

## **Fair, biologisch, regional: Betriebskantinen im Wandel**

### **Ökologische Ausrichtung beginnt bei Milch und Zucker**

Häufig trifft sich am Mittagsbuffet ganze Welt: Käse aus Holland, Baguette aus Frankreich, Oliven aus Spanien. Auf den Speiseplänen von Betriebskantinen kann das bald anders aussehen. Denn Bio-, regionale und fair gehandelte Produkte sind auf dem Vormarsch. Dänemark zeigt, wie es geht: Dort sind in den vergangenen Jahren bereits viele Küchen von konventionellen auf Biolebensmittel umgestiegen<sup>1</sup>. 130 Kantinen in dänischen Unternehmen hatten 2012 einen Bioprodukt-Anteil von 30 bis 60 Prozent erreicht. Die Gesamtzahl ökologischer Kantinen ist von 70 auf 200 gestiegen – und hat sich somit fast verdreifacht<sup>2</sup>. Auch in Deutschland folgen manche Metropolen diesem Trend. So beschloss beispielsweise der Münchener Stadtrat 2006 einstimmig Bayerns Landeshauptstadt zur Biostadt auszurufen. Seitdem steht die Entwicklung hin zur gesunden und ökologischen Außer-Haus-Verpflegung im Fokus. Damit wird der Tatsache Rechnung getragen, dass 40 Prozent aller Mahlzeiten heutzutage außerhalb des eigenen Zuhauses eingenommen werden<sup>3</sup>.

### **Ökologie in der Teeküche<sup>4</sup>**

Es muss nicht gleich die vollständige Umstellung auf eine ökologische Kantine sein.

Unternehmen können in der Teeküche mit kleinen Schritten anfangen

- Milch und Zucker statt in Portionspackungen in Großpackungen kaufen und in Glas- oder Porzellangefäße umfüllen
- Kaffee, Tee und Kekse aus kontrolliert biologischem Anbau kaufen. Fast jeder Supermarkt führt mittlerweile diese Produkte, dabei auf Bio-Siegel und Fair-Trade-Zeichen achten
- Warmhaltefunktion der Kaffeemaschine nach dem Kochen ausstellen
- Kaffee in Thermoskannen umfüllen
- Teewasser im Wasserkocher zubereiten. Der Stromverbrauch gegenüber einer Herdplatte ist bis zu 40 Prozent geringer
- Wasser aus der Leitung statt aus der Flasche. Durch den Genuss von Mineralwasser verursacht ein Konsument 39 Kilogramm CO<sub>2</sub> im Jahr. Bei Trinkwasser aus der Leitung hingegen ist die Emission verschwindend gering. Durch gute Infrastruktur von der Wasserversorgung bis zur Zuleitung der einzelnen Häuser verfügt Deutschland über

---

<sup>1</sup> [http://www.proplanta.de/Agrar-Nachrichten/Bio-Landbau/Daenemark-Bioprodukte\\_article1336390836.html](http://www.proplanta.de/Agrar-Nachrichten/Bio-Landbau/Daenemark-Bioprodukte_article1336390836.html)

<sup>2</sup> <http://www.ein-herz-fuer-bio.org/news/daenemark-sachen-bio-umwelt-ressourcenschonung-und-aufklaerung-europa-ganz-vorn>

<sup>3</sup> [http://www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Referat-fuer-Gesundheit-und-Umwelt/Bio\\_regional\\_fair/Biostadt\\_Muenchen/Leitprojekte.html](http://www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Referat-fuer-Gesundheit-und-Umwelt/Bio_regional_fair/Biostadt_Muenchen/Leitprojekte.html)

<sup>4</sup> <http://www.yaacool-bio.de/index.php?article=1617>

eine hohe Trinkwasserqualität<sup>5</sup>. Mangelnde Informationen tragen allerdings dazu bei, dass die Deutschen immer noch das Wasser aus der Flasche bevorzugen: Etwa 70 Prozent trinken es täglich. Der Pro-Kopf-Durchschnitt liegt bei 130 Litern pro Jahr<sup>6</sup>.

### Rundum ökologisches Kantinenessen



Ein Lebensmittel ist dann rundum ökologisch, wenn es umweltverträglich und energieeffizient erzeugt, verarbeitet, gelagert, transportiert und zubereitet wird.

Ein Idealbeispiel: Die Gemüsesamen werden bodenschonend gesät, nur so viel bewässert wie nötig, auf Chemikalien wird verzichtet. Die Erntemaschinen arbeiten spritsparend mit geringem CO<sub>2</sub>-Ausstoß. Das geerntete Gemüse wird nur kurz gelagert, minimal verpackt und unweit der Erzeugungsstätte verkauft. In der Kantine oder Großküche wird das Lebensmittel in einem Energiespartopf auf einem energieeffizienten Herd zubereitet.<sup>7</sup> Eine komplette Umstellung ist aber nicht immer sofort möglich – beispielsweise, weil Fremdfirmen mit der Essensherstellung beauftragt sind und laufende Verträge nicht sofort gekündigt werden können. Mittels Verpflichtungserklärung können Unternehmen mit diesen Firmen vereinbaren, dass ausschließlich ökologische Lebensmittel verwendet werden.

### Fakten und Argumente für ökologische Kantinen

In Deutschland steigt die Zahl der Großküchen und Restaurants, die dauerhaft ökologische Lebensmittel einsetzen. Folgende Argumente sprechen dafür:

- Eine ausgewogene, ökologische Kost in Kantinen steigert messbar die Mitarbeiterzufriedenheit<sup>8</sup>
- Unternehmen, die sich aktiv für Umwelt und Gesellschaft engagieren, werden am Personalmarkt als attraktive Arbeitgeber wahrgenommen<sup>9</sup>
- Außer-Haus-Kost macht rund 40 Prozent aller Mahlzeiten aus<sup>10</sup>
- Essen hat einen direkten Einfluss auf Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit am Arbeitsplatz<sup>11</sup>
- Das Klima wird durch die Ernährungsweise beeinflusst<sup>12</sup>

<sup>5</sup> <http://www.wasserqualität-trinkwasserqualität.de/trinkwasserqualitaet/deutschland>

<sup>6</sup> <http://www.sueddeutsche.de/muenchen/hahn-oder-flasche-mineralwasser-oder-leitungswasser-1.742606>

<sup>7</sup> [http://www.dbu.de/123artikel26798\\_335.html](http://www.dbu.de/123artikel26798_335.html)

<sup>8</sup> [http://www.nestle.de/Unternehmen/Nestle-Studie/Nestle-Studie-2012/Documents/Executive\\_Summary\\_Studie\\_2012.pdf](http://www.nestle.de/Unternehmen/Nestle-Studie/Nestle-Studie-2012/Documents/Executive_Summary_Studie_2012.pdf)

<sup>9</sup> <http://green.wiwo.de/nachhaltigkeit-warum-unternehmen-ihre-mitarbeiter-unterschätzen/>

<sup>10</sup> [http://www.dbu.de/123artikel26798\\_335.html](http://www.dbu.de/123artikel26798_335.html)

<sup>11</sup> [http://www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Referat-fuer-Gesundheit-und-Umwelt/Bio\\_regional\\_fair/Biostadt\\_Muenchen/Leitprojekte/Bio\\_in\\_Gastro.html](http://www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Referat-fuer-Gesundheit-und-Umwelt/Bio_regional_fair/Biostadt_Muenchen/Leitprojekte/Bio_in_Gastro.html)

<sup>12</sup> Vgl. ebd

### Integrationshilfe<sup>13</sup>

Um die konventionelle Kantine oder Büroküche umzustellen, ist eine gute Planung und Kalkulation unabdingbar. Je nach Wunsch gibt es verschiedene Strategien: Von der Umstellung einzelner Komponenten bis hin zu einem monatlichen, wöchentlichen oder gar täglichen Angebot eines ökologischen Menüs ist vieles denkbar.

- Austausch einzelner Produkte: Es werden täglich ein oder mehrere Produkte in Bio-Qualität angeboten, eine Ausweitung ist jederzeit möglich
- Ein Bio-Gericht pro Tag: Die Mitarbeiter können sich bewusst für oder gegen das Angebot entscheiden
- Ein Bio-Tag pro Woche/Monat: Der Einkauf durch die Küchenbetreiber gestaltet sich einfacher, weil ausschließlich Bio-Lebensmittel besorgt werden
- Veggie-Day: Einmal pro Woche wird fleischfrei gegessen. Bremen führte als erste deutsche Stadt 2010 den Veggie-Day ein

### Kalkulationshilfe<sup>14</sup>

Da ökologische Produkte meist teurer sind als konventionelle, ist eine kostenneutrale Umstellung nur bedingt möglich. Daher gilt es, Mehrkosten gering zu halten.

- Fleischanteil verringern: Hier liegt das größte Potenzial zur Reduzierung von Mehrkosten, zudem schützt ein geringerer Fleischkonsum das Klima
- Auf Edelfleisch verzichten: Hackfleischgerichte sind günstiger als Bio-Filet und -Schnitzel
- Obst und Gemüse nach Saisonkalender kaufen: saisonal, regional, ökologisch
- Komponenten statt Menüs: Ist in einer Woche z. B. Brokkoli besonders günstig, kann er als ökologische Beilage in das Speisenangebot preiswert aufgenommen werden

### Kommunikationshilfe<sup>15</sup>

Bei der Einführung von ökologischen Produkten oder gar der vollständigen Umstellung ist es wichtig, alle Interessensgruppen einzubeziehen.

- Entscheidungsträger: Geschäftsführung und Betriebsrat sind wichtige Entscheidungsträger, die von Anfang an in den Prozess einbezogen und mit nachvollziehbaren Argumenten überzeugt werden sollten. Die Vorteile für das Unternehmen – Qualität, Mitarbeiterzufriedenheit, Gesundheit, Image, gesellschaftliche Verantwortung – sollten hervorgehoben werden

---

<sup>13</sup> [http://www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Referat-fuer-Gesundheit-und-Umwelt/Bio\\_regional\\_fair/Biostadt\\_Muenchen/Leitprojekte/Bio\\_in\\_Gastro.html](http://www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Referat-fuer-Gesundheit-und-Umwelt/Bio_regional_fair/Biostadt_Muenchen/Leitprojekte/Bio_in_Gastro.html)

<sup>14</sup> Vgl. ebd

<sup>15</sup> Vgl. ebd

## CO<sub>2</sub>-Factsheet Ökologische Kantinen

- Küchenleitung/-team: Bevor der Einsatz von ökologischen Lebensmitteln beginnt, sollte das Team über die Besonderheiten des ökologischen Landbaus und die Qualität dieser Produkte mittels Schulung aufgeklärt werden. Das schafft Sicherheit bei der Beantwortung von Fragen durch Gäste
- Tischgäste: Per Mitarbeitermagazin, Intranet oder Aushang am Schwarzen Brett können Fragen beantwortet werden wie „Was ist ökologischer Landbau?“, „Welche Vorteile haben regionale/saisonale/ökologische Produkte?“, „Warum sind diese Lebensmittel teurer?“
- Mitarbeiter: Um Mitarbeitern transparent die Vorteile der ökologischen Kantine zu verdeutlichen, kann zu Beginn der Umstellung ein Öko-Marktplatz in der Kantine hilfreich sein. Bio-Landwirte, -Bäcker, -Läden präsentieren ihre Produkte, bieten sie zur Verkostung und zum Kauf an und liefern authentische Informationen über die Produktion und Verarbeitung von ökologischen Produkten

Info-Broschüre zur Ernährung im Unternehmen:  
„DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“  
[www.jobundfit.de/qualitaetsstandard.html](http://www.jobundfit.de/qualitaetsstandard.html)

### Energiesparhilfe

Ein großes Kosteneinsparpotenzial in Großküchen bietet der Austausch von Strom durch Gas. Energieeffiziente Kochgeräte führen ebenfalls zu einer Energieeinsparung und senken die Betriebskosten. Der Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. hat zudem einen Leitfaden zur Energieeffizienz in Großküchen erstellt: „Klima schützen und Kosten senken“<sup>16</sup>

Weitere Tipps:

- Energieeffiziente Kühlgeräte der Effizienzklasse A+++ sparen in der Küche oder Kantine rund 70 Prozent mehr Strom ein als Geräte der Klasse A<sup>17</sup>
- Der Kühlschrank sollte in kühler Umgebung aufgestellt werden und die Kühltemperatur braucht nicht geringer als sieben Grad zu sein
- Deckel auf dem Kochtopf senkt den Energieverbrauch – noch besser sind Schnellkochtöpfe

Insbesondere für die Teeküche gilt:

- Elektroherd und Kühlschrank nicht nebeneinander platzieren – falls nicht anders möglich, eine Hitze dämmende Platte dazwischen montieren<sup>18</sup>

<sup>16</sup> <http://www.gv-nachhaltig.de/news-presse/aktuelles/detailansicht/jahr//leitfaden-zur-energieeffizienz-in-grosskuechen-klima-schuetzen-und-kosten-senken.html>

<sup>17</sup> <http://www.kuechen-atlas.de/kuechenplanung/grundlagen-kuechenplanung/kuechengerate/energieeffizienzklassen/>

<sup>18</sup> [http://www.helpster.de/darf-man-den-elektroherd-neben-die-spielmaschine-stellen-so-machen-sie-es-richtig\\_168351#anleitung](http://www.helpster.de/darf-man-den-elektroherd-neben-die-spielmaschine-stellen-so-machen-sie-es-richtig_168351#anleitung)

- Backofen nicht vorheizen und die Nachwärme nutzen
- Mikrowellen generell nur für kleine Mengen benutzen, da diese schon bei zwei Portionen mehr Energie als eine Herdplatte verbrauchen<sup>19</sup>

### **Ob Bio-, Fair-Trade- oder regionale Lebensmittel – was ist ökologisch günstig?**

Das gute Gewissen sitzt mit am Esstisch. Immer mehr Verbraucher und damit auch Gäste in Kantinen beschäftigen sich mit Fragen, die weit über die eigene Bedürfnisbefriedigung hinausgehen: Klima- und Ressourcenschutz, Artenvielfalt, faire Löhne für die Bauern in Entwicklungs- und Schwellenländern, sozial verträgliche Arbeitsbedingungen. Mehr Frische, Geschmack und ein gutes Gefühl liefern Bio-, Fair-Trade-, regionale und saisonale Produkte.

#### Bio-Lebensmittel: <sup>20</sup>

Der Begriff Bio ist gesetzlich definiert und geschützt. Tiere auf Bio-Höfen beispielsweise haben ausreichend Platz zum artgerechten Leben und chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel sowie Gentechnik sind verboten. Die meisten Supermärkte führen mittlerweile Bio-Lebensmittel.

- Die EG-Öko-Verordnung von 2007 definiert, wie Erzeugnisse und Lebensmittel, die als Öko-Produkte gekennzeichnet sind, erzeugt und hergestellt werden müssen
- Zur Orientierung für Verbraucher werden diese Produkte seit 2001 mit dem staatlich geprüften Bio-Siegel gekennzeichnet
- Umweltschonende Anbaumethode: Anstatt chemischer Düngemittel halten mechanische Geräte Unkraut und Schädlinge von Pflanzen fern. Dadurch entsteht ein weitaus höherer Arbeitsaufwand
- Bioproduzenten zeigen oft ein hohes Engagement für ihre Mitarbeiter und die Umwelt

#### Fair-Trade-Lebensmittel: <sup>21</sup>

Fair Trade bedeutet Fairer Handel und konzentriert sich auf tropische Agrarprodukte, die im gemäßigten Klima unserer Breitengrade nicht angebaut werden kann. Fair Trade ist als eine Strategie zur Armutsbekämpfung (Afrika, Lateinamerika und Asien) bekannt.

- Ihre Erzeuger, meist Bauern in Schwellen- und Entwicklungsländern, die unter dem Druck des Weltmarktes und der schwankenden Preise leiden, werden fair entlohnt
- Lebens- und Arbeitsbedingungen werden nachhaltig verbessert
- Zu den geläufigsten Fair-Trade-Produkten gehören Kaffee, Schokolade, Südfrüchte, Orangensaft sowie Textilien und Blumen

---

<sup>19</sup> <http://reset.org/act/elf-tipps-zum-energiesparen-haushalt-buero-und-kueche>

<sup>20</sup> <http://www.oekolandbau.de/verbraucher/wissen/>

<sup>21</sup> <http://www.fairtrade-deutschland.de/ueber-fairtrade/>

## CO<sub>2</sub>-Factsheet Ökologische Kantinen

- Fair-Trade-Produkte werden heute zu 65 Prozent ebenfalls biologisch angebaut

### Regionale/saisonale Produkte:<sup>22</sup>

Ist von regionalen/saisonalen Produkten die Rede, sind z. B. Obst- und Gemüsesorten gemeint, die in unserer Region während der aktuellen Saison ausreifen können.

- Sie werden in der Region angebaut und verkauft
- Dadurch stärken sie die heimische Landwirtschaft und fördern die regionale Wirtschaftskraft
- Regionale Lebensmittel werden saisonal angeboten
- Durch kurze Transportwege wird das Klima geschont
- Eine kurzweilige Lagerung garantiert die Frische der Produkte



Wer Rücksicht auf nachhaltige Ernährung nehmen will, sollte auch andere Mehrwerte beachten: Regionalität, Saisonalität, ökologischer Anbau und fairer Handel.

### **Nützliche Links**

#### Ökologisch einkaufen

Wo Kantinen und auch Privatpersonen ökologische Lebensmittel kaufen können, zeigen folgende Links zu Bremer Supermärkten:

- Aleco Biosupermarkt <http://www.alecobio.de/startseite.html>
- Alnatura <http://www.alnatura.de/de/bremen>
- Bio-Antakya <http://www.bio-antakya.de/>
- Bio Leutner <http://bio-leutner.de/>
- Naturkost Kontor Bremen <http://www.naturkost-kontor.de/>

#### Außer-Haus-Kost

Täglich essen rund 18 Millionen Menschen in Großküchen<sup>23</sup>. In Bremen gibt es einige Restaurants/öffentliche Kantinen, die tagesabhängig Biogerichte anbieten:

- Bio Biss <http://www.bio-biss.de/>
- Bistro Julius <http://www.maribondo.de/index.php?id=66>
- Casino im Haus des Reichs <http://www.diekantinen.de/index.php?sid=39&id=558>
- Hellas Inn <http://www.kantinen-suche.de/?p=kantinen&id=8>
- Kantine im Landgericht <http://www.kantineimlandgericht-bremen.com/>
- Kantine in der Agentur für Arbeit <http://www.kantine-arbeitsamt.de/>

<sup>22</sup> <http://www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/007760/index.php>

<sup>23</sup> <http://www.welt.de/print/wams/wirtschaft/article115882964/Das-grosse-Fressen.html>

## CO<sub>2</sub>-Factsheet Ökologische Kantinen

---

- Moldenhauers Postkantine <http://www.pointoo.de/poi/Bremen/Moldenhauers-Postkantine-4968862.html>
- Saidavis Lacantina <http://www.saidavis-lacantina.de/>
- Temp Rite International GmbH <http://www.temp-rite.de/>
- Universität Bremen  
[http://www.studentenwerk.bremen.de/files/main\\_info/essen/mensen/mensen.htm](http://www.studentenwerk.bremen.de/files/main_info/essen/mensen/mensen.htm)

### Catering

Für Meetings oder Veranstaltungen im eignen Haus können Bio-Caterer angefragt werden:

- Bio Biss <http://www.bio-biss.de/index.php?catering>
- Leibspeise <http://leibspeise.net/catering.htm>
- Mundart im Alten Fundamt <http://www.mundart-im-alten-fundamt.de/seite/mundart-bio-buffet-und-menu-service-catering-speisekarten-und-leistungen>
- Raschdorf-Catering <http://www.broetchenservice-bremen.de/>

### Ökokiste

Eine gute Alternative ohne viel Zeitaufwand ist die Ökokiste. Sie wird direkt ins Büro geliefert. Darin enthalten sind Nahrungsmittel für eine Woche. Alle Produkte kommen aus garantiert biologischem Anbau aus der Region und wechseln je nach Saison<sup>24</sup>.

- frischeKISTE [http://www.frisehekiste.de/Seiten/home/?\\_s=2ae576c755bef1936729f4da3ae1501c&\\_s=tu6686kgb1fv3i4lnoe65907](http://www.frisehekiste.de/Seiten/home/?_s=2ae576c755bef1936729f4da3ae1501c&_s=tu6686kgb1fv3i4lnoe65907)
- Ökokiste Bremen <http://www.oeko-kiste.de/>

### **Interessiert?**

Bei Fragen zu Ökologischen Kantinen im Unternehmen – aber auch bei Fragen zu Klimaschutz und Energieeffizienz – steht Astrid Stehmeier, Projektleiterin bei der gemeinnützigen Klimaschutzagentur energiekonsens, unter 0421 / 37 66 71-2 oder [stehmeier@energiekonsens.de](mailto:stehmeier@energiekonsens.de) gern zur Verfügung. Unter [www.energiekonsens.de/plietsch](http://www.energiekonsens.de/plietsch) stehen Informationen in Sachen Klimaschutz für Unternehmen bereit sowie weitere [CO<sub>2</sub>-Factsheets](#).

---

<sup>24</sup> <http://www.oeko-kiste.de/>