

# Kantine Zukunft Brandenburg

Online Update Vernetzungsstelle 28.06.2023



# Speiseräume - Büro für angewandte Ernährungspolitik

## **Fakten**

- Seit 2019
- Geschäftsführer: Herr Dr. Philipp Stierand
- 17 Mitarbeitende, multidisziplinär
- Ansässig in Berlin

## **Leistungen**

- Praxisorientierte Forschung
- Konzeptentwicklung
- Bildung
- Beratung
- Vernetzung



# Speiseräume

## Projekte

- Kantine Zukunft (Berlin)
- SchoolFood4Change (EU-Horizon 2020)
- Ernährungshaus (München)
- Buy Better Food Campaign
- Kantine Zukunft Brandenburg



# Kantine Zukunft Brandenburg

- Gefördert durch das Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz (MSGIV) mit 1.200.000 € insgesamt für 2023 und 2024
- Teil der Brandenburger Ernährungsstrategie
- Entwicklung einer Kantine Zukunft Brandenburg basierend auf den Vorbildern Kopenhagen und Berlin, kombiniert mit lokalen Anforderungen





**KANTINE  
ZUKUNFT**



# Bedeutung der Gemeinschaftsgastronomie

- 3 große Zweige (Education, Care, Business)
- 16,5 Millionen Menschen versorgt die GV täglich
- 11,8 Milliarden Mahlzeiten jährlich
- 80,6 Milliarden Euro Umsatz jährlich
- Geschätzt **1,5% Bio-Anteil** gesamt

Quelle: <https://bit.ly/3ezhl30> BÖLW Branchenreport 2020

# Was ist die Kantine Zukunft

Ein kostenloses Beratungsprogramm (Kantinen-Werkstatt) zur Steigerung des Bio-Anteils und der Verbesserung des Speiseangebots bestehend aus:

- individueller Begleitung in der Küche
- themenspezifischen Seminaren
- praktischen Werkzeugen

## **Dauer**

- Ca. 2-4 Monate Vor- und Nachbereitung
- Mindestens 6 Monate direkte Begleitung





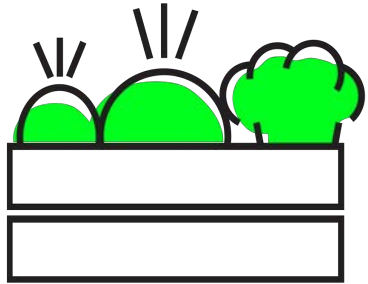
Von Köch\*innen zu Köch\*innen



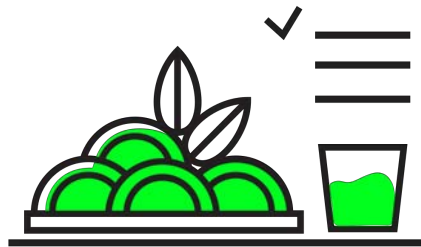


Mit motivierten Küchenteams

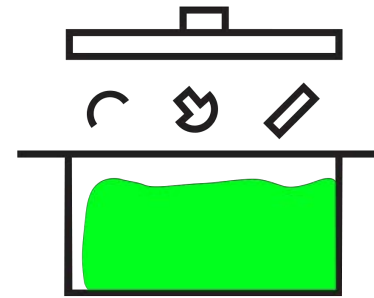
# Die vier Bausteine der Kantinen-Werkstatt



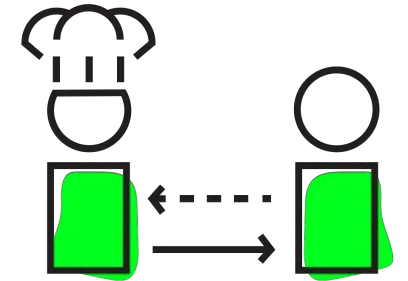
Einkauf



Angebot / Speiseplan

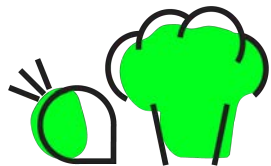


Kochen /  
Begleitung in der Küche

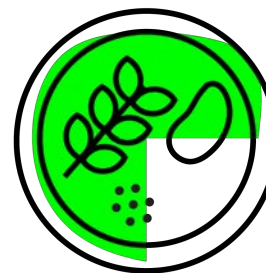


Prozessorganisation

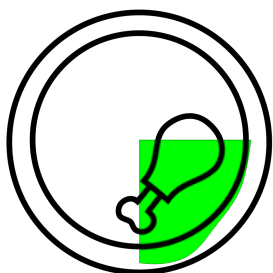
# Unsere Leitsätze



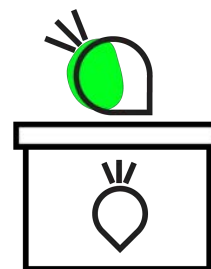
Basis des Kantinenessens sind unverarbeitete, pflanzliche Rohstoffe. Vor allem Gemüse.



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



Fisch, Fleisch und Milchprodukte sind wertvolle Ergänzungen.



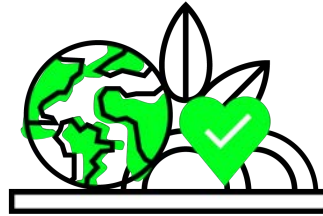
Die Speisen setzen auf Kochhandwerk, Frische und Einfachheit. Echte Lebensmittel werden, wo immer möglich, vorverarbeiteten Zutaten vorgezogen.



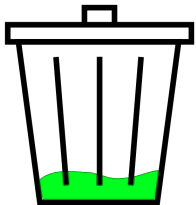
# Unsere Leitsätze



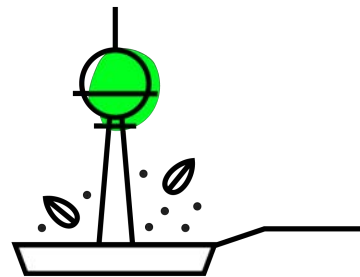
Nicht das Rad neu erfinden! Kantinenklassiker werden zeitgemäß interpretiert und ein modernes, zielgruppen-orientiertes Speiseangebot umgesetzt.



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.

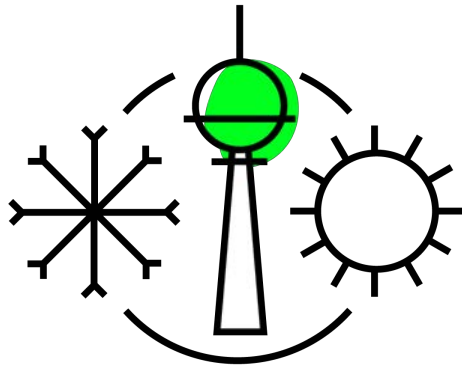


Die Kantinen wirtschaften bewusst: In der Speiseplanung und Rezeptentwicklung wird spitz kalkuliert, ein schmales Angebot und leckeres Essen vermeiden Lebensmittelabfälle.



Unsere 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.

# Unsere Leitsätze



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



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



Timo Kerßenfischer • 3.+

+ Folgen ...

Leiter Fahrgastinformation bei Berliner Verke...

1 Tag • Bearbeitet •

Welch grandioser Anblick, welch fantastischer Genuss: Wer in **#Berlin** richtig gut essen will, der braucht nur einen **#BVG-#Mitarbeiterausweis**. **Harald Eck** und seine Köchinnen und Köche kreieren im TRIAS immer neue kulinarische **#Köstlichkeiten** und schaffen so einen guten Grund, sich mit Kolleg\*innen zum Mittagessen zu verabreden. Toll, was ein Team aus einer "Anstaltskantine" machen kann, wenn **#Mut**, **#Kreativität** und **#Können** zusammentreffen!



**Ernährung ist kraftvoll!**



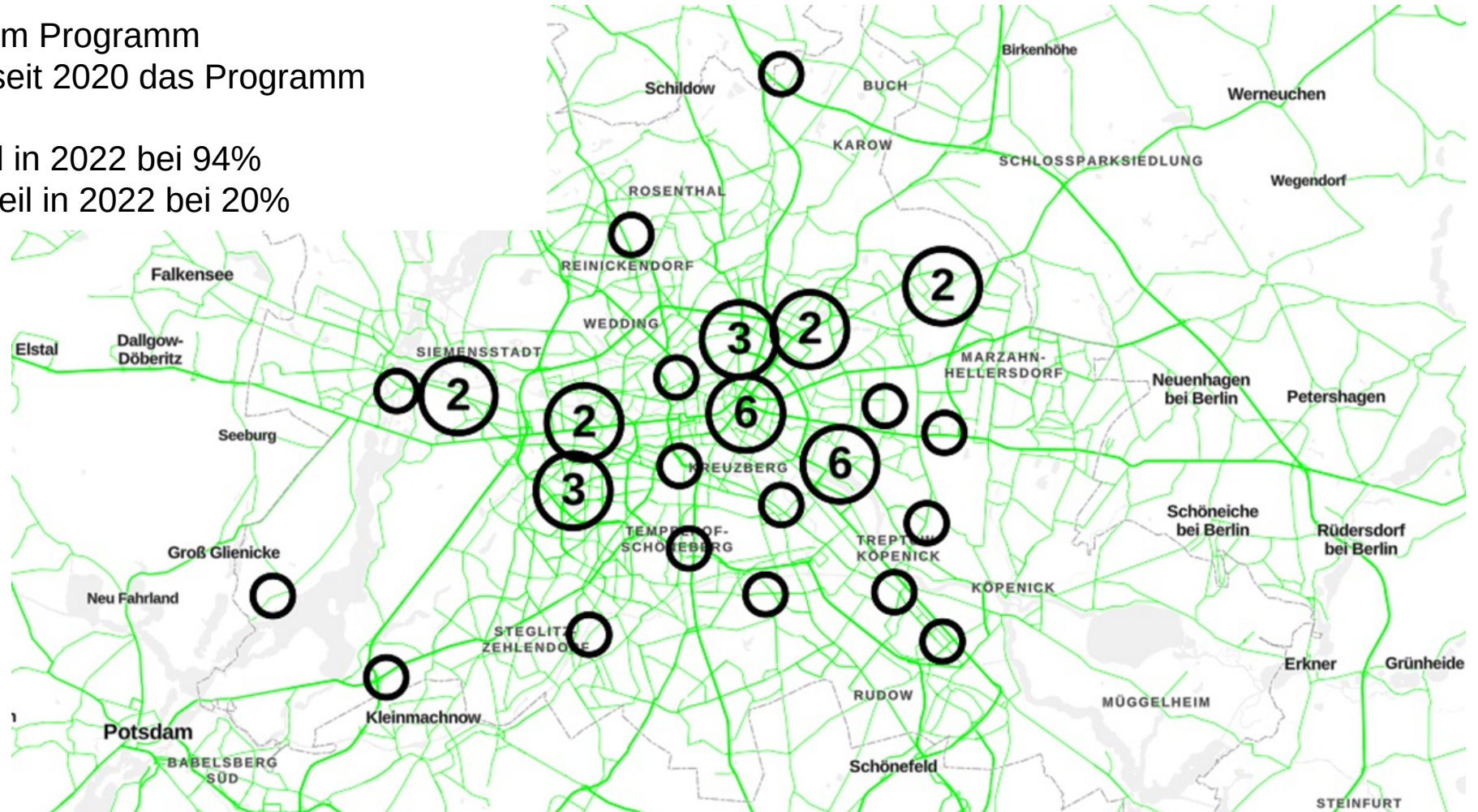
# Auszeichnung der Kantine Zukunft

- > 60 % Bio-Anteil
- < 10 % hochverarbeitete Zutaten
- > 60 % unverarbeitete Rohwaren
- > 60 % pflanzliche Zutaten
- > 60 % vegetarische Speisen

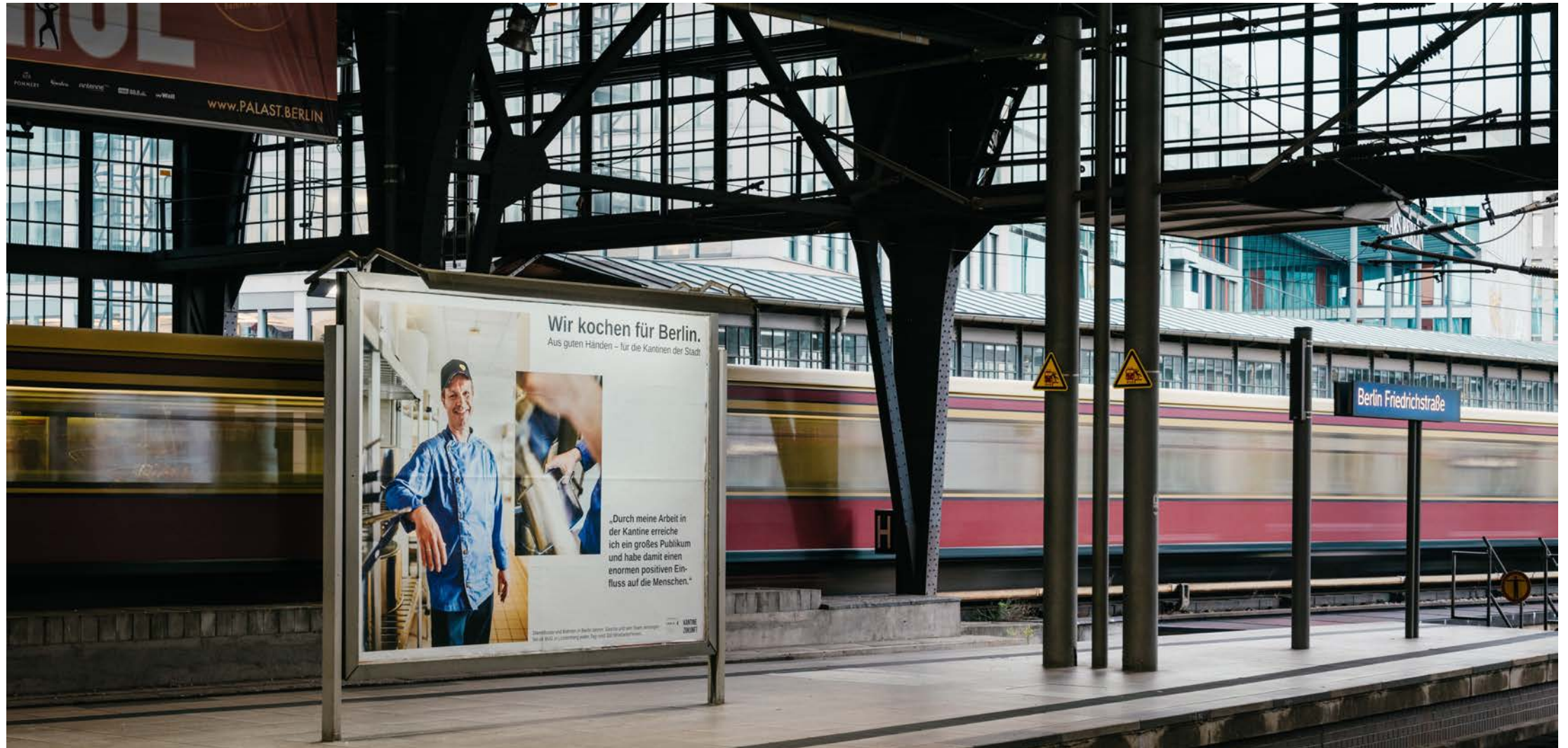


# Kantinen-Werkstatt

- 30 Küchen aktuell im Programm
- 50 Küchen haben seit 2020 das Programm abgeschlossen
- Höchster Bio-Anteil in 2022 bei 94%
- Niedrigster Bio-Anteil in 2022 bei 20%







Öffentlichkeitsarbeit / Kampagne „Wir kochen für Berlin“







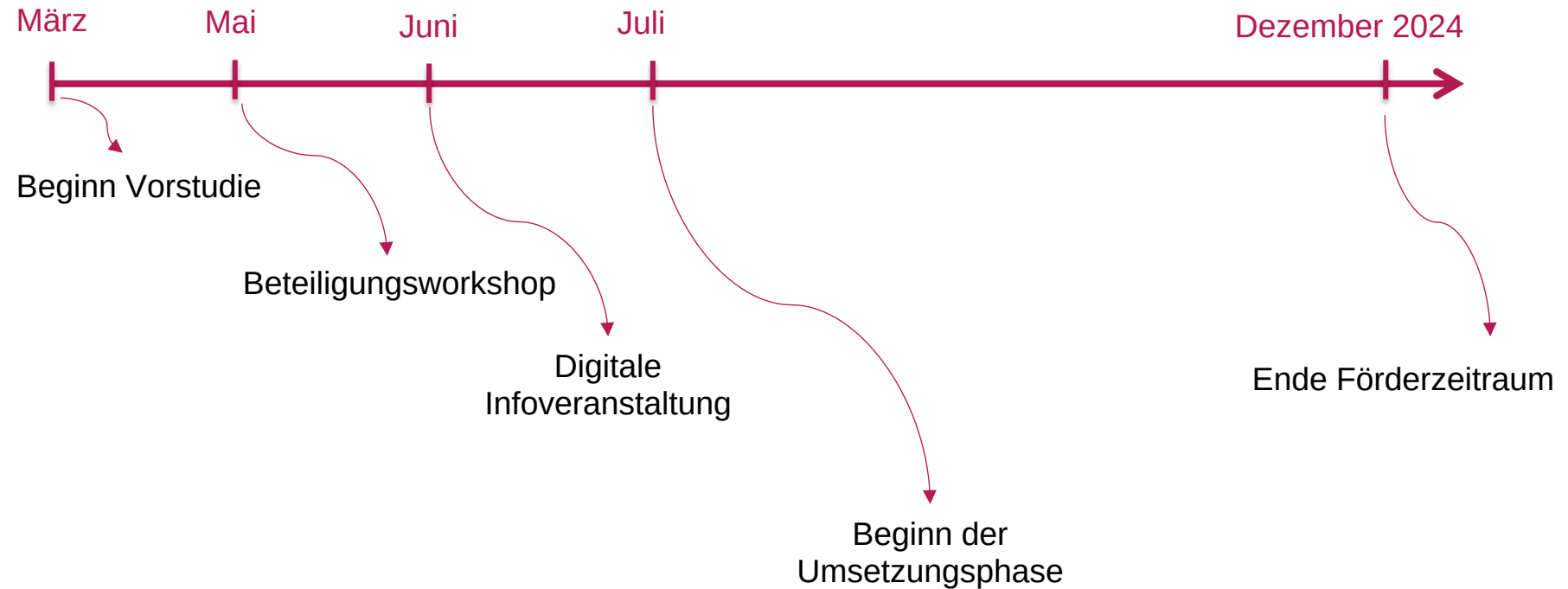
# Ziele Kantine Zukunft Brandenburg

- Möglichst breites Spektrum der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie Brandenburgs erreichen: Kitas, Schulen, Mensen, Krankenhäuser, Pflegeeinrichtungen, stadteigene Betriebe, Betriebsgastronomien der Verwaltung
  - Steigerung des Bio-Anteils sowie des Bio-regionalen-Anteils im Rahmen der individuellen Budgets
  - Umweltfreundliche, gesunde und vor allem leckere Mahlzeiten auf die Teller bringen
  - Brandenburgspezifische Kriterien etablieren: z.B. Bio-regionale Lebensmittel im Mittelpunkt
- Beratung privatwirtschaftlicher Betriebe ist kostenpflichtig möglich, aber auch mit der RIBE-Förderung



# Kantine Zukunft Brandenburg

Wo stehen wir?





# Kantine Zukunft Brandenburg

- Interessensbekundungen für die Begleitung werden schon jetzt entgegengenommen!





# Kantine Zukunft Brandenburg

- Interessensbekundungen für die Begleitung werden schon jetzt entgegengenommen!

## **ABLAUF**

- Erstgespräch / Abklärung Rahmenbedingungen (ab Juli)
- Bestandsaufnahme
  - Einkaufsdatenanalyse
  - Hospitation
- Kick-Off (2-4 Wochen nach Bestandsaufnahme, ab Oktober)
- Maßgeschneiderter Umsetzungsplan für die Einrichtung + Abschließen einer Projektvereinbarung
- Start der Zusammenarbeit (min. 6 Monate)
  - Vor Ort gemeinsam Kochen
  - Seminare
  - Fortwährende Begleitung digital
- Abschluss bis Anfang November 2024!
- Auswertungszeitraum (ca. 1 Monat nach Abschluss)

**Kontaktieren Sie uns!**  
**Olga Graf - [og@speiseraeume.com](mailto:og@speiseraeume.com)**

**Vielen Dank!**