



# KANTINE, NEU GEDACHT

Die Welt der Gemeinschaftsgastronomie befindet sich in einem starken Wandel. Ernährungsempfehlungen, Kantinenrichtlinien, gesellschaftliche Ansprüche ans Essen sowie Wünsche und Gewohnheiten der Gäste verändern die Erwartungen an die Kantinen. Angespornt durch diese Umwälzungen und begeistert durch Erfahrungen in Kopenhagen gestaltet die *Kantine Zukunft* im Rahmen der Berliner Ernährungsstrategie seit 2019 gemeinsam mit der städtischen Gemeinschaftsgastronomie diese Transformation. Mit guten Ideen und Konzepten, den richtigen Werkzeugen und Rezepten, viel Erfahrung in Großküchen und ausgebildeten Köch\*innen unterstützt das Team der *Kantine Zukunft* die Berliner Kantinen bei einer zukunftsweisenden Ausrichtung.

Der zentrale Hebel des kostenlosen Beratungsprogramms der *Kantine Zukunft* ist eine Steigerung des Bio-Anteils auf möglichst 60 % – ohne dabei bestehende Budgetgrenzen zu sprengen. Dass dies funktioniert, zeigen viele Einrichtungen der öffentlichen Hand in Berlin. Von der Kita über die großen landeseigenen Betriebe und Bundesministerien bis zum Krankenhaus konnten viele Institutionen durch ihr Engagement und unsere Unterstützung ihren Bio-Anteil stark steigern – und dabei neue Impulse für ihr Verpflegungsangebot setzen.

#### UNS GEHT ES UM MEHR ALS »BIO«

Aus der gesellschaftlichen Perspektive ist klar: Mit unseren Essgewohnheiten können wir nicht nur unsere eigene Gesundheit, sondern auch die natürlichen Ressourcen unseres Planeten stärken. Die mehreren hunderttausend Mahlzeiten, die in Kantinen der Metropolregion Berlin-Brandenburg täglich serviert werden, sind ein wichtiger Hebel, um Essen nachhaltiger, regionaler, sozial gerechter, gesünder und genussvoller zu gestalten. Gemeinschaftsgastronomie kann auf die Lebensmittelproduktion und die Landwirtschaft positiv wirken, speziell auf die Preispolitik und die Lieferketten, und auch das Gastverhalten sowie die individuellen Ernährungsmuster für Nachhaltigkeit sensibilisieren.

#### DIE ZUKUNFT GEMEINSAM GESTALTEN

Ziel der *Kantine Zukunft* ist es, Kantinen als Orte zu gestalten, an denen gesunde, nachhaltige und schmackhafte Mahlzeiten angeboten werden. Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Küche neu denken und ein nachhaltiges Speiseangebot schaffen, das nicht nur Ihren Gästen schmeckt, sondern auch unserer Umwelt und unserer Gesellschaft zugutekommt.

# Das Angebot in der Gemeinschaftsgastronomie soll abwechslungsreich, gesund und lecker sein und dabei noch bezahlbar und wirtschaftlich tragbar bleiben. Hinzu kommt der Wunsch der Gäste nach attraktiven vegetarischen Gerichten, nach Transparenz und Regionalität. Die öffentlichen Auftraggeber fordern vermehrt Klimaschutz und ökologische Produktion ein. Dies alles stellt einen schwierigen Rahmen und eine große Herausforderung dar. Lassen Sie uns das gemeinsam angehen!

# **IHRE KANTINE GEWINNT!**

### **..KOC**HEN MACHT SPASS!"

Gemeinsam mit unseren erfahrenen Trainer\*innen gestalten Ihre Küchenteams ein zeitgemäßes Speiseangebot, das auf den Einsatz von pflanzlichen Rohprodukten setzt und durch vereinfachte Prozesse schnell und einfach umgesetzt werden kann. In unseren Koch-Workshops erhalten Ihre Teams umfangreiches Wissen und Inspiration für neue Gerichte und Zubereitungsweisen.

### "HIER SCHMECKT ES!"

Die Gäste genießen ein nachhaltiges, zukunftsfähiges Speiseangebot, das richtig gut schmeckt. Dank solidem Kochhandwerk und hohem Frischeanteil können Sie jetzt noch bessere Gerichte anbieten. Die Transparenz hinsichtlich der Herkunft der Lebensmittel wird gestärkt, und der Einsatz von mehr Bio-Produkten sorgt für eine höhere Lebensmittelqualität. Ein verschlanktes Angebot kann zudem die Wartezeiten an der Ausgabe verkürzen.

### ".DER WANDEL LOHNT SICH!"

Durch ein zukunftsfähiges Speiseangebot mit einem hohen Bio-Anteil sichern Sie sich mit Ihrer Kantine Alleinstellungsmerkmale und gewinnen neue Gäste. Motivierte Teams bringen frischen Wind in die Küchen und sorgen für eine positive Atmosphäre. Und dank der Beratung von *Kantine Zukunft* ist die wirtschaftliche Planbarkeit im Prozess gewährleistet.





Ohne Orange sähe Berlin grauer und dreckiger aus. Mehr als 6.000 Menschen arbeiten bei der Berliner Stadtreinigung (BSR) und machen die Stadt jeden Tag von früh bis spät sauber. Die Betriebsgastronomie der BSR gibt pro Tag an ihren zehn Standorten bis zu 1.500 Mahlzeiten aus. 2022 haben sich die Kantinen bio-zertifizieren lassen. Daniel Indlekofer, Abteilungsleiter der Betriebsgastronomie, erzählt, wie es dazu kam – und wie es weitergeht.

### Warum hat die BSR an der Kantinen-Werkstatt teilgenommen?

Die BSR ist ein nachhaltig ausgerichtetes Unternehmen und hat hier klare Zielvorgaben. Da ist es nur folgerichtig, dass Nachhaltigkeit und gesunde Ernährung auch bei der Verpflegung der Kolleg\*innen von großer Bedeutung sind und wir unsere Betriebsgastronomie in diese Richtung bewegen. Uns war es ein persönliches Anliegen, mehr Bio-Produkte an den Start zu bringen, aber auch alle damit einhergehenden Veränderungen nach und nach umzusetzen. Schon vor unserer Teilnahme haben wir zum Beispiel auf Bio-Kartoffeln aus der Region umgestellt.

#### Welche Lebensmittel verwenden Sie mittlerweile noch in Bio-Qualität?

Viele! Wir haben frisches Obst und Gemüse, Rindfleisch, Kräuter, Tee, Kaffee, Milchprodukte, Eier, Nudeln und Reis in Bio-Qualität, gerade stellen wir die Hülsenfrüchte um. Brot, Schweine- und Hühnerfleisch sind noch konventionell.

#### Eine Bio-Zertifizierung ist kein Muss. Warum die Entscheidung dafür?

Weil wir unser Engagement langfristig und dauerhaft vertiefen möchten. Dazu gehört auch eine transparente und überzeugende Kommunikation. Ohne Zertifizierung dürfen wir die Speisen auf unserer Menükarte nicht als Bio bezeichnen, auch wenn Bio-Produkte eingesetzt wurden.

#### Was raten Sie anderen Kantinen in Bezug auf eine Bio-Zertifizierung?

Einfach machen. Viele denken, dass sie dann 100 Prozent Bio anbieten müssen, aber das stimmt nicht. Wir sind gerade bei 40 Prozent und arbeiten daran, diesen Wert weiter zu steigern. Der Aufwand einer Zutaten-Zertifizierung ist wirklich überschaubar, auch wenn die regelmäßigen Kontrollen für Aufregung sorgen. Aber ohne Kontrollen geht es eben nicht. Inzwischen werden wir auch von vielen Kantinen angefragt, wie wir das denn machen mit "Bio", und die kommen aus ganz Deutschland.

#### Was hat sich im Rahmen der Zusammenarbeit am stärksten verändert?

Der Einkauf und die Speiseplanung. Wir achten beim Einkauf mehr auf Saisonales, weil das auch günstiger ist. Die meisten frischen Bio-Produkte kommen unverarbeitet. Das bedeutet mehr Frische, aber natürlich auch mehr Arbeit für die Kolleg\*innen in der Küche. Außerdem gibt es jetzt mehr vegetarische Gerichte. Die sukzessive Erhöhung des pflanzlichen Anteils auf inzwischen ein Viertel des Angebots benötigt Zeit und Ausdauer. Nicht alle Gäste sind dem gleich offen gegenüber, sie haben unterschiedliche Wünsche und Bedarfe.

#### Wie gehen Sie mit dieser Herausforderung um?

Mit überzeugenden, leckeren Rezepturen, die auch treue Fleischliebhaber abholen und befriedigen. Deftig, gehaltvoll, sättigend – aber eben ohne oder mit weniger Fleisch. Dabei hat uns *Kantine Zukunft* stark unterstützt, zum Beispiel mit dem tollen Rezept "Pfannkuchen mit Schmorkohl, Schmand und Apfelchutney", das bei der Belegschaft und dem Küchen-Team sehr gut ankam.

# "Wir können mit einem attraktiven Menüangebot überzeugen, jeden Tag mit drei verschiedenen Gerichten."

### Wie haben die neuen Rezepturen ihren Weg auf die Teller gefunden?

Über Koch-Workshops und Beratungstermine mit dem Trainer Patrick Wodni. Er und sein Team wissen, wovon sie reden. Normalerweise bekommen unsere Köch\*innen nicht gern andere Rezepte vorgesetzt, sondern entwickeln lieber eigene. Auch dafür war die Kantinen-Werkstatt gut, als Inspiration und Ansporn zum Experimentieren. In Workshops haben wir 50 neue vegetarische Rezepturen entwickelt, auf die wir mächtig stolz sind. Der fachliche Austausch mit einem Profi wie Patrick ist immer inspirierend. Er hat uns wirklich gut begleitet und bei den Veränderungsschritten geholfen. Auch die Exkursionen zu regionalen Bio-Betrieben waren sehr aufschlussreich.

### Wie haben Ihre Gäste auf die Veränderungen in der Küche reagiert?

Auf die gestiegene Qualität des Essens durchweg positiv. Das motiviert dann auch unsere Köch\*innen weiterzumachen. Natürlich meckern einige, wenn sie denken, dass man ihnen einfach etwas unterjubeln möchte, um Fleisch einzusparen. Wir können und möchten unsere Gäste nicht missionieren. Aber wir können mit einem attraktiven Menüangebot überzeugen, jeden Tag mit drei verschiedenen Gerichten.



Eine gute Mahlzeit anzubieten, ist der primäre Auftrag der Gemeinschaftsgastronomie. Dabei spielen nicht nur der Geschmack, sondern auch die Förderung von regionalen und ökologischen Zutaten sowie die Minimierung von Klimabelastungen eine wichtige Rolle. Wir sind davon überzeugt, dass diese Ziele miteinander vereinbar sind. Seit 2019 haben zahlreiche Küchenteams in Berlin dies bereits bewiesen.

Das Credo lautet: Gut essen. Wir glauben, dass die besten Gerichte aus frischen, regionalen und ökologischen Zutaten sowie einfachen, aber raffinierten Rezepten bestehen. In der Küche der Kantine Zukunft gibt es kein Dogma oder ein 100-Prozent-Angebot an biologischen, vegetarischen oder veganen Speisen. Die Gäste werden mit ehrlichen und leckeren Gerichten überzeugt, die für jeden Geschmack etwas bieten – sei es eine Currywurst oder ein Thai-Curry.

	Hauptgericht I	Hauptgericht II	Hauptgericht III
Мо	Kürbislasagne mit Meerrettichsauce	Rote-Bete-Falafel mit Hummus, Pickles und Sesam-Joghurt-Dressing	Rindergulasch mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Rosmarin- Stampf
Di	Linsen-Dal mit Gemüse, Naan-Brot und Minzjoghurt	Grünes Thai-Curry mit Reis und Koriander	Beancake mit Kartoffelstampf, Bratensauce und Krautsalat
Mi	Kartoffeltortilla mit scharfer Tomatensauce und Grünkohlsalat	Spaghetti Bolognese mit Sonnenblumen- Topping	Kohlpfannkuchen mit hausgemachtem Ricotta, schwarzen Linsen und Zwiebelchutney
Do	Chili sin Carne mit Bratreis und Sour Cream	BBQ-Blumenkohl mit Hagebutte, Kartoffelsalat und Senfgurke	Schmorgurke in Senfsauce mit Saatenschnitte und marinierten roten Zwiebeln
Fr	Fischboulette mit Remoulade, Coleslaw und Bratkartoffeln	Gebratener Spitzkohl mit cremiger Polenta, Gremolata und Apfel	Beet Bourguignon mit Crème fraîche, Senfsaat und Focaccia

# Salatbuffet Dessert Schoko-Haferpudding mit Krokant Griechischer Joghurt, Mandelsplitter, Honig Milchreis mit Butterkaramell Mariniertes Obst nach Saison Apfel-Crumble Salatgurken und Flaschenmit Beeren tomaten durch Apfel und Wurzelgemüse ersetzen

## Moderne Speisepläne

Eine sorgfältige Speiseplanung und Rezeptentwicklung sind der Schlüssel zur Verbesserung der Angebote in Kantinen. Die Kantine Zukunft arbeitet eng mit den teilnehmenden Einrichtungen zusammen, um zu analysieren, was innerhalb des Angebots notwendig ist, welche Aspekte beibehalten werden sollen und was überarbeitet werden muss. Dabei verzichtet die Kantine Zukunft bewusst auf vorgefertigte Speisepläne und erarbeitet gemeinsam mit den Betrieben individuelle Konzepte, die auf die gegebenen Bedingungen sowie die spezifischen Bedürfnisse und Wünsche der Zielgruppe abgestimmt sind.

# VERÄNDERUNG HAT METHODE

Die Kooperation mit der *Kantine Zukunft* erfolgt auf Basis der sogenannten "Berliner Methode", welche in 10 Grundsätzen den Weg zu einer zukunftsfähigen Gemeinschaftsgastronomie weist. Das Team der *Kantine Zukunft* begleitet die Veränderung praxisnah, mit Blick von außen, innovativen Werkzeugen und Know-how.



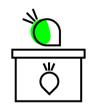
Basis des Kantinenessens sind unverarbeitete, pflanzliche Rohstoffe. Vor allem Gemüse.



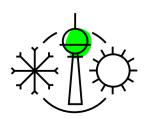
Ein vielseitiger Einsatz von Getreide, Hülsenfrüchten und Kartoffeln sättigt und nährt.



Fisch, Fleisch und Milchprodukte sind wertvolle Ergänzungen.



Kochhandwerk, Frische und Einfachheit ziehen wir Vorverarbeitetem vor.



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



Kantinen-Klassiker werden neu interpretiert und ein modernes, zielgruppenorientiertes Speiseangebot umgesetzt.



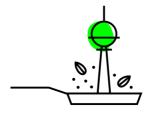
Gutes, leckeres Essen für die Gäste – gesund für Mensch und Umwelt.



Deutlich mehr biologische Zutaten innerhalb bestehender Budgets.



Spitze Kalkulation und ein schmaleres Angebot reduzieren Lebensmittelabfälle.



Prozesse anstoßen, Küchenteams befähigen, Unterstützung bieten und den Wandel praktisch begleiten, mit dem Blick von außen, innovativen Werkzeugen und Know-how.





Auf die Frage nach dem Lieblingsgericht antworten die Kinder beim Mittagessen begeistert: Kartoffelbrei! Zum Glück gibt es das heute. Dazu reicht das Kinder-Restaurant des FRÖBEL-Kindergartens Im Grünen Fischragout mit Karottengemüse und Gurkensalat. Der Kartoffelbrei ist zwar eindeutig der Renner, doch die Kinder wagen sich auch an die leckere Sauce, entweder nur mit Gemüse oder auch mit Fisch.

Das Konzept der Kindergarten-Küche besteht darin, dass die Kinder selbst entscheiden, was sie essen. Alles wird getrennt angerichtet und kann einzeln auf die Teller genommen werden. Dies ist sowohl pädagogisches Konzept als auch ein gutes Mittel, um Lebensmittelabfällen entgegenzuwirken. "Natürlich achten wir auch auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Schließlich nehmen die Kinder ihre meisten Mahlzeiten bei uns ein", betont Anja Bundschuh, die Leiterin des Kindergartens. Sie ist voller Lob für die Speisevielfalt und kulinarische Qualität, die die Frauen in der Küche jeden Tag auf die Teller zaubern: "Die Qualität des Essens hat sich nach der Umstellung stetig erhöht, der Speiseplan ist viel abwechslungsreicher und unser Budget wird strikt eingehalten."

Auch die Familien und die rund 50 Pädagog\*innen sind mehr als zufrieden mit der Entwicklung der Verpflegung. Vor sieben Monaten lag der Bio-Anteil noch bei 10 Prozent, nach der Begleitung durch die *Kantine Zukunft* beträgt er 94 Prozent. Was hat sich seitdem verändert? "Oh, vieles", fällt der Hauswirtschaftskraft Silvana Dochow spontan ein: "Die Speisepläne sind jetzt pflanzenbetonter, Fisch und Fleisch gibt es mittags einmal die Woche im wöchentlichen Wechsel, Frühstück und Vesper kommen ganz ohne aus." Ihre Kollegin Gabriela Wilke, die bereits seit 12 Jahren in der Küche des Kindergartens arbeitet, ergänzt: "Es wird einfach anders gearbeitet. Besser geplant, woanders eingekauft und frisch gekocht. Und ja, es ist mehr Auf-

wand, jeden Tag die Speisen handwerklich zuzubereiten, aber es wird auch mit mehr Liebe gekocht." Fertigsuppen oder Saucen aus der Tüte gibt es nicht. Aus Gemüseresten und den Schalen machen die Köchinnen Gemüsebrühe. Weggeworfen wird so wenig wie möglich. Sabrina Pieloszyk, gelernte Restaurantfachfrau und neu im Team, kennt es gar nicht anders und ist einfach begeistert von den "coolen Mädels". Die Stimmung ist ausgelassen, obwohl konzentriert gearbeitet wird. Immerhin muss das Essen für 265 hungrige Kinder in zwei Stunden fertig sein.

"Es ist einfach ein gutes Gefühl, wenn man die Qualität von Produkten wie die eines frischen Bio-Apfels schmecken kann", sagt Christiane Oppler. Die Küchenleiterin war sofort begeistert, als der Kindergarten-Träger FRÖBEL e.V. das Nachhaltigkeitsziel auslobte, bis 2025 bei allen seinen 40 Kantinen einen höheren Bio-Anteil zu erreichen. Bis Ende 2022 haben bereits zehn FRÖBEL-Kindergärten die Kantinen-Werkstatt erfolgreich durchlaufen und ihr Ziel erreicht. Robert Kapa war einer der ersten FRÖBEL-Kita-Köche, der bei der Kantinen-Werkstatt mitgemacht hat. Seitdem unterstützt und motiviert er seine Kolleg\*innen aktiv. Inzwischen ist er als Multiplikator und Koordinator für den Träger tätig und berät die anderen Köche und Köchinnen, oft gemeinsam mit den Trainer\*innen von Kantine Zukunft. "Ich gebe gerne alles an meine Kolleg\*innen weiter, was ich während meiner eigenen Kantinen-Werkstatt-Teilnahme gelernt habe. Vor allem freue ich mich, wenn sie genauso begeistert und überzeugt sind von dem Umstellungs- und Trainingsprogramm, wie ich es bin", sagt Robert Kapa.

# "Es ist einfach ein gutes Gefühl, wenn man die Qualität von Produkten wie die eines frischen Bio-Apfels schmecken kann"

Christiane Oppler ist gelernte Köchin und arbeitet seit Oktober 2020 beim Kindergarten Im Grünen. Für sie war es gar nicht schwer, sich auf die ganzen Veränderungen einzulassen, zumal sie am Trainingsprogramm mit großem Vergnügen teilgenommen hat. Auch der Austausch mit Kolleg\*innen beim Kantinen-Treff und die Koch-Workshops halfen ihr beim Umstellungsprozess. Dank des praktischen Kostenüberschussrechners und des Speiseplaners von *Kantine Zukunft* behält sie zudem ihre Ausga-



ben im Blick. "Und vor allem die intensive Zusammenarbeit mit *Kantine-Zukunft*-Trainer Manuel Poschadel, den ich immer mal schnell anrufen kann, ist sehr hilfreich", sagt Christiane Oppler. Neue Rezepturen aus den Koch-Workshops hat sie ausprobiert und war überrascht, wie einfach es ist, köstliche Gemüsebratlinge aus Broccoli, Blumenkohl oder Erbsen herzustellen. "Und es macht einfach Spaß, für die Kinder was Leckeres und Gesundes zu kochen." Darüber hinaus will Christiane mehr für die Ernährungsbildung tun: "Mein Ziel ist es, öfter gemeinsam mit den Kindern in einer Koch-AG zu kochen."

