

# Wir kochen für Berlin

EINE  
KAMPAGNE



„Durch meine Arbeit in der  
erreiche ich ein großes Pub  
und habe damit einen enormen  
Einfluss auf die Mens

**Wir kochen für Berlin.**  
Aus guten Händen – für die Kantinen der Stadt



**KANTINE  
ZUKUNFT**



AUS GUTEN HÄNDEN –  
FÜR DIE KANTINEN DER STADT

**KANTINE  
ZUKUNFT**

Die nachhaltige Transformation der Gemeinschaftsgastronomie ist das Ziel der Kantine Zukunft. Denn die Kantinen sind das kulinarische Herz von Schulen, Kitas, Krankenhäusern, Pflegeheimen, Universitäten und Betrieben. Hier treffen sich Mitarbeitende, Studierende, Patienten, Kinder und Jugendliche aus allen Bereichen, tauschen sich aus, tanken neue Energie und stärken sich für den restlichen Tag. Und jeder Mensch weiß: Gutes Essen schmeckt nicht nur ausgezeichnet. Es ist auch gut für Körper und Geist und macht gesund. Eine hohe Qualität der Produkte, nachhaltiges, saisonales und regionales Kochen stehen hierbei im Vordergrund. Aber auch Kreativität und Wertschätzung spielen eine integrale Rolle.

INHALT

8

PORTRÄTS

4

ÜBER  
DIE  
KAMPAGNE

30

INTER  
VIEWS

46

KANTINE  
ZUKUNFT

48

IMPRESSUM

Kantine Zukunft arbeitet bereits mit unterschiedlichsten Betrieben und Institutionen zusammen, um genau diese Transformation voranzubringen. Ob bei den Berliner Verkehrsbetrieben (BVG), den Berliner Wasserbetrieben, beim Kita-Träger FRÖBEL oder im Krankenhaus Havelhöhe, hier wird bereits anders gekocht – einfache, leckere Gerichte, mit mehr Bio, frischem Gemüse, Hülsenfrüchten und Getreide. Durch praktische Beratung, mit Werkzeugen und Workshops unterstützen wir die Weiterentwicklung der Gemeinschaftsverpflegung. Mittlerweile gibt es über 50 Einrichtungen, die am Programm „Kantinen-Werkstatt“ teilnehmen. Mehrere Millionen Essen pro Jahr werden damit beeinflusst. Und es sollen noch viel mehr werden.

Im Jahr 2021 starteten wir die Kampagne „Wir kochen für Berlin“. Unter dem Motto „Aus guten Händen – für die Kantinen der Stadt“ portraitierten wir 22 Personen aus acht unterschiedlichen Küchen. Wir zeigten ihre Gesichter, ihre Hände und ihre Arbeit, die oft nur im Hintergrund stattfindet und selten wertgeschätzt wird. Dabei halten die Menschen mit ihrer Expertise und Leidenschaft die vorgestellten Einrichtungen und Betriebe kulinarisch am Laufen – und sorgen mit gutem Essen für positive und glückliche Momente im Alltag. Es werden aber auch die Potenziale gezeigt, die eine Transformation der Gemeinschaftsgastronomie mit sich bringt: eine hohe Identifikation mit der Arbeit, mehr Kreativität und Leidenschaft, positives Feedback und Liebe zum Handwerk. Die Schritte zu mehr Nachhaltigkeit und besserer Qualität sind nicht immer leicht, doch sie lohnen sich für alle.

In dieser Broschüre dokumentieren wir die Kampagne „Wir kochen für Berlin“, die unter anderem auf Großplakaten in zentralen S- und U-Bahnhöfen in der Hauptstadt zu sehen war. Sie sorgte für mehr Visibilität der Akteur\*innen in den Großküchen und konnte rund 15 Mio. Sichtungen erreichen. Darüberhinaus wurde eine mehrteilige Videokampagne produziert, die auf Social-Media-Plattformen erfolgreich geteilt wurde. Ob Azubi, Hilfskraft, Küchenleiter\*in oder Köch\*in – alle tragen dazu bei, die Welt des gemeinschaftlichen Essens zu einer besseren zu machen. In Interviews teilen Protagonist\*innen ihre Erfahrungen und Perspektiven. Sie zeigen auch, weshalb das Kochen mit hoher Bio-Quote weit mehr als nur ein Trend ist: Es geht um die Zukunft der Kantinen.





Berlin führt mit der BVG, die BVG ist bei Enke. In der BVG-Kantine in Ucker-Straße haben 200 Mitarbeiter\*innen

**Wir kochen für Berlin.**

Aus guten Händen – für die Kantinen der Stadt



„An meiner Arbeit mag ich, den Menschen etwas Gutes anzubieten, sie zu verwöhnen, zu motivieren – ich Sorge dafür, dass sie gestärkt an die Arbeit zurückkehren.“



Denk Busse und Bahnen in Berlin fahren? Sandra, und sein Team versorgen bei der BVG in Lichtenberg jeden Tag rund 300 Mitarbeiter\*innen

**Wir kochen für Berlin.**

Aus guten Händen – für die Kantinen der Stadt



„Durch meine Arbeit in der Kantine erreiche ich ein großes Publikum und habe damit einen enormen positiven Einfluss auf die Menschen.“



Gutes Essen für eine gute Bildung. Arsen hilft in der Küche der Freien Waldorfschule am Prenzlauer Berg. Täglich 250 Kinder freies Mittagessen bekommen

**Wir kochen für Berlin.**

Aus guten Händen – für die Kantinen der Stadt



„Das Herz eines Hauses ist die Küche, in der Schule ist es die Kantine. Hier kommen alle am Tisch zusammen – Essen verbindet.“



Gutes Essen – gute Besserung. Katja unterstützt die Versorgung von rund 400 Berliner Patienten\*innen in der Klinik Havelhöhe.

**Wir kochen für Berlin.**

Aus guten Händen – für die Kantinen der Stadt



„Ich freue mich jedes Mal, wenn die Menschen sich dafür bedanken, dass das Essen wieder so gut war – es macht mich stolz, dazu beizutragen.“

**Wir kochen für Berlin.**

Aus guten Händen – für die Kantinen der Stadt

antime  
kum  
en posi-  
nen.“

enn die  
en, dass  
– es  
tragen.“

KANTINE  
ZUKUNFT

KANTINE  
ZUKUNFT

KANTINE  
ZUKUNFT

KANTINE  
ZUKUNFT

KANTINE  
ZUKUNFT

GA

GA

KANTINE  
ZUKUNFT



# BETRIEBS- GASTRONOMIE

Kantinen sind das kulinarische Herz unzähliger Betriebe und Firmen. Mittags trifft man sich, tauscht sich aus und stillt den Hunger mit frischer Energie. Die Menschen in den Betriebsküchen kümmern sich jeden Tag nicht nur darum, dass warmes Essen zum Sattwerden auf die Teller kommt. Gute, gesunde und vielseitige Ernährung ist in Unternehmen wie der BVG und den Berliner Wasserbetrieben Mission und nachhaltige Vision zugleich.

## BVG Lichtenberg



„Durch meine Arbeit erreiche ich ein großes Publikum und habe damit einen enorm positiven Einfluss auf die Menschen.“

SASCHA





„Mich freut es,  
dass sich die Gäste  
für neue Gerichte  
öffnen. Das finde ich  
traumhaft.“

MONA



„Mein Beruf stellt  
mich vor die Heraus-  
forderung, den  
Geschmack von  
allen zu treffen, aber  
ermöglicht es mir,  
in glückliche Gesich-  
ter zu sehen.“

MARCEL



„In der Kantine zu kochen, bedeutet für mich die Freude, einer großen Gemeinschaft leckeres, schönes Essen zu servieren.“

CAROLA

„Teamarbeit ist sehr wichtig, weil jeder einen Beitrag leistet. Egal ob im Büro oder am Abwasch.“

PETER





„An meiner Arbeit mag ich es, den Menschen etwas Gutes anzubieten, sie zu verwöhnen, zu motivieren – ich Sorge dafür, dass sie gestärkt an die Arbeit zurückkehren.“

ERIKA

## Berliner Wasserbetriebe

„Ich wünsche mir für die Zukunft der Gemeinschaftsgastronomie, dass die Leute merken, dass es hier gesundes Essen und tolle Produkte gibt – einfach lecker.“

TANJA



„Ich bin Koch, weil ich hier kreativ sein kann und vielfältig arbeite – vor allem hier in unserer Küche.“

YANNIK

„An meinem Beruf schätze ich die Vielfältigkeit und die Möglichkeiten, jeden Tag etwas Neues zu kreieren. Wir machen Menschen glücklich.“

THOMAS



„Es gibt Kantinen, wo frisch, regional und ökologisch gekocht wird. Die verdienen mehr Wertschätzung für ihre Arbeit.“

PAUL-ERIK







# Wir kochen für Berlin.

Aus guten Händen – für die Kantinen der Stadt



„An meinem Beruf schätze ich die Vielfältigkeit, die Möglichkeiten, die er uns gibt, jeden Tag etwas Neues zu kreieren, Menschen glücklich zu machen.“

Wasser läuft nur mit gutem Eisen. Thomas kocht Berliner Wasserbetriebe täglich für 450 Gäste.

**KANTINE ZUKUNFT**



Bei Notfällen Station verlassen!  
Lassen stehen, ist keine Hilfe!  
Beim Ausbruch sofort Evakuieren!

## Nordb

tram Bernauer Straße  
Caroline-Michaelis-  
← 1 | 2 →



PP

# BILDUNG UND PFLEGE

In Bildungs- und Pflegeeinrichtungen wie Kitas, Schulen und Krankenhäusern hat gesundes Essen einen besonders hohen Stellenwert. Kinder und Schüler\*innen bilden tagsüber nicht nur ihren Geist, sondern auch ihre Körper, und Patient\*innen in Krankenhäusern hilft gutes Essen nicht nur bei der schnellen Genesung. In Institutionen wie der Freien Waldorfschule Prenzlauer Berg, der Kita „Kleine Traber“, der Cafeteria „Amalie“ an der Berliner Universität der Künste und dem Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe spielt gute Ernährung bereits eine wichtige Rolle. Die Transformation zu einer zukunftsfähigen, nachhaltigen Küche schafft vor allem für die Menschen in den Küchen ein hohes Maß an Identifikation und Stolz.

## KiTa „Kleine Traber“



„Es macht mich stolz, dass wir Kindern so viele Eindrücke aus der Küche mitgeben können, und dass wir so mit unserem Essen etwas nachhaltig verändern.“

DAVID



„Es gibt eine große Bandbreite an Geschmäckern, und es ist nicht einfach, alle zufrieden zu stellen. Aber wenn wir die Mehrheit der Menschen glücklich machen können, dann ist das eine Mission, die sich lohnt.“

JAMES



„Unsere Kantine ist wie das Herz der Schule. Man trifft sich, isst zusammen und es entsteht ein Ort der Gemeinschaft.“

LENI-CARLOTTA





„Wertschätzung ist, dass man mich und meine Arbeit beachtet.“

NADINE



„Dass wir füreinander da sind und uns in guten und in schwierigen Zeiten helfen, ist das Wichtigste bei meiner Arbeit. Essen verbindet.“

AYTEN



„Die Kantine hat die interessante Aufgabe, vielfältige Speisen mit wiederkehrenden Gästen zu vereinen. Eine spannende Herausforderung!“

NICK UND STEPHAN





„Ich finde es toll,  
dass Patient\*innen  
mittlerweile nach  
unseren Rezepten  
fragen, damit sie  
diese zu Hause  
nachkochen können.“

SEBASTIAN



„An meinem Beruf in der Krankenhausküche mag ich besonders die abwechslungsreichen Aufgaben und den Umgang mit frischen Lebensmitteln.“

RICO

„Ich freue mich jedes Mal, wenn die Menschen sich dafür bedanken, dass das Essen wieder so gut war – es macht stolz dazu beizutragen.“

KATJA







Jannowitzbrücke



**Wir kochen für Berlin.**  
Aus guten Händen – für die Kantinen der Stadt

„Ich freue mich jedes Mal, wenn die Menschen sich dafür bedanken, dass das Essen wieder so gut war – es macht mich stolz, dazu beizutragen.“

Gutes Essen – gute Bezahlung. Katja übernimmt die Versorgung von rund 400 Berliner-Publikumskonten in der Kita Hasenhöhe.

MITA 4 KANTINE ZUKUNFT

3

Snowitzbrücke

ALTEBEREICH

# „DAS EINE TUN UND DAS ANDERE NICHT LASSEN“

Die BERLINER VERKEHRSBETRIEBE sind für den Betrieb des ÖPNV in der Hauptstadt verantwortlich. Die hippen Videos und die erfolgreiche Social-Media-Kampagne des Betriebes sind landesweit bekannt. Aber wie läuft es im Inneren – bei der Verpflegung der Mitarbeiter\*innen? MANUELA FRÖHLICH im Gespräch.



**Die BVG beschäftigt über 15.000 Menschen.**

**Wie können die alle versorgt werden?**

Wir haben aktuell 15 Kantinen, da ist also viel in Bewegung. Die Kantinen haben 50 bis 300 Gäste pro Tag. Eine große Anlaufstelle ist z.B. am Bahnhof Zoo, dort sind wir sieben Tage pro Woche am Start, jeweils bis abends. Der Verpflegungsklassiker sind belegte Brötchen. Wir entwickeln das Angebot ständig weiter, um noch nachhaltiger und gesünder zu werden. Also nicht nur Salami und Käse, sondern auch Brötchen mit selbst gemachten Aufstrichen, vegetarisch oder vegan mit z.B. frischen Sprossen, saisonalen Salaten und Gemüsen, alles gern auch in Bio-Qualität. Die BVG arbeitet rund um die Uhr und wir versuchen, ständig für alle eine Verpflegungslösung anzubieten. Neben regional und gesund ist für uns noch wichtig, dass es immer lecker sein muss.

**Wie viele Essen gehen pro Tag bei der BVG raus?**

Beim Mittagessen stehen wir bei rund 1.500 pro Tag. Im vergangenen Jahr waren es rund 500.000 belegte Brötchen.

**Die BVG ist ein alteingesessenes Berliner Unternehmen. Das ist – oder war – bestimmt auch in der Gastronomie zu spüren. Kommt jetzt der Wandel?**

Ja. Ich bin seit August 2018 dort tätig. Mein Sachgebietsleiter hatte sich damals bereits für eine gesunde und nachhaltige Ernährung engagiert, und ich verfolge das gemeinsam mit ihm weiter. Die Verpflegung der Mitarbeitenden ist ein Mehrwert für das Unternehmen und alle Beschäftigten, und genau das muss kommuniziert werden, in alle Richtungen. Besonders wichtig ist für uns die Versorgung des Kerngeschäfts, also der drei Fahrbereiche U-Bahn, Bus und Straßenbahn.

„Wir haben Aus-  
bildungswerkstätten,  
in denen Pommes  
gar nicht mehr nach-  
gefragt werden.“

**Das klingt nach einem Spagat: Sowohl die Mitarbeitenden in der Küche mitnehmen und für Neues begeistern, gleichzeitig auch die Kundenschaft für dieses Neue interessieren.**

**Wie funktioniert das in der Praxis?**

Intern, also in der Küche, geht es vor allem um Motivation. Erklären, Vorkochen, Blindverkostungen machen, das Interesse wecken. Das geht nicht hierarchisch von oben nach unten, sondern nur auf Augenhöhe, kollegial, gemeinschaftlich. Und mit Spaß – ich habe schnell gemerkt, dass der ganz wichtig ist. Auch gehen wir neue Wege für unsere aktuellen und zukünftigen Kollegen\*innen. Wir fingen an mit einem Bratling auf Erbsen-Basis, danach mit einem vegetarischen Chili con Carne. So haben wir zuerst die Mitarbeitenden überzeugt. Und dann auch die Gäste. Wir haben im Restaurant mit Proben für unsere Gäste gearbeitet: Hierbei entstand ein toller Austausch, und die Produkte wurden gern angenommen. Oft sind es eben auch die kleinen Dinge. Das weckt Interesse.

**Interesse, das verlorengegangen war?**

Es ist tatsächlich so: Um Gewohnheiten aufzubrechen, braucht es eine\*n Initiator\*in, viel Geduld und vor allem das Gespräch. Unser Küchenteam ist in alle Kantinen gefahren und hat gemeinsam mit den Kollegen\*innen vor Ort neues ausprobiert. Das Interesse der Mitarbeitenden und Gäste war und ist sehr groß. Weniger Convenience, mehr Frische, mehr pflanzenbasiert.

### **Was verändert sich noch auf den BVG Speiseplänen?**

Auch der Bio-Anteil wird immer höher. Aktuell liegt er im Durchschnitt bei etwa 20 Prozent, je nach Standort noch unterschiedlich. 2022 führen wir die Sortimentsumstellung noch intensiver weiter, der Anteil wird also noch weiter steigen. Das Ziel ist 50 Prozent Bio – überall.

### **Was bedeutet das für die Kostenneutralität?**

Das Handwerk wieder mehr in den Fokus zu stellen. Grundprodukte wie Hülsenfrüchte in unseren Rezepten einen größeren Anteil z.B. gegenüber Fleisch zu geben. Und wir bieten seit einiger Zeit auch Getränke in Bio-Qualität an, ohne die konventionelle, gewohnte Brause gänzlich zu streichen. Wir wollen das eine, das Neue, tun und das andere, also das Gewohnte nicht lassen.

### **Wie geht das?**

Die konventionellen Produkte werden nach und nach ausgetauscht in Bio-Produkte. Hierbei suchen wir uns Artikel, die in Bio-Qualität weiterhin in unsere Preiskategorie passen. Wir haben dabei auch Vorgaben bzw. Regeln, die umgesetzt werden müssen, einen Versorgungsauftrag, und folgen den Regeln des Senats und des Vorstandes. Dadurch ändern sich Anforderungen und damit das Angebot. Zum Beispiel: weniger Fleisch, vor allem weniger Billigfleisch. Und ich merke deutlich, dass das Unternehmen sich wandelt. Wir stellen junge Menschen ein, mit den unterschiedlichsten Hintergründen. Die ernähren sich schon heute ganz anders. Wir haben Ausbildungswerkstätten, in denen Pommes gar nicht mehr nachgefragt werden. Dort isst eine neue Generation, die lieber ein wenig mehr für hochwertiges Gemüse ausgibt als für die vermeintlichen Klassiker.

### **Die BVG ist nicht nur ein stadtweites Unternehmen, sondern auch ein multikulturelles. Welche Bedeutung haben die Restaurants und Kantinen, gerade in Bezug auf den Zusammenhalt der Belegschaft?**

Für uns sind Kantinen „soziale Räume“. Man kann sich dort immer hinsetzen, mit Essen oder ohne. Es sind Räume der Begegnung, die wir in den kommenden Jahren noch angenehmer gestalten wollen.

### **Warum – und wie – arbeitet ihr mit der Kantine Zukunft zusammen?**

Seit zwei Jahren arbeiten wir Patrick Wodni von der Kantine Zukunft und seinem Team zusammen, treffen uns in Kantinenworkshops und kochen auch gemeinsam. Dadurch, dass wir auf den Rezepte-Pool sowie Lebensmittel-Tipps der Kantine Zukunft zugreifen können und gebündelte und umfassende Infos zur Erzeugersituation bekommen, werden wir schneller in der Umsetzung unserer Aufgabe zur gesunden und nachhaltigen Verpflegung in der Gemeinschaftsgastronomie. Schwierigkeiten, die bei uns eventuell entstanden wären, kommen somit gar nicht erst auf. Das Team um Patrick herum vermittelt unseren Mitarbeiter\*innen auf Wunsch sogar Ausflüge zu Erzeugern, die absolut motivierend sind. Wir freuen uns über die Unterstützung, dass sie uns in dem Prozess begleiten.

**Manuela Fröhlich ist gelernte Köchin. Seit Mitte 2018 ist sie bei den Berliner Verkehrsbetrieben und treibt in einem der größten Berliner Betriebe die Transformation der Küche mit voran.**



„WENN ES  
STERNE GIBT,  
DANN JENE,  
DIE VON KINDERN  
KOMMEN.“

Kochen für Kinder heißt nicht nur kreativ und wirtschaftlich zu arbeiten. Es geht vor allem auch um Pädagogik, Überzeugungsarbeit und das Schaffen von Sensibilität. RENÉ RONCOSEK von INA.KINDER.GARTEN über seinen Wechsel von der Sterneküche in die Gemeinschaftsgastronomie, anspruchsvolle Kinder und gesunde Ernährung als Berufung.

### **Wieso wechselt man von der Sterneküche in die Gemeinschaftsgastronomie?**

Ich glaube, die Gemeinschaftsgastronomie, gerade in der Kita, ist die natürlichste Form des Kochens. Über die Kinder erhält man die ehrlichste Rückmeldung. Wir haben eine hohe Bio-Quote und arbeiten nur mit natürlichen, unverarbeiteten Lebensmitteln mit großem regionalen Bezug. Das entspricht meiner Lebensauffassung. Dazu gilt es, pädagogisch zu wirken, das ist eine tolle Aufgabe.

„Die Vielfalt, die sich auftut, ist immens. Daran wächst man, schafft neue Horizonte und kann viel ausprobieren.“

### **Kinder essen anders als Erwachsene, die Kitaküche kocht anders als das Gourmetrestaurant. Was sind die wesentlichen Unterschiede?**

Zum einen die Portionsgrößen, die kleiner sind, aber auch die spezifische Verbindung des Essens zum sensiblen Verdauungs- bzw. Immunsystem. Es geht um Allergien, aber auch um den Verdauungsapparat, der bei kleinen Kindern noch nicht so ausgeprägt ist. Es ist wichtig, feinfühlig an die Sache ranzugehen und achtsam zu kochen. Natürliche Geschmacksbildung im Kindergartenalter ist ein zentrales Thema. In der Sterneküche habe ich selbst erlebt, dass gerne mit Geschmacksverstärkern gearbeitet wird. Das würde die Geschmacksknospen der Kinder verfälschen. Wir Kitaköche können also von Anfang an mitwirken, das Ernährungsbewusstsein der Kinder zu prägen. Dieses Bewusstsein und die dazugehörigen Sinne werden zum Rüstzeug fürs spätere Leben, um sich gesund zu ernähren.

### **Wie sieht ein typischer Arbeitstag aus?**

Ich fange in der Regel um sechs Uhr an. Wir arbeiten zu zweit und kochen für drei Kitas: unsere Einrichtung und zwei weitere in der Nähe. Das Catering für die beiden muss um zehn Uhr fertig sein. Bei unseren Ansprüchen ist das eine Herausforderung. Abgesehen vom Kochen spielt die Dokumentation eine zeitlich gewichtige Rolle. Man kann sich das wie bei der Küchenleitung eines Restaurants vorstellen: Wir müssen Hygienevorschriften einhalten und überprüfen, schreiben Speisepläne und bewerkstelligen die ganze Logistik. Wir arbeiten saisonal, da gilt es viel einzubinden. Auch im pädagogischen Bereich arbeiten wir gerne mit. Transparenz schafft Identifikation bei den Kindern: Wer macht das Essen? Wo sind sie, wie arbeiten sie und wie sieht der Arbeitsbereich aus? Interesse und Neugier zu wecken, schafft Präsenz.

### **Kinder sind bestimmt anspruchsvolle Kundinnen und Kunden.**

Sie bringen von zu Hause eigene Esskulturen und Gepflogenheiten mit. Wenn wir in der Küche experimentell werden, stößt man nicht auf Ablehnung, aber schnell an Grenzen. Da ist Überzeugungsarbeit wichtig und die ist bei Kindern schwieriger als bei Erwachsenen. Hier hilft uns der pädagogische und transparente Ansatz. Wir machen Kochkurse mit den Kindern. Um sie zu überzeugen, brauchen sie einen mehrmaligen Kontakt mit einem Lebensmittel. Gefragt sind Kreativität und Hartnäckigkeit.

### **Geht es auch um klassische Reizthemen wie Spinat und Brokkoli?**

Schwierig ist in der Tat oft, was grün ist. Selbst Kräuter, die aufs Essen drauf gestreut werden, sorgen schon für Ablehnung. Was überraschte war unser Petersilien-Pesto, das ich unseren Kindern eines Tages angeboten habe. Petersilie hat nicht so einen starken Eigengeschmack wie Basilikum. Mich hat umgehauen, wie das angenommen wurde. Mittlerweile zählt es zu unseren Hausrezepten. Unsere Kinder fordern das Pesto regelmäßig ein.

**Mit frischen Bio-Produkten zu kochen, selber zuzubereiten, das bedeutet auch eine wirtschaftliche Umstellung. Man könnte sagen, Pommes oder Nudeln mit Ketchup reichen den Kindern doch. Lohnt sich der Umstieg?**

Pro Kind in der Mittagsverpflegung haben wir ein Budget von 24 Euro im Monat, und damit muss man gut arbeiten. Bei solider Planung ist das auch mit Bio-Produkten machbar, wenn man sich ein gutes Lieferantennetzwerk aufgebaut hat. Der Umstieg lohnt sich auf jeden Fall. Pommes sind ein gutes Beispiel – die fordern unsere Kinder gelegentlich auch ein. Unsere Aufgabe ist, das in unserem Sinne umzusetzen. Wir machen darum „Kartoffelbalken“ und bereiten diese auf speziellen Blechen durch ein angepasstes Garprogramm im Konvektomaten ganz ohne Fett zu. Das Ergebnis steht den klassischen Pommes in nichts nach.

**Erziehen Kinder auch die Eltern?**

Eine Mutter berichtete mir, wie ihr Kind zu ihr am Esstisch meinte: „Ich weiß, Mama, du machst dir immer Mühe. Aber so gut wie René kriegst du das leider nicht hin.“ Das ist natürlich eine Auszeichnung. Es spricht ja nicht gegen die Kochkunst der Eltern, sondern dafür, wie wertvoll unsere Arbeit für die Kinder ist.

**Die oft gehörten Argumente gegen eine solche Transformation sind: Ist zu teuer oder zu aufwändig, die Leute wollen die Standards.**

Zum Thema: Wollen die Kunden nicht haben. Das ist eine Ausrede, um weiter zu machen wie bisher. Wir leben in einer Zeit, in der wir wissen, welche nachhaltige Wirkung Ernährung gerade für die eigene Gesundheit hat. Dessen muss sich jeder Mensch bewusst werden. Das Gefährliche an dem Komplex Gesundheit und Ernährung ist, dass die aus einer ungesunden Ernährungsweise resultierende schädigende Wirkung nicht unmittelbar erkennbar wird. Die Folgen einer ungesunden Ernährung zeigen sich oft erst dann, wenn es meistens zu spät ist.

**Was hat dieser gesunde und kreative Ansatz mit dir als Koch gemacht?**

Er bietet vor allem die Möglichkeit, sich weiterzuentwickeln. Die Vielfalt, die sich auftut, ist immens. Daran wächst man, schafft neue Horizonte und kann viel ausprobieren. Wenn man als Koch immer nur das Gleiche über die Theke schieben will, und das auch noch ungesund ist, dann sollte man sich fragen, ob es der richtige Beruf ist.

**Wie ist es, gutes Feedback von den Kindern zu bekommen?**

Die Rückmeldung ist immer ehrlich. Wenn etwas nicht schmeckt, dann sagen die Kinder das auch. Die Gruppen rufen auch mal in der Küche an, und wenn im Hintergrund die Kinder brüllen: „Das Essen ist lecker!“, dann sind das Momente, die einen nach Hause schweben lassen.

**Besser als jeder Michelin-Stern?**

Ja! Sterne brauchte ich nie. Aber wenn es Sterne gibt, dann jene, die von Kindern kommen. Durch die Arbeit mit Kindern habe ich gemerkt, dass es eine wirkliche Berufung ist, sie auf den Weg zu bringen, sich gesund, vielfältig und kreativ zu ernähren. Das ist toll.

RENÉ RONCOSEK wurde in Berlin geboren. Nach dem Abitur begann er eine Ausbildung als Hotelfachmann, sattelte aber bald auf die Küche um. Er kochte u.a. im Sterne-Restaurant „First Floor“. Seit sieben Jahren arbeitet er für den Träger INA.KINDER.GARTEN, der 20 Kitas in Berlin betreibt.

# „SAISONAL WIRD IMMER WICHTIGER“

Im GEMEINSCHAFTSKRANKENHAUS HAVELHÖHE in Berlin-Kladow spielt gesunde Ernährung schon seit Jahren eine wichtige Rolle. Mitverantwortlich dafür ist HEIKE BREIDENICH. Als Prozessmanagerin hat sie die Umgestaltung des Küchenbetriebs begleitet und vorangetrieben. Eine große Herausforderung, nicht zuletzt aufgrund des schmalen Budgets, das pro Tag für die Patient\*innen bereitsteht.



### **Frau Breidenich, können Sie den Ernährungsansatz im Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe kurz und knackig zusammenfassen?**

Das Essen soll zur Gesundung der Patient\*innen beitragen. Der anthroposophische Ansatz wird hier im Haus nicht nur in der Medizin verfolgt, sondern gilt auch für andere Aspekte, zum Beispiel die Ernährung. Die biodynamische Ernährung hat ja anthroposophische Wurzeln. Dieses Ziel werden wir nicht schaffen, 100 Prozent Bio hoffentlich aber schon. Mit 5,18 Euro Budget für den Lebensmitteleinsatz pro Patient\*in pro Tag haben wir zwar minimal mehr zur Verfügung als in anderen Krankenhäusern – die Grenzen sind aber gesetzt. Einen Aha-Moment hatte ich auf einem Fachkongress, auf dem die Reduzierung von Fleisch auf dem Speiseplan propagiert wurde: lieber an weniger Tagen, dafür aber von besserer Qualität. Das kam hier in der Leitung gut an – in Verbindung mit der Entwicklung wirklich leckerer vegetarischer Rezepte. Bei den Patient\*innen am Anfang jedoch gar nicht so, aber wir arbeiten im Team, auch die Ärzt\*innen und das Pflegepersonal beraten und erklären auf den Stationen. Unser Vorteil ist die eigene Küche. Wir machen alles selbst und beziehen mittlerweile auch viele Lebensmittel direkt von Produzent\*innen, wo immer es geht direkt aus der Region. Das hat sich in den vergangenen Jahren sehr gut entwickelt. So bieten wir mittlerweile beim Frühstück nicht nur eine Menü-Linie „Brot und Butter“ an – das Brot hat Demeter-Qualität –, sondern auch selbstgemachte Getreidebreie, ebenfalls komplett Bio. Wir müssen dabei aber immer das Budget im Blick haben. Brot und Butter heißt dann eben nicht eine Auswahl wie am Buffet. Wir bieten kein „All you can eat“, achten aber auf Abwechslung.

### **Das klingt nach einer Herausforderung.**

War es auch. Aber ich habe gelernt, zu argumentieren, das Speisenkonzept zu erklären und mit den Patient\*innen darüber zu sprechen. Wenn ihnen etwas fehlt: Wir haben einen Hofladen, in dem sie einkaufen können. Oder sie lassen sich von den Angehörigen Dinge mitbringen.

### **Dieser Lernprozess fand ja bestimmt auch in der Küche statt.**

Absolut. Wir hatten aber das Glück, externe Berater\*innen dazu holen zu können. In einem Workshop haben wir alles abgefragt. Seid ihr wirklich dabei? Es wurde schnell klar, dass die Umstellung auch zu mehr Wertschätzung beim Personal führen würde. Die Köch\*innen hatten richtig Lust, sich neu zu erfinden, trotz der Mehrarbeit. Wir haben alle mitgenommen und – noch wichtiger – eingebunden. Dieser Prozess lief über ein halbes Jahr. Die Stimmung war fantastisch, auch wenn die Lernkurve mitunter steil war. Natürlich hatten viele Mitarbeiter\*innen mit bestimmten Produkten noch nie gearbeitet und anfangs auch Schwierigkeiten damit. Wir sind das gemeinschaftlich angegangen, und ich habe immer gesagt: Es dürfen auch Fehler passieren. Bei insgesamt 150 neuen Rezepten ist das ja auch nur normal. Das alles war 2017. Wir suchten damals nach einem neuen Koch, bzw. einer neuer Köchin. Die erste Bewerbung kam von Patrick Wodni, heute im Team der Kantine Zukunft. Er hat sich richtig reingehängt, und das Personal hat sofort mitgemacht. So fand die Transformation statt. Seitdem arbeiten wir in der Küche mit einer „kollegialen Leitung“, einem Konzept, das sich auch im ganzen Haus widerspiegelt. Es gibt nirgendwo mehr einen Chef oder eine Chefin, sondern immer ein Team. In der Küche bedeutet das: Spezialist\*innen für die fachliche Leitung in Vollkost und Diät, Einkauf und Logistik.

**„Wir sind aktuell das einzige Krankenhaus im Verbund mit dem Ziel: 100 Prozent Bio.“**

### **Stichwort Zero Waste: Wie lässt sich das in einem Krankenhaus umsetzen?**

Natürlich ist das ein großes Thema bei uns. Es geht schon bei der Bestellung los, wo die Patient\*innen zwischen einer großen und einer kleinen Portion wählen können. Unsere Menüpläne werden im Voraus erstellt. Das ist wichtig, weil die Patient\*innen diese Pläne am Anfang der Woche erhalten und sich auch darauf verlassen können. Aber wir „tricksen“ hier auch ein bisschen.

### **Wie denn?**

Bei den Beilagen definieren wir Gemüse nicht mehr konkret, wir lassen das offen und schauen, was am besten passt und verfügbar ist. Das ermöglicht mehr Flexibilität in der Küche. Es geht auch viel um saisonale Gegebenheiten. Wenn Kürbiszeit ist, kochen auch wir viel damit. Hier spielt dann die Abwechslung wieder eine große Rolle. Dieser „saisonale“ Blick wird immer wichtiger, nicht zuletzt weil wir auch mit regionalen Erzeuger\*innen zusammenarbeiten. Wir haben in Bezug auf „weniger wegschmeißen“ viel von Patrick gelernt. Zum Beispiel hat er Paneer immer selbst gemacht – und aus der übrig gebliebenen Molke dann das Dessert angerührt.

### **Was bedeutet Ihnen die Zusammenarbeit mit der Kantine Zukunft?**

Wir befinden uns im steten Austausch – das ist toll. Gemeinsam versuchen wir, unsere eigenen Anforderungen und Ziele voranzutreiben. Prozesse, Einkauf, Abläufe: Wir wollen mehr Bio, sind dabei aber auch auf Hilfe angewiesen. Die Lebensmittelpreise steigen stetig, hier kommt es darauf an, wie sich das wirtschaftlich abbilden lässt. Gleichzeitig sehen wir, dass im ganzen Land ein Umdenken stattfindet. Aktuell sind wir bei 40 Prozent Bio plus 10 Prozent regional. Unser Ziel für die nächsten fünf Jahre ist: 100 Prozent Bio. Zwar nicht biodynamisch, aber immerhin. Dabei geht es konkret um 200.000 Euro mehr Budget für die Küche pro Jahr. Umgerechnet auf Patient\*innen ist das ein Sprung von 5,18 auf 6,80 Euro pro Tag. Die Kommunikation ist ganz wichtig auf diesem Weg. Und – das darf ich sagen – wir sind aktuell das einzige Krankenhaus im Verbund der Kantine Zukunft, dass das Ziel 100 Prozent Bio ausgerufen hat und umsetzen will. Schon 2022 wollen wir 60 Prozent Bio erreichen.

### **Haben die Patient\*innen in Havelhöhe ein Lieblingsgericht?**

Ein Favorit ist auch hier die Currywurst. Das Fleisch ist Bio und die Currysauce selbstgemacht.

HEIKE BREIDENICH ist gelernte Restaurant-Kauffrau. Im Zuge des anschließenden BWL-Studiums fokussierte sie sich auf Qualitätsmanagement, Prozessoptimierung und Marketing. Bis 2014 arbeitete sie in der WolfartKlinik in München und betreute dort den „Hotelbereich“: Küche, Reinigung und Empfang. Seit dem 1. September 2014 ist sie im Berliner Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe tätig und aktuell für rund 120 Mitarbeiter\*innen verantwortlich.

# „WIR WOLLEN ANDEREN ZEIGEN: DAS GEHT“

Beim Kochen für über 240 Kinder in der Küche des Berlin-Friedrichshainer Kindergartens „FRÖBELSPATZEN“ fiel ROBERT KAPA zunehmend auf: Er verarbeitet zu viel. Mit Kantine Zukunft krepelte er seine Küche um. Und stellt nun zusammen mit dem Projekt viele weitere Küchen des größten freigemeinnützigen Kita-Trägers Deutschlands um – auf weniger, dafür besseres Essen.



### **Robert, wie kam es zur Zusammenarbeit mit Kantine Zukunft?**

2019 haben wir ein „Lab“ zum Thema Mahlzeiten und Ernährung veranstaltet. Frederic Goldkorn vom Berliner Start-up für Biogemüse „Querfeld“ war dabei und empfahl uns die Kantine Zukunft, um unser Foodwaste-Problem in den Griff zu bekommen. Wir hatten nämlich festgestellt, dass wir in Mengen produzieren, die von den Kindern gar nicht verspeist werden. Ich habe mit unserer Regionalleitung vereinbart, dass ich mit der Küche der Kita „Fröbelspatzen“ teilnehme. Zwei weitere Kitas des Unternehmens, „Freudenberg“ und „Inselkinder“, waren auch Teil des Testballons.

### **Wie ging es dann los?**

Zuerst haben wir mit Manuel (Poschadel, Trainer in der Kantine Zukunft und viele Jahre als Küchenleiter in der Berliner Schulverpflegung tätig) eine Bestandsaufnahme gemacht und die Lieferscheine der letzten drei Monate analysiert: Wie setzen wir die eingekaufte Ware ein? Wie viel ergibt sie auf dem Teller? Schnell haben wir erkannt: Wir produzieren tatsächlich zu viel.

### **Wie habt ihr den Bedarf dann ermittelt?**

Wir haben die Referenzmengen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) ausgewogen und Manuel hat mir ein von Kantine Zukunft selbst entwickeltes Speisenplanungs-Tool vorgestellt. Mit dem rechne ich aus, wie teuer ein Teller in der Produktion ist und ich kann Rezepturen anlegen. Im ersten Durchlauf haben wir unseren Bio-Anteil auf 60 Prozent gehoben, was ja das Ziel von Kantine Zukunft ist. Aber ich dachte mir: 100 Prozent müssen drin sein! Ich habe unserer Regionalleitung erklärt, dass ich eine Blaupause für das Unternehmen schaffen möchte, um unseren anderen Einrichtungen zu zeigen: Das geht.

### **Hast du es bei den „Fröbelspatzen“ auf 100 Prozent Bio gebracht?**

Auf 94. Die restlichen sechs Prozent kommen daher, dass wir am Strausberger Platz mit einer Alt-Berliner Bäckerei arbeiten. Die sind nicht Bio, aber bringen uns morgens das Brot zu Fuß. Und wir beziehen African Catfish aus Aquaterraponik von der Berliner „Stadtfarm“. Der Fisch ist der absolute Wahnsinn. Ich habe sowas vorher noch nie gegessen! Dass auch er nicht biozertifiziert ist, damit können wir leben.

### **Wie viel Fisch und Fleisch gibt es in eurer Kita?**

An einem Tag – wir machen im Wechsel eine Fisch- oder eine Fleischwoche. Früher je Woche einmal Fleisch und einmal Fisch.

### **Wie wechseln die Speisen in der Kita überhaupt?**

Als Basis nutze ich einen im Laufe von sechs Wochen rotierenden Speiseplan, wie es Kantine Zukunft empfiehlt. Ich notiere die Hauptkomponenten, passe aber auch einige Zutaten an die Saison an. Damit kommen wir auch unserem Zero-Waste-Anspruch nach, weil wir übrig Gebliebenes im Laufe der Woche immer noch verarbeiten können.

### **Wie genau?**

Beispiel: Montags gibt es eine Gemüse-Linsen-Bolognese und Dienstag zum Vesper einen Linsenaufstrich, den ich aus der Überproduktion herstelle. Wir kochen übrigens auch heute noch immer ein bisschen mehr und bekommen so immer alle satt. Wir erzeugen aber viel weniger Abfall, weil die Speisen aufeinander aufbauen.

„Mein größter Antrieb ist, jedem Kind, über soziale und wirtschaftliche Bedingungen hinweg, das gleiche hochwertige Essen stellen zu können.“

**Wie plant man überhaupt die Mengen für einen Tag? Es sind ja nie alle 240 Kinder da.**

Die Eltern checken ihre Kinder bei uns morgens über eine Karte mit NFC-Chip ein. Damit sehen wir genau: So viele Essen brauchen wir. Wir produzieren frisch und reduzieren Warmhaltezeiten aufs Minimum. Manchmal mache ich den Herd erst morgens um halb zehn an – bis dahin sind eigentlich alle Kinder da, die an dem Tag kommen. Und wer später kommt, den kriegen wir auch satt.

**Es ist wichtig, dass schon die Kleinsten ein Verständnis für Lebensmittel, wie sie entstehen und wo sie herkommen, entwickeln. Kochen die Kinder bei euch mit?**

Das ist in einer großen Küche mit 100-Liter-Kesseln und Kipp-Bratpfanne natürlich nur begrenzt möglich. Wir haben bei den „Fröbelspatzen“ einen Acker auf dem Hof, auf dem die Kinder Kartoffeln, Kürbisse oder Zucchini anbauen. Sie setzen, ernten und kochen in dem Zuge auch mit. Das erzeugt einen Effekt. Ich unterhalte mich mit den Kindern auch über Wertschöpfungsketten, wir schauen uns an, wie viele Zuckerwürfel im Ketchup sind oder spielen den Bananen-Import durch.

**Wie geht die Zusammenarbeit mit der Kantine Zukunft weiter?**

Wir haben vier weitere Kitas in das Programm „Kantinen-Werkstatt“ genommen und sind damit aktuell sieben, die mit Kantine Zukunft zusammen arbeiten. Ziel ist, alle unsere Kitas in Berlin begleiten zu lassen. Ich selbst werde versuchen, in der Berliner Region viel von dem, was Manuel bei mir gemacht hat, weiterzugeben und pendle als Koordinator durch die zwölf Einrichtungen der Region. Darüber hinaus biete ich jeden Mittwoch eine digitale Sprechstunde an, in der wir Köch\*innen uns sogar deutschlandweit austauschen und mit Fotos und Ideen pushen. Es ist ein großer Hebel, den wir bewegen können. Mein größter Antrieb ist, jedem Kind, über soziale und wirtschaftliche Bedingungen hinweg, das gleiche hochwertige Essen stellen zu können.

**Dein Tipp für andere Kita-Küchen?**

Sich an die DGE-Standards halten, dann bin ich auf unterstützende Projekte wie Kantine Zukunft gut vorbereitet. Wir entwickeln gerade Ernährungsstandards für die ganze Gruppe, die stark an jenen der DGE angelehnt sind. Und: Es hilft uns ungemein, die Teams in den Küchen auf unserem Weg mitzunehmen.

ROBERT KAPA hat den Kochberuf einst in einer brandenburgischen Bauarbeiter-Kantine gelernt, ging dann in einen Gasthof nach Igschl, arbeitete sich im Berliner Willy-Brandt-Haus zum stellvertretenden Küchenleiter hoch und kochte im inklusiven „Hotel Mit-Mensch“ im Stadtteil Karlshorst, bis er 2011 zu FRÖBEL kam. Seit 2022 koordiniert er als Fachberater die Transformation der Berliner Kita-Küchen des Unternehmens.

# FÜR EINE NEUE KANTINEN-KULTUR: WIR BEGLEITEN BERLINER KÜCHEN AUF IHREM WEG

Das Ziel, das sich „Kantine Zukunft“ gesetzt hat, ist ein großes: Wir wollen möglichst viele Küchen der Berliner Gemeinschaftsgastronomie unterstützen, auf einen Bio-Anteil von mindestens 60 Prozent zu kommen. Denn mehr Bio bedeutet bessere Qualität, gesünderes Essen – und bringt Speisen hervor, die dank hochwertiger Zutaten und kulinarischer Kompetenz richtig lecker schmecken. Nach dem Vorbild des „Københavens Madhus“, dem Kopenhagener Ernährungshaus, das gastronomische Einrichtungen der dänischen Hauptstadt schon über zwölf Jahre bei ihrer Transformation unterstützte, stehen wir Berliner Küchenteams in der Kita und der JVA, im Krankenhaus und beim städtischen Versorger mit unserer Erfahrung und Expertise zur Seite. Unser eigenes Team besteht unter anderem aus Köch\*innen, mit viel Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung, sowie aus Expert\*innen in Sachen Ernährung und Gesundheit.

Im Anzug und mit dem Klemmbrett unterm Arm den Küchenteams prüfend über die Schulter zu schauen, ist nicht unser Ansatz. Wir sind fest davon überzeugt, dass nur eine Zusammenarbeit auf Augenhöhe, „hands-on“ und langfristig angelegt, zum Erfolg führt. Deswegen krepeln wir die Ärmel hoch, kochen gemeinsam mit den Menschen in den Kantinen, entwickeln Ideen, probieren neue Rezepte aus, finden Lösungen, kalkulieren zusammen – und legen viel Wert darauf, alle Mitarbeitenden auf dem Weg hin zu einer neuen Kantinen-Kultur mitzunehmen.

Mit unseren Kantinen-Treffs fördern wir den Austausch der Kantinen untereinander. Auf Exkursionen zu Bio-Betrieben ins Berliner Umland entdecken wir gemeinsam, was vor den Toren der Stadt gedeiht und bringen Köch\*innen und Erzeuger\*innen in den Dialog. Damit die ganze Stadt mitbekommt, dass sich viel Gutes tut in den Berliner Küchen, tragen wir die Botschaft hinaus: Nach unserer Rezept-Kampagne „FÜR VIELE“ in 2020, einer Sammlung leckerer und gesunder Gerichte aus Berliner Gemeinschaftsküchen zum Nachkochen und der Publikation „Aus der Region“, einem Wegweiser für mehr bio-regionale Produkte in Berliner Großküchen, präsentierten wir mit „Wir kochen für Berlin“ die Menschen aus den Küchen auf Plakaten an vielen Orten Berlins. Aus einer Wertschöpfungskette wird eine Wertschätzungskette.

# GUTES ESSEN FÜR VIELE: DIE BERLINER METHODE IN 10 GRUNDSÄTZEN

- Die Basis sind unverarbeitete, pflanzliche Rohstoffe, vor allem Gemüse.
- Getreide, Hülsenfrüchte und Kartoffeln verwenden wir vielseitig.
- Fisch, Fleisch und Milchprodukte sind wertvolle Ergänzungen.
- Kochhandwerk, Frische und Einfachheit ziehen wir Vorverarbeitetem vor.
- Das Angebot spiegelt Saison und Regionalität wider.
- Kantinen-Klassiker werden neu interpretiert.
- Gutes, leckeres Essen für die Gäste – gesund und ökologisch für Mensch und Umwelt.
- Deutlich mehr biologische Zutaten innerhalb bestehender Budgets.
- Spitze Kalkulation und ein schmaleres Angebot reduzieren Lebensmittelabfälle.
- Prozesse anstoßen, Befähigen, Unterstützung bieten und den Wandel praktisch begleiten, mit dem Blick von außen, innovativen Werkzeugen und Know-how.

Das Team der Kantine Zukunft dankt den Protagonist\*innen und Mitarbeiter\*innen der teilnehmenden Einrichtungen: Tanja, Yannik, Vivien Finke, Paul-Erik, Thomas (Berliner Wasserbetriebe), Harald Eck, Manuela Fröhlich, Carola, Erika, Peter (BVG Trias), Marcel, Sascha, Mona (BVG Lichtenberg), James, Ayten, Nadine, Leni-Carlotta (Freie Waldorfschule am Prenzlauer Berg), Änne Fresen, Mario Schulz, René Roncosek, Theresa (INA.KINDER.GARTEN), David (Kita Kleine Traber), Heike Breidenich, Olaf Budig, Katja, Sebastian, Christina Lammers, Rico (Gemeinschafts-krankenhaus Havelhöhe), Nick, Beate Rösner, Stephan, Ilka Wiesner (Kulturcatering)

Besonderer Dank gilt Joanna Nottebrock und Jörg Nicht für die schönen Bilder und Stefan Czimmek für die tollen Videos.

Eine Broschüre der Kantine Zukunft Berlin  
Pücklerstraße 34  
10997 Berlin  
+49 30 5483 5023  
ktz@speiseraeume.com  
www.kantine-zukunft.de

#### HERAUSGEBER

Speiserräume F+B GmbH  
Prenzlauer Allee 186  
10405 Berlin  
+49 30 54823569  
info@speiseraeume.com  
www.speiseraeume.com

#### GESCHÄFTSFÜHRER

Dr. Philipp Stierand (V.i.S.d.P.)

#### KONZEPTION, REDAKTION, TEXTE, INTERVIEWS

Kantine Zukunft Berlin:  
Anastasia Eggert,  
Dinah Hoffmann,  
Dr. Philipp Stierand

More Than Words Berlin:  
Thaddeus Herrmann,  
Ji-Hun Kim, Jan-Peter Wulf  
www.morethanwords.berlin

#### GESTALTUNG

Philipp Blombach  
www.blombach.com

#### FOTOS

Joanna Nottebrock <sup>U2, 6, 8-13, 14-15, 18-25, 26-27, 31, 34, 39, 43</sup>  
www.joanna.nottebrock.de

Jörg Nicht <sup>U1, 7, 16-17, 28-29</sup>  
www.joergnicht.de

#### DRUCK

Druckhaus Sportflieger  
Sportfliegerstr. 5-7  
12487 Berlin

Kantine Zukunft Berlin ist ein Projekt der Speiserräume F+B GmbH und wird von der Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz gefördert.





Fotos: Dinah Hoffmann,  
Stefan Czimmek



...it mag ich ,  
...utes anzubie  
...motivieren –  
...gestärkt an d

Wir  
Aus o  
n.  
dt

# KANTINE ZUKUNFT

