



Außer-Haus-Angebote – Nachhaltig und gerecht gestalten

Verbreitung nachhaltiger Angebote in der Außer-Haus-Gastronomie als Beitrag zu Klimaschutz und Ressourcenschonung unter Berücksichtigung bestehender Strukturen

Laufzeit: 10.2020 bis 12.2023

gefördert durch



Deutsche
Bundesstiftung Umwelt

Projektbeteiligte



FH MÜNSTER
University of Applied Sciences

Mit drei großen Trägerorganisationen in den Transfer



iSuN
Institut für Nachhaltige Ernährung



Himmliche Herbergen

herzlich . evangelisch . fair

LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



**FACHSTELLE
WELTKIRCHE**

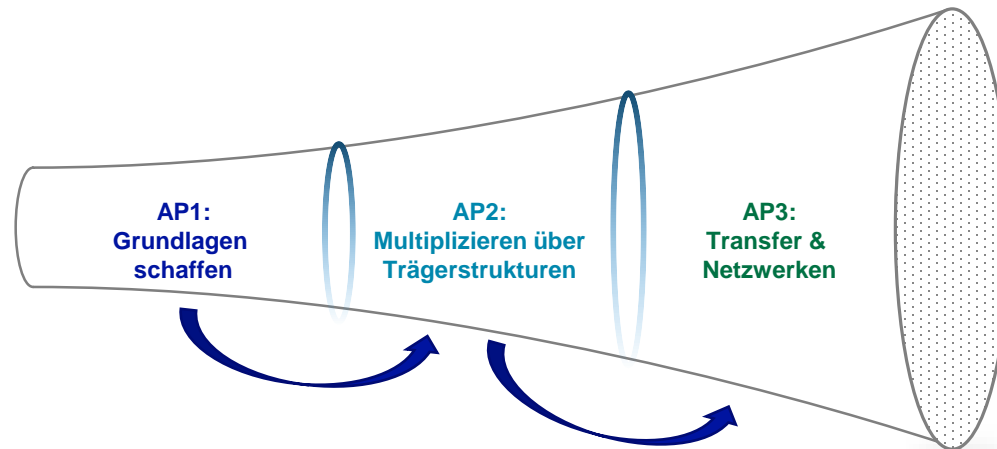
KATHOLISCHE KIRCHE
BISTUM MÜNSTER

Zielsetzung



Über die Strukturen der Träger breit ausrollen

Das Projekt setzt den Hebel nicht allein in den Küchen an, sondern **rollt das Thema über die Strukturen der Träger breit aus**, um es dauerhaft zu etablieren. Im besten Fall wird die **nachhaltige Speisenversorgung zu einem strategischen Ziel der Trägerorganisation** und im Rahmen ihres Qualitätsmanagements geplant, umgesetzt, überprüft und kontinuierlich weiterentwickelt



Zielsetzung



Über die Strukturen der Träger breit ausrollen

Viele Beispiele zeigen, dass Küchen interessiert und in der Lage sind, ihre Angebote sozial gerechter, umweltschonender und gleichzeitig wirtschaftlich zu gestalten.

Voraussetzungen sind:

- Die Küchen müssen **über das notwendige Wissen und die notwendigen Werkzeuge verfügen**
- Ihre Kunden und Auftraggeber müssen entsprechende Angebote erwartet oder akzeptieren



Die Implementierung effektiver Maßnahmen (wie der Reduktion von Fleischportionen) in größerem Maßstab ist Ziel des Projekts.