

Deutscher Bundestag

Parlamentarischer Beirat für  
nachhaltige Entwicklung

Ausschussdrucksache  
20(26)133(neu)

# KANTINE ZUKUNFT

Umgesetzt von:



Gefördert durch:

Senatsverwaltung  
für Justiz und Verbraucherschutz

**BERLIN**



# Speiseräume

SPR fördert das Handwerk, initiiert und gestaltet  
Veränderung

Wir sind 30 Mitarbeiter\*innen, davon 13 ausgebildete Köch\*innen.



# Über Kantine Zukunft

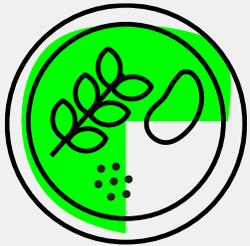
- Gegründet in 2019 durch Speiseräume
- Über 150 Küchen
- Praktischer Beratungsansatz
- Kita bis Seniorenheim
- Fokus auf ein besseres Essen



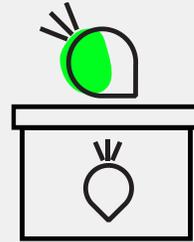
# Unser Ansatz



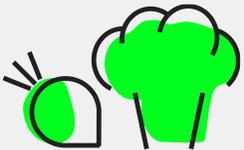
Höchstmöglicher Bio-Anteil  
innerhalb des Budgets



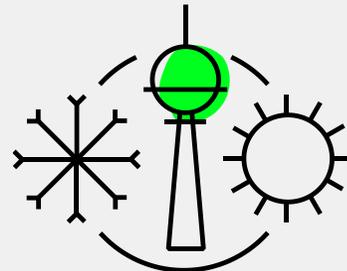
Pflanzlich betonte  
Speisepläne



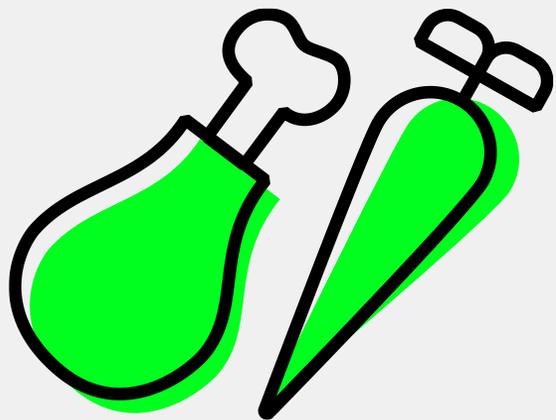
Reduktion von  
Convenience-Produkten



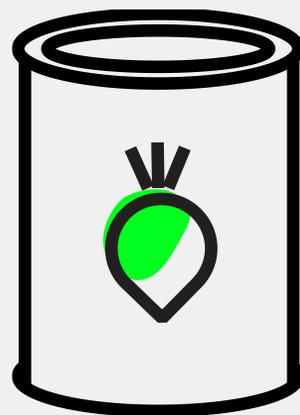
Mehr Frische  
& mehr Handwerk



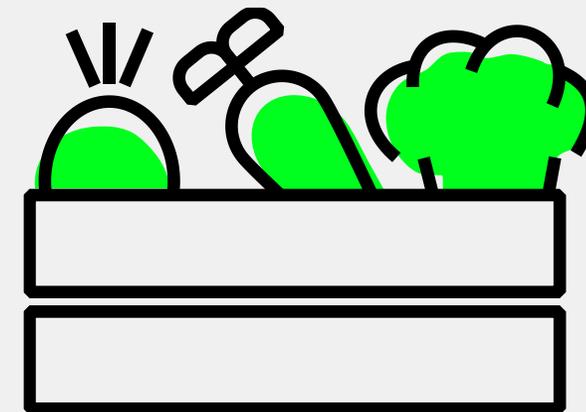
Saisonalität



**+ Pflanzliche Produkte**



**- Hochverarbeitete Produkte**

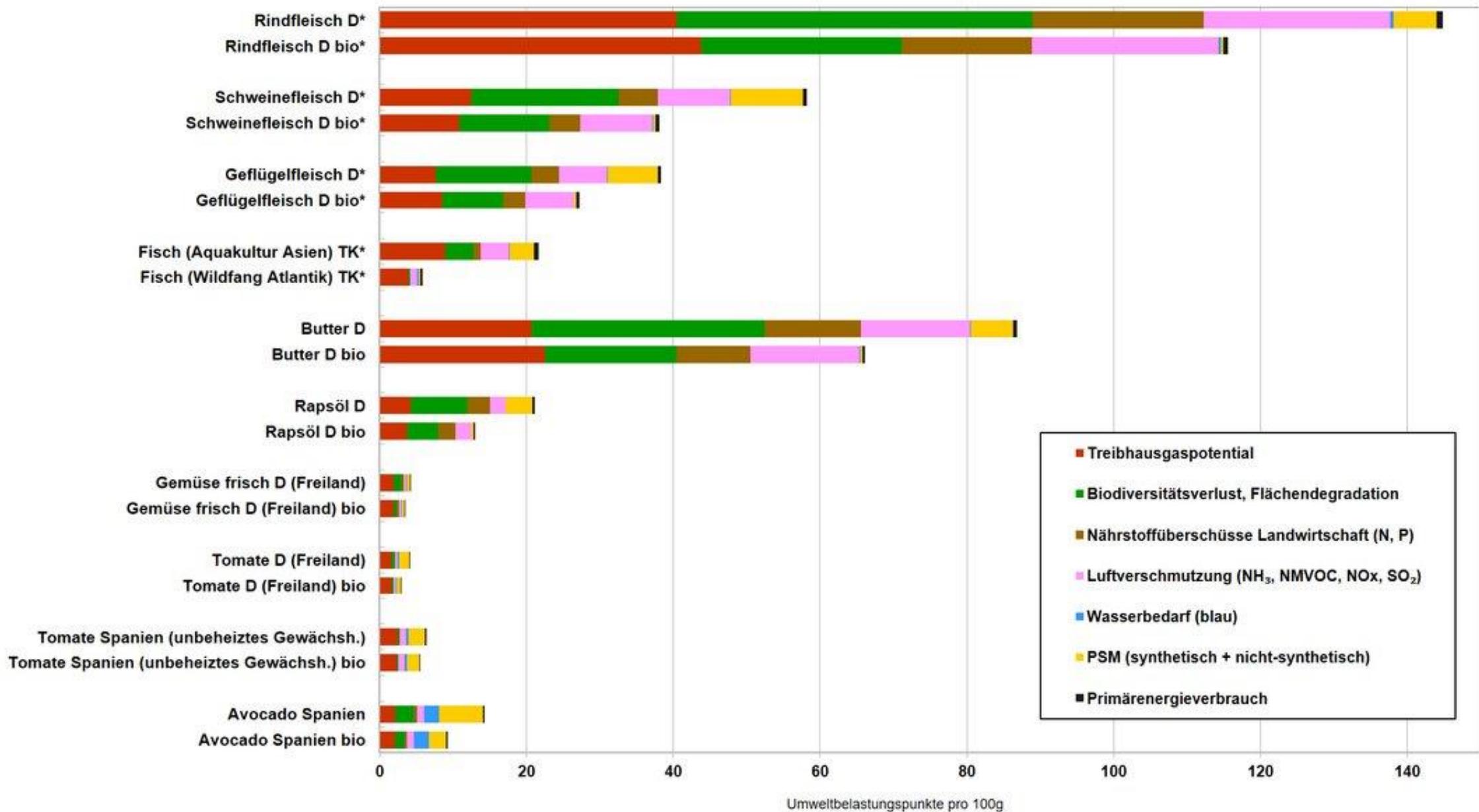


**+ Unverarbeitete Rohprodukte**

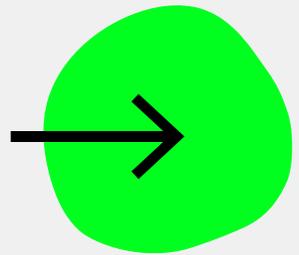


**Warum Bio?**

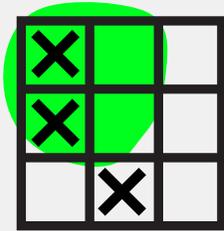
**KANTINE  
ZUKUNFT**



# Ablauf der Kantinen-Werkstatt



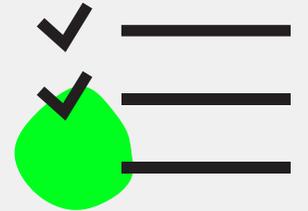
**Einstieg**



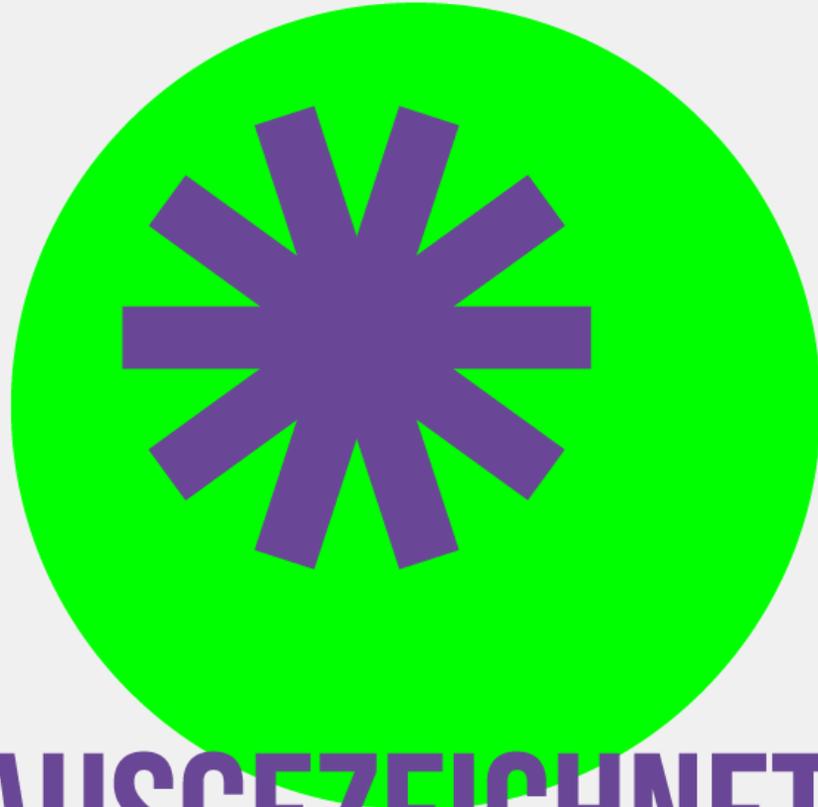
**Strategie &  
Planung**



**Praktische  
Zusammenarbeit**



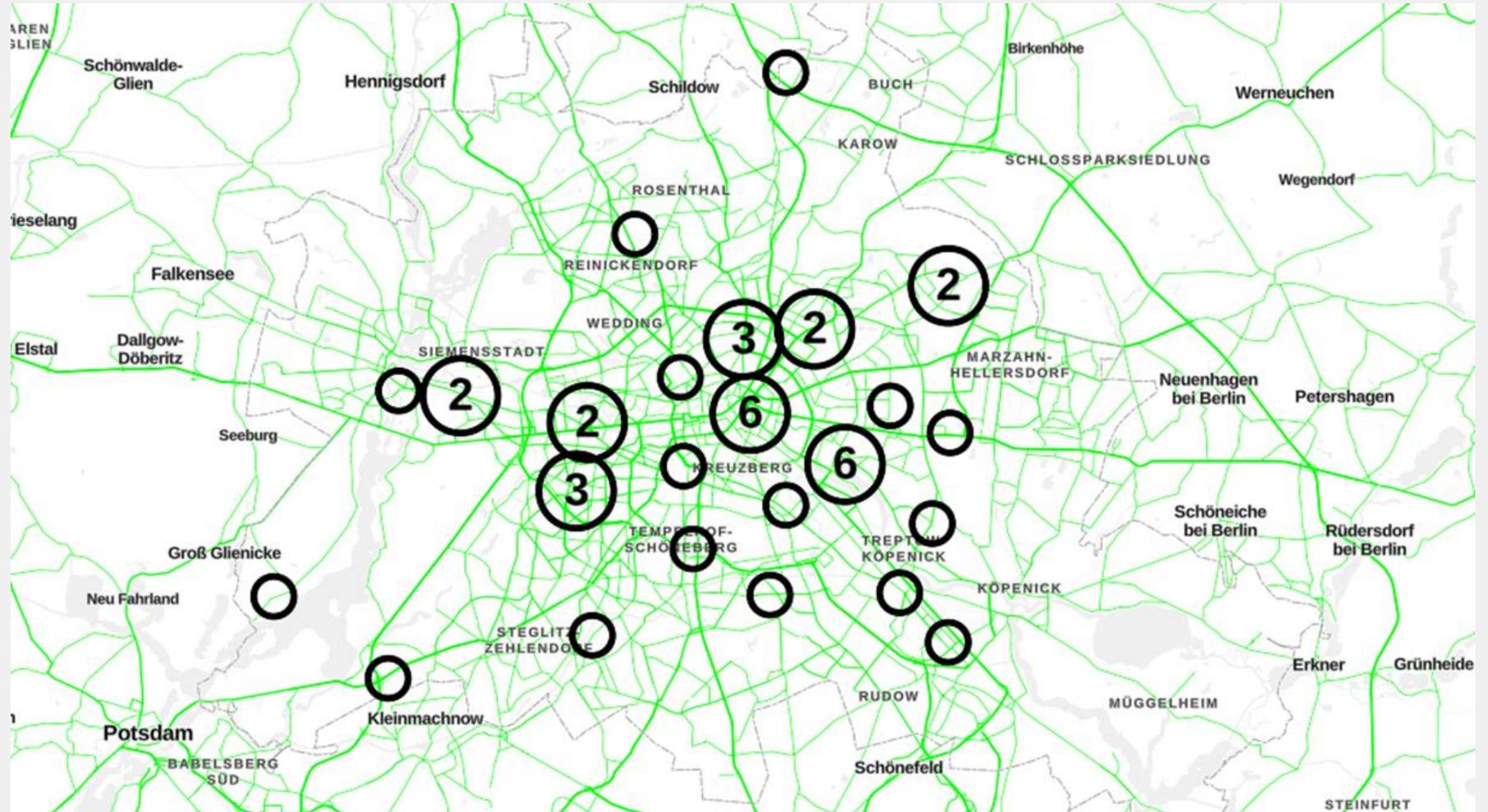
**Abschluss**



**AUSGEZEICHNET!**

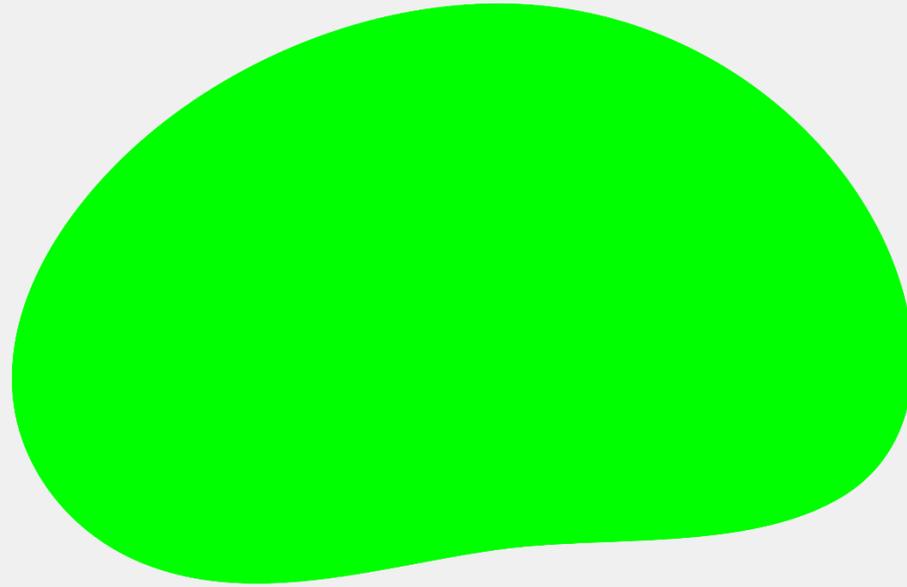
# Kantinen-Werkstatt

- 150 Küchen gesamt
- Durchschnittlicher Bio-Anteil bei 64 %

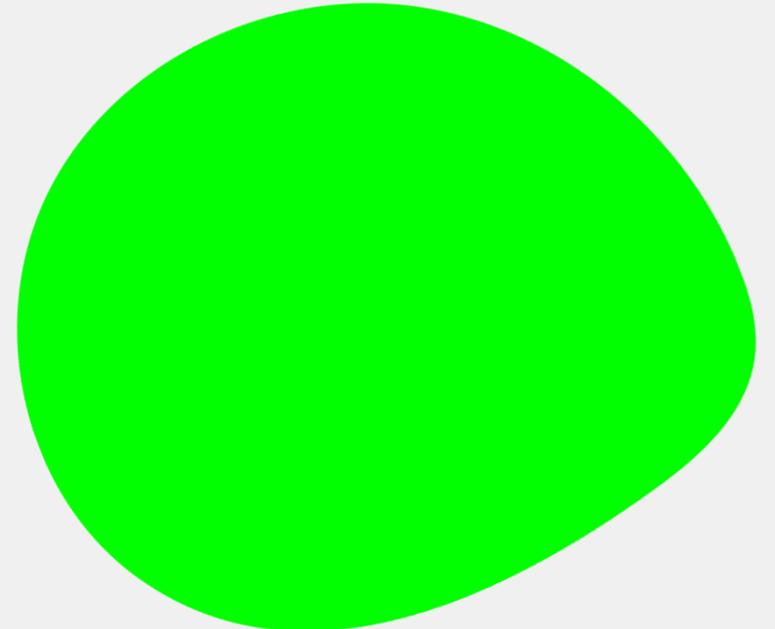


# Krankenhausversorgung

# Einstieg



- Enge Budgets
- Intransparenz in den Budgets der Küchen
- Der Bundesbasisfallwert beträgt Ø 4.210,59€



# Einstieg

- 15,71€ durchschnittlich p.P.
- 9,11€ davon fallen durchschnittlich für Personalkosten an
- Durchschnittlicher Wareneinsatz für Lebensmittel 5,32€
- Die meisten Kliniken müssen mit einem Betrag von etwa 4,00€ auskommen

# Aktuelle Entwicklungen

- Cook and Chill auf dem Vormarsch
- Wenig Frischeküche
- Sanierungsstau
- Trend zum Outsourcing
- Trend zur Zentralisierung
- Fachkräftemangel

# Welche Versorgung wollen wir zukünftig?

- Zentralisierte und wirtschaftlich optimierte Versorgung durch High-Convenience
- Selbstkochende Küchen vor Ort
- Aufrechterhaltung der Mischformen und verschiedene Arten der Versorgung

# Chancen und Möglichkeiten

- Viele Krankenhausküchen kochen noch selbst
- Volkswirtschaftliche Schäden von jährlich 16,8 Milliarden
- Das Thema ist aktuell im Fokus und das allgemeine Interesse hoch
- Logistik ist teuer!
- Weichen können jetzt gestellt werden

# KANTINE ZUKUNFT

Umgesetzt von:



Gefördert durch:

Senatsverwaltung  
für Justiz und Verbraucherschutz

**BERLIN**

