

## Netzwerk „100 KlimaKantinen“

Gemeinsam auf dem Weg zu einer klimabewussten Verpflegung



# Hessische Ernährungsstrategie „Gut essen in Hessen: gesund, regional, nachhaltig“

- Veröffentlicht im Oktober 2020



☒ Hessische Ernährungsstrategie



Gut essen in Hessen: gesund, regional, nachhaltig // Die Hessische Ernährungsstrategie

## Die Handlungsfelder der Ernährungsstrategie

- 

I. Wir fördern gesunde und nachhaltige Angebote in der Gemeinschafts- und Schulverpflegung.
- 

II. Wir stärken Erzeugung, Angebot und Vermarktung nachhaltiger, ökologischer und regionaler Lebensmittel.
- 

III. Wir verbessern die schulische und außerschulische Ernährungsbildung.
- 

IV. Wir unterstützen zivilgesellschaftliches Engagement und reichen Ernährungsräten und anderen Initiativen eine helfende Hand.
- 

V. Wir fördern die Wertschätzung von Lebensmitteln und bekämpfen die Lebensmittelverschwendung.

## Hessische Ernährungsstrategie „Gut essen in Hessen: gesund, regional, nachhaltig“

### Die Handlungsfelder der Ernährungsstrategie

I.



Wir fördern gesunde und nachhaltige Angebote in der Gemeinschafts- und Schulverpflegung.

II.



Wir stärken Erzeugung, Angebot und Vermarktung nachhaltiger, ökologischer und regionaler Lebensmittel.

III.



Wir verbessern die schulische und außerschulische Ernährungsbildung.

IV.



Wir unterstützen zivilgesellschaftliches Engagement und reichen Ernährungsräten und anderen Initiativen eine helfende Hand.

V.



Wir fördern die Wertschätzung von Lebensmitteln und bekämpfen die Lebensmittelverschwendung.

## Idee und Ziele des Netzwerks „100 KlimaKantinen“

Engagement der Einrichtungen für mehr Nachhaltigkeit und Klimaschutz unterstützen:

- Informationen
- Erfahrungsaustausch
- Vernetzung
- Neue Impulse
- Praxisnahe Lösungsansätze
- Gegenseitige Unterstützung
- Erfolge teilen
- Gemeinsame Weiterentwicklung

## Mitgliedschaft

Eine Mitgliedschaft ist für private und öffentliche Kantinen, Mensen und Betriebsrestaurants möglich:

- KiTas
- Schulen
- Betriebskantinen und -restaurants
- Großküchen in Krankenhäusern und  
Rehakliniken
- Großküchen in Wohneinrichtungen für Seniorinnen und  
Senioren
- ...

## Voraussetzung für eine Aufnahme in das Netzwerk

Acht Maßnahmen aus fünf Kategorien aus einem beispielhaften Maßnahmenkatalog sind umzusetzen:

- Klima
- Umwelt
- Nachhaltiges Wirtschaften
- Bildung
- Über den Tellerrand

➔ Maßnahmenkatalog zum Download:

<https://umwelt.hessen.de/Ernaehrung/Kantinen-und-Grosskuechen>

## Ein Blick in den Maßnahmenkatalog...

- Kategorie „Klima“
  - ✓ Angebot einer vegetarischen Menülinie
  - ✓ Schulung des Koch- und Küchenpersonals zum Angebot vegetarischer Gerichte
  - Möglicher Nachweis

Speiseplan für 20 aufeinanderfolgende Verpflegungstage für jede angebotene Menülinie

### Klima

- Fleischanteil reduzieren
- Erneuerbare Energien nutzen
- Energieeffiziente Küchengeräte einsetzen

## Ein Blick in den Maßnahmenkatalog...

- Kategorie „Umwelt“
- ✓ Mind. 4 Produkte werden in Bio-Qualität  
(bzw. aus bestandsschonender Fischerei)  
bezogen.

➤ Möglicher Nachweis

Aktuelle Lieferscheine

### Umwelt

- Pflanzliche  
Lebensmittel  
bevorzugen
- Regionale und  
saisonale Erzeugnisse  
beziehen
- **Ökologisch erzeugte  
Produkte einsetzen**

## Ein Blick in den Maßnahmenkatalog...

- Kategorie „Nachhaltiges Wirtschaften“

- ✓ Portionierung der Speisen/Komponenten

- ✓ Nachschlag

- ✓ Erfassung des Lebensmittelabfalls im  
Rahmen von Aktionen

- Möglicher Nachweis

Kellen- und Schöpfpläne, Dokumentationsberichte, Aktionsberichte

### Nachhaltiges Wirtschaften

- Lieferketten  
regionalisieren

- Verpackungsabfälle  
minimieren

- **Lebensmittelver-  
schwendung vermeiden**

- Gering verarbeitete  
Produkte bevorzugen

## Ein Blick in den Maßnahmenkatalog...

- Kategorie „Bildung“
  - ✓ Angebot von Aktionstagen und -wochen zum Thema Nachhaltigkeit für Schüler\*innen (z. B. Besuch bei regionalen Erzeugerinnen und Erzeugern, Bauernhof als Klassenzimmer)

### Bildung

- Mitarbeitende sensibilisieren und qualifizieren
- Gäste und Mitarbeitende informieren

- Möglicher Nachweis

Dokumentationsberichte, Speiseplan im Aktionszeitraum,  
Aushänge, Programm- und Informationsschreiben an Lehrkräfte

## Exkurs: Kategorie „Bildung“

### Ernährungsbildung in Theorie und Praxis

- ✓ Ernährungsführerschein BZfE (Primarstufe)
- ✓ Werkstatt Ernährung (Sekundarstufe I) – Baustein 10:  
Ernährung und nachhaltige Entwicklung ([hier](#))

Unterstützung vom LandFrauenverband Hessen e.V. bei der  
Umsetzung der Angebote über [www.klimaschutz-anpacken.de](http://www.klimaschutz-anpacken.de)  
Schlagwort “Ernährungsführerschein“ bzw. „Werkstatt Ernährung“



## Exkurs: Kategorie „Bildung“

### Ernährungsbildung in Theorie und Praxis

- ✓ Bauernhof als Klassenzimmer (Schülerinnen und Schüler, Erwachsenenengruppen)
- ✓ Themen u.a.: Regionalität, Saisonalität, Herkunft unserer Lebensmittel
- ✓ <https://bak.hessen.de/>



**Bauernhof als**  
Klassenzimmer

## Ein Blick in den Maßnahmenkatalog...

- Kategorie „Über den Tellerrand“

- ✓ Fahrradstellplätze

- Möglicher Nachweis

Fotodokumentation

### Über den Tellerrand

- Patenschaften eingehen

- Klimaneutrale Mobilität fördern

- Faire Arbeitsbedingungen gewährleisten

- Einsatz umweltschonender Arbeitsmaterialien

## Interessiert? Hier können Sie sich anmelden!

Für eine Mitgliedschaft im Netzwerk wird benötigt

- ausgefüllter Anmeldebogen sowie
- ausgefüllte Checkliste, in der Sie vermerken können, welche Maßnahmen Sie bereits umsetzen und welche Nachweise Sie beifügen möchten
- Kontakt für Anmeldung: [100klimakantinen@umwelt.hessen.de](mailto:100klimakantinen@umwelt.hessen.de)
- Nähere Informationen unter: <https://umwelt.hessen.de/Ernaehrung/Kantinen-und-Grosskuechen>

## Schild „100 KlimaKantinen“

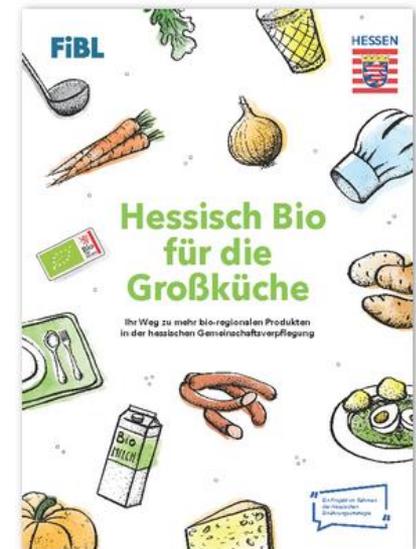
Teilnehmende Betriebe erhalten ein Schild, das sie als Mitglied im Netzwerk ausweist und ihr Engagement sichtbar macht:



## Unterstützung auf dem Weg zur „KlimaKantine“

### Leitfaden „Hessisch Bio für die Großküche“ (FiBL)

- Gibt Tipps zur Umsetzung hessischer Bioprodukte in Großküchen und Informationen u.a. zu Beschaffung, Kalkulation, Zertifizierung und Speisenplanung
- Link: <https://www.fibl.org/de/shop/1223-bio-in-grosskuechen-hessen>



## Unterstützung auf dem Weg zur „KlimaKantine“

### Beratungsangebot zur Umstellung auf ein nachhaltigeres Speisenangebot

- Mehrtägige Beratung vor Ort
- Betriebsindividuell
- U.a. Bio- und/oder bio-regionale Lebensmittel, Wareneinkauf, Warenlogistik oder –lagerung, Optimierung der Speisenpläne und Rezepturen, Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, uvm.
- Nähere Informationen:  
<https://umwelt.hessen.de/Ernaehrung/Kantinen-und-Grosskuechen>

**Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!**

## **Kontakt**

Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz,  
Landwirtschaft und Verbraucherschutz  
Abteilung VIII „Verbraucherschutz und Ernährung“

Referat VIII 3 „Grundsatzfragen der Ernährung,  
Ernährungspolitik, Ernährungsbildung

Mainzer Str. 80

65189 Wiesbaden

Tel.: 0611 / 815-1494

E-Mail: [100klimakantinen@umwelt.hessen.de](mailto:100klimakantinen@umwelt.hessen.de)