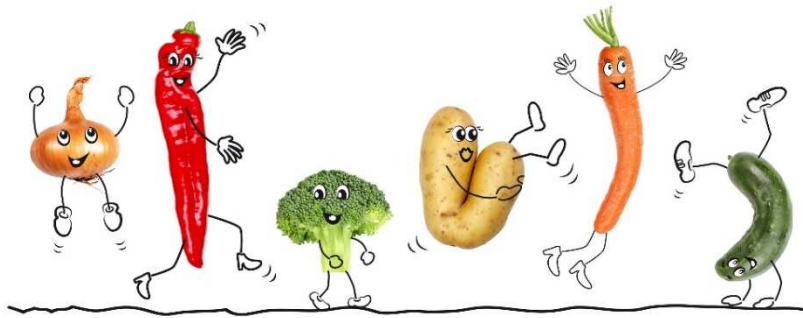


NRW KANN



NRW KANTinen Nachhaltig gestalten

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

**Ergebnisse der Online-Befragung von
Kantinenbetreibende in Landesbehörden in NRW**

Hintergrund

Kantinen sind mehr als nur Verpflegung. Sie sind zentrale Begegnungsorte. Oft liefern sie die einzig warme Mahlzeit am Tag und stellen die Grundlage für Gesundheit und Wohlbefinden aller Mitarbeitenden und Gäste dar. Die Esskultur in der Kantine prägt die Unternehmens- und Arbeitskultur!

Das Projekt **NRW KANtinen Nachhaltig gestalten (NRW KANN)** soll helfen, die Kantinensituation in NRW zu verbessern. Mit der anonymen **Online-Umfrage** wurden gezielt NRW Landeskantinen angesprochen. Mit diesem ersten Schritt soll die „**Kantinenlandschaft**“ in NRW **besser kennengelernt** werden, um dann im zweiten Schritt mit weiteren Expertinnen und Experten aus der Praxis passgenaue Unterstützungsangebote zu entwickeln. Vorschläge zur Optimierung der Verpflegung werden formuliert, die im Idealfall dazu beitragen, die Rentabilität für die Kantinenbetreibenden zu steigern.

Ziel

Ziel ist es, auf der Grundlage der gewonnenen Erkenntnissen Handlungsempfehlungen zu entwickeln und diese in Workshops, individuellen Beratungsangeboten oder in Form von Orientierungsleitlinien für Landeskantinen anzubieten.

Themen



Durchführung

Im Auftrag der Landesregierung führt das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW (LANUV) in Kooperation mit der Technischen Universität Berlin eine Online-Umfrage unter den Kantinenbetreibenden in Landeseinrichtungen durch.

Die NRW KANN Befragung mit 45 Fragen wurde online verschickt. Die Daten wurden zwischen dem 23. September 2020 und dem 15. November 2020 erhoben. Die statistische Analyse wurde in Stata/SE 16 durchgeführt.

Die Online-Umfrage wurde im Rahmen des Projektes NRW KANN

durchgeführt von

Landesamt für Natur,
Umwelt und Verbraucherschutz
Nordrhein-Westfalen



im Auftrag des

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



Inhalt

Über die Befragung.....	4
Kantinenstruktur	4
Speisenangebot	8
Wareneinsatz.....	10
Gesunde Ernährung.....	10
Lebensmittelverluste	14
Bio-Lebensmittel.....	17
Regionale Netzwerke.....	19
Vergabeprozesse	27
Zufriedenheitsbefragung der Kantinengäste.....	29
Weiteres Vorgehen	31

Über die Befragung

Zielgruppe

- Kantinenbetreibende in Landesbehörden in NRW

Adressen/Verteilerkreis

- Gebäudeliste BLB
- Recherche Behörden und Kantinen
- Projekte

E-Mail Kontaktaufnahme: 579 Behörden, 37 Kantinen

Telefonische Kontaktaufnahme ca. 185 Behörden/Kantinen

Inserate

- GV-Manager Homepage und Newsletter
- GV-Praxis Homepage
- LANUV Homepage, LANUV Twitter
- DGE Newsletter
- Biomentoren und AK-GV Köln
- Projekt-Netzwerke

Anzahl der Teilnehmenden

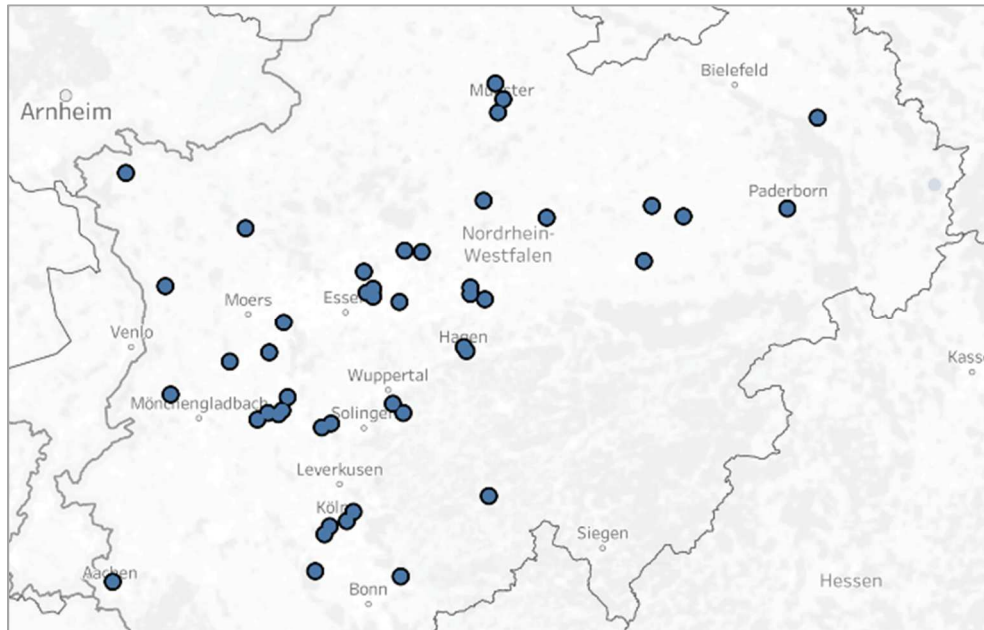
- 167 Teilnehmenden haben den Fragebogen teilweise ausgefüllt
- 56 Teilnehmende haben mindestens 50 % der Fragen ausgefüllt, diese Daten wurden ausgewertet

Kantinenstruktur

Welche Verwaltung versorgen Sie?

Verwaltung	Häufigkeit (absolut)
Finanzamt	14
Sonstiges	8
Justizvollzugseinrichtung	7
Landgericht	4
Landesamt für Ausbildung, Fortbildung und Personalangelegenheiten der Polizei	3
Amtsgericht	2
Polizeipräsidium	2

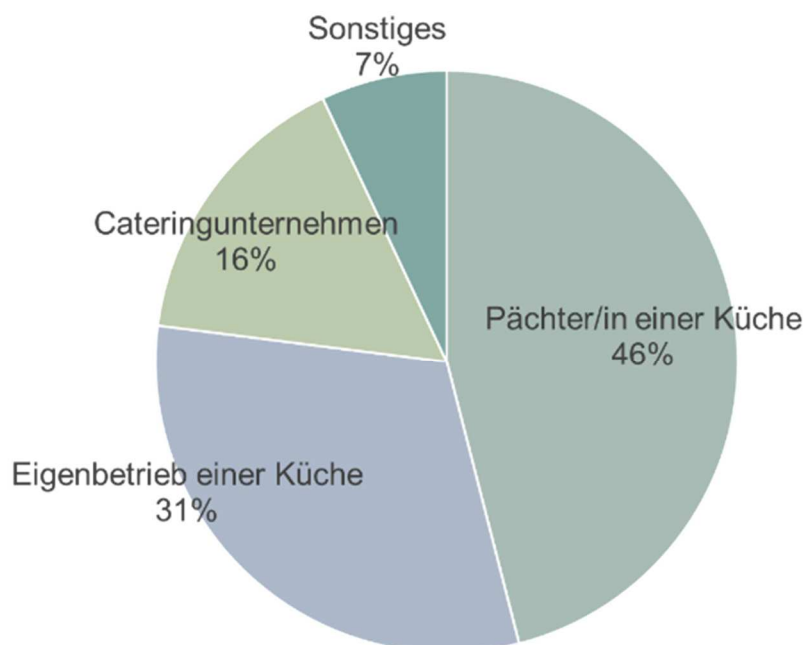
Standorte der Befragungsteilnehmenden



Münster	7
Gelsenkirchen	4
Köln	4
Düsseldorf	3
Neuss	3
Dortmund	2
Duisburg	2
Hagen	2
Kleve	2

Diese Standorte machen mehr als 52% der Befragung aus.

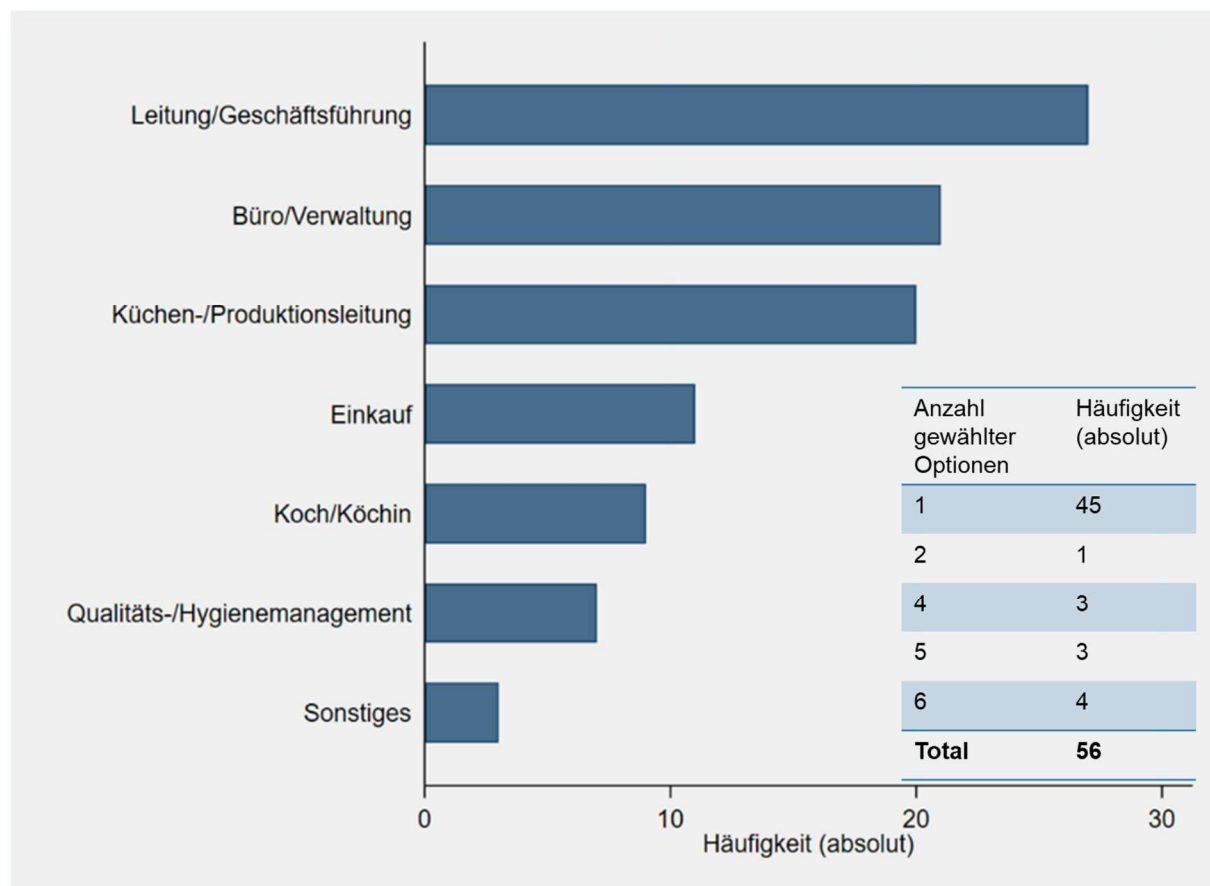
Struktur der Betriebe (n=56)



Sonstiges:

- Altenheimverpflegung
- Angestellter
- Ausbildungsbetrieb
- Kantinegemeinschaft der Bediensteten

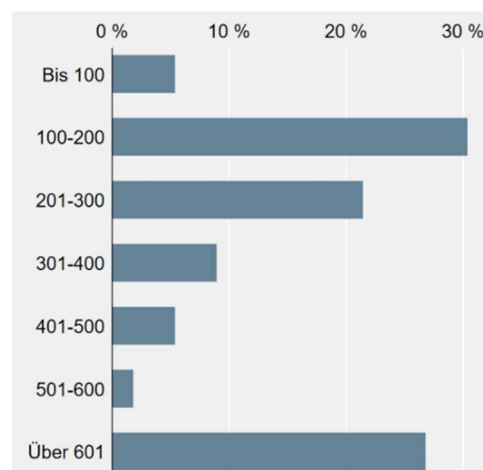
Was ist Ihre Position im Unternehmen? (n=56)



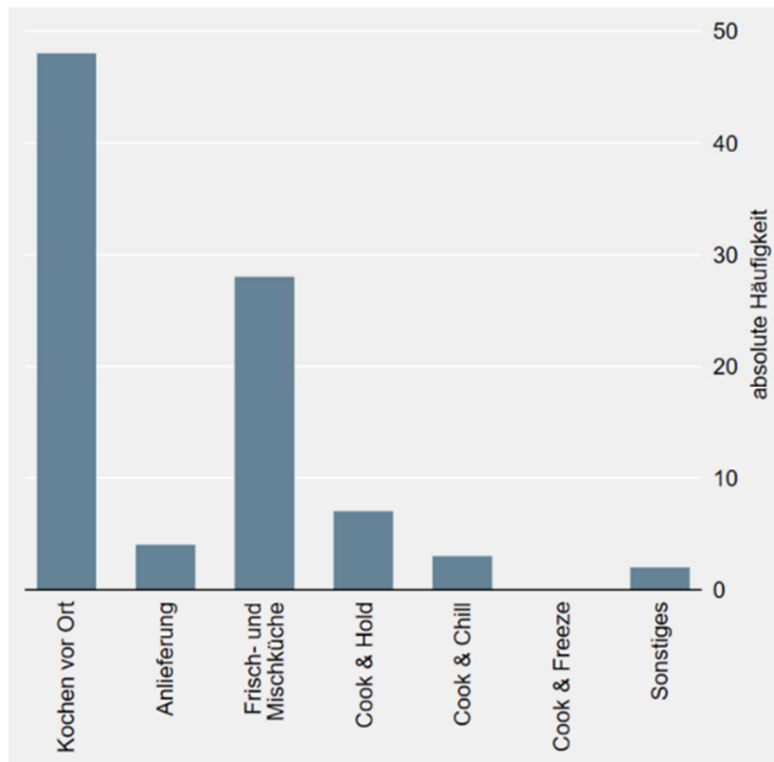
Wie viele Mitarbeitende sind an Ihrem Standort beschäftigt?

	Mittelwert (Standardabweichung)	Min. – Max.	
Vollzeit	5,94 (10,68)	1 - 70	n = 48
Teilzeit	3,84 (4,39)	0 - 27	n = 39
Hilfskraft	3,03 (3,63)	0 - 18	n = 29

Wie viele Behördenmitarbeitende sind an dem Standort beschäftigt, für die Sie die Kantine betreiben? (n=56)



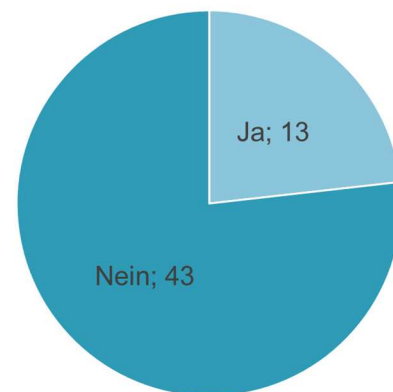
Angebotenes Verpflegungssystem (n=56)



Anzahl gewählter Optionen	Häufigkeit (absolut)
1	26
2	24
3	6
Total	56

Beliefen Sie aus Ihrer Küche weitere Einrichtungen? (n=56)

Davon haben 9 Teilnehmende eine Zahl von 0-8 als Anzahl von belieferten Küchen angegeben.



Zusammenfassung Kantinenstruktur

- Häufigste Teilnahme aus Finanzämtern (14) und JVA (7)
- Standorte der Befragungsteilnehmenden über ganz NRW verstreut
- Ca. 50% haben Pachtverträge; überraschend viele Kantinen leiten die Küche in Eigenbetrieb (31%)
- Durchschnittlich arbeiten in den Kantinen ca. 6 Mitarbeitende in Vollzeit, 4 in Teilzeit und 3 als Hilfskraft
- Über 50% haben 100-300 Behördenmitarbeitende am Standort; knapp 30% haben >600 Behördenmitarbeitende am Standort
- 48 haben angegeben, dass sie vor Ort kochen; 30 Frisch- & Mischküche

Speisenangebot

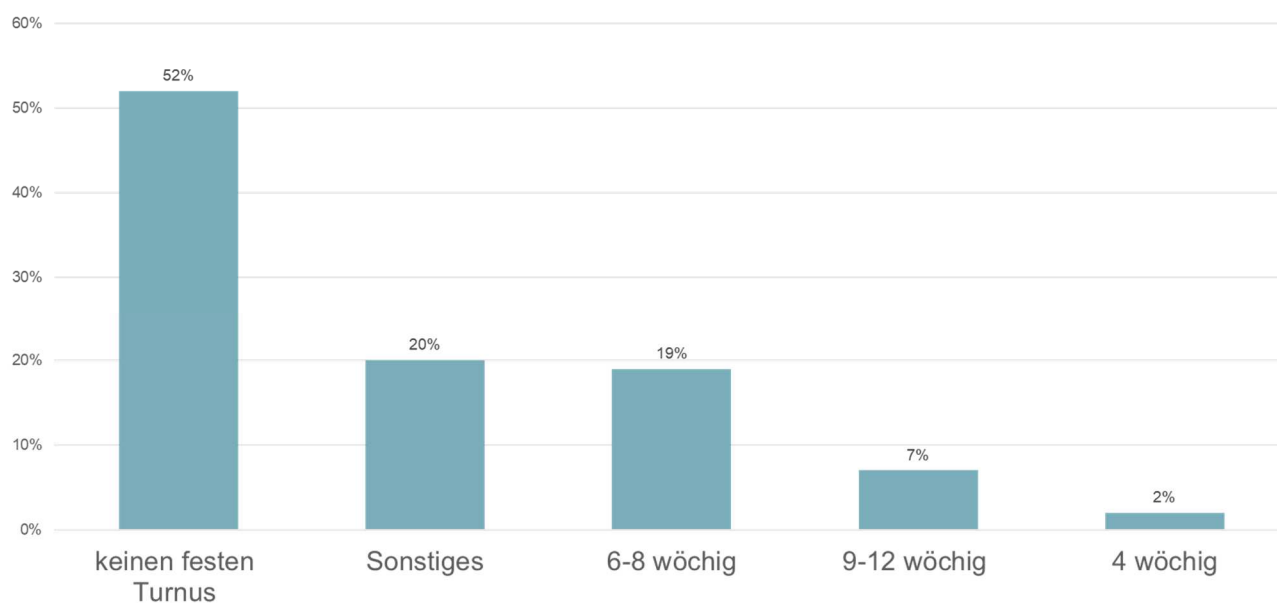
Durchschnittliche Anzahl verkaufter Mittagessen pro Tag (n=50)

- Median: 105
- Min.-Max.: 0-4000

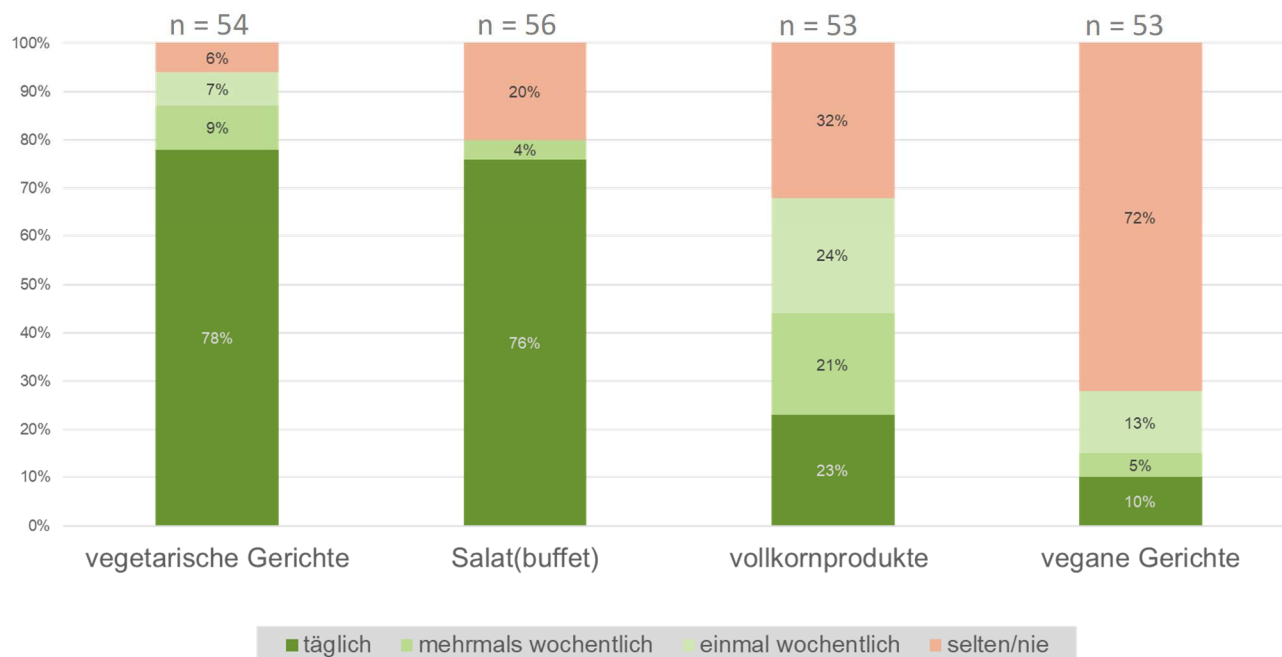
Durchschnittliche Anzahl an Menülinien (n=53)

- Mittelwert: 2,87
- Standardabweichung: 1,48

Welchen Turnus hat Ihr Speiseplan? (n=56)



Wie oft bieten Sie ... an?



Analyse eingereicherter Wochen-Speisepläne und Preisangaben

Auswertung von 29 Speiseplänen:

Angebot an Gerichten mit Fleisch/Fisch pro Tag

- 27 Kantinen: 1-2
- 2 Kantinen: 3

Bio Zertifizierung

- 3 Kantinen zertifiziert für einzelne Warengruppen (z.B. Ei, Mais, Reis)
- 1 Kantine zertifiziert für mehrere Warengruppen

Regionalität

- 1 Kantine Mitglied im Bundesverband Regionalbewegung und Regionalbewegung NRW
- Keine weiteren Angaben zur Regionalität bis z.B. „Oldenburger Grünkohl“

Preisspanne (Abschätzung)

- Fleischgericht: 3,50 bis 7 Euro
- Vegetarisches Gericht: 3,50 bis 5,50 Euro

Beschreibung der Speisenauswahl

- Mehrheit der Kantinen: deftig, traditionell, Hausmannskost und Sattmacher (z.B. Schweineschnitzel)
- Großer Anteil: klassische Gerichte (z.B. Spaghetti Bolognese)
- Ca. 3 Kantinen: innovativ, Kombination von klassisch und modern

Sonstiges

- Fast Food bei ca. 8 Kantinen täglich im Angebot
- 2 Kantinen Job & Fit zertifiziert
- 1 Kantine mit MSC zertifiziertem Fisch
- Mehrheit der Menüs sind Fleischgerichte
- Kennzeichnung: Menü 1, Menü 2, Vegetarisch

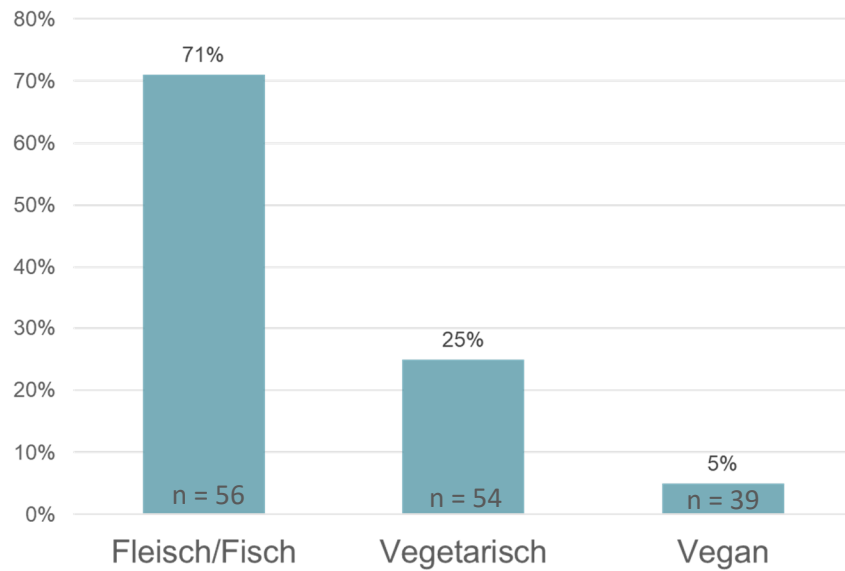
Zusammenfassung Speiseangebot

- Durchschnittlich werden 105 Mittagessen pro Tag verkauft
- Über 50% haben keinen festen Turnus der; 20% 6-8 wöchiger Turnus
- Ca. 80% bieten täglich vegetarische Gerichte an; 10% bieten täglich vegane Gerichte an, 70% selten/nie.
- Vollkornprodukte bieten knapp 70% an
- Analyse eingereichte Speisepläne:
 - Bio-zertifiziert sind wenige und wenn dann eher für einzelne Warengruppen
 - Regionalität spielt in Speiseplänen bisher nahezu keine Rolle
 - Auswahl der Gerichte: meist deutlich mehr Fleisch/Fisch als vegetarisch/vegan
 - Fleischgerichte dominieren meist in der Positionierung (stehen ganz oben/vorn)

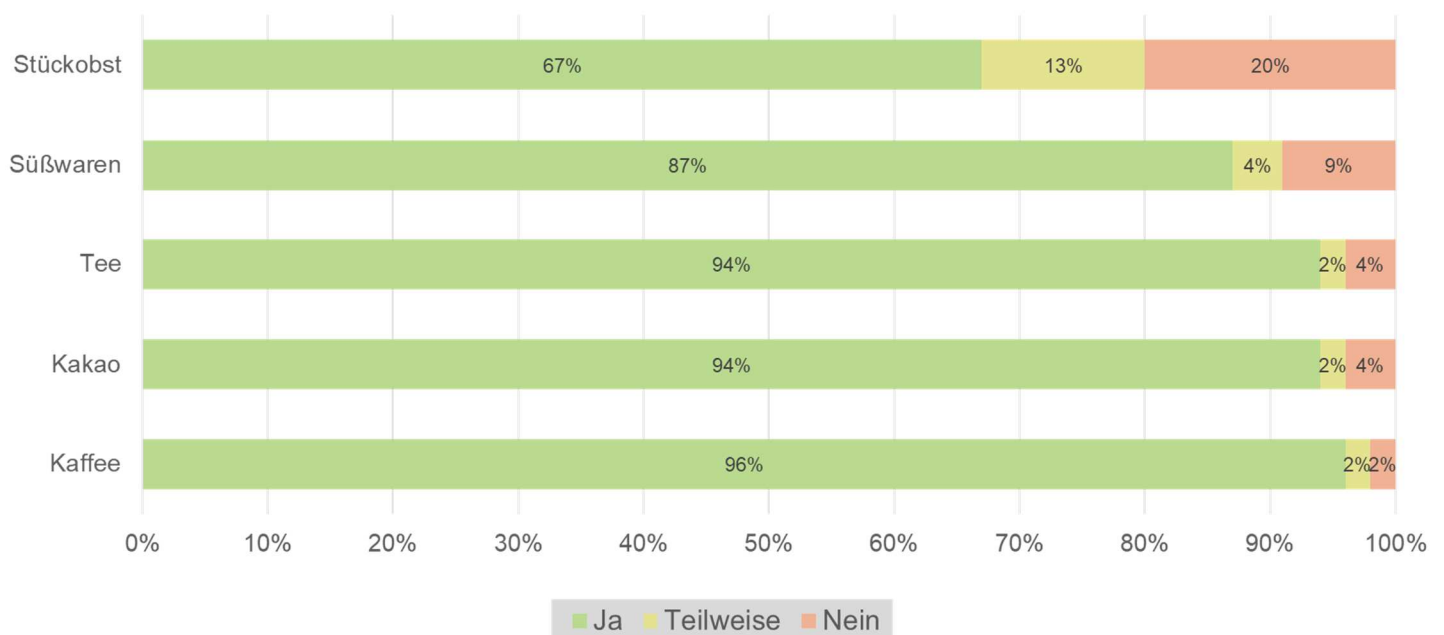
Wareneinsatz

Gesunde Ernährung

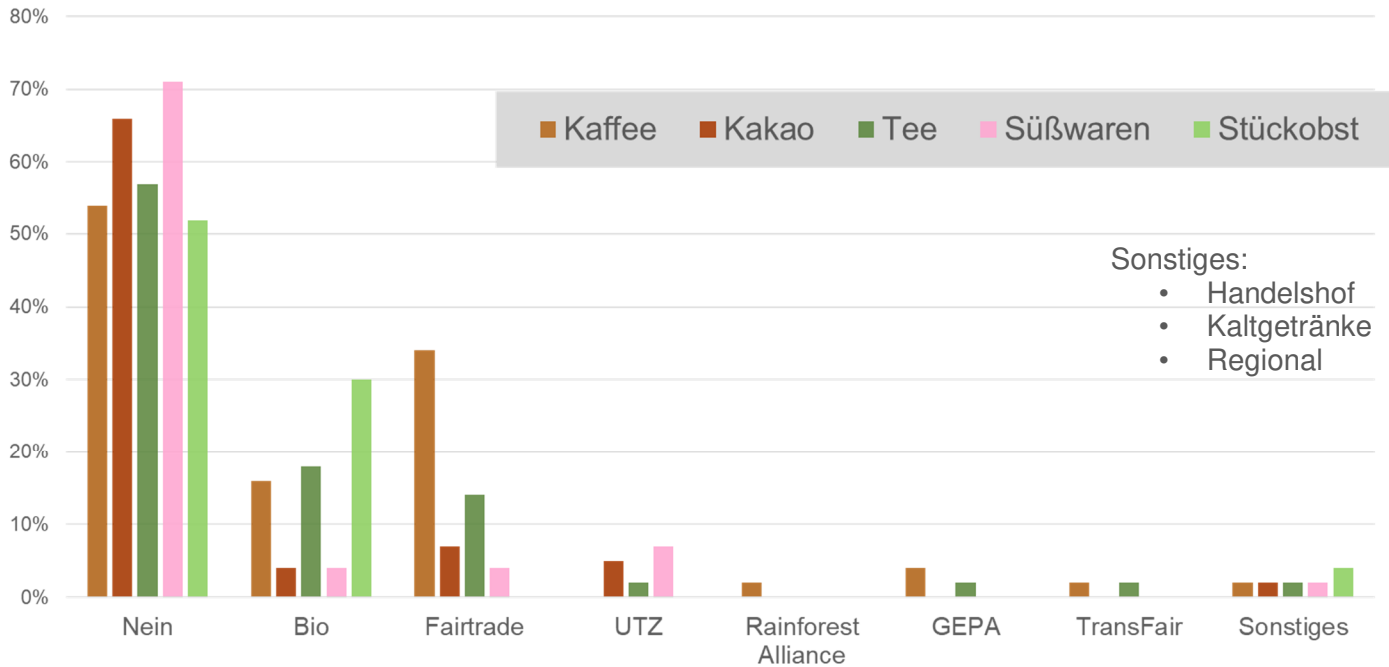
Bitte schätzen Sie: Wie viel Ihrer verkauften Gerichte sind...



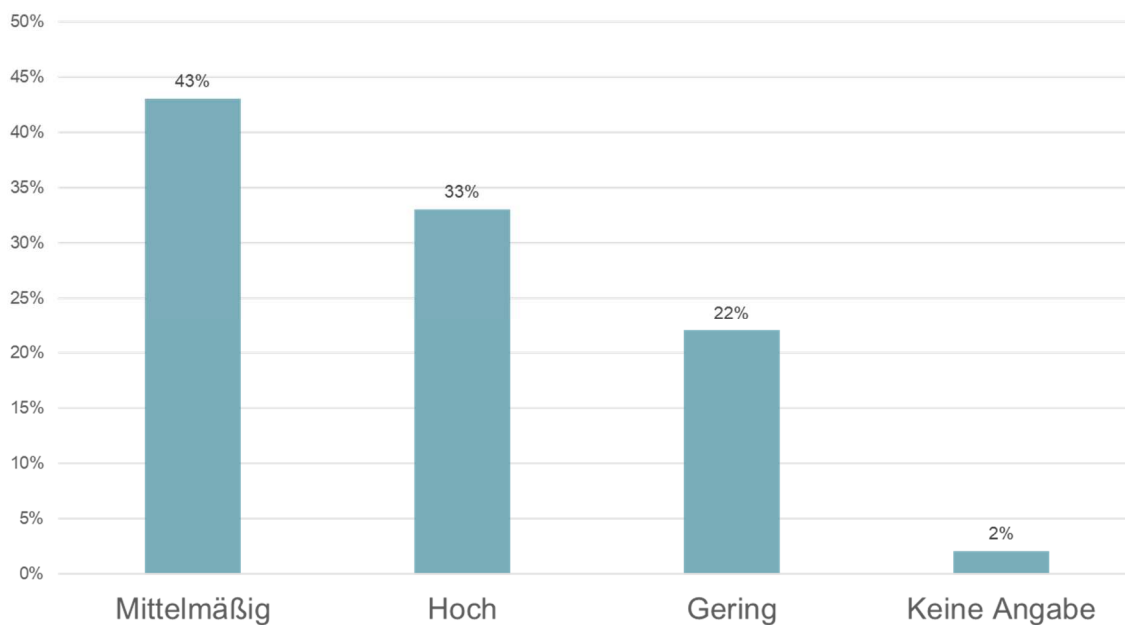
Bieten Sie folgende Produkte an? (n=56)



