht zuletzt ermutigt durch die dänische Erfolgsgeschichte setzten sich in Deutschland Kommunen und einige Bundesländer mehr bio-regionale Angebote in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung ein. Die „Biostadt“ München hat mittlerweile einen hohen Anteil der Versorgung mit bio-regionalen Lebensmitteln erreicht. Dort kommen in der Kita-Verpflegung mittlerweile 50 Prozent ökologisch erzeugte Produkte zum Einsatz und das Fleisch stammt zu hundert Prozent von Bio-Höfen.

 *Wir müssen zusammen ergründen, wie wir ein System, das nicht nachhaltig genug ist, in einen Zustand überführen, der auch künftigen Generationen Lebenschancen lässt. Großverbraucher und Einkäufer haben dabei eine besonders große Gestaltungsmacht, die sie nutzen müssen. Das Beispiel Kopenhagen zeigt, dass das Unmögliche möglich ist. Dafür braucht es Kreativität und Ehrgeiz aller Beteiligten.*

**FELIX PRINZ ZU LÖWENSTEIN**  
Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft



## VORREITER EBENEN DEN WEG

Bayern strebt nun auch die landesweite Umstellung an und hat als erstes Bundesland einen „Wegweiser für die Vergabe von Verpflegungsleistungen in öffentlichen Einrichtungen“ veröffentlicht. Schulen, Kitas, Betriebe und Senioreneinrichtungen sollen schon bei der Ausschreibung von Verpflegungsleistungen regionaler, ökologischer und nachhaltiger werden. Bayern bietet täglich rund 1,7 Millionen Essen in der Gemeinschaftsverpflegung an. Berlin hat ebenfalls mit der Ernährungswende begonnen und will schnellstmöglich die grundlegende Veränderung der Gemeinschaftsverpflegung sowie dauerhafte Umstellung der Ernährung nach Vorbild des Kopenhagener Modells erzielen (u.a. mit einem „House of Food“).

Einzelne Betriebsrestaurants gehören ebenfalls zu den Pionieren der neuen Kantinenkultur. Die Linde-AG in Pullach setzt beispielsweise seit Jahren erfolgreich auf ein umfangreiches Nachhaltigkeitskonzept und „Essen außer Haus mit gutem Gewissen“. Das Mitarbeiterrestaurant AGORA gilt als eines der Besten Deutschlands und wurde mehrfach ausgezeichnet. Im Krankenhaus Havelhöhe in Berlin gelingt es Patrick Wodni, der zuvor

im Sternerestaurant Nobelhart & Schmutzig arbeitete, mit einem Budget von 4,74 pro Tag und Patient „radikal regional“ zu kochen. Seine einfache und handwerkliche Küche meint es ernst mit Nährstoffen sowie dem gesellschaftlichen Nährwert. Der Fisch kommt von den Müritzfischern, die Hirschkeule als Sonntagsbraten vom Müritzhof und die Rinder vom Erdhof Seewalde. Fleisch gibt es allerdings nur dreimal in der Woche – aus Gesundheits- und aus Kostengründen. Die Klinik arbeitet mit neun Produzenten und fünf Lieferanten zusammen, zu denen Patrick Wodni gute Beziehungen pflegt.

Diese beeindruckenden Erfahrungen aus Dänemark und Deutschland zeigen, dass die Umstellung auf (mehr) bio-regionale und saisonale Lebensmittel in der Großgastronomie gut gelingen kann – mit positiven Auswirkungen für alle Beteiligten: Unternehmen, Mitarbeiter, Erzeuger, Tiere und Umwelt.