# JETZT STARTET IHRE KANTINEN-WERKSTATT!

Der Kern der Kantine Zukunft ist die Kantinen-Werkstatt. Das bedarfsorientierte Beratungsprogramm konzentriert sich in den Großküchen auf die Bereiche nachhaltiger Einkauf, attraktives Angebot, kreative Speiseplanung, handwerkliches Kochen und die Befähigung der Küchenteams, diese Transformation motiviert umzusetzen. In Berlin können insbesondere öffentliche Einrichtungen wie Bildungsund Pflegeeinrichtungen, Kulturstätten sowie landeseigene Unternehmen und Behörden mit Kantine von diesem Angebot profitieren.

Wir bieten Ihnen unsere Expertise und speziell entwickelte Tools, Hospitationen und Workshops, direkt in Ihrer Einrichtung oder in unserer Trainingsküche, um die Weiterentwicklung Ihrer Kantine aktiv zu unterstützen. Die Begleitung dauert, je nach Aufwand, zwischen 6 bis 12 Monate und ist für Sie als Teilnehmer\*in kostenlos. Durch die Teilnahme an unserer Kantinen-Werkstatt können Sie sicherstellen, dass Ihre Kantine den Anforderungen einer nachhaltigen und gesunden Ernährung entspricht und Ihren Gästen ein attraktives Angebot bietet.

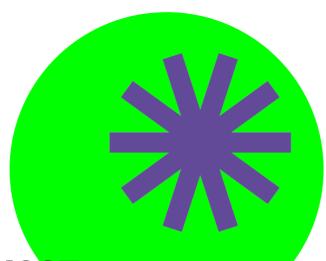
### Investition in das Know-how der Küchenteams

In der Kantinen-Werkstatt begleiten wir Sie dabei, ein hochwertiges, umweltbewusstes und attraktives Speiseangebot für Ihre Kantine zu schaffen. Dabei ist ein hoher Bio-Anteil innerhalb des Rahmens Ihres Budgets ein zentraler Faktor. Doch ein einfacher Austausch konventioneller Zutaten durch Bio-Produkte bei gleichbleibendem Speiseplan ist nicht ohne Mehrkosten möglich. Stattdessen sind grundlegende Veränderungen nötig. Genau dabei unterstützt Sie das Team von Kantine Zukunft im Rahmen der Kantinen-Werkstatt. Wir begleiten Ihr Küchenteam individuell und praxisnah, angefangen von der Einkaufsplanung bis hin zur Umsetzung auf dem Teller. Unser Ziel ist es, eine neue Kantinen-Kultur zu etablieren, die langfristig Bestand hat.



### Unsere Zusammenarbeit

Nach einem Erstgespräch mit allen Verantwortlichen aus der Küche folgen eine umfangreiche Bestandsaufnahme, einschließlich einer Einkaufs- und Speiseplananalyse, sowie ein Besuch vor Ort. In der Küche arbeiten die Trainer\*innen der Kantine Zukunft aktiv mit, um die Prozesse und Bedürfnisse genau zu erfassen. Nur wenn sie die Arbeitsweise und die individuellen Anforderungen in den Küchen verstehen, können sie echte Änderungsvorschläge machen und unterstützen. In den ersten Meetings wird eine Steuerungsgruppe mit allen wichtigen Personen eingerichtet, und gemeinsam werden Ziele und Termine festgelegt. Sobald der Plan steht, geht es an die Umsetzung: Einkauf, Speisepläne, Rezepturen und Speisezubereitung werden mit unserer Beratung und Unterstützung nach und nach umgestellt. Das Küchenteam kann an mindestens zwei Koch-Workshops teilnehmen.



# DIE ZUKUNFT ISST AUSGEZEICHNET

Die Ergebnisse der Kantinen-Werkstatt sprechen in der Regel für sich: Gäste und Küchenteams sind von besseren Lebensmitteln, neuen Gerichten und Speiseplänen überzeugt. Erfolge sollen jedoch auch belegt und gefeiert werden. Die Beratung endet daher mit einer umfangreichen Abschlussauswertung, die zeigt, ob die gemeinsam gesteckten Ziele erreicht wurden. Besonders erfolgreiche Küchen werden ausgezeichnet und erhalten damit eine weitere Bestätigung für ihre substanziellen Neuerungen. Dabei machen die Kriterien der Auszeichnung deutlich, dass es im Beratungsprozess um weit mehr als nur den vermehrten Einsatz von Bio-Lebensmitteln geht. Und auch in Kantinen, die aus verschiedenen Gründen nicht alle Kriterien erfüllen können, gibt es große Erfolge zu verzeichnen und viel zu feiern.

# Unsere Auszeichnungskriterien

Höhere Produktqualität: Mindestens 60 % Bio-Anteil

Handwerkliche Verarbeitung: Maximal 10 % hochverarbeitete Fertigprodukte

Mindestens 60 % unverarbeitete Rohprodukte

Nachhaltigkeit & Gesundheit: Mindestens 60 % pflanzliche Produkte

Mindestens 60 % vegetarische Gerichte







Während das Chili sin Carne vor sich hin blubbert, erntet Sebastian Wrede Kräuter – von der Küche aus führt eine Tür fast direkt zu den Gartenbeeten. Eines davon bewirtschaften die Kinder mit den Erzieher\*innen, das andere ist die Spielwiese des Kita-Kochs. Hier wächst viel Gutes: von Aubergine bis Zitronenmelisse. Mit dem frisch geernteten Rosmarin und Salbei setzt er einen Aprikosen-Kräuter-Sirup an, der sich bei den Kindern – verdünnt getrunken – großer Beliebtheit erfreut.

Ein bisschen Stolz ist dem aufgeweckten Koch anzumerken, wenn er von seiner Arbeit und den Entwicklungen spricht: "Wir sind die erste Gemeinschaftsverpflegung der Caritas, die bei *Kantine Zukunft* mitgemacht hat", erzählt er. Fünfmal die Woche bereitet Sebastian mit viel Vergnügen und Elan den Mittagstisch für 85 Kinder in der Kita Mariä Himmelfahrt zu – und das alleine.

Sebastian arbeitet seit sechs Jahren hier und will etwas nachhaltig verändern. Als Vater von vier Jungs weiß er, wie man Kinder überzeugen kann, gern frisches Gemüse, Kräuter und sogar Knoblauch zu essen. Als leidenschaftlicher Koch wollte er zudem wieder mehr handwerklich arbeiten und mit frischen Bio-Produkten kochen. Diese Motivation führte zu seiner Initiative: Er schlug der Kitaleitung vor, am Trainingsprogramm der *Kantine Zukunft* teilzunehmen. Die Kolleg\*innen fragten nur: "Kostet das was?" Und da die Kantinen-Werkstatt für alle Küchen kostenlos ist, meldete sich Sebastian für das praktische Beratungsprogramm an.

Der Informationsaustausch mit dem Trainer Patrick Wodni machte großen Spaß und war für Sebastian inspirierend. "Gerade die Kleinigkeiten sind es, die helfen, einen abwechslungsreichen und attraktiven Speiseplan zusammenzustellen. Zum

Beispiel das Rezept für die leckere Linsen-Focaccia, das ich bei einem Koch-Workshop kennenlernte. Brot essen die Kinder immer gerne und in diesem stecken sogar wertvolle Hülsenfrüchte", freut sich der Koch. Der Ansatz der *Kantine Zukunft* hat ihn überzeugt: Es kommt vor allem auf die komplette Umstellung der Küchenprozesse, des Speiseplans und der Art zu kochen an, nicht nur darauf, mehr Bio-Produkte einzusetzen. Weniger Fleisch, mehr saisonales und regionales Gemüse und eine gute Planung, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Dann kommt man auch mit dem knappen Budget zurecht.

Sebastians Motivation: "Ich will was für die nächste Generation tun." Seine Herausforderung: "Dass ich bei den geringen Mengen, die ich beziehe, auch bezahlbares Bio bekomme. Trotzdem stimmt es nicht, dass Bio pauschal teurer ist. Viele Kolleg\*innen denken das und haben deshalb Skrupel umzustellen." Um hochwertiges, regionales Fleisch innerhalb des knappen Budgets anbieten zu können, hat er von einem Kladower Jäger ein ganzes Wildschwein bestellt, das er selbst ausschlagen und zerteilen muss. In der Gefriertruhe warten dann die Stücke auf ihre Verwertung als Gulasch, Boulette oder Bolognese.

Eine pflanzenbasierte Ernährung hat aber eindeutig Vorrang. Der Koch probiert viel aus, um Kindern und Erzieher\*innen Gemüse, Hülsenfrüchte und Co. so schmackhaft wie möglich zu machen. Aus gesammelten Quitten extrahiert er zum Beispiel Saft ohne Zuckerzusatz, und aus den Fruchtresten stellt er Quittenbrot her, das ähnlich wie kandierter Ingwer schmeckt – ein leckerer Nachtisch. Das Rezept für das knallrote und äußerst beliebte Rote-Beete-Ketchup hat er von Kantine Zukunft. Wenn es mal Pommes gibt, dann kommt nicht nur ein Klecks des gesunden Ketchups darauf, sondern die Kinder essen sich schon mal an der zuckerarmen Rote-Beete-Variante satt.

# "Mehr Arbeit macht es nicht, man muss nur mehr nachdenken, gut planen und kreativ kochen."

Und wie schafft er es, ganz allein und ohne Fertigprodukte, täglich frisch zu kochen?

"Mehr Arbeit macht es nicht, man muss nur mehr nachdenken, gut planen und kreativ kochen." Wenn es zum Beispiel am Montag ein Gericht mit Kartoffelbrei gibt, dann kocht er gleich mehr davon und verbraucht das übrige Püree im Laufe der Woche z. B. für Kartoffelspätzle oder zum Abbinden von Soßen.

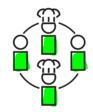
Aber das Beste an seiner Arbeit ist für Sebastian die Ehrlichkeit der Kinder: "Die sagen dir knallhart und direkt, wenn es ihnen nicht schmeckt. Dann heißt es, kompromissbereit sein und mal frische Waffeln backen."





# AM TISCH — IM FELD — AM HERD

Die Kantine Zukunft ist der ideale Ort für alle, die in der Berliner Gemeinschaftsverpflegung tätig sind und sich inspirieren lassen möchten. Wir bieten verschiedene Veranstaltungen an, die für alle Betriebe und Akteure der Berliner Gemeinschaftsverpflegung offen sind. Hier können Sie praktisches Know-how erwerben, sich kulinarisch inspirieren lassen und sich mit Kolleg\*innen austauschen.



### Austauschen und Vernetzen

Unsere Kantinen-Treffs bieten Ihnen viermal im Jahr die Möglichkeit, sich über aktuelle Branchenthemen auszutauschen und neue Ideen oder Ansätze zu erhalten. Jeder Termin greift ein aktuelles Thema der Branche auf, bietet Impulse in Form von Kurzvorträgen und Raum zum Netzwerken sowie für kollegiale Inspiration in Kleingruppen, am Herd oder am Whiteboard.



### Inspirieren lassen und lernen

Hier geht es praktisch, bunt und lecker zu: Knackiges Gemüse, farbenfrohe Hülsenfrüchte und verschiedene Getreidesorten werden in unserer Trainingsküche zu einfachen, modernen Speisen verarbeitet. Unsere Trainer\*innen geben praktisches Know-how, handwerkliche Inspiration und praxisnahe Tipps für noch mehr Qualität, Handwerk und Frische in Berliner Kantinen.



## Regionale Wertschöpfung erleben

Warum eigentlich Bio? Diese Frage beantworten Ihnen Landwirt\*innen bei unseren eintägigen Exkursionen ins Berliner Umland. Hier geht es um den Anbau ökologischer Lebensmittel, um artgerechte Tierhaltung und den Geschmack der Region. Gemeinsam werfen wir einen Blick hinter die Kulissen von Acker, Gewächshaus und Stall, um das Verständnis für die Bedeutung von Bio und Regionalität zu fördern.

# **IHRE UNTERSTÜTZUNG**

Die Trainer\*innen, die das Küchenteam während der Kantinen-Werkstatt begleiten, sind erfahrene Köch\*innen, die sich in Großküchen auskennen. Sie arbeiten nach der "Berliner Methode" und vermitteln vor Ort sowie in unserer Trainingsküche wichtige Kenntnisse. Diese dienen dazu, die Kolleg\*innen zu inspirieren, Neues auszuprobieren und das Handwerk wieder mehr zu schätzen.

Die Trainer\*innen der Kantine Zukunft arbeiten auf Augenhöhe mit den Küchenteams zusammen und erhalten dafür regelmäßig sehr positive Rückmeldungen. Dabei nutzen sie speziell von und für die Kantine Zukunft entwickelte Methoden und Materialien. Teilnehmer der Kantinen-Werkstatt können auf eine Reihe von Arbeitshilfen zurückgreifen, darunter ein Speiseplaner, ein Kostenüberschussrechner und eine umfangreiche Rezeptdatenbank mit über 200 speziell für die Berliner Kantinen entwickelten Gerichten.



GEBALLTE KOMPETENZ UND GANZHEITLICHE BERATUNG: IHRE BEGLEITUNG AUF DEM WEG DES WANDELS



### Das Team

Insgesamt besteht das Team von Kantine Zukunft aus 15 Personen mit unterschiedlichen beruflichen Hintergründen. Neben den Trainer\*innen unterstützen unsere Mitarbeiter\*innen die Kantinen-Werkstatt mit ihrem Wissen und ihren Erfahrungen zu Ernährungswissenschaften, Events und Kommunikation. Sie haben unsere Beratungsprogramme, Didaktik und Tools mitentwickelt. Zusätzlich sind sie verantwortlich für Veranstaltungen und Öffentlichkeitsarbeit sowie die Verwaltung der Fördergelder des Landes Berlin.





Speiseräume erhält seit 2019 eine Förderung des Landes Berlin für die Entwicklung, den Aufbau und den Betrieb der *Kantine Zukunft* Berlin. In Zusammenarbeit mit Küchen, Institutionen, Städten und Regionen arbeitet das Team an der Gestaltung zukunftsfähiger Ernährungssysteme. Es besteht aus Fachleuten verschiedener praktischer und wissenschaftlicher Ernährungsdisziplinen, die alle in der Faszination für Lebensmittel vereint sind. Gemeinsam mit ihren Projektpartnern forschen, bilden, beraten und vernetzen sie, um nachhaltige Ernährungsstrategien zu entwickeln und deren praktische Umsetzung zu unterstützen.





"Hirsebällchen mit Süßkartoffelpüree, Sprossen, Nüssen und gebackenem Spitzkohl": Hört sich das nicht mehr nach gehobener Gastronomie an als nach Kantine? Peter Ludwig lacht und kontert: "Es geht auch schön in der Kantine!" In seiner Küche wird jeden Tag frisch gekocht. Und genau davon ist der gelernte Koch und Küchenleiter überzeugt. "Für 'ne Tüte aufschneiden und ab ins heiße Wasser, brauche ich keine dreijährige Ausbildung." Deshalb war Ludwig sofort Feuer und Flamme, als ihm die Geschäftsführung seines Arbeitgebers Widynski & Roick vorschlug, am Programm der *Kantine Zukunft* teilzunehmen.

Mit einigen Bio-Produkten arbeitete die Kantine des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales schon vorher, es gab aber noch Luft nach oben. Auch der Speiseplan war weniger abwechslungsreich, und von fünf angebotenen Mahlzeiten am Tag war nur ein Gericht ohne Fleisch. Mittlerweile ist über die Hälfte der Mittagsspeisen auf pflanzlicher Basis, und die Neuerungen werden von den circa 230 Gästen sehr positiv angenommen. Sie können jetzt zwischen einem Eintopf, einem vegetarischen, einem veganen und einem fleischhaltigen Gericht wählen. An den meisten Tagen überholen die vegetarischen Speisen sogar Fleischklassiker, selbst die beliebte Currywurst.

Unter Ludwigs Leitung und mit Unterstützung der *Kantine Zukunft* wurden Rezepturen weiterentwickelt und neu eingeführt und der Bio-Anteil innerhalb weniger Monate um mehr als 30 Prozent erhöht. Die Konzentration auf drei Menülinien plus Suppe führt dazu, dass die Küche mehr Zeit hat, sich auf die Qualität des Angebots zu konzentrieren. Der bereits eingeschlagene Weg, viel mehr frisch zuzubereiten und weniger Tiefkühlkost sowie vorverarbeitete Lebensmittel einzusetzen, hat sich durch die Zusammenarbeit mit *Kantine Zukunft* noch verstärkt. "Kochen wie früher, nur mit weniger Fleisch und neuen kreativen Rezepten", so fasst Peter Ludwig das Ergebnis zusammen.

Spaß gemacht hat ihm vor allem die kompetente Beratung des *Kantine-Zukunft*-Trainers Patrick Wodni. Der Küchenleiter und sein Team empfanden die Hospitationen und Koch-Workshops als Bereicherung und nicht als zusätzlichen Stress. "Patrick hat sich einfach zu uns in die Küche gestellt, beim Tagesgeschäft mitgekocht und uns dabei Tipps gegeben. Außerdem war er immer telefonisch für Fragen erreichbar." Neu für Ludwig war zum Beispiel, mit fermentierten Bohnen zu experimentieren oder Grünkohl zu frittieren. Überzeugt haben ihn auch die abwechslungsreichen Ideen für vegetarische Rezepte, wie "Gebratener Kohl mit Röstkartoffeln und Rahmlinsen".

Die Arbeit an den modernen Rezepturen hat sich gelohnt: Die Nachfrage nach den neuen Gerichten steigt kontinuierlich, auch bei den beiden anderen Bundesministerien, die ebenfalls von Ludwigs Kantine beliefert werden: dem Bundesministerium für Gesundheit und dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Dass es durchaus machbar ist, über die Ziele der Bundesregierung – 20 Prozent Bio in der Gemeinschaftsverpflegung bis 2025 – hinauszugehen, zeigt die Kantine des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales, die mittlerweile fast 50 Prozent Bio erreicht hat. Dafür braucht es einen motivierten Küchenleiter wie Peter Ludwig, der die nötigen Veränderungen mit dem Team umsetzt, und ein Cateringunternehmen, das sich weiterentwickeln möchte – wie Widynski & Roick.

# "Kochen wie früher, nur mit weniger Fleisch und neuen kreativen Rezepten"



"Wichtig ist aber auch, dass man den richtigen Partner mit ins Boot holt", betont Andreas Ulrich, Geschäftsführer von Widynski & Roick. Er war sich mit dem Bundesministerium für Arbeit und Soziales einig, dass sie hinsichtlich der Nachhaltigkeit an ihren Speiseplänen etwas ändern müssen. Der entscheidende Impuls kam dann von Kantine Zukunft, deren praxisnahes Programm sofort alle überzeugt hat. Inzwischen durchläuft auch die Kantine des Bundeskanzleramts die Kantinen-Werkstatt, und weitere werden folgen, da ist sich Catering-Profi Andreas Ulrich sicher: "Ich empfehle jeder Kantine, sich Hilfestellung und Expertise von außen zu holen, weil man so auf neue Ideen kommt, die es für einen abwechslungsreichen, erfolgreichen Speiseplan braucht."

# **IMPRESSUM**

EINE BROSCHÜRE DER Kantine Zukunft Berlin Pücklerstraße 34 10997 Berlin +49 30 5483 5023 ktz@speiseraeume.com www.kantine-zukunft.de

HERAUSGEBER Speiseräume – Büro für angewandte Ernährungspolitik Oberlandstraße 26-35 12099 Berlin +49 30 5482 3569 info@speiseraeume.com www.speiseraeume.com

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

KONZEPTION, REDAKTION, GESTALTUNG, TEXTE Kantine Zukunft Berlin: Dr. Philipp Stierand Anastasia Eggers Eva Flügel Dinah Hoffmann

INTERVIEWS / REPORTAGEN Susanne Salzgeber http://salzgeber.info/

FOTOS Joanna Nottebrock http://www.joanna.nottebrock.de/ COVERBILD Insa Hagemann

BILD S.24 Étienne Degeest

LEKTORAT Kurtz Lektorat Berlin

DRUCK MDS Mansfeld Druck & Service GmbH

#### DISCLAIMER

Die in dieser Broschüre genannten erreichten Bio-Anteile der Einrichtungen wurden zum Ende der Teilnahme an der Kantinen-Werkstatt von *Kantine Zukunft* erhoben und beziehen sich nur auf den Zeitpunkt der Erhebung.

Kantine Zukunft Berlin ist ein Projekt der Speiseräume – Büro für angewandte Ernährungspolitik GmbH und wird von der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz gefördert.

Umgesetzt von:

BERATUNG



Gefördert durch:





