

# KANTINE ZUKUNFT EVALUATION

## KANTINE ZUKUNFT WIRKT NACHHALTIG

Das Projekt *Kantine Zukunft* verändert gemeinsam mit Berliner Küchenteams die städtische Kantinenlandschaft – für mehr Qualität und Wertschätzung in der Gemeinschaftsgastronomie. Kantinen werden nach der eigens entwickelten Berliner Methode bei einer langfristigen Umstellung ihres Speiseangebots hin zu mehr Bio, Frische, Handwerk und Saisonalität begleitet. So wird ein nachhaltiges Speiseangebot geschaffen, das nicht nur den Gästen schmeckt, sondern auch der Umwelt und Gesellschaft zugutekommt.

Zentraler Bestandteil des Projekts ist die Kantinen-Werkstatt, eine einzigartige, aktive und mehrmonatige Beratung von Küchenteams. Neben dem bedarfsorientierten Beratungsprozess in den Küchen sind Workshops, Exkursionen und Vernetzungsveranstaltungen Teil des Programms. Gefördert wird das Projekt von der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz. 112 Küchen, Stand April 2024, nehmen aktuell am Programm teil oder haben es bereits erfolgreich abgeschlossen. Im Durchschnitt konnten die Küchen nach Abschluss eine Steigerung des Bio-Anteils auf insgesamt 61% erreichen. Die teilnehmenden Betriebskantinen steigerten ihren Bio-Anteil durch die Kantinen-Werkstatt von durchschnittlich 4% auf 37%. In Kita-Küchen ließ sich durch die Projektteilnahme eine durchschnittliche Steigerung von 12% auf 73% Bio-Anteil erzielen.

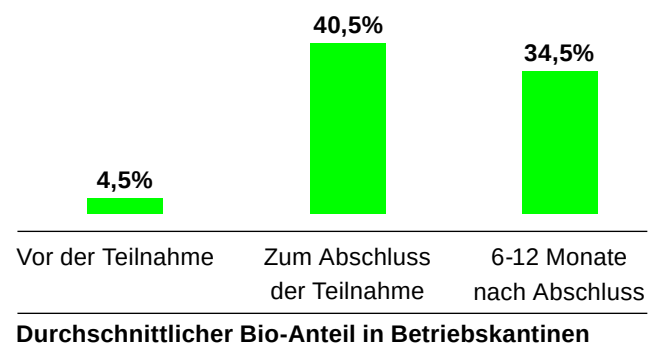
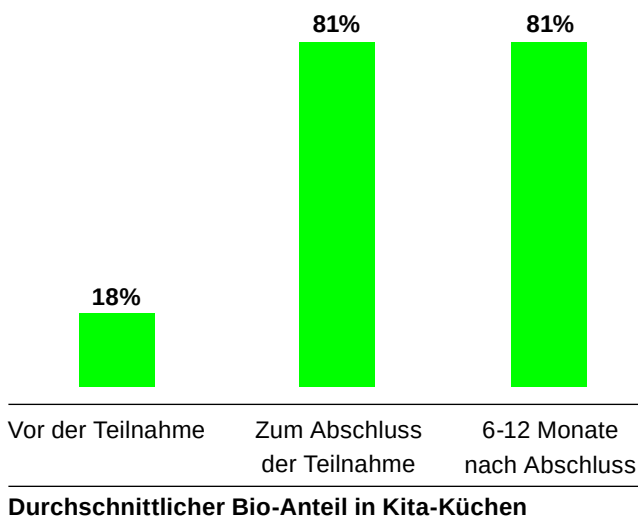
Die langfristige Wirksamkeit der Kantinen-Werkstatt über die Projektteilnahme hinaus wurde in einer externen Evaluation auf den Prüfstand gestellt. Ein Team von schmidt evaluation hat im Zeitraum von Juni bis Oktober 2023 den Status einer Stichprobe von 15 Küchen sechs bis zwölf Monate nach Beratungsende qualitativ und quantitativ untersucht. Die Ergebnisse der Evaluation zeigen deutlich: Die *Kantine Zukunft* wirkt nachhaltig.

**Die Berliner Methode der *Kantine Zukunft* befähigt Küchenteams dazu, ihr Angebot nachhaltig und anhaltend umzugestalten: Mit deutlich mehr Bio, mehr Frische, mehr vegetarischer Vielfalt und weniger vorverarbeiteten Produkten.**

In Kita-Küchen zeigt sich eine beeindruckende Entwicklung: Der Anteil an Bio-Lebensmitteln wächst im Zusammenhang mit der Kantinen-Werkstatt von durchschnittlich 18% auf 81%. Dieses hohe Niveau konnte auch zum Untersuchungszeitpunkt ein halbes bis ganzes Jahr nach dem Beratungsende unverändert aufrecht gehalten werden. Zudem gelingt es den Küchen in den Kitas, erfolgreich den Einsatz hochverarbeiteter Fertigprodukte zu verringern. Zum Zeitpunkt der Evaluation sechs bis zwölf Monate nach dem Beratungsende sinkt dieser auf durchschnittlich 10%. Ebenso deutlich ersichtlich ist die Steigerung beim Einsatz von unverarbeiteten Rohprodukten, pflanzlichen Produkten und vegetarischen Gerichten: Sowohl am Ende der Kantinen-Werkstatt als auch ein halbes bis ganzes Jahr später liegen die Durchschnittswerte in den Einrichtungen bei deutlich über 60%.

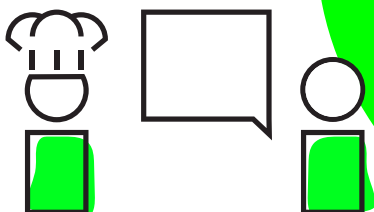
Die Teilnahme an der Kantinen-Werkstatt führte zu signifikanten Verbesserungen in den

beiden evaluierten Betriebskantinen. Der Bio-Anteil ist von anfänglich 3 bis 6% auf beeindruckende 38 bis 43% gestiegen und blieb auch nach sechs bis zwölf Monaten über den Ausgangswerten, trotz eines leichten Rückgangs von drei und neun Prozentpunkten. Die Verwendung von hochverarbeiteten Fertigprodukten hat sich nach der Kantinen-Werkstatt auf 24% reduziert, stieg jedoch einige Monate später leicht auf 30%. Der Anteil der unverarbeiteten Rohprodukte liegt um die 60%. Besonders erfreulich ist der Erfolg bei vegetarischen Optionen: In einer der Kantinen entspricht der Anteil pflanzlicher Produkte und vegetarischer Gerichte etwa 60%. Die andere Kantine erreicht mit knapp 50% ebenfalls eine deutliche Steigerung, obwohl nur ein Drittel der Speisen vegetarisch ist.



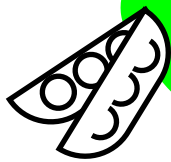
**Die befragten Küchenleitungen sind sehr zufrieden mit der Kantinen-Werkstatt, in der offene und wertschätzende Zusammenarbeit gepflegt wird. Die intensive Begleitung des Transformationsprozesses wird als praxisnah, maßgeschneidert und äußerst wirksam bewertet.**

Die qualitativen Ergebnisse der Evaluation zeigen, dass die Küchenleitungen äußerst zufrieden mit der Kantinen-Werkstatt sind. Als besonders positiv wird die offene und respektvolle Zusammenarbeit mit den Trainern der *Kantine Zukunft* hervorgehoben. Durch das hohe Maß an einzelfallorientierter Anpassung des Beratungsangebots entsteht eine konstruktive Zusammenarbeit auf Augenhöhe und die Küchenteams fühlen sich wertgeschätzt. Ein wichtiger Faktor dafür war, dass die Trainer selbst ausgebildete Köche mit Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie sind. Die intensive Betreuung durch vor Ort durchgeführte Hospitationen und die Möglichkeit, jederzeit Rückfragen zu stellen, wirken sich positiv auf die Empfänglichkeit der Küchenleitungen für den Transformationsprozess aus.



**„Der Trainer kam zu uns und hat gefragt: Worauf hast du Lust? Dann haben wir hier zusammen gekocht und gemacht und getan. Er hatte dann auch immer noch viele Verbesserungsvorschläge. Das war wirklich hilfreich und hat viel Spaß gemacht.“**

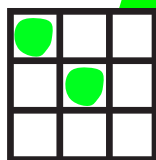
Bei der Umstellung auf Bio-Produkte empfanden die befragten Küchenleitungen die Beratung durch die Trainer der *Kantine Zukunft* als gezielt und ergebnisoffen, insbesondere durch umfassendes Wissen über Bio-Großhändler und Kenntnis über aktuelle Preisentwicklungen. Die Speisepläne wurden in der Kantinen-Werkstatt intensiv überarbeitet, wobei einrichtungsspezifische Präferenzen berücksichtigt wurden. Besonders wertschätzend wurde geäußert, dass die Trainer mit den Küchen gemeinsam an neuen Rezepturen arbeiteten. Die Empfehlungen zu vermehrtem Einsatz von Produkten mit positiverer Klimabilanz wurden dankbar aufgenommen. Einige Befragte betonen, dass sie durch die Kantinen-Werkstatt mehr Produkte wie Hülsenfrüchte und heimische Gemüse und Getreide verwenden.



**„Wir arbeiten jetzt zwecks Nachhaltigkeit mehr mit Dinkel, weniger mit Reis, verwenden mehr Hülsenfrüchte.“**

Küchenleitung Kita, S. 21

Die angebotenen Koch-Workshops bieten vielfältige und praxisorientierte Anregungen. Das Workshopangebot wird gerne angenommen, auch über den Zeitraum der Kantinen-Werkstatt hinaus. Dabei werden die Workshops nicht nur als Fortbildungsmaßnahmen wahrgenommen, sondern vermitteln den Teilnehmenden auch Wertschätzung für ihre Arbeit. Der Austausch und die Vernetzungsmöglichkeit mit anderen Küchenleitungen, sowie der Mix aus theoretischer Wissensvermittlung und praktischer Anwendung in den Workshops wurden ebenfalls als sehr positiv bewertet. Die Prozessbegleitung während der Kantinen-Werkstatt wird insgesamt als sehr gut strukturiert eingeschätzt, auch weil die Leitungsebene direkt in dem Kick-Off-Meeting zu Beginn der Zusammenarbeit angemessen und umfangreich einbezogen wird.



**„Oh Mann. Ich war noch nie bei einer Fortbildung. Bei meinem ersten Treffen, da fährt man natürlich immer erst mal hin und denkt sich: Ach du meine Güte, mal gucken, was da auf einen zukommt. Aber das war wirklich interessant und locker gestaltet. Und es wurde dann auch gut klar, was man aus frischem Gemüse machen kann. Es wurden viele Tipps und Rezeptvorschläge gegeben.“**

Küchenleitung Kita, S. 23

Mehr frische Produkte zu verarbeiten, führt in Küchenbetrieben zunächst zu einem höheren Arbeitspensum und erfordert Anpassungen in der Küche, zum Beispiel in Bezug auf die Nutzung von Küchenmaschinen oder die Reorganisation von Arbeitsprozessen. Gleichzeitig motiviert die Umstellung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen.

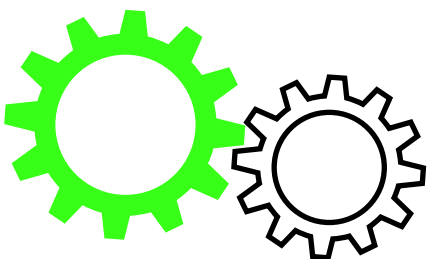
Aus den Befragungen der Küchenleitungen geht hervor, dass sich nicht übergreifend „die größte Herausforderung“ oder „der größte Erfolg“ identifizieren lässt, da die Voraussetzungen und Prozesse für jede Einrichtung individuell sind. Die vermehrte Verarbeitung von frischen Produkten in Küchenbetrieben führt zu höherer Arbeitsdichte und Zeitdruck für Küchenleitungen und -mitarbeitende. Um den Arbeitsaufwand und Lebensmittelabfälle zu minimieren, werden Produktionsmengen genauer kalkuliert und Reste wiederverwertet. Einige Betriebskantinen reduzieren Menülinien, um die Verarbeitung von frischen Produkten effizienter zu gestalten.



**„Wir haben von sechs Speiselinien im Endeffekt runtergeschraubt auf vier, wovon mittlerweile zwei rein vegetarisch sind und die dritte so im Wechsel mal vegetarisch.“**

Küchenleitung Betriebskantine, S. 33

Die Anschaffung von Küchenmaschinen und Reorganisation der Arbeitsprozesse helfen, Belastungsspitzen zu bewältigen. Die Umstellung erfordert eine durchdachte und bedarfsorientierte Anpassung der Arbeitsprozesse und ermöglicht eine Verbesserung der Qualität und Nachhaltigkeit der Speiseangebote.

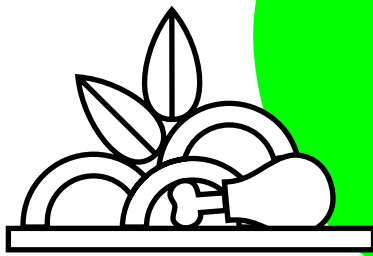


**„Wenn man z. B. Bratlinge aus Kichererbsen herstellt, muss man die Hülsenfrüchte einweichen, das braucht Vor- und Nacharbeit, dann muss man jeden Bratling formen und braten. Es ist also schon ein erheblicher Mehraufwand. Wir sind personell sehr knapp kalkuliert, deshalb hatte ich die Befürchtung, dass wir es nicht schaffen. Man kann nicht einfach umstellen und sagen: Ab morgen machen wir das so. Man braucht die Gerätschaften und man muss sich umorganisieren.“**

Küchenleitung Kita, S. 33

**Die Teilnahme an der Kantinen-Werkstatt steigert die Arbeitszufriedenheit der Küchenleitungen trotz erhöhtem Aufwand, fördert die Identifikation mit dem Kochhandwerk und verbessert die Wertschätzung des Küchenpersonals durch öffentliche Anerkennung.**

Die Kantinen-Werkstatt verbessert die Arbeitszufriedenheit der Küchenleitungen nachhaltig. Fast alle Küchenleitungen der Stichprobe sind durch die Umstellung motivierter als zuvor, insbesondere weil sie sich wieder stärker mit dem Kochhandwerk verbunden fühlen und die höhere Qualität der Produkte genießen. Trotz vermehrtem Aufwand in der Verarbeitung von frischen Produkten, steigt die Arbeitszufriedenheit.

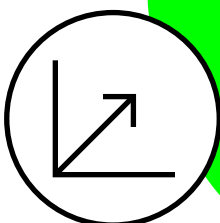


**„Es gibt Teams, die klagen am Anfang darüber, dass sie viel mehr zu tun haben. Das ist eine Veränderung, die erst mal weh tut. Aber wenn man diesen Schritt bewältigt hat, dann entsteht Zufriedenheit. Sie verstehen irgendwann, dass sie wieder gemeinsam hochwertige Speisen produzieren.“**

Kita-Praxisberatung „Mahlzeiten und Ernährung“, S. 39

In den Kita-Küchenteams lassen sich zwei Effekte der Transformation auf die Arbeitsmotivation ablesen: Einerseits wächst mit den veränderten Aufgaben die Identifikation mit den zubereiteten Speisen, andererseits wird eine erhöhte Belastung bilanziert. In den größeren Küchenteams der Betriebskantinen werden die Veränderungen als herausfordernder eingeschätzt, aber dennoch positiv. Trotz der Herausforderungen wurde eine große Akzeptanz der Küchenteams für die Umstellung erreicht, unter anderem indem Mitarbeitende in die Rezeptentwicklung aktiv einbezogen wurden.

Die öffentliche Anerkennung der Leistungen der Küchenteams durch die *Kantine Zukunft*, beispielsweise im Rahmen des Kantinenfests 2022, hat positive Auswirkungen auf die Arbeitszufriedenheit der Küchenteams. Die Wertschätzung für die Arbeit des Küchenpersonals innerhalb der Betriebe und Kitas wurde durch den Transformationsprozess gesteigert und auch das Speisenangebot wurde vielerorts positiver bewertet.



**„Ich bin sehr zufrieden, dass wir an der Kantinen-Werkstatt teilgenommen haben. Das Kochen macht mir wieder viel mehr Spaß, auch weil man das Gemüse wieder mehr riecht, es riecht z. B. wie eine Gurke und z. B. bei den Möhren sieht man wieder, dass es sie in verschiedenen Farben gibt.“**

Küchenleitung Kita, S. 38

# DAS FAZIT VON SCHMIDT EVALUATION: EFFEKTIV, INNOVATIV, LANGFRISTIGE ERFOLGE.

Das Evaluationsteam beurteilt die konzeptionellen Bestandteile der Kantinen-Werkstatt als sehr effektiv und innovativ. Es wird als wünschenswert angemerkt, dass die *Kantine Zukunft* Berlin diesen Ansatz vermehrt in Fachdiskurse einbringt, sofern dies im Rahmen ihrer vorhandenen Ressourcen möglich ist. Somit könnte die Entwicklung der Gemeinschaftsverpflegung in Richtung eines attraktiven, gesundheitsförderlichen und überwiegend auf biologischen und pflanzlichen Lebensmitteln basierenden Speisenangebots bundesweit gefördert werden.

Die Evaluationsergebnisse geben in Bezug auf die prozessbegleitenden Aktivitäten keine konkreten Anhaltspunkte für einen Veränderungs- oder Optimierungsbedarf. Vor diesem Hintergrund lautet die Empfehlung, sie unverändert fortzusetzen. Die Evaluationsergebnisse zeigen, dass im Rahmen des Beratungsprogramms geeignete Antworten bzw. Lösungen für die zentralen Herausforderungen in der Küchenpraxis zur Erhöhung des Bio-Anteils, der Umstellung auf unverarbeitete Rohprodukte und der Erhöhung des Anteils pflanzlicher Lebensmittel und vegetarischer Gerichte gefunden werden.

Das Evaluationsteam möchte das Team der *Kantine Zukunft* Berlin darin bestärken, Erfolgsfaktoren wie Unterstützung der Transformation durch die Geschäftsführung und eine aufgeschlossene Haltung der Küchenleitungen in den Einrichtungen weiterhin stets im Blick zu haben und die Betonung des „Kochhandwerks“ unverändert in den Mittelpunkt zu stellen.

Aus Sicht des Evaluationsteams wird es zukünftig wichtig sein, sicherzustellen, dass die Transformation bei den Küchenleitungen und in den Küchenteams nicht zu unverhältnismäßig hohen Anforderungen führt.

---

<sup>1</sup> Die Stichprobe setzte sich aus 13 Kita-Küchen und zwei Betriebskantinen zusammen. Für die Stichprobenziehung wurden die Kriterien Einrichtungsart, Projektabschluss, Küchengröße und Durchführbarkeit zugrunde gelegt. Insgesamt erfüllten 21 Einrichtungen alle Kriterien, die Kitas der Stichprobe wurden randomisiert gewählt. Zum Zeitpunkt der Datenerhebung hatten, wegen der coronabedingten Schließungen der Betriebsgastronomien, nur wenige Betriebsrestaurants die Kantinen-Werkstatt bereits 6-12 Monate zuvor abgeschlossen. Beide Betriebskantinen, die die Kriterien erfüllten und die Daten liefern konnten, wurden berücksichtigt. Eine weitere Einrichtung konnte aus forschungsökonomischen Gründen nicht mit einbezogen werden, weil die Datenbeschaffung nicht innerhalb des Erhebungszeitraums möglich war. Die Teilnahme an der Befragung und der Evaluation erfolgte freiwillig.



**Kantine Zukunft Berlin**

kantine-zukunft.de

+49 30 509 324 102

ktz@speiseraeume.com



Umgesetzt von:

**Speiseräume -**

**Büro für angewandte**

**Ernährungspolitik**

**GmbH**

Oberlandstraße 26-35

12099 Berlin

Gefördert durch:

