

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

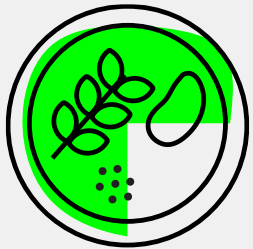
- Gegründet in 2019 durch Speiseräume
- Über 150 Küchen
- Praktischer Beratungsansatz
- Kita bis Seniorenheim
- Fokus auf ein besseres Essen



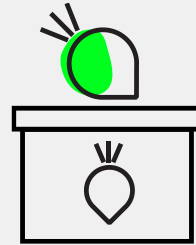
Unser Ansatz



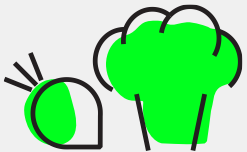
Höchstmöglicher Bio-Anteil
innerhalb des Budgets



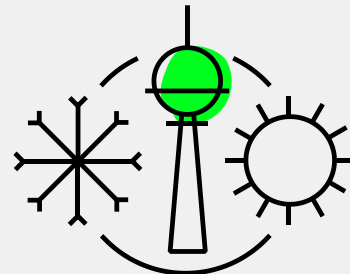
Pflanzlich betonte
Speisepläne



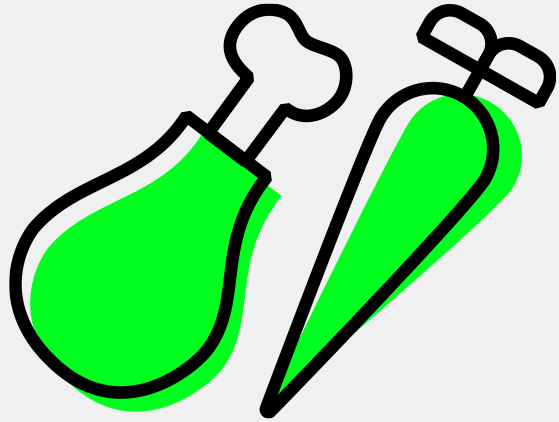
Reduktion von
Convenience-Produkten



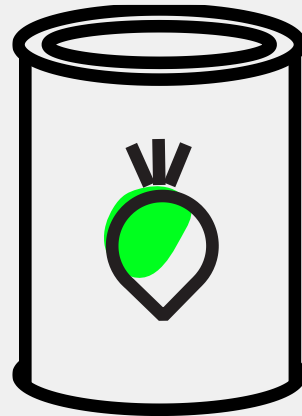
Mehr Frische
& mehr Handwerk



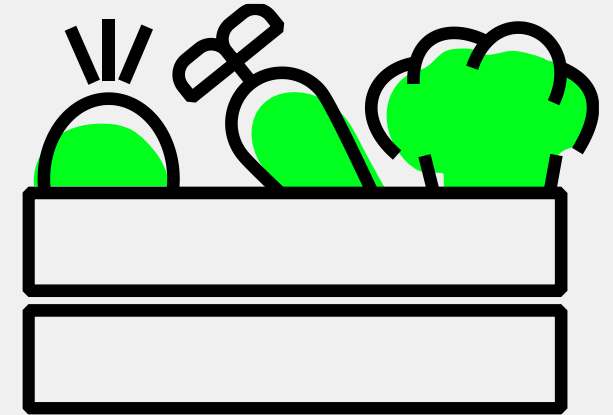
Saisonalität



+ Pflanzliche Produkte



- Hochverarbeitete Produkte

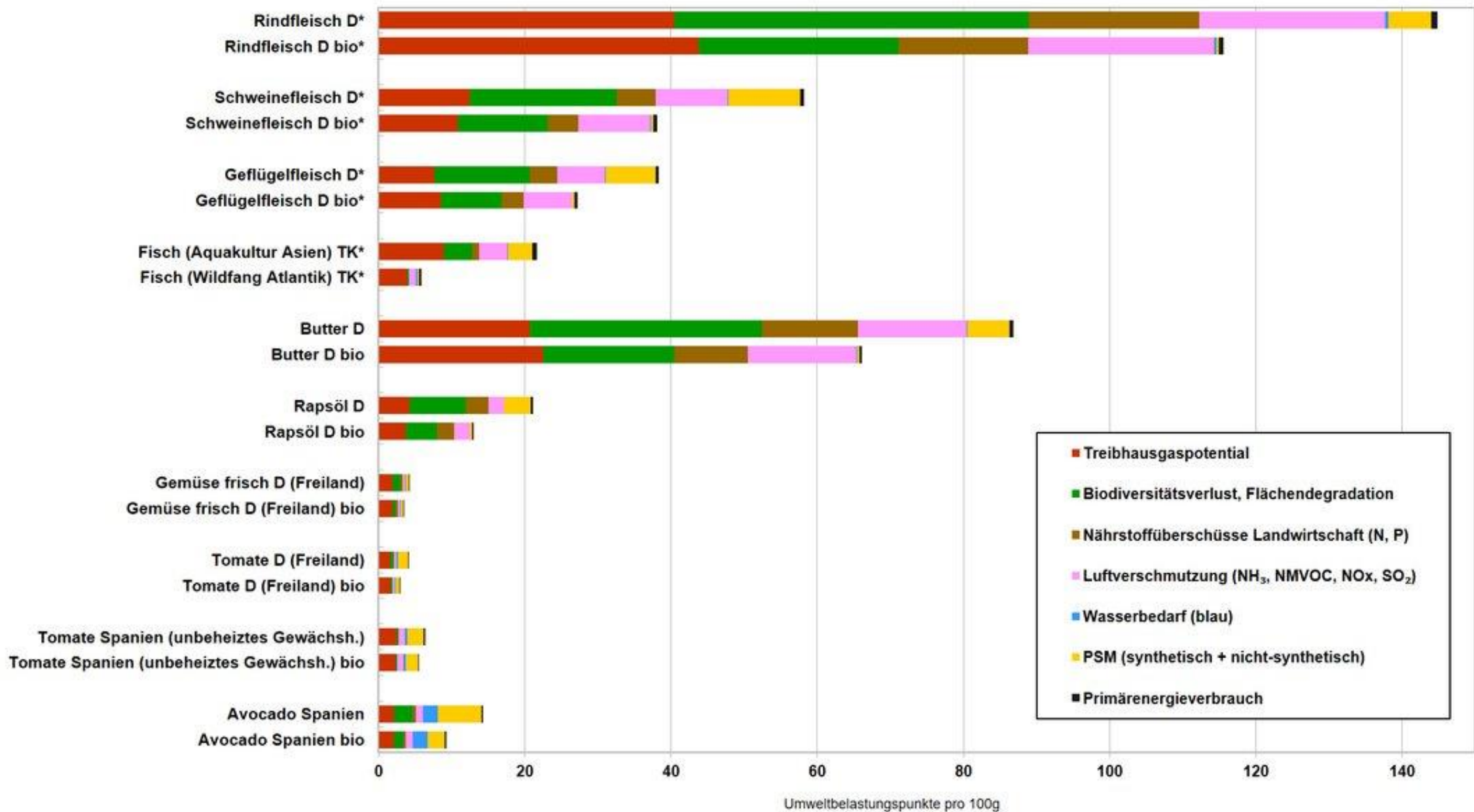


+ Unverarbeitete Rohprodukte

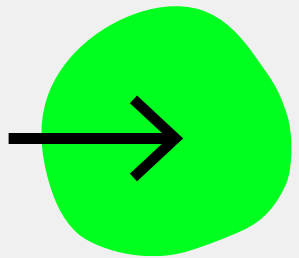


Warum Bio?

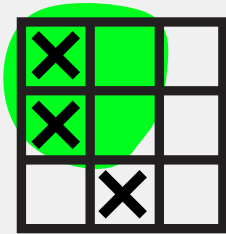
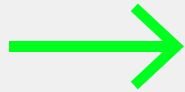
**KANTINE
ZUKUNFT**



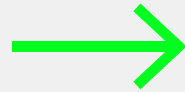
Ablauf der Kantinen-Werkstatt



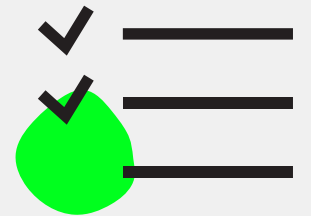
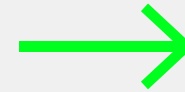
Einstieg



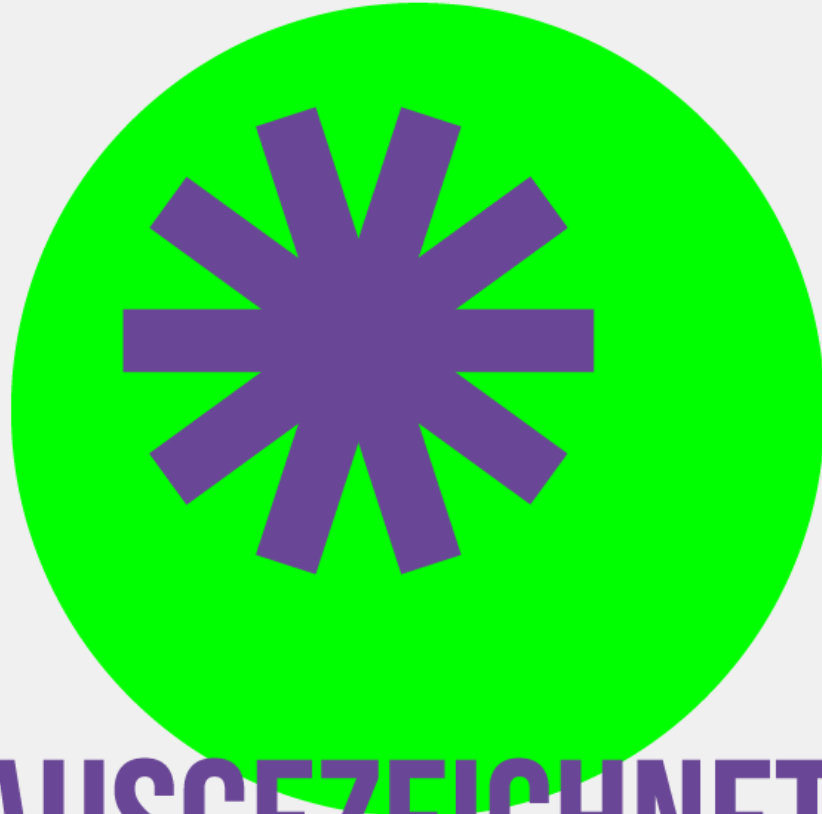
**Strategie &
Planung**



**Praktische
Zusammenarbeit**



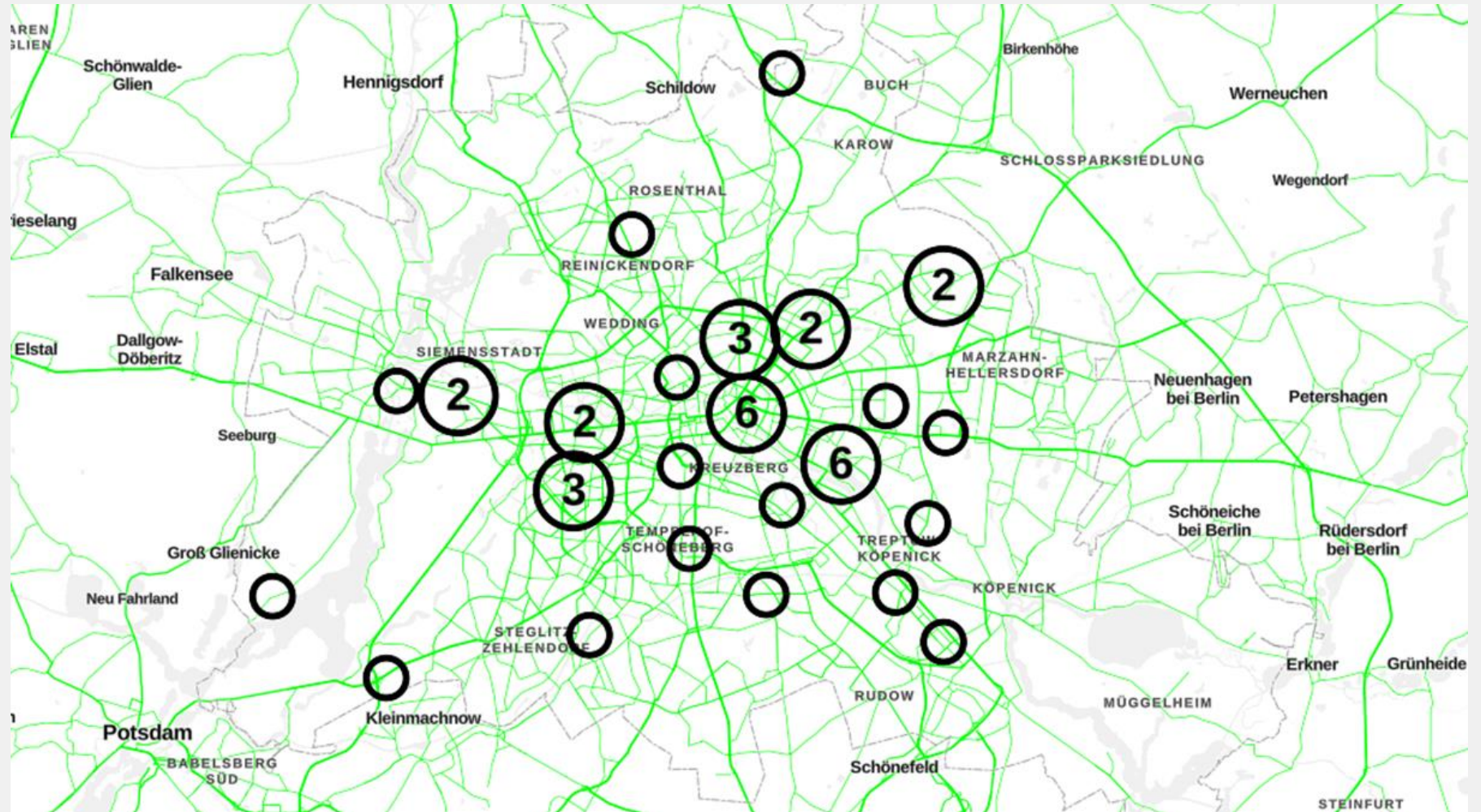
Abschluss



AUSGEZEICHNET!

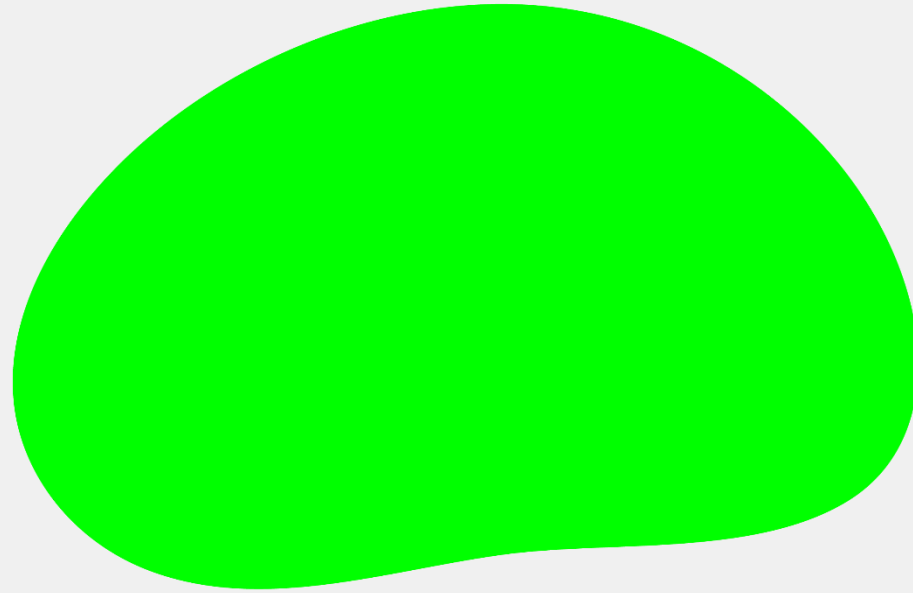
Kantinen-Werkstatt

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

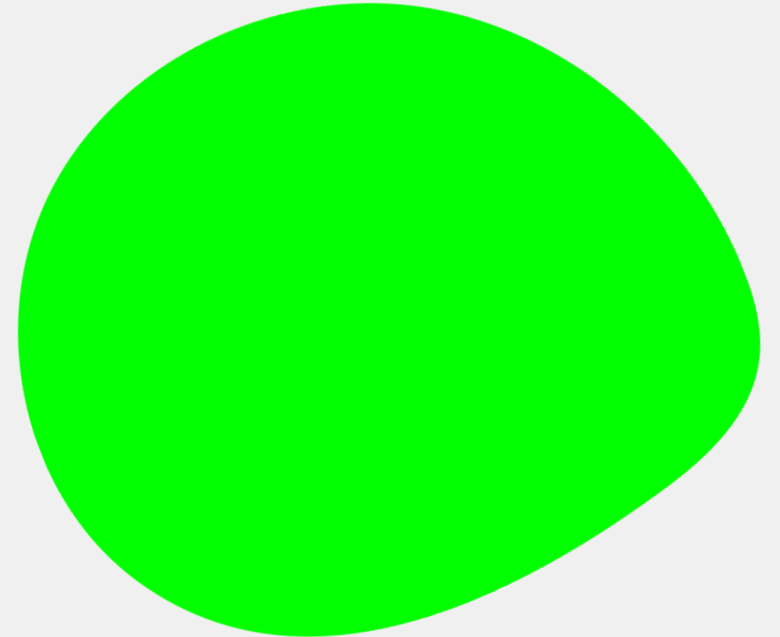


Krankenhausversorgung

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

