

# KANTINE ZUKUNFT

Ernährungswende in der Außer-Haus-Verpflegung  
**Erster Hamburger Ernährungstag | 14. Oktober 2024**

Dinah Hoffmann – stv. Projektleitung




# Gemeinschaftsgastronomie in Zahlen

Deutschland, 2021:

- 16 Mio. Mahlzeiten täglich
- Knapp 1,3% Bio-Anteil



**50% Bio**  
**im Mittagessen**  
seit August 2021 für  
Berliner Grundschüler\*innen



**Mind. 20% bzw. 30%**  
**Bio in allen Kantinen**  
des Bundes bis Ende  
2025

# Kantine Zukunft als Teil der Berliner Ernährungsstrategie

**KANTINE  
ZUKUNFT**

Ernährungsstrategie  
Berlin isst gut  
& gesund!



# Kantine Zukunft Berlin

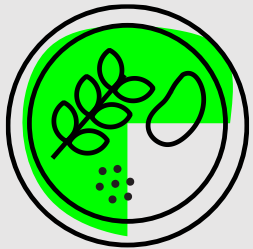


- Gegründet in 2019
- Förderung durch Senatsverwaltung für Verbraucherschutz
- Zuwendung beträgt 1,15 Mil. € / Jahr
- Förderzeitraum bis Ende 2028
- 17 Mitarbeiter\*innen (davon 9 Köche)
- Kostenlose Beratungsangebote für Öffentliche Gemeinschaftsverpflegung (in Bildung, Behörden und Pflege, z.B. Kitas, Schulen, Krankenhäuser, Betriebskantinen usw.)

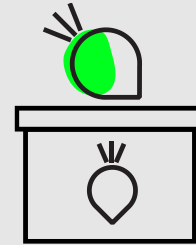
# Unser Ansatz



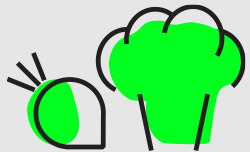
Höchst- möglicher Bio-Anteil  
innerhalb des Budgets



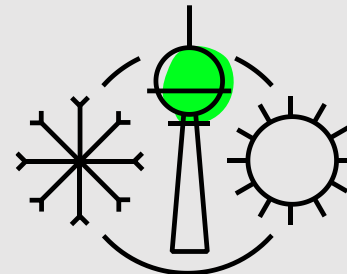
Pflanzlich betonte  
Speisepläne



Reduktion von  
Convenience-Produkten



Mehr Frische  
& mehr Handwerk

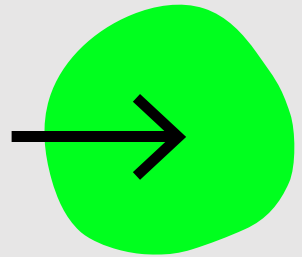


Regionalität & Saisonalität

# Kantinen-Werkstatt



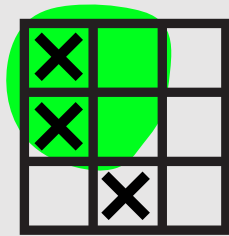
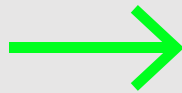
# Ablauf der Kantinen-Werkstatt



## Einstieg

Vor- und  
Erstgespräche

Bestandsaufnahme



## Strategie & Planung

Kick-off

Planungstreffen

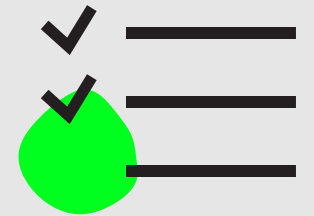


## Praktische Zusammenarbeit

Handlungsfelder

Hospitation &  
Koch-Workshops

Zwischenstand



## Abschluss

Abschluss-  
Auswertung

Abschluss-  
Veranstaltung &  
Auszeichnung

# Die Rolle der Trainer\*innen

**B**eobachten  
**B**eraten  
**B**egleiten  
**B**efähigen

# Beratung auf Augenhöhe



# Rezepte



**Mit Geschmack...**

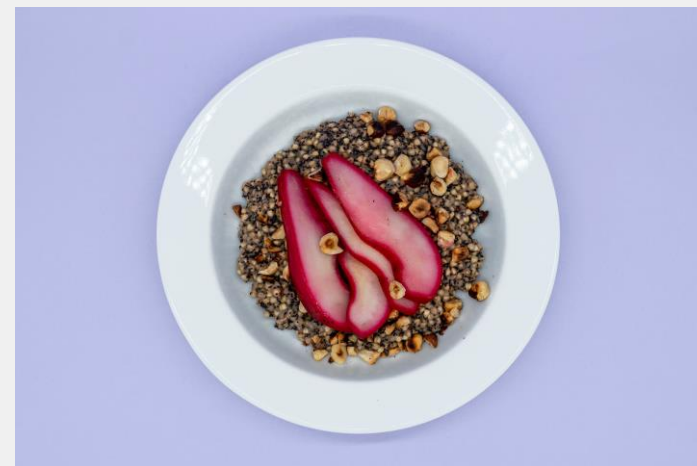


**...überzeugen!**

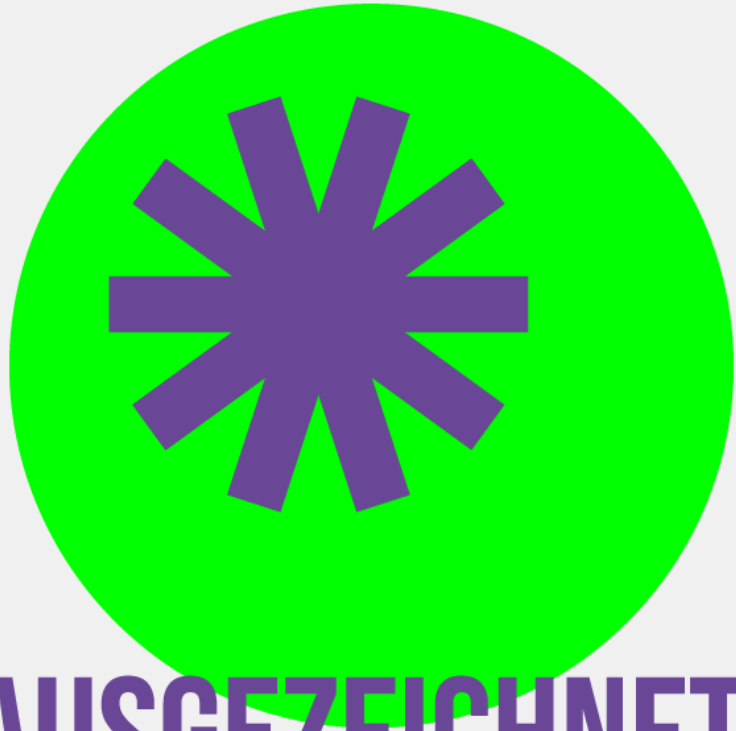
# Gemeinsam Kochen



# Gemüse in der Tellermitte



# Erfolge feiern! Die Auszeichnung



**AUSGEZEICHNET!**

**Mindestens 60% Bio-Anteil**

**Maximal 10% hochverarbeitete Fertigprodukte**

**Mindestens 60% unverarbeitete Rohprodukte**

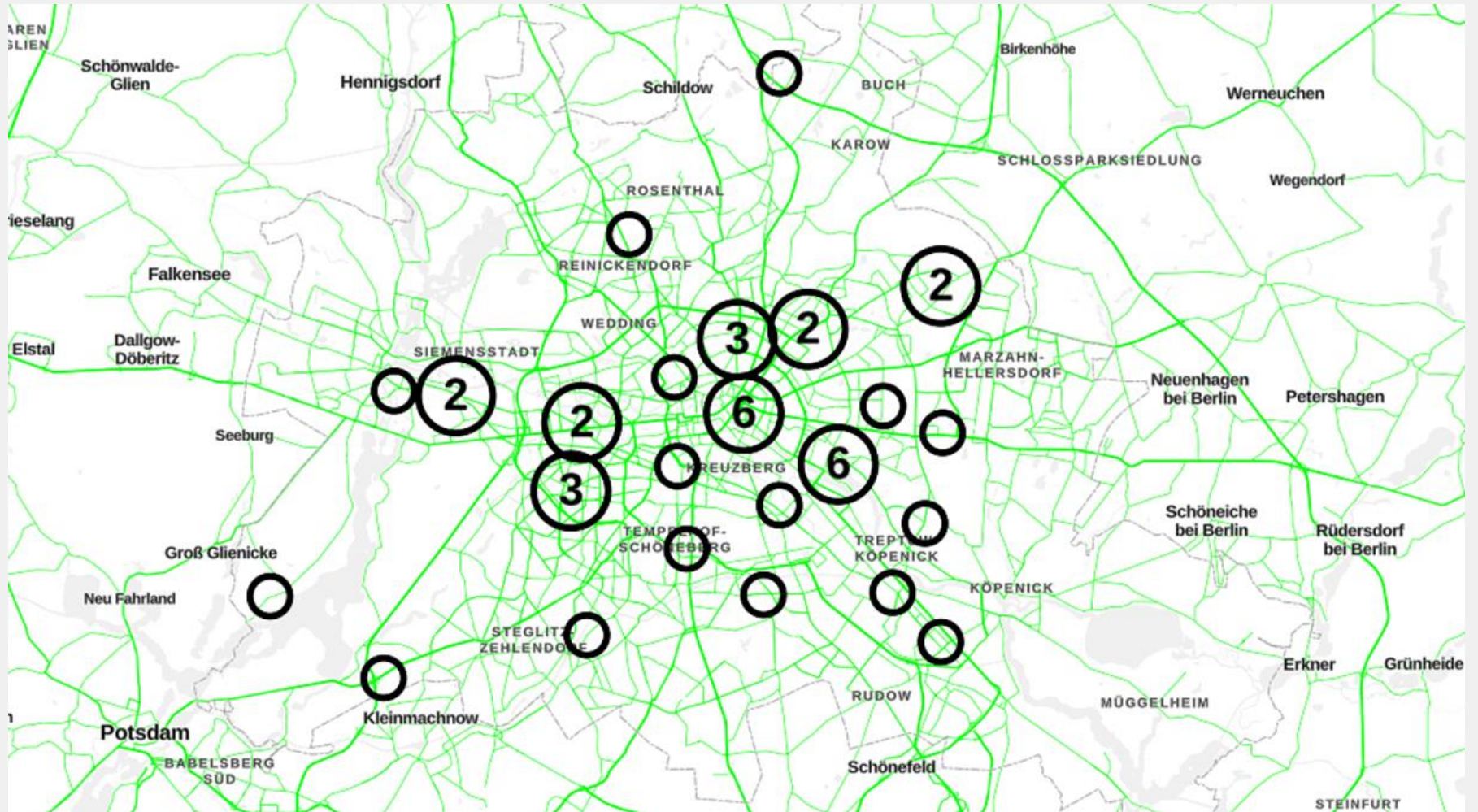
**Mindestens 60% pflanzliche Rohstoffe**

**Mindestens 60% vegetarische Gerichte\***

\*gemessen am Speiseplan

# Kantinen-Werkstatt

- >150 Küchen gesamt
- Durchschnittlicher Bio-Anteil bei Abschluss 64 %



# Teilnehmende Einrichtungen\*

## Schulen & Kitas

- Fröbel
- INA Kindergärten
- Greens Unlimited
- Wuhlewanderer gGmbH
- Mittelhof

## Betriebsgastronomie

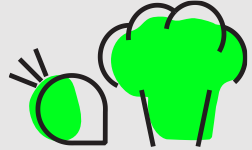
- Widynski & Roick
- L&D Catering
- BVG
- BSR
- Berliner Wasserbetriebe

## Care

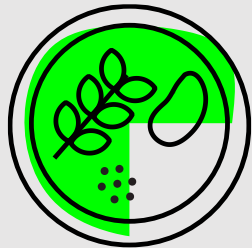
- Stephanus Stiftung
- Gemeinschafts-  
krankenhaus  
Havelhöhe
- Charité Berlin

\*Auszug. Eine Übersicht aller teilnehmenden Einrichtungen befindet sich auf der [Webseite](#).

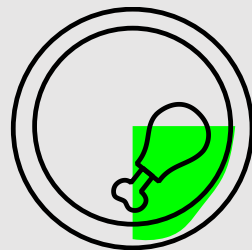
# Berliner Methode



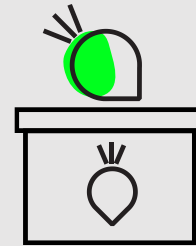
Die Basis sind unverarbeitete, pflanzliche Rohstoffe, vor allem Gemüse.



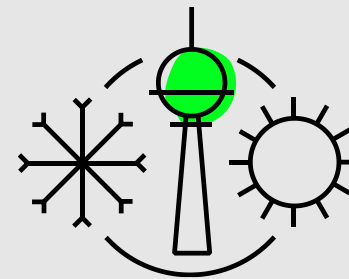
Getreide, Hülsenfrüchte und Kartoffeln verwenden wir vielseitig.



Fisch, Fleisch und Milchprodukte sind wertvolle Ergänzungen.

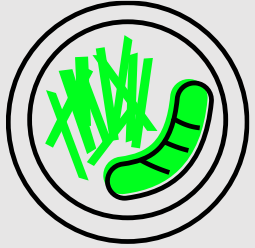


Kochhandwerk, Frische und Einfachheit ziehen wir Vorverarbeitetem vor.

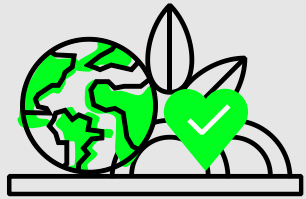


Das Angebot spiegelt Saison und Regionalität wider.

# Berliner Methode



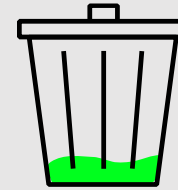
Kantinen-Klassiker werden neu interpretiert.



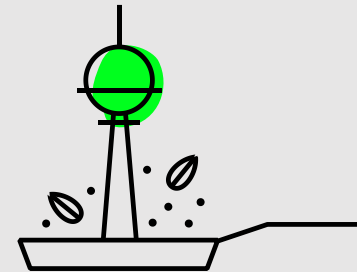
Gutes, leckeres Essen für die Gäste – gesund und ökologisch für Mensch und Umwelt.



Deutlich mehr biologische Zutaten innerhalb bestehender Budgets.



Spitze Kalkulation und ein schmaleres Angebot reduzieren Lebensmittel-abfälle.



Prozesse anstoßen, Befähigen, Unterstützung bieten und den Wandel praktisch begleiten, mit dem Blick von außen, innovativen Werkzeugen und Know-how.

# Evaluation

- Methode der Kantine Zukunft funktioniert: Deutlich mehr Bio, mehr Frische, mehr vegetarische Vielfalt – weniger Vorverarbeitetes.
- Offene und wertschätzende Zusammenarbeit; praxisnah, maßgeschneidert und äußerst wirksam.
- Vermehrte Verarbeitung von frischen Produkten in Küchenbetrieben führt zu höherem Arbeitsdruck; angebotene Lösungen funktionieren.
- Gesteigerte Arbeitszufriedenheit und Identifikation mit dem Kochhandwerk.
- Verbesserte Wertschätzung des Küchenpersonals

**Der Schlüssel...**



**...liegt in den Küchen.**

# Das Kochbuch der Kantine Zukunft



Jetzt bestellen:



# Nichts mehr verpassen:

Folgen Sie uns auf Instagram, LinkedIn oder abonniert unseren Newsletter:



Instagram:  
[@kantine\\_zukunft](#)  
[@speiseraeume](#)



LinkedIn:  
[@Kantine Zukunft](#)  
[@Speiseräume](#)



[Newsletter-Anmeldung](#)



# Speiseräume

Wir sind Food Thinker, Handwerkerinnen, Initiatoren, Vermittlerinnen, Forscher,  
Vernetzerinnen und Gestalter.

Wir sind 32 Mitarbeiter\*innen, davon 13 ausgebildete Köch\*innen.





# Speiseräume

Wir gestalten in Zusammenarbeit mit Küchen, Institutionen, Städten und Regionen zukunftsfähige Ernährungssysteme.

Wir bieten Unterstützung für Privatwirtschaft, Kommunen und Bundesländer, praxisnahe Forschung für nachhaltige Ernährungssysteme, Schulung von Küchenteams und Caterern für bessere Qualität und Nachhaltigkeit.

# Speiseräume

## Unsere aktuellen Projekte

- Kantine Zukunft Berlin  
Seit 2019 Leuchtturm für nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung.
- School Food 4 Change  
EU-weites Projekt für bessere Schulverpflegung.
- Kantine Zukunft Brandenburg  
Seit 2023, Ausbau nachhaltiger Verpflegung in Brandenburg.
- Stadt-Land-Küche  
Start 2024, Förderung regionaler Bioprodukte der Gemeinschafts-, Individual- und Schnellgastronomie in Sachsen.

# Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

Dinah Hoffmann | stv. Projektleitung | [dh@speiseraeume.org](mailto:dh@speiseraeume.org)

**SPEISE  
RÄUME**  
  
**FORSCHUNG +  
BERATUNG**



Gefördert durch:

Senatsverwaltung  
für Justiz und Verbraucherschutz

**BERLIN**



**KANTINE  
ZUKUNFT**