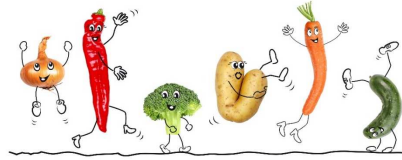


NRW KANN



NRW KANTINEN Nachhaltig gestalten

Qualifizierungs- und Schulungsangebot für Kantinen der Landeseinrichtungen zur Unterstützung einer nachhaltigen und gesunden Ernährung

Gesunde, klimafreundliche und nachhaltigere Ernährung

08.09.2021

Katrin Emde & Nora Börnert



Landesamt für Natur,
Umwelt und Verbraucherschutz
Nordrhein-Westfalen

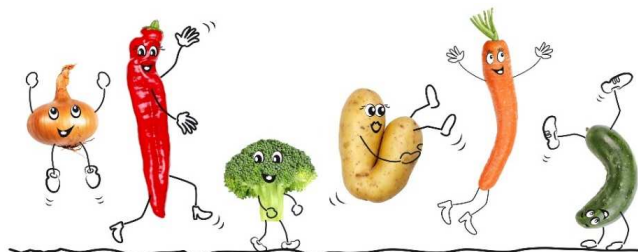


αverdis
sustainable foodservice solutions



TECHNISCHE
UNIVERSITÄT
BERLIN

Organisatorisches





Aus diesen Regionen
kommen Sie

Gerne anpinnen, welche
Kantinenstandorte Sie
verpflegen.

NRW KANN – Über das Projekt



- **Laufzeit:** 01.12.2019 – 31.10.2022
- **Förderung** durch MULNV
- **Ziele:** Sensibilisierung und Motivation von relevanten Akteuren, Themen zukunftsfähig gestalten, Nachhaltigkeitsaspekte aufzeigen, Netzwerkaufbau, Vorschlag zur Neugestaltung der Kantinenrichtlinie NRW
- **Expertenteam:** MULNV, LANUV, Green Guides, a´verdis, TU Berlin



Homepage NRW KANN: <https://www.lanuv.nrw.de/umwelt/landwirtschaft-und-ernaehrung/nrw-kann>

NRW KANN – Mitmachen



Workshop	Zielgruppe	Termin
Vergabeprozesse	<ul style="list-style-type: none"> Landeskantinen Entscheidungsträger aus öffentlichen Einrichtungen 	17.09.2021 und 02.12.2021, Online
Stärkung Regionaler Netzwerke	<ul style="list-style-type: none"> Landeskantinen Erzeuger / Produzenten 	04.11.2021, zwei weitere Termine in Abstimmung, Präsenz

Verabredung?

Senden Sie uns Ihre Themen und Ideen zu!

Verteiler NRW KANN

- Best-Practice Austausch, Netzwerkaufbau, Besichtigungen
- z.B. 2 h online /nachmittags
- Anmeldung: <https://www.lanuv.nrw.de/umwelt/landwirtschaft-und-ernaehrung/nrw-kann/nrw-kann-anmeldung>

NRW KANN – Mitmachen



Kostenlose Beratungsangebote in den Kantinen vor-Ort	Inhalt
Bio-Zertifizierung	<ul style="list-style-type: none"> Einsatz von Bio-Lebensmitteln und Bio-Erst-Zertifizierung (Kosten der Zertifizierung werden übernommen)
Gesunde und nachhaltigere Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> z.B. Speiseplangestaltung, Rezeptentwicklung und individuelle Maßnahmen je Einrichtung
Lebensmittelverluste	<ul style="list-style-type: none"> Abfallmessungen, Maßnahmenentwicklung und Kosteneinsparung
Kommunikation und Zufriedenheitsbefragung	<ul style="list-style-type: none"> Programmierung, Durchführung und Auswertung einer Online-Umfrage mit Kantinen Gästen

Ergebnisse Online Umfrage (Kantinenbetreibende)



Umfang: 45 Fragen

Zeitraum: 23. September 2020 und 15. November 2020

Zielgruppe: Kantinenbetreibende in Landesbehörden in NRW

E-Mail Kontaktaufnahme: 579 Behörden, 37 Kantinen

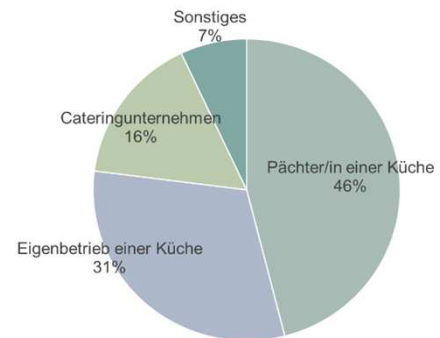
Telefonische Kontaktaufnahme ca. 185 Behörden/Kantinen

Anzahl der Teilnehmenden

167 Teilnehmenden haben den Fragebogen teilweise ausgefüllt

56 Teilnehmende haben mindestens 50 % der Fragen ausgefüllt, diese Daten wurden ausgewertet

Struktur der Betriebe (n=56)

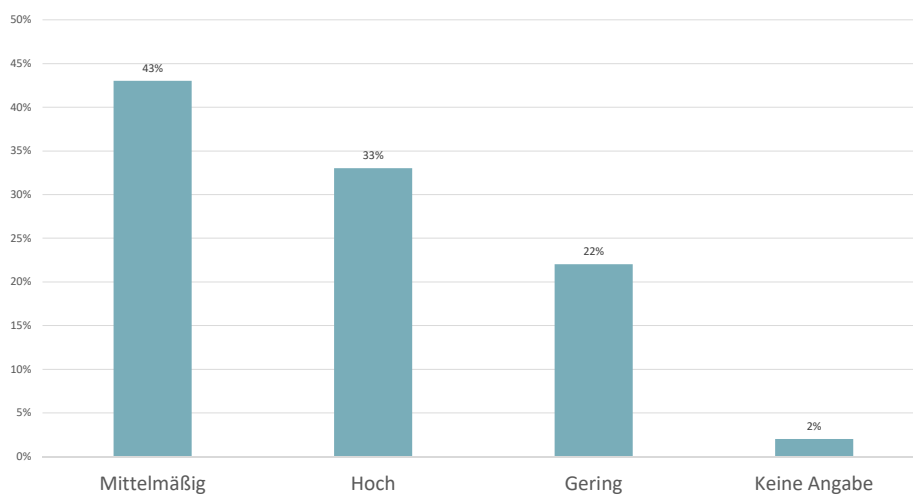


NRW KANN Online-Umfrage: https://www.lanuv.nrw.de/fileadmin/lanuv/nrwkann/Ergebnisse_der_Online-Befragung_NRW_KANN.pdf

Ergebnisse Online Umfrage (Kantinenbetreibende)



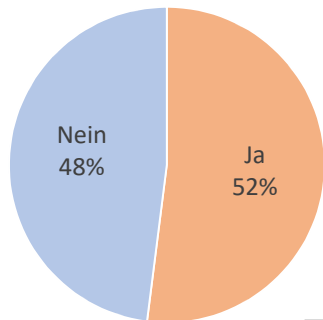
Wie schätzen Sie das Interesse Ihrer Gäste an nachhaltigen Verpflegungsangeboten ein? (n = 55)



Ergebnisse Online Umfrage (Kantinenbetreibende)

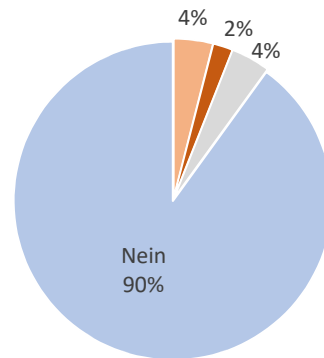


Orientieren Sie sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) bei der Rezeptentwicklung und der Speiseplanerstellung?



n = 52

Sind Sie nach JOB&FIT zertifiziert?



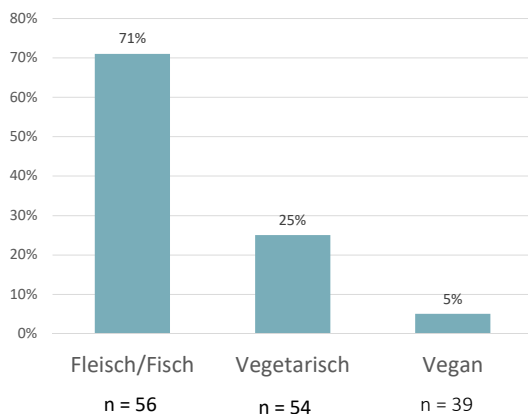
n = 55

■ Ja, JOB&FIT ■ Ja, JOB&FIT Premium ■ Weiß nicht ■ Nein

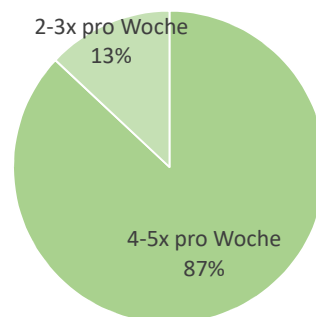
Ergebnisse Online Umfrage (Kantinenbetreibende)



Bitte schätzen Sie: Wie viel Ihrer verkauften Gerichte sind...



Wie oft pro Woche bieten Sie fleischhaltige Gerichte an?

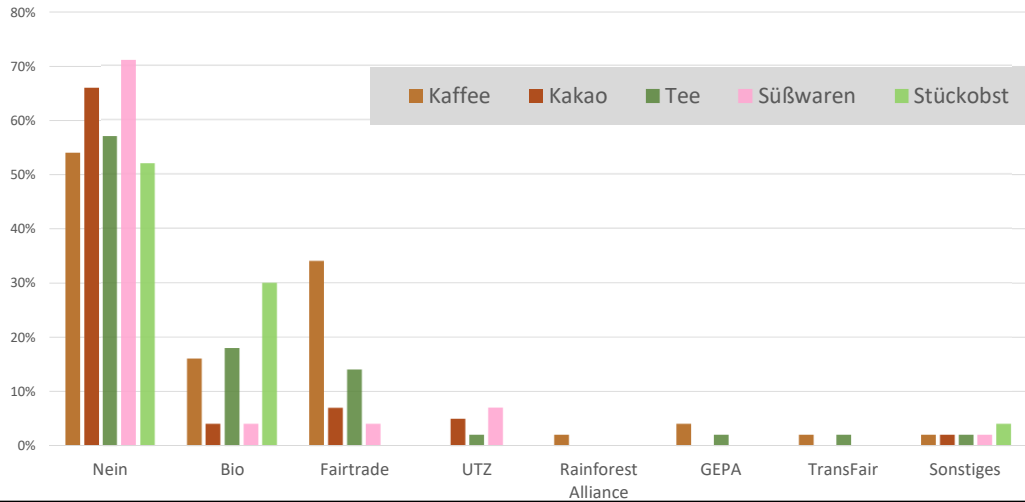


n = 55



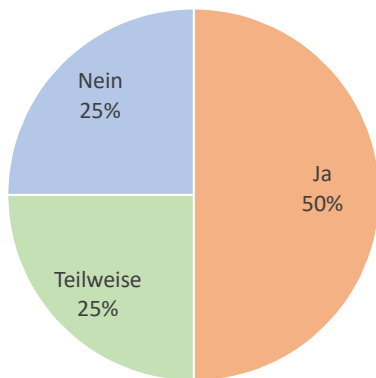
Ergebnisse Online Umfrage (Kantinenbetreibende)

Kaufen Sie folgende Produkte zertifiziert ein? (n = 56)

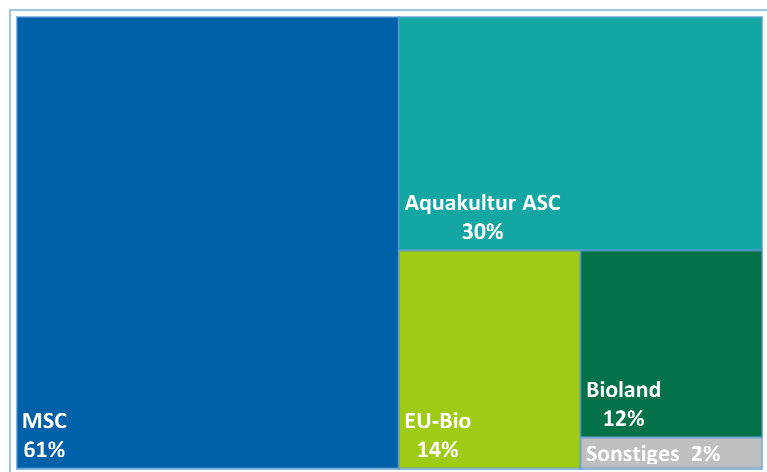


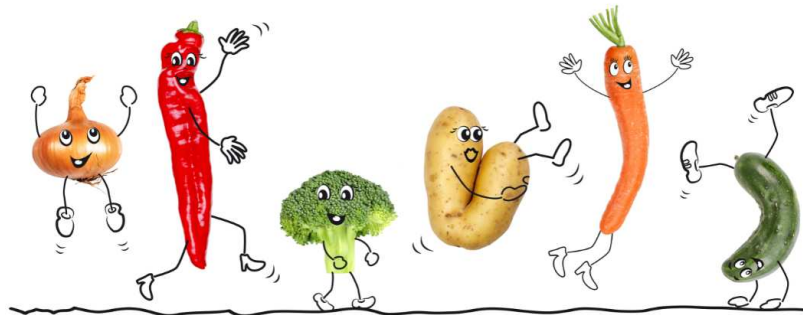
Ergebnisse Online Umfrage (Kantinenbetreibende)

Wird bei Ihnen Fisch in zertifizierter Form angeboten? (n = 56)



Wenn ja, mit welchen Siegeln arbeiten Sie? (n = 56)





Vertiefende Beratung – Teilnahme



Vorteile einer Teilnahme

- Kantine zukunftsfähig gestalten
- Umweltschutz
- Netzwerkaufbau
- Gesamtes Küchenteam eingebunden
- Teilnahmebescheinigung für alle Mitarbeitende des Küchenteams
- Wettbewerbsvorteil und als Referenz für den Arbeitsmarkt / für Angebote

kostenfreie Vor-Ort-
Beratung

Wie können Sie teilnehmen?

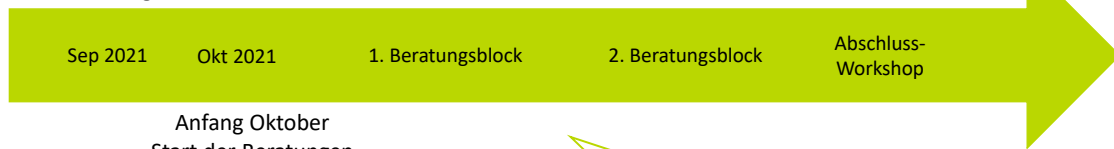
- Teilnahmevoraussetzung → Anmeldebogen, Motivation und Eigeninteresse!
- Auswahlverfahren durch LANUV und a'verdis
- Anmeldebogen: <https://www.lanuv.nrw.de/umwelt/landwirtschaft-und-ernaehrung/nrw-kann>
- E-Mail mit Anmeldebogen an kantine@lanuv.nrw.de



Vertiefende Beratung – Zeitplan



Ende September
Rückmeldungen



Anfang Oktober
Start der Beratungen

Termine werden individuell
abgestimmt

Gesunde
Ernährung



Kontakt für Rückfragen

Katrin Emde (LANUV)
+49 (0) 201 7995 1598

Katrin.emde@lanuv.nrw.de

Nora Börnert (LANUV)
+49 (0) 201 7995 2081

Nora.Boernert@lanuv.nrw.de

Eva Schlüter (a'verdis)
+49 (0) 251 980 1224

eva.schlueter@a-verdis.com

Evaluation und Feedback



Kritik, Anregungen,
Positives und Wünsche ...

... wir freuen uns auf Ihr
ehrliches Feedback 😊

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Die Workshops und Beratungsangebote werden im Rahmen von NRW KANN angeboten

durchgeführt von

Landesamt für Natur,
Umwelt und Verbraucherschutz
Nordrhein-Westfalen



a'verdis
sustainable foodservice solutions



TU Berlin
TECHNISCHE
UNIVERSITÄT
BERLIN

im Auftrag des

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



[MULNV](#) | [LANUV](#) | [a'verdis](#) | [Green Guides](#) | [TU Berlin](#)

Kontakt: Kantine@lanuv.nrw.de; Katrin.Emde@lanuv.nrw.de; Nora.Boernert@lanuv.nrw.de



Quellen Bilder und Grafiken: LANUV, Pixabay