*🍴 Wir wollen und haben auch kleine Lieferanten, für die die Einhaltung der hohen Standards der Bio-Ausschreibung nicht einfach ist. Es ist schon ein Fortschritt, wenn Gastronomiebetriebe mindestens Fleisch aus artgerechter Haltung anbieten.*

**ANGELIKA LINTZMEYER**  
Umweltreferat der Stadt München

## WARUM BIO-REGIONAL DAS NEUE REGIONAL IST:

Regional reicht nicht: Nur weil ein Betrieb in Bayern ansässig ist, liefert er nicht automatisch eine Produktqualität, die mittlerweile in vielen Ausschreibungen für die Außer-Haus-Verpflegung verlangt wird: Bioanteile sind vorgegeben, der Nachweis für diese Produkte wird über die Kennzeichnung im Warenwirtschaftssystem und über die Zertifizierungskette auf der Angebotsseite automatisch mitgeliefert.

Vorgaben wie Auslauf der Tiere, artgerechte Tierhaltung, regionale Wirtschaftskreisläufe gibt es in der Landwirtschaft nur im Biobereich. Wirtschaftseigener Futtermittelanbau, angepasstes Saatgut, der Aufbau und Erhalt lebendiger und fruchtbarer Böden durch Fruchtfolge und flächengebundener Tierhaltung stehen dem Import von Düngemitteln, Soja als Futtermittel (auf Kosten des Urwalds in Brasilien), Überdüngung mit den Folgen von Wasserbelastung und Verringerung des Bodenlebens/-fruchtbarkeit entgegen.

Auch wenn uns die Idylle der grasenden Kühe in Oberbayern gerne zu der Annahme veranlasst, dass dies die Norm sei – im Handel und auf dem Markt werden Sie diese Fleischqualität nur finden, wenn Sie direkt mit entsprechenden Erzeugern in wirtschaftlichen Kontakt treten.

Gerade wegen dem enormen Wachstum der internationalen Biolandwirtschaft und wegen der Monopolisierung des Lebensmittelhandels durch einige wenige Anbieter bietet die regionale Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft Vorteile: Vertrauen, solide Zusammenarbeit zu fairen Preisen für beide Seiten, Glaubwürdigkeit gegenüber den Gästen. Die Kommunikation dieser Zusammenarbeit an die Gäste, die Information und Teilhabe der Gäste an dem Wert und dem Aufwand bei der Produkterzeugung unterstützen Sie bei Ihrem Engagement für gute und nachhaltig hergestellte Produkte aus der Region und erhöhen die Bereitschaft, einen angemessenen Preis für die angebotenen Speisen zu zahlen.

# VON DER VISION ZUR REALITÄT

Die bisherigen Erfahrungen mit der Ernährungswende in Großküchen im In- und Ausland zeigen, dass sich alle Beteiligten gemeinsam auf den Weg machen müssen.

Unser Ziel ist es, mit der Zusammenfassung des GREEN CANTEEN Projektes

- a) die Gemeinschaftsgastronomie zu ermutigen, die notwendige Systemveränderung aktiv mitzugestalten
- b) Lieferanten der Gemeinschaftsverpflegung zu der Beschaffung nachhaltiger Lebensmittel zu verpflichten
- c) den Erzeugern einen sicheren Absatzkanal aufzuzeigen
- d) IT-Profis zu motivieren, die modernste Plattform für eine Ernährungswende zu erschaffen

**GESTALTEN SIE DIE ERNÄHRUNGSWENDE AKTIV MIT!  
KONTAKTIEREN SIE UNS.**

 *Die köstliche, nachhaltige und im vertretbaren Kostenrahmen erstellte Mahlzeit in der Gemeinschaftsverpflegung ist möglich.  
Es braucht nur einige Mutige, die es anpacken.*

**GREEN CANTEEN**

# Die Ernährungswende in der Gemeinschaftsgastronomie

**Köstlich. Kostenbewusst. Nachhaltig.**

Ein White-Paper der Initiative GREEN CANTEEN  
Februar 2020



## **KONTAKT:**

Shireen Stengel

[shireen@greencanteen.org](mailto:shireen@greencanteen.org)

[www.greencanteen.org](http://www.greencanteen.org)

Unterstützt und gestaltet von HILLERT NEXT GmbH