

GABEL

MESSER

KANTINE ZUKUNFT BERLIN

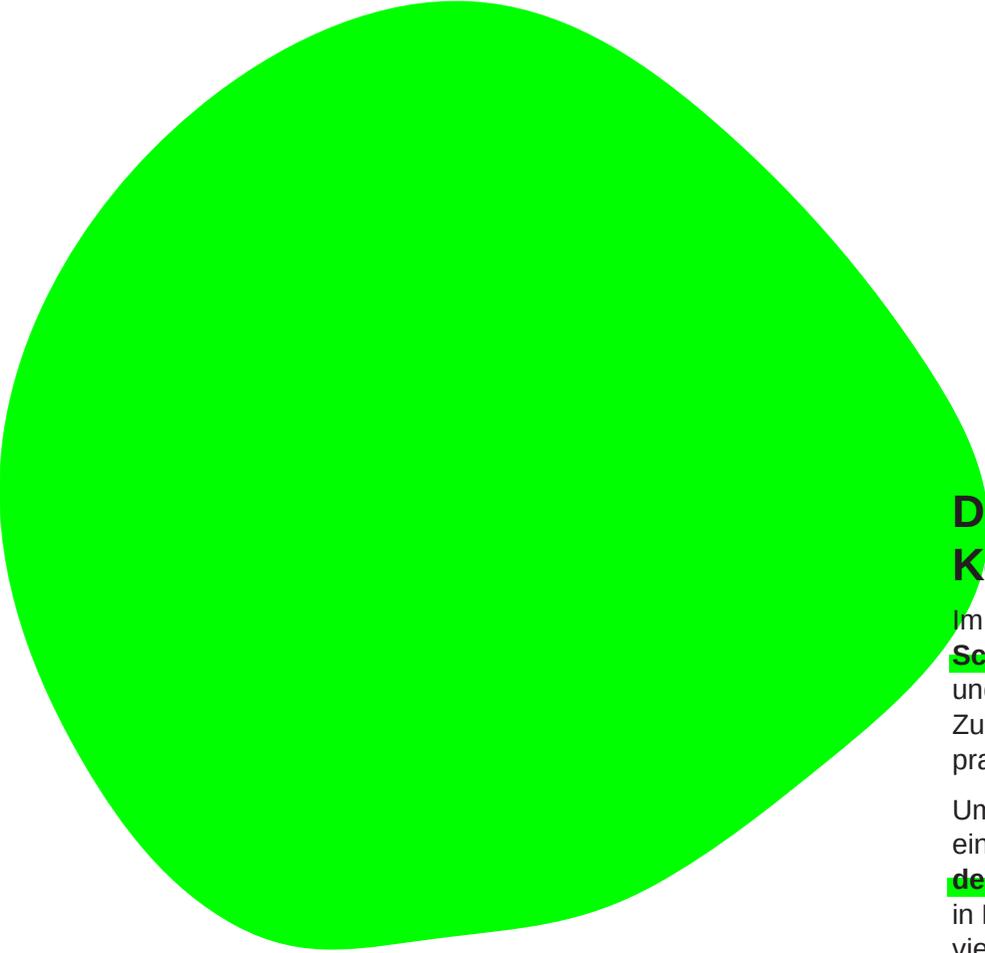
Gemeinsam mit Gastronom*innen und Erzeuger*innen arbeiten wir an einer kostenneutralen Verbesserung der Berliner Gemeinschaftsgastronomie. Schmackhaft, attraktiv und nachhaltig soll es sein!

GESELLSCHAFTLICHER WANDEL, NACHHALTIGE ENTWICKLUNG UND CURRYWURST

Die **Kantine Zukunft Berlin**, gefördert durch die Berliner Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung, ist ein Projekt, das sich die nachhaltige Transformation der öffentlichen Berliner Gemeinschaftsgastronomie zur Aufgabe gemacht hat. Durch aktive und langfristige Beratung in Kantinenküchen, mit Seminaren und Workshops sowie Vernetzungsveranstaltungen verändern wir gemeinsam mit den Berliner Kantinenakteur*innen die städtische Kantinenlandschaft hin zu mehr Qualität und Wertschätzung.

Bessere Qualität auf Berliner Tellern

Der massive Verlust der Biodiversität und der Klimawandel sind nur zwei der aktuellen globalen Bedrohungen, die unter anderem durch unsere Ernährungsweise ausgelöst werden. Landwirtschaft und Ernährung werden sich in den nächsten Jahren entsprechend ändern müssen, um zukunftsfähig zu bleiben. Das Land Berlin sieht in der Gemeinschaftsgastronomie ein wichtiges Instrument diese Transformation mitzugestalten. Die Kantine Zukunft möchte zeigen, dass diese Umgestaltung ein Gewinn für alle sein kann: für Gäste und Küchenteams, für Umwelt und Gesellschaft. Die Gäste bekommen **attraktive, leckere und gesunde Gerichte**, lernen dabei Neues kennen, finden aber auch weiterhin ihr Lieblingsgericht auf dem Speiseplan. In den Küchen entsteht durch die Rückbesinnung auf das Kochhandwerk neue Motivation im Team; für die Arbeit der Küchen wächst eine neue Wertschätzung seitens der Kund*innen. Die Umwelt profitiert durch den **Einsatz von mehr biologischen, saisonalen und regionalen Produkten**. Für die (Berliner) Gesellschaft bedeutet das gesünderes Essen, höhere regionale Wertschöpfung und Zukunftsperspektiven für die Landwirtschaft. Die Gemeinschaftsgastronomie wird zu einem wichtigen Ausgangspunkt für Innovation und nachhaltige Entwicklung. Die Kantine Zukunft wird diesen Weg anregen, unterstützen und begleiten.

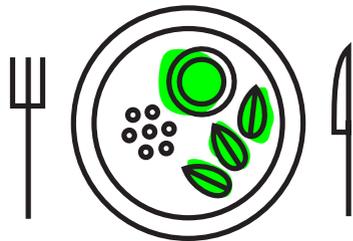


Der dänische Kniff: hohe Kompetenz im Küchenteam

Im Mittelpunkt der Kantine Zukunft steht ein **innovatives Beratungs- und Schulungsprogramm**, das die Küchenteams darin unterstützt, Prozesse und Kompetenzen an die neuen Gegebenheiten anzupassen. Die Kantine Zukunft wird die Küchenteams dabei sehr intensiv, individuell und praktisch bis an Kippbratpfanne und Schälmaschine begleiten.

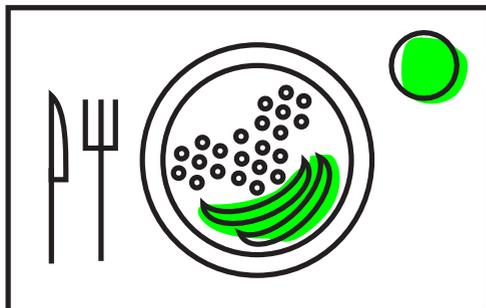
Um den Wandel in den Küchen auszulösen, nutzt die Kantine Zukunft einen dänischen Kniff: Der Anteil der eingesetzten **Bio-Lebensmittel in den Kantinen wird auf mindestens 60% gesteigert**. Die Erfahrungen in Kopenhagen und in Deutschland zeigen, dass diese Umstellung viele andere Transformationen nach sich zieht. Dies gilt besonders, wenn – wie es das Ziel der Kantine Zukunft ist – der steigende Einsatz von Bio **weitgehend ohne Mehrkosten** erreicht werden soll. Dafür müssen neue Schwerpunkte im Einkauf und Angebot gesetzt werden. Saison und Region gewinnen dabei an Bedeutung; landwirtschaftliche Rohprodukte und Kochhandwerk erfahren eine Renaissance. Das Gemüse wird zum Star. Die Kantine Zukunft setzt also auf den Einkauf besserer, aber weniger verarbeiteter Lebensmittel und investiert in das Wissen und Können der Küchenteams, um eine hohe Qualität der Gemeinschaftsgastronomie – ohne Kostensteigerungen – zu sichern. Die Arbeit der Kantine Zukunft ist für die Kantinen kostenfrei.

WIR WOLLEN EINE VERÄNDERUNG ERZIELEN ...



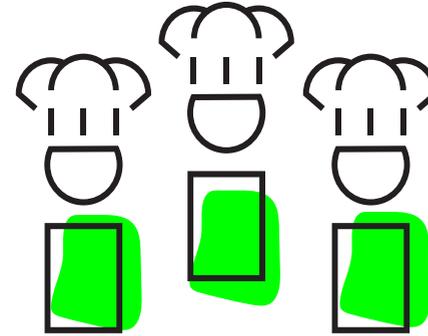
auf Berliner Tellern

Wir finden, dass jede*r Berliner*in das Recht auf gutes Essen hat. Lecker, nachhaltig, gut für den Menschen und die Region.



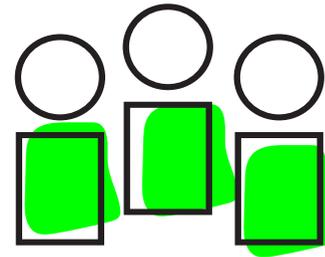
in den Kantinen

Die Kantine soll zu einem Ort werden, an welchem man gerne verweilt. Ein Ort, der für gutes Essen und ausgezeichnete Gastfreundlichkeit steht.



in den Küchenteams

Für uns bedeutet eine nachhaltige Umstellung auch, dass den Berufsgruppen in den Küchen und dem Essen wieder mehr Wertschätzung entgegengebracht wird. Wir wollen die Menschen in den Küchen motivieren und inspirieren, und das soll man schmecken.



in der Gesellschaft

Wir sind überzeugt, dass eine Umstellung der Gemeinschaftsgastronomie die Berliner Esskultur nachhaltig beeinflusst und maßgeblich zur Gesundheit und zum Wohlbefinden der Berliner*innen beiträgt.



in der Umwelt

Die planetare Gesundheit und unsere Essgewohnheiten sind eng verknüpft. Die Berliner Gemeinschaftsverpflegung, mit täglich mehreren hunderttausend Mahlzeiten, ist ein guter Hebel, um die Ernährungs- und Agrarwende in der Metropolregion einzuleiten.

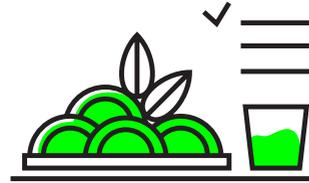


Kantinen-Werkstatt: Das Kantine-Zukunft-Trainingsprogramm

Wir arbeiten mit einer sehr intensiven, individuellen und praktischen Begleitung, direkt in den Betrieben, sowie in unseren Räumlichkeiten.

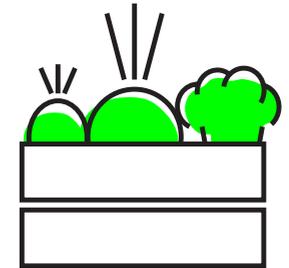
Die vier Bausteine der Kantinen-Werkstatt

Die Arbeit in der Kantinen-Werkstatt dreht sich um die inhaltlichen Bausteine Angebot, Einkauf, Kochen und Prozesse. Diese Inhalte werden durch die Mitarbeit im operativen Tagesgeschäft, die aktive Beratung in den Küchen, sowie über Workshops und Schulungen in den beteiligten Kantinen verankert.



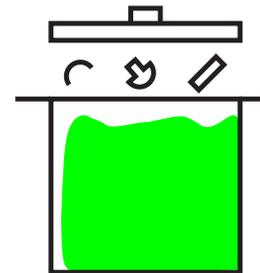
ANGEBOT

- Gestaltung eines ansprechenden Speiseangebotes unter den gegebenen Rahmenbedingungen
- Schwerpunkt auf pflanzliche Rohstoffe
- Attraktive saisonale Speisen
- Ernährungsphysiologisch sinnvolle Zwischenmahlzeiten



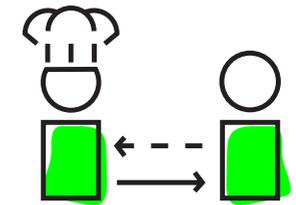
EINKAUF

- Vermeidung von Fertig- und Halbfertigprodukten
- Steigerung des tatsächlichen Bio-Anteils
- Steigerung des Anteils regionaler und saisonaler Bio-Lebensmittel
- Erweiterte Beschaffungspolitik



KOCHEN

- Intuitives Kochen & geschulte Sensorik
- Neue/kreative Küchenpraxis
- Nose-to-tail und leaf-to-root
- Speiseabfälle minimieren



PROZESSE

- Lernbegleitung & Befähigung
- Akzeptanzförderung
- Teambuilding
- Motivation fördern



**EHRlich,
ÖKOLOGISCH,
LECKER**

Speiseplanung: ein zentrales Element in der Umstellung

Ein Kernbestandteil in dem Umstellungsprogramm der Kantine Zukunft ist die Gestaltung des Speiseangebotes. Dabei stellen wir uns gemeinsam mit den Küchenteams in Seminaren und bei der individuellen Beratung die Fragen: Was ist notwendig? Was wird beibehalten? Was überarbeiten wir? Hierbei liefert die Kantine Zukunft keine fertigen Speisepläne an die Betriebe, sondern diese werden gemeinsam mit den Teams basierend auf den vorherrschenden Rahmenbedingungen und den ernährungsphysiologischen Anforderungen der Tischgäste erarbeitet.

Um einen Bio-Anteil von 60% zu erreichen, muss der Speiseplan Gerichte enthalten, in denen preiswerte und teure Zutaten kombiniert werden und Bio über alle Komponenten hinweg berücksichtigt wird. Der Schwerpunkt verlagert sich dafür auf einen erhöhten pflanzlichen Anteil von Rohprodukten, die saisonal und idealerweise regional sind. Der Einsatz von Fleisch wird reduziert und alle Teilstücke von Tieren in den Gerichten sinnvoll verwertet. Mit dieser Herangehensweise und Titeln für die Gerichte, die bewusst einen gestalterischen Freiraum lassen – wie zum Beispiel „saisonales Wurzelgemüse“ – kann eine Umstellung ohne Mehrkosten gewährleistet sowie ein flexibler Umgang mit Lieferengpässen und saisonalen Schwankungen ermöglicht werden.

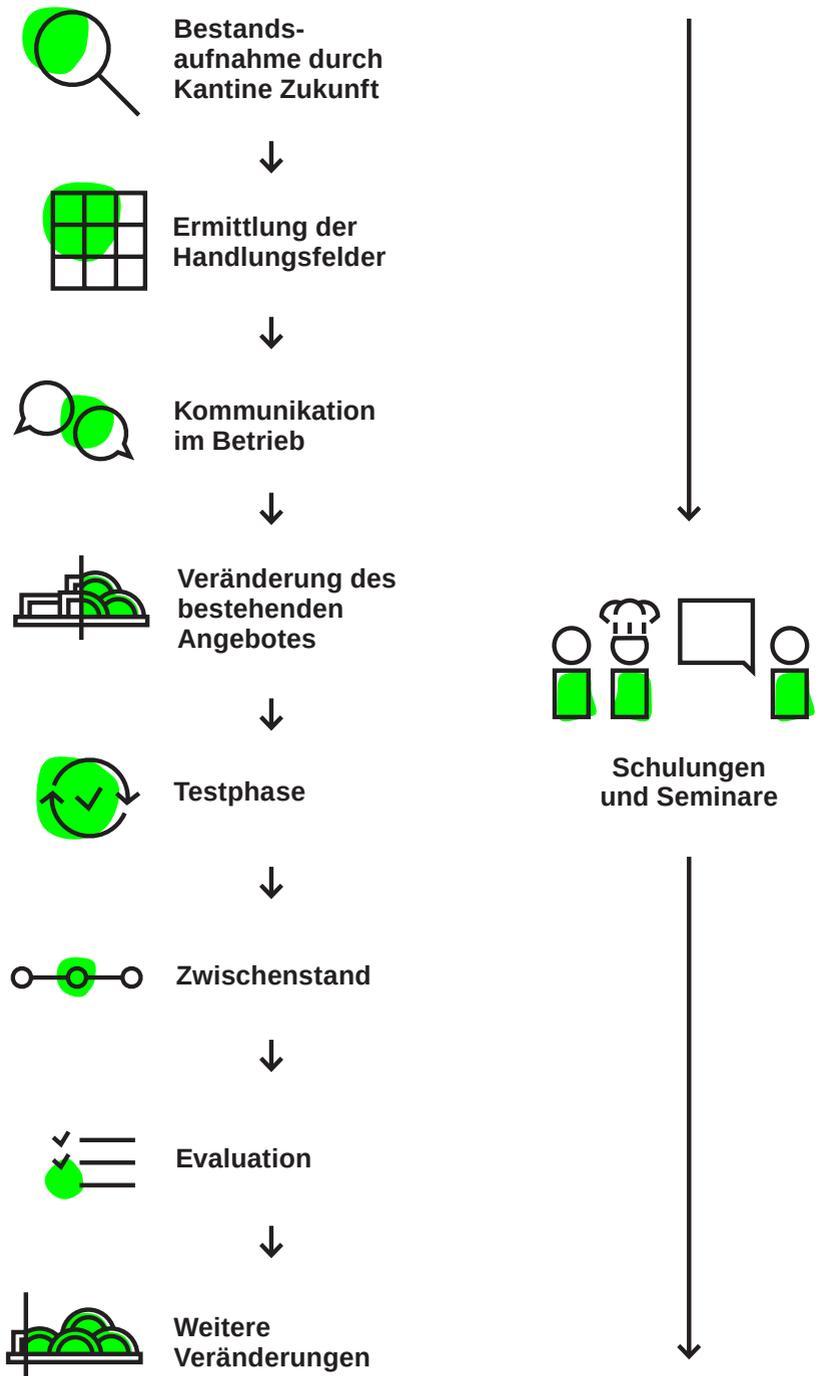
Gleichzeitig ist die Erhöhung der handwerklichen Tätigkeit in den Küchen ein wichtiger Bestandteil des Programms, der es ermöglicht, trotz Verschlankung des Speiseangebotes, eine vielseitige Auswahl auf den Tellern zu bieten.

Die nachfolgende Tabelle zeigt beispielhaft ein Menü für eine Woche bestehend aus drei Hauptgerichten, einem Salatbuffet und Nachspeisen. Spezifische ernährungsphysiologische Anforderungen der Tischgäste werden hier nicht berücksichtigt.

Beispiel-Speiseplan

mit dreimal Fleisch und einmal
Fisch bei einer 7-Tage-Woche

	Hauptgericht I	Hauptgericht II	Hauptgericht III	Dessert	Salatbuffet
Mo	Gemüselasagne mit Meerrettichsoße	Hummus mit gebackener roter Bete, Feta, gerösteten Kernen und eingelegtem Gemüse	Gebratene Sauerteig-Sandwiches mit Cheddar, Bacon, eingelegtem Gemüse und Grünkohlsalat	Apfel-Zimt Joghurt mit Hafercrunch	Roh <ul style="list-style-type: none">• Batavia und Roter Eichblattsalat• Samenfeste Möhren• Salatgurken• Flaschentomaten
Di	Linsen-Dal, gebackenes Gemüse, Reis und Minzjoghurt	Grünes Curry mit Gemüse, Reis und Koriander	Bohnen-Burger mit hausgemachtem Ketchup und Röstkartoffeln	Obstsalat mit Minze und Gewürzen	Zubereitet <ul style="list-style-type: none">• Gekeimter Roggen mit Kohlrabi und Molke• Linsensalat mit Apfel und Zwiebel• Kimchi• Radieschen mit Schwarzkümmel und Frühlingslauch• Geröstete Sonnenblumenkerne mit Schabziger Klee• Grünkohlsalat mit Buchweizen
Mi	Kartoffeltortilla mit scharfer Tomatensoße und buntem Kohlsalat	Spaghetti Bolognese mit Parmesan und Rucola	Kohlpfannkuchen mit hausgemachtem Frischkäse, schwarzen Linsen und Zwiebelchutney	Griespudding mit Rhabarber	Dressing & Salatsoßen <ul style="list-style-type: none">• French Dressing mit Honig• Buttermilchdressing mit Zitrone• Kleine Auswahl an Essigen und Ölen• Sesam-Joghurt Dressing
Do	Chili sin Carne mit Grünkern, Sour Cream und Bratreis	Gekochte Eier mit Frankfurter Grüne Sauce und Pellkartoffeln	Focaccia mit Salsa Verde, Röstgemüse und Fenchelsalat mit Zitrone	Milchreis mit Butterkaramell	Ergänzend gibt es täglich eine Auswahl an ungeschnittenem, frischem, saisonalem Bio-Obst.
Fr	Marokkanischer Schmortopf mit Gemüse, Kichererbsen und gebratenem Wels	Gebratener Chicorée mit Rahmlinsen, Roggen, Apfel und Postelein	Palmkohlrissotto mit Parmesan und Krautsalat	Apfel-Crumble mit Beeren	
Sa	Erbseintopf mit Wurzelgemüse und Sauerteigbrot	Penne mit Pesto, Oliven-Tomatensoße und Bittersalaten	Hausgemachte Pizza mit Mozzarella, Oliven und Spinat	Schokoladen-Shortbread mit Lavendel	
So	Ofenkartoffel mit Sour Cream und Grünkohl-Pesto	Pulled-Pork-Sandwich mit Krautsalat und hausgemachter BBQ Sauce	Panelle mit geschmortem Gemüse in Tomatensoße	Schokoladen-mousse	



Unser Vorgehen

Die Kantinen-Werkstatt hat ein zentrales Instrument: die Steigerung des Bio-Anteils im Angebot auf 60%, ohne dabei Mehrkosten zu verursachen. Der hohe Bio-Anteil ist für die Kantine Zukunft in erster Linie ein Hebel für ein hochwertigeres und attraktives Speiseangebot. Ein bloßes Austauschen konventioneller Lebensmittel mit Bioware bei gleichbleibendem Speiseplan ist unmöglich und grundlegende Veränderungen entsprechend ein Muss. Genau hier unterstützt das Kantine-Zukunft-Trainerteam aus erfahrenen Köchen im Rahmen der Kantinen-Werkstatt Berliner Betriebe, Veränderungen in einem Transformationsprozess umzusetzen und langfristig zu etablieren.

Kontakt

www.kantine-zukunft.de
+49 30 40 36 88 910
ktz@speiseraeume.com



Gefördert durch

Senatsverwaltung
für Justiz, Verbraucherschutz
und Antidiskriminierung

