

Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten bei der Kantinenbewirtschaftung

im Auftrag des
Ministeriums für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt, Natur und Digitalisierung
des Landes Schleswig-Holstein

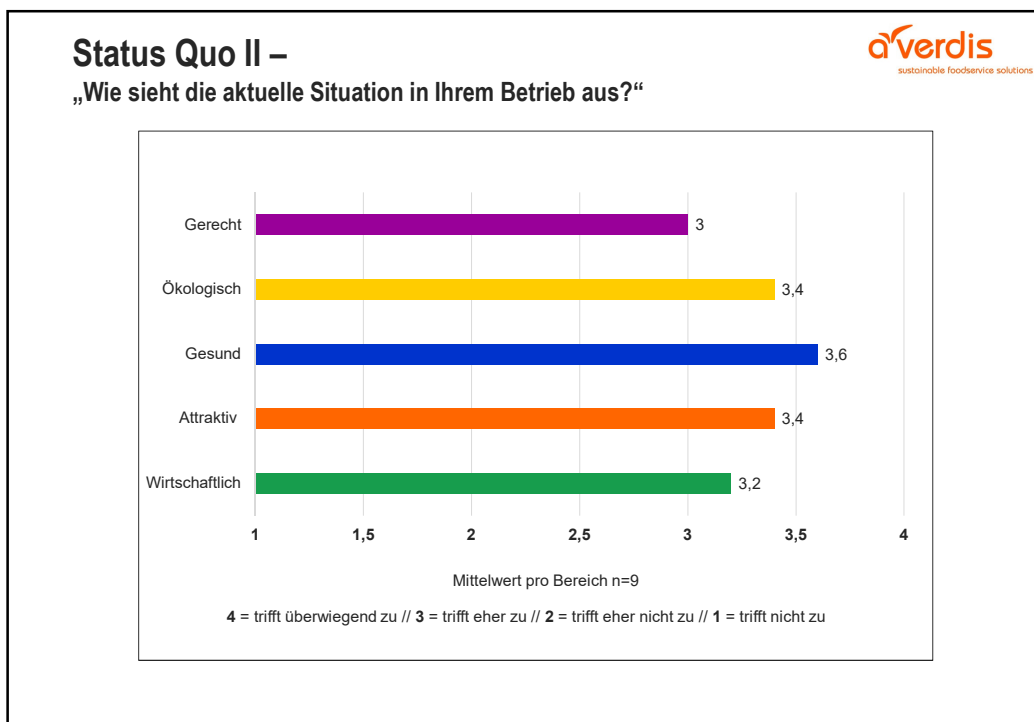
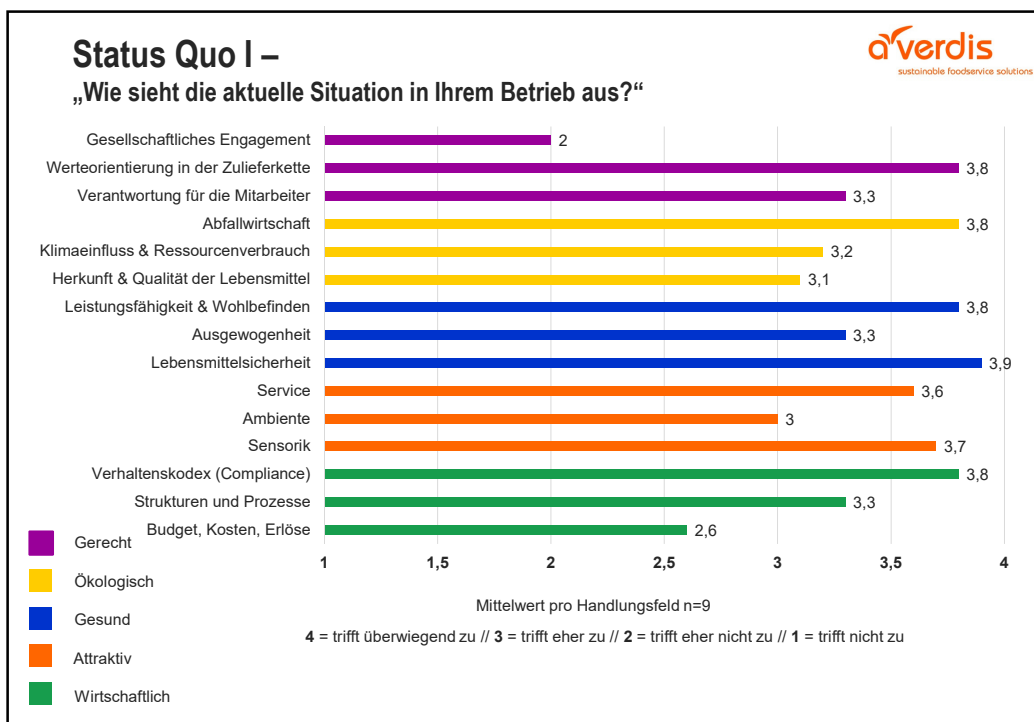
-vorläufige Ergebnisse-

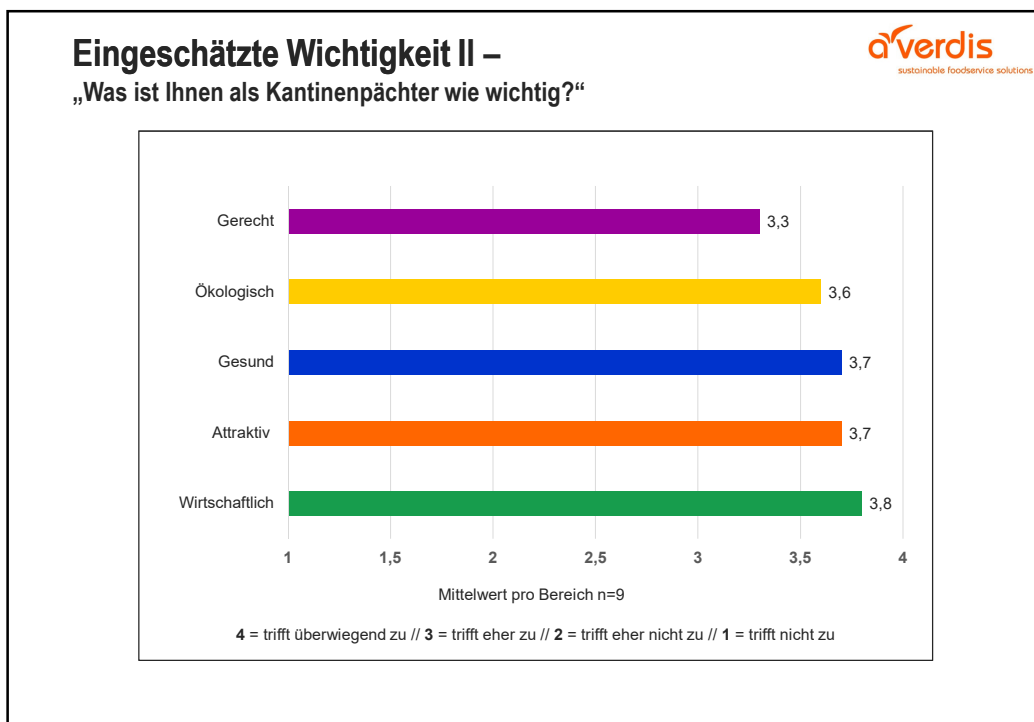
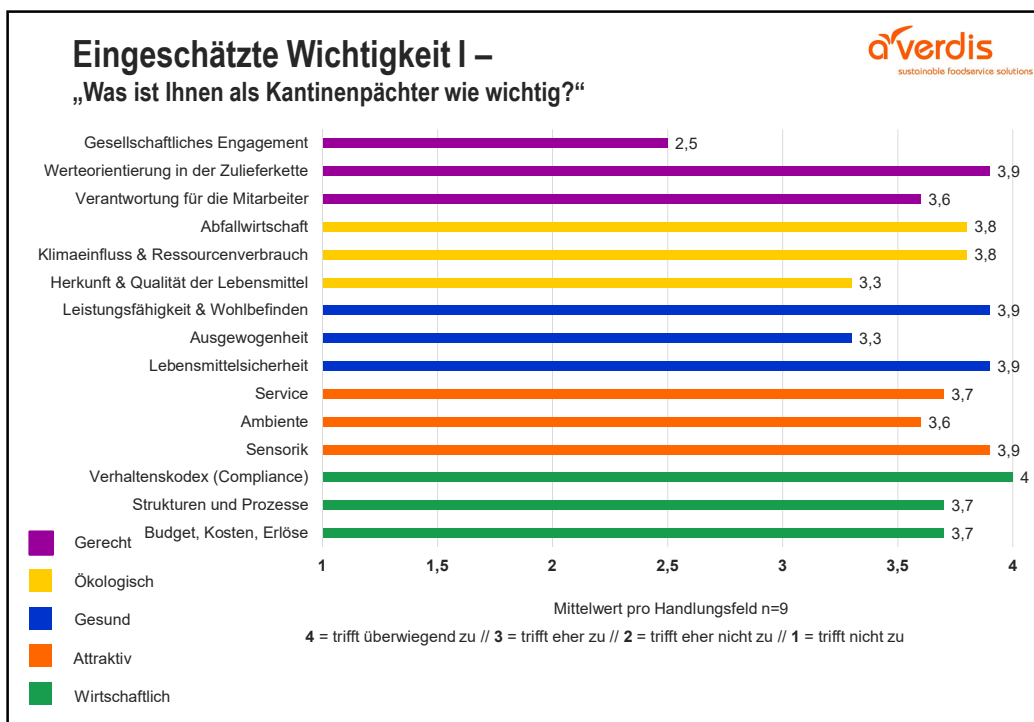
Eva Schlüter, a'verdis, Münster

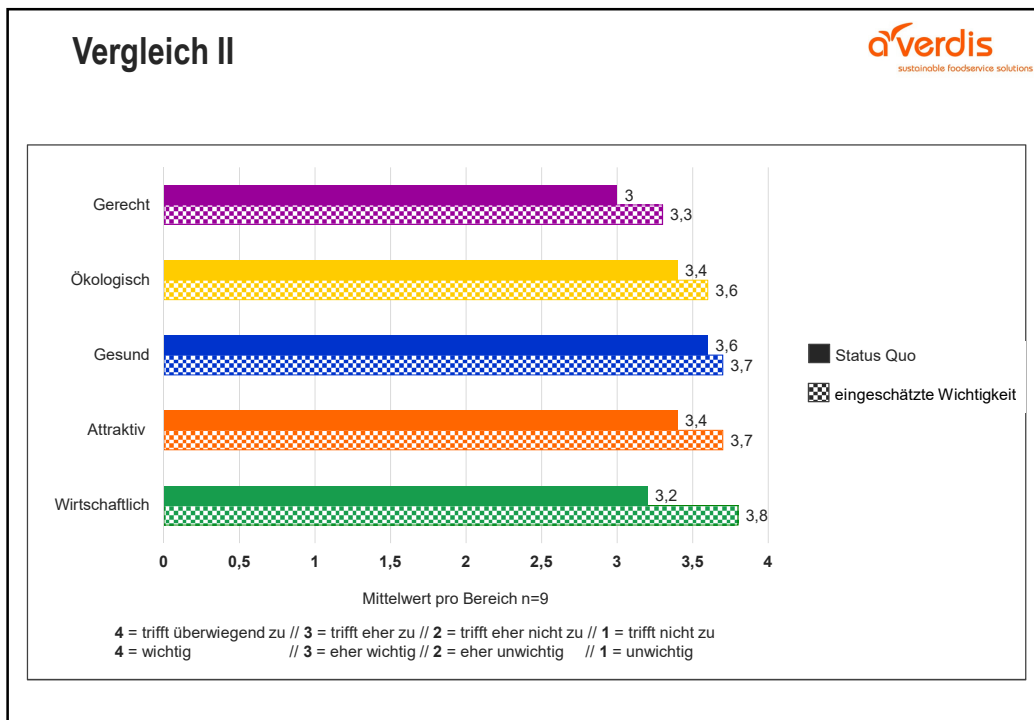
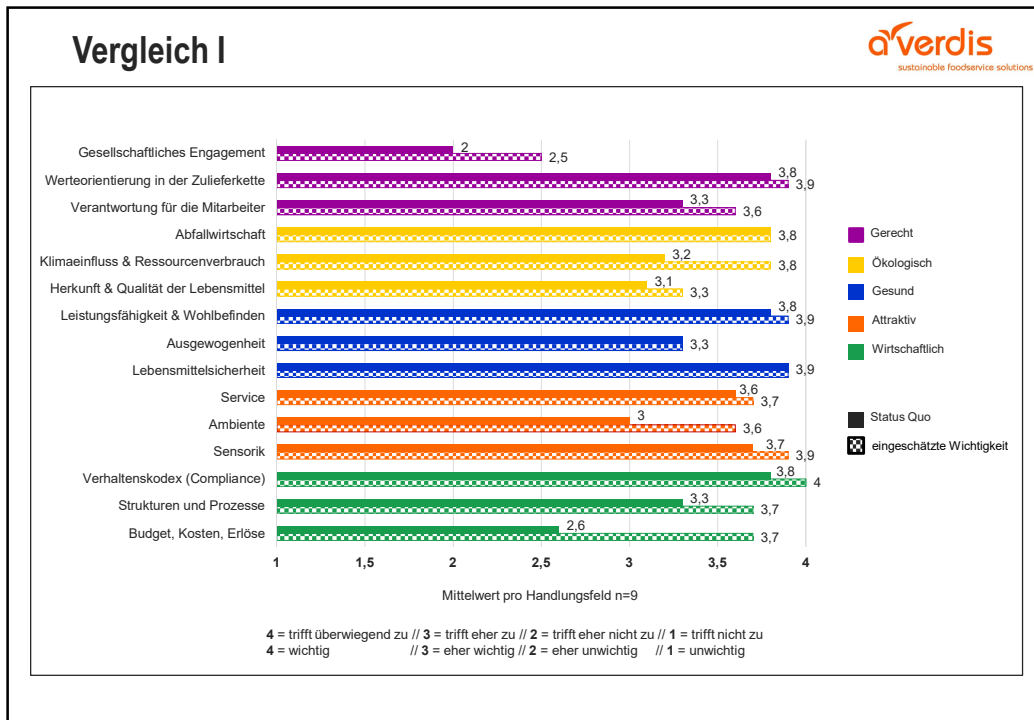
Vorgehen

I. STATUS-QUO-ANALYSE

II. ENTWICKLUNG EINES KRITERIENKATALOGES







Ranking I –

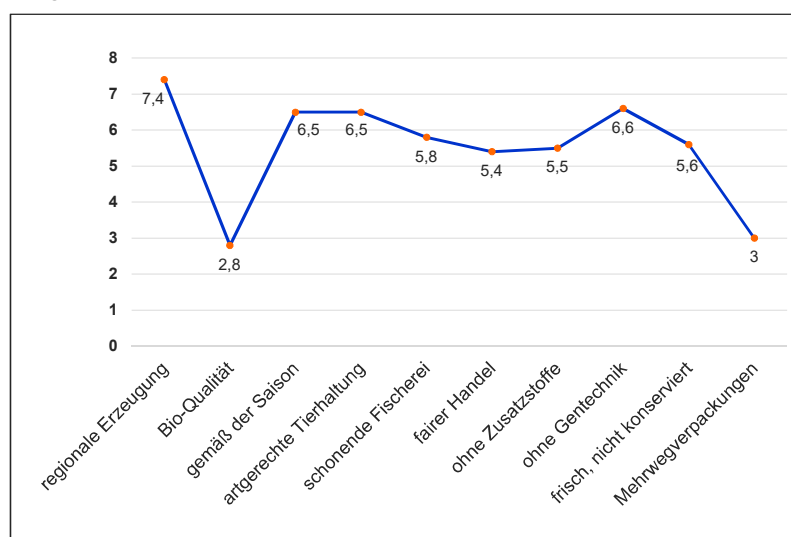
„Welche der nachfolgenden Lebensmittelqualitäten sind Ihnen als Betreiber wie wichtig?“



- ❖ Lebensmittel möglichst aus **regionaler Erzeugung**
- ❖ Lebensmittel möglichst in **Bio-Qualität**
- ❖ Gemüse und Obst möglichst **gemäß der Saison** in der eigenen Region
- ❖ Fleisch, Fisch, Milch und Eier möglichst aus **artgerechter Tierhaltung**
- ❖ Seefisch möglichst aus **bestandsschonender Fischerei**
- ❖ Kaffee, Tee und Kakaoprodukte möglichst aus **fairem Handel**
- ❖ Lebensmittel möglichst **ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe**
- ❖ Lebensmittel **ohne kennzeichnungspflichtige Gentechnik**
- ❖ Lebensmittel möglichst **frisch und nicht konserviert**
- ❖ Lebensmittel möglichst in **Mehrwegverpackungen oder sortenreinen Verpackungen**

Ranking II –

„Welche der nachfolgenden Lebensmittelqualitäten sind Ihnen als Betreiber wie wichtig?“



10 = am wichtigsten; 1 = am unwichtigsten; n=9

Offene Fragen

EINFLUSSBEREICHE EINES KANTINENPÄCHTERS

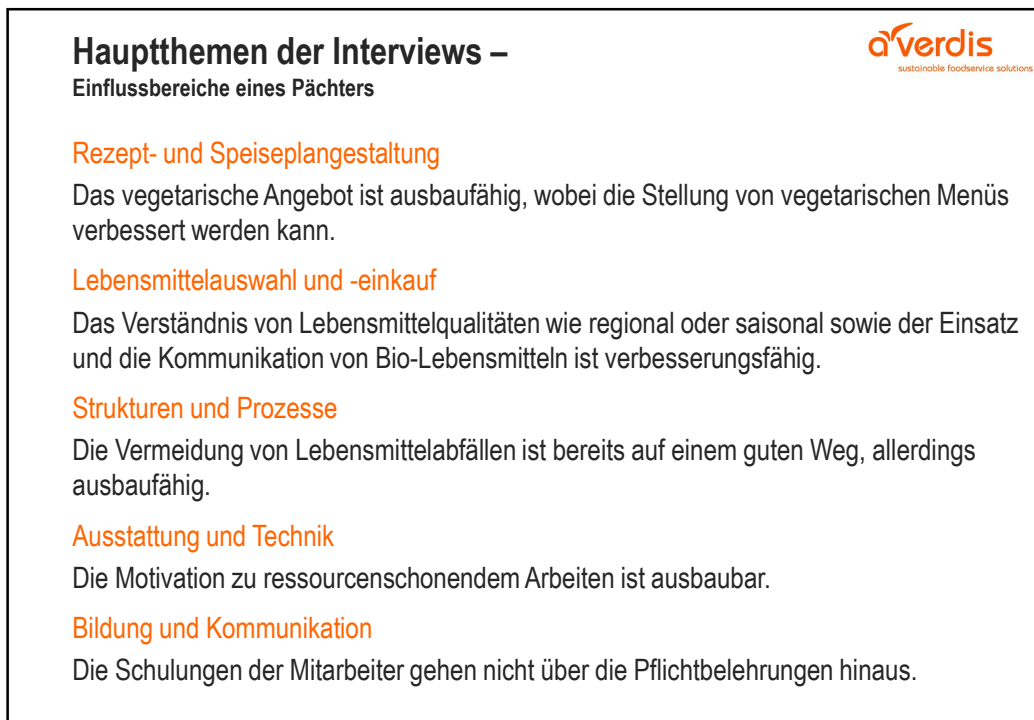
Rezept- und Speiseplangestaltung

A word cloud illustrating various factors that influence menu design. The central and largest word is 'Abwechslungsreich' (Diverse). Other prominent words include 'Saisonal' (Seasonal) and 'Ausgemoggen' (Overcooked/Overdone). Smaller words include 'Kundenwünsche' (Customer wishes), 'Bio', 'Regional', 'Täglich' (Daily), 'Vegetarisch' (Vegetarian), '8 Wochen Menüzyklus' (8-week menu cycle), 'Gutes Verhältnis' (Good ratio), 'Bezahlbar' (Affordable), 'Klassiker' (Classics), 'Konventionell' (Conventional), 'Trends', 'Kindgerecht' (Child-friendly), and 'leicht Verständlich' (Easy to understand).

Kundenwünsche
Saisonal Bio
Regional Täglich Vegetarisch 8 Wochen Menüzyklus
Abwechslungsreich Gutes Verhältnis
Bezahlbar Klassiker Konventionell Trends
Ausgemoggen Kindgerecht
leicht Verständlich







Vorgehen**I. STATUS-QUO-ANALYSE****II. ENTWICKLUNG EINES
KRITERIENKATALOGES****12 zentrale Maßnahmen****Kurztitel**

1. Leitbilder entwickeln: Land Schleswig-Holsten & Kantine
2. Fleischeinsatz reduzieren
3. Anteil frischer, wenig verarbeiteter Produkte erhöhen
4. Lebensmittel in Bio-Qualität und aus fairem Handel einkaufen
5. Lebensmittel aus der Region und gemäß der Saison einkaufen
6. Fleisch und Fisch artgerecht und nachhaltig einkaufen

12 zentrale Maßnahmen

Kurztitel



7. Lebensmittel- und Speisenreste reduzieren
8. Lieferantenbeziehungen (weiter)entwickeln
9. Küchentechnik und -ausstattung energieeffizient gestalten
10. Ambiente gastorientiert gestalten
11. Ressourceneffizientes Verhalten fördern
12. Küchen- und Servicemitarbeiter kontinuierlich schulen