



CHANGING FOOD

Pia Haaning Rasmussen

CHANGING FOOD

Wir sind ein praxisorientiertes Beratungsunternehmen mit Fokus auf die Umstellung professioneller Küchen auf nachhaltigeres, klima- und umweltverträglicheres Wirtschaften.

CHANGING FOOD

COPENHAGEN FOOD SYSTEM CENTRE



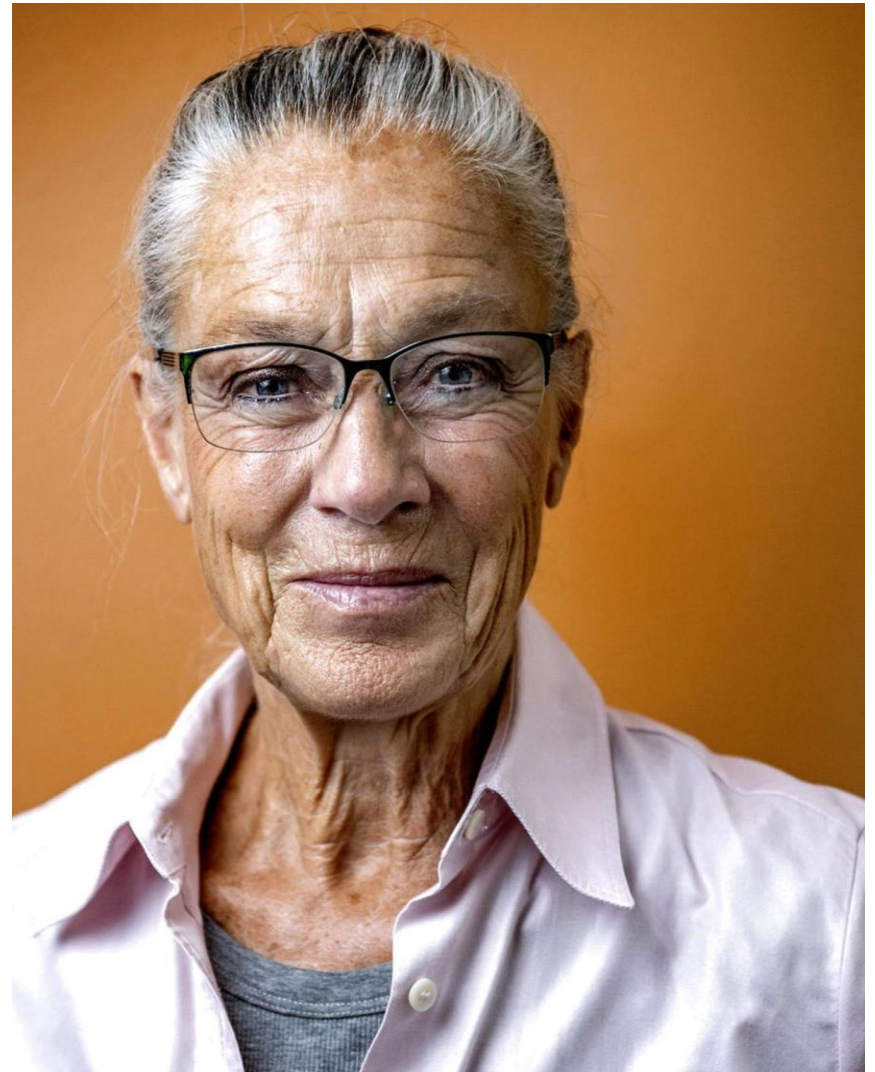
In Kopenhagen muss das Essen schmecken!

„In den öffentlichen Einrichtungen Kopenhagens muss jetzt mit lang-weiligen, schnellen und ungesunden Speisen Schluss sein.“ Oberbürgermeisterin Ritt Bjerregaard stellte gestern das Konzept für das Copenhagen House of Food zur Steigerung der Qualität der Verpflegung in den städtischen Einrichtungen vor.

MITTWOCH, 14. JUNI 2006

Oberbürgermeisterin 2006-2010

Ritt Bjerregaard



Die politischen Zielvorgaben für Kopenhagen

- ✓ 60 % Bioprodukte bis 2009
- ✓ 75 % Bioprodukte bis 2011
- ✓ 90 % Bioprodukte bis 2015

Die 2001 vom Kopenhagener Stadtrat im Rahmen der Vision „Öko-Metropole“ festgesetzten Ziele zur Erlangung des Status als Umwelt-Hauptstadt der Welt im Jahre 2015

Copenhagen House of Food



Wichtige Schritte bei der Ökologisierung



„Das Kopenhagener Modell“

Nachhaltiger Wandel in
den Köpfen und Töpfen

Ersetzen

(mit Bioprodukten wie bisher
weitmachen)

Umstellen

(Veränderungsprozess in den Köpfen
und Töpfen)



8 Ökologisierungsprinzipien

1. Frische Zutaten anstelle von TK-Waren bzw. Fertig- oder Halbfertigerzeugnissen
2. Gemüseanteil erhöhen und mehr Grobgemüse verarbeiten
3. Fisch sowie Obst und Gemüse je nach Saison wählen
4. Auf umsichtigen Fleisch-einsatz achten (Fleisch ist teuer und umweltschädlich)



8 Ökologisierungsgrundsätze

5. Brot und Kuchen selbst backen
6. Mehr Getreideflocken, Bohnen, Körner und Linsen verwenden
7. Besser Wirtschaften – mit Bedacht einkaufen und Lebensmittelverschwendung vermeiden
8. Erst mit dem Verspeisen wird aus Lebensmitteln Nahrung



Küchenkompetenzen

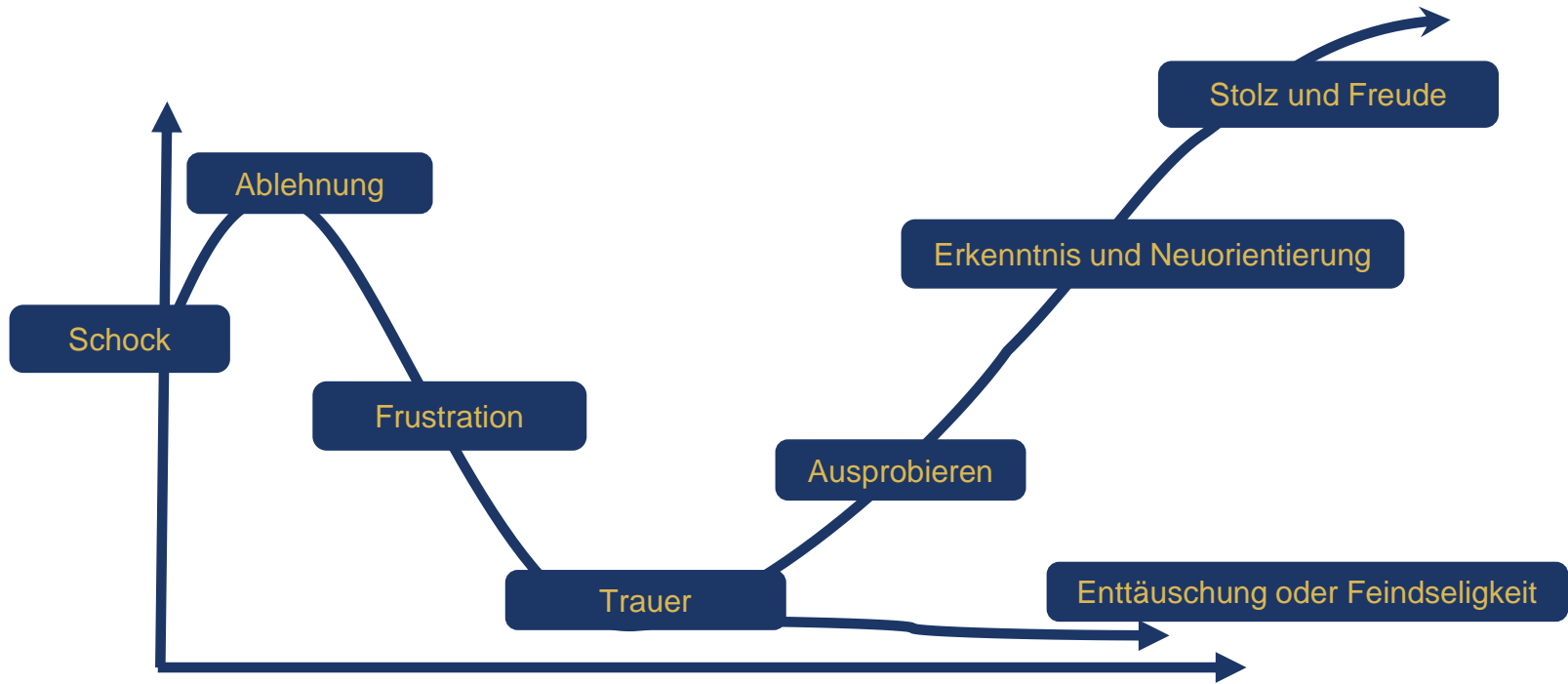


Die wichtigste Ressource beim Ökologisierungprojekt ist das Küchenpersonal.

Gute und frisch zubereitete Lebensmittel sind die Voraussetzung für schmackhafte Mahlzeiten.

Das erfordert entsprechendes Know-how, Küchenkompetenz und Kenntnisse in Ernährungsfragen.

Die Veränderungskurve nach Kübler-Ross



Motivation und Sinnhaftigkeit



30-60% økologi



60-90% økologi



90-100% økologi

1300 Küchen in Dänemark wurden nach dem „Kopenhagener Modell“ auf min. 60 % Bioprodukte umgestellt, bei min. 900 davon wurden 90 % erreicht



Schwerpunkte und Ökonomie

- Nicht alles, was gut ist, muss auch teuer sein.
- Nicht alles lässt sich in Geld messen.
- Man kann mit zu wenig abgespeist werden.
- Unserer Erfahrung nach lassen sich durch die Optimierung des Küchenbetriebs in Kombination mit Bioprodukten Verbesserungen auch ohne Mehrkosten erzielen.



Wandel auf der Tagesordnung:

- Entschlossenheit und Zielvorgaben in Bezug auf die Ökologisierung
- Entscheidung für eine Veränderungsstrategie
- Fokus auf Umstellung mit Sachkompetenz, Engagement und Ausdauer
- Einrichtung eines dynamischen und innovativen Umstellungszentrums
- Einbeziehung der Mitarbeiter in das Projekt – auch sie müssen sich umstellen



KØBENHAVNS RÅDHUS' KANTINE (KANTINER)

Søg

Økoloft
92%

Dagensret: Karry og kylling i kokosmælk med chili

Københavns Rådhus' kantine (Kantiner)

Medarbejdere: Harald, Per, Cille, Grethe, Thomas, Susanne, Ghebreab & Michael

Hvem spiser maden: 250 i kantine. Op til 1500 serveringer i huset.

Køkkenets mål og tanker: Spild og genanvendelse

**In den städtischen Küchen
Kopenhagens gehören Biolebensmittel
zum Alltag**