



KANTINE ZUKUNFT

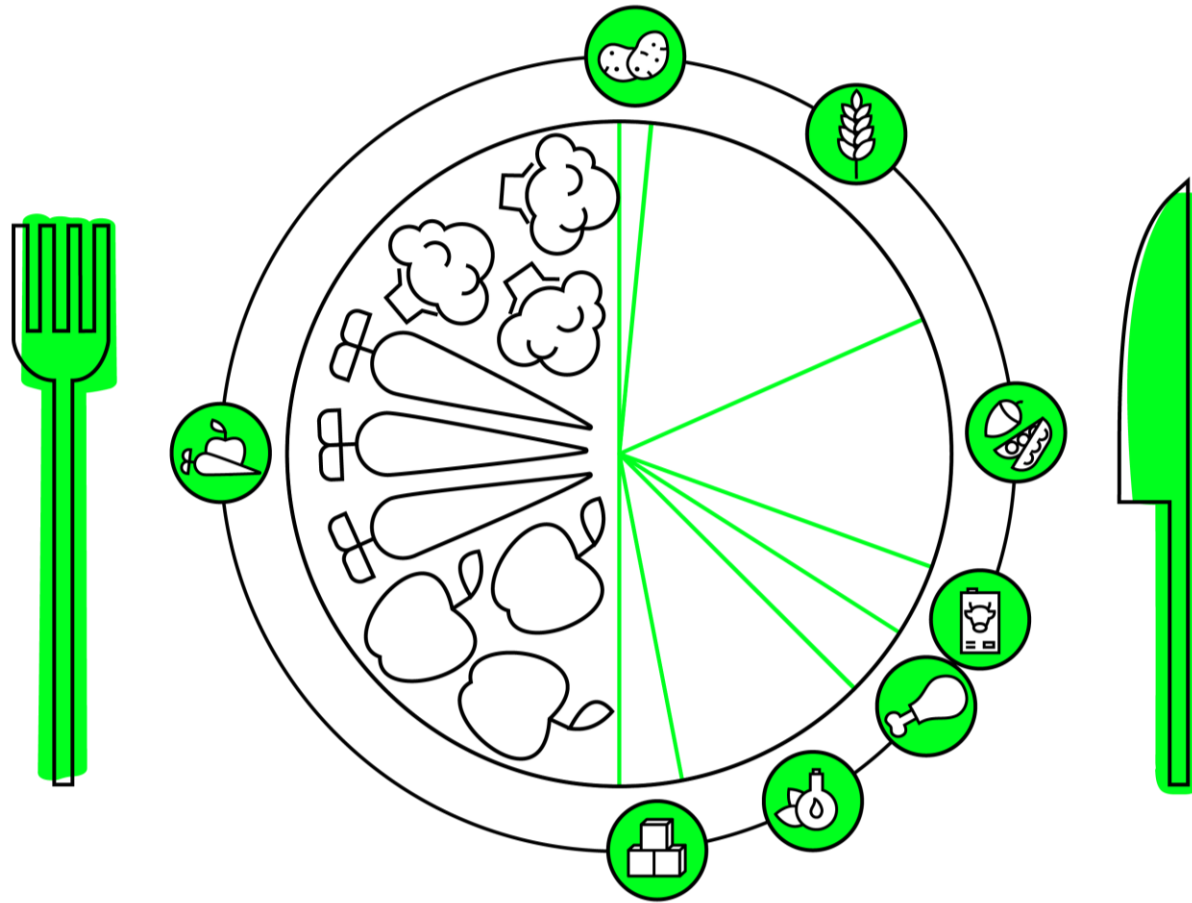


Kantine Zukunft Berlin



Methode

- **Hoher Bio-Anteil im bestehenden Budget um Einkauf, Speiseplangestaltung und Kochtechnik zu beeinflussen**
- **Umstellung der Kantinen ist langer Transformationsprozess**
- **Intensive Beratung und Schulung durch Köche**



Planetary Health



Regionale Landwirtschaft

Berliner Methode



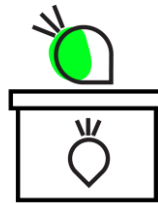
Basis des Kantinenessens sind unverarbeitete, pflanzliche Rohstoffe. Vor allem Gemüse.



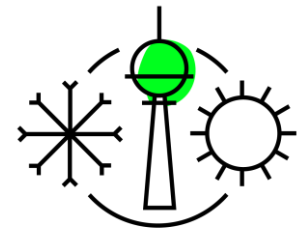
Ein vielseitiger Einsatz von Getreide, Hülsenfrüchten und Kartoffeln sättigt und nährt.



Fisch, Fleisch und Milchprodukte sind wertvolle Ergänzungen.



Die Speisen setzen auf Kochhandwerk, Frische und Einfachheit. Echte Lebensmittel werden, wo immer möglich, vorverarbeiteten Zutaten vorgezogen.



Das Angebot spiegelt, durch die Produkte der aktuellen Saison, die Region um Berlin wider.

Berliner Methode



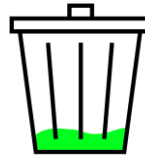
Nicht das Rad neu erfinden!
Kantinenklassiker werden zeitgemäß interpretiert und ein modernes, zielgruppenorientiertes Speiseangebot umgesetzt.



Der Wunsch des Gastes nach gutem, leckerem Essen steht im Vordergrund – und wird auf Basis des Wissens um die gesundheitlichen und ökologischen Folgen der Ernährung erfüllt.

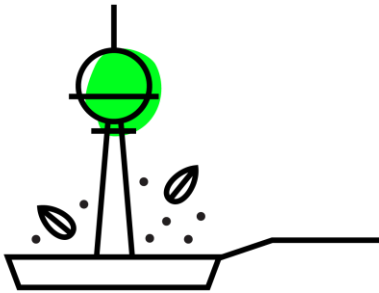


Der Anteil ökologischer Zutaten wird innerhalb bestehender Budgets deutlich erhöht und mit einer grundsätzlichen Weiterentwicklung des Angebots verknüpft.



Die Kantinen wirtschaften bewusst: In der Speiseplanung und Rezeptentwicklung wird spitz kalkuliert, ein schmales Angebot und leckeres Essen vermeiden Lebensmittelabfälle.

Berliner Methode



Die Berliner Methode stößt Prozesse an. Die Kantine Zukunft unterstützt diese Entwicklung intensiv mit dem Blick von außen, praktischer Begleitung in den Küchen, innovativen Werkzeugen und Know-how.

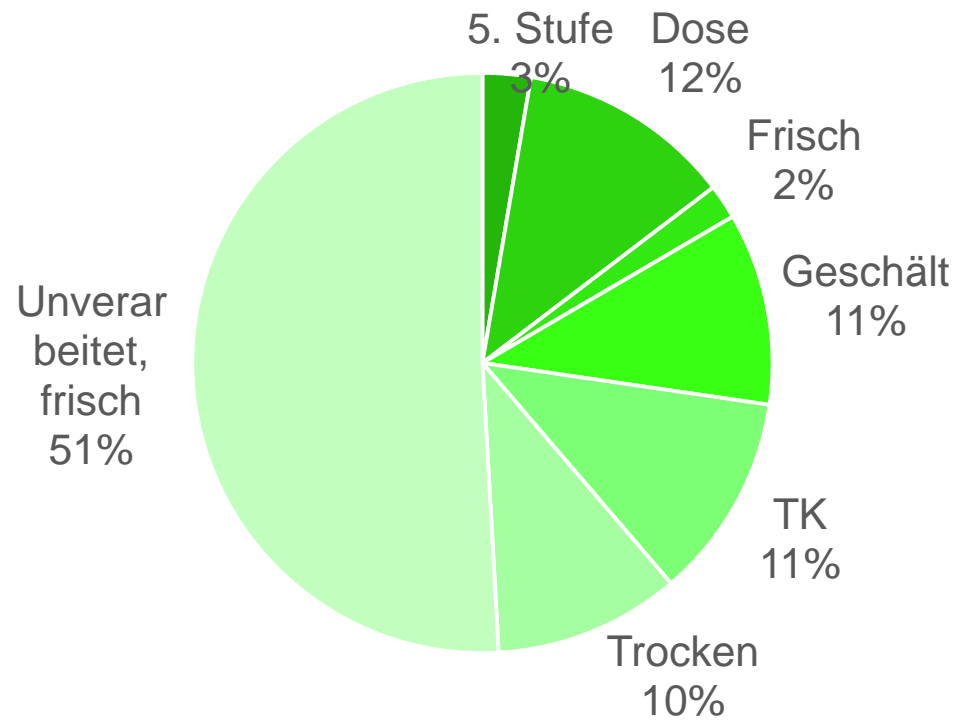
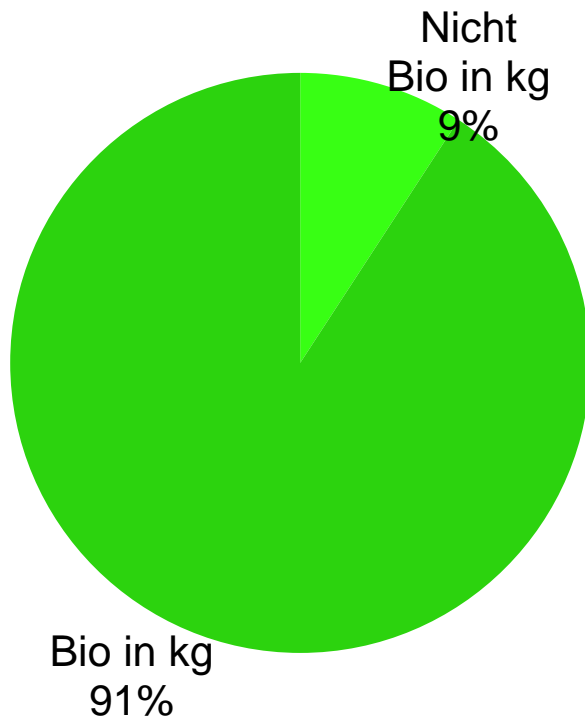


Kantinen-Werkstatt

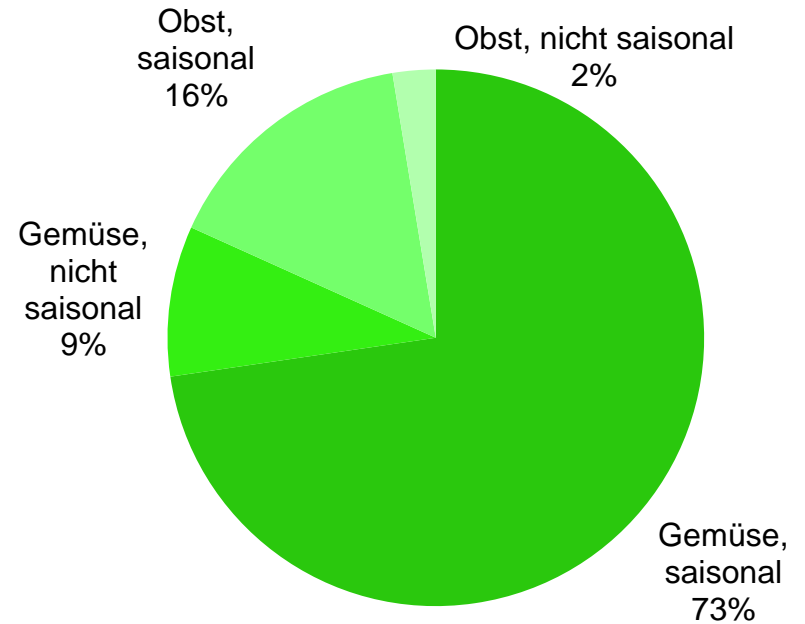
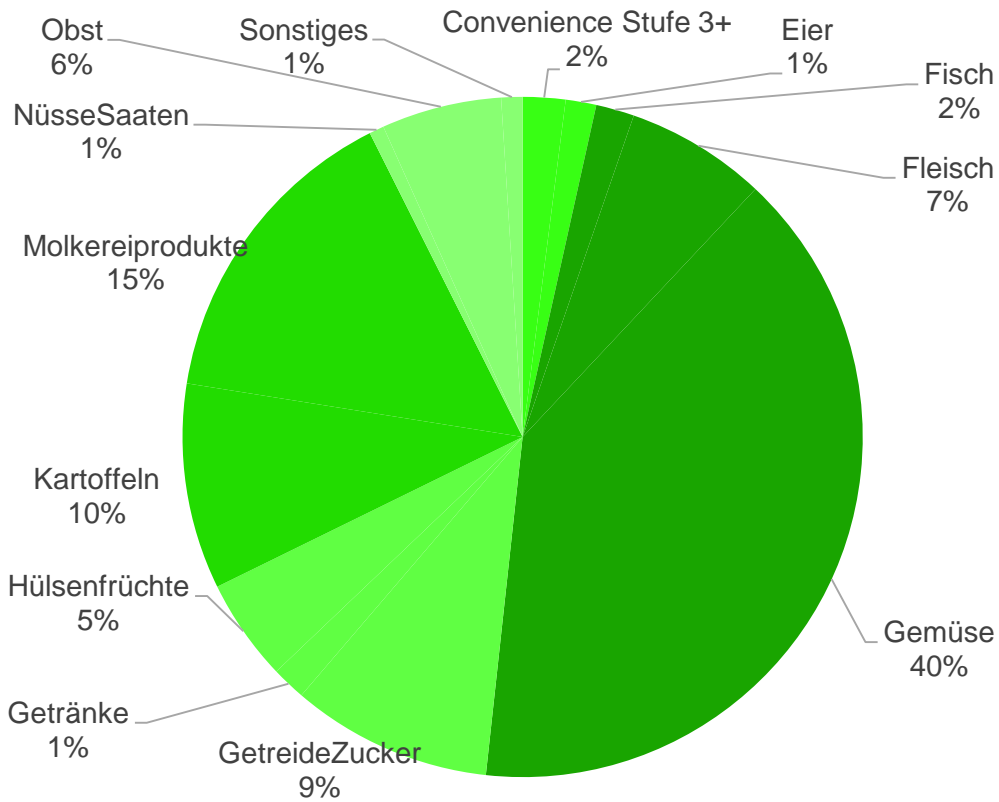


Film Kantinen Werkstatt

Betrieb 1: Testwochen



Betrieb 1: Testwochen



Betrieb 2: Direktvergleich Obst

2020

- **2,33€** pro kg Obst
- Bio-Anteil Obst **unter 1%**

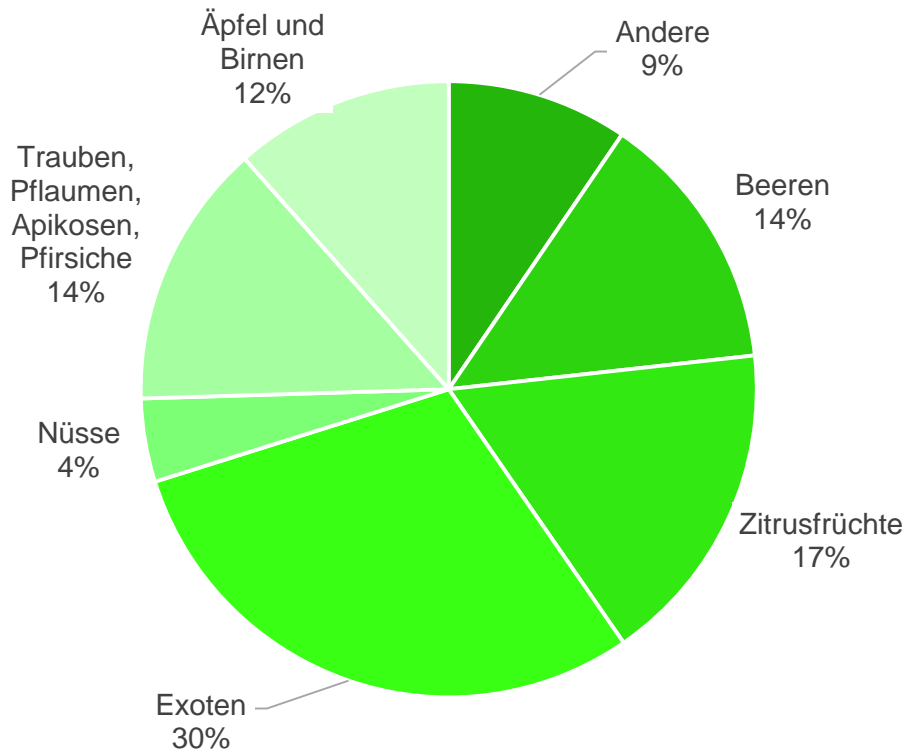
- Der durchschnittliche Preis pro Kilo eingekauftes Obst sank um **18,4% / 0,43€ pro Kilogramm.**

2021

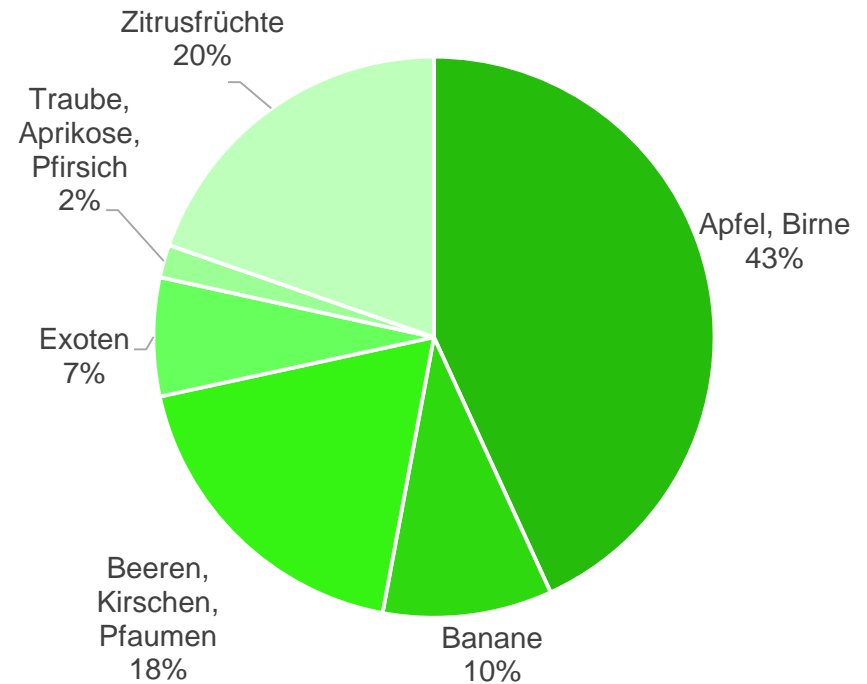
- **1,90€** pro kg Obst
- Bio-Anteil Obst **59%**

- Zeitgleich konnte der Bio-Anteil im Bereich Obst von unter **1%** auf **59%** gesteigert werden.

O&G 1.Q 2020 vs 2021



2,33€ pro kg Obst
Bio-Anteil Obst **unter 1%**



1,90€ pro kg Obst
Bio-Anteil Obst **59%**



4 Millionen Essen

- Berliner Wasserbetriebe (mehrere Standorte)
 - Berliner Stadtreinigung (mehrere Standorte)
 - Berliner Verkehrsbetriebe (mehrere Standorte)
 - Kindergärten NordOst (Prenzlberger Spielmäuse)
 - KiTa Kleine Traber
 - KiTa-Träger FRÖBEL (sieben Standorte)
 - CJF KiTa Maria Himmelfahrt
 - Stephanus Services Gesellschaft (ein Standort)
 - Kulturcatering Berlin (zwei Standorte)
 - Faktura gGmbH (Zentral 31 – Kantine Rathaus Mitte)
 - Johannesstift Services GmbH
 - Widynski & Roick (Bundesministerium für Arbeit und Soziales)
-
- Teilnehmende Kantinen



**SPEISE
RÄUME**

**FORSCHUNG +
BERATUNG**

**KANTINE
ZUKUNFT**

Gefördert durch:

Senatsverwaltung
für Justiz, Verbraucherschutz
und Antidiskriminierung

BERLIN




**KANTINE
ZUKUNFT
BERLIN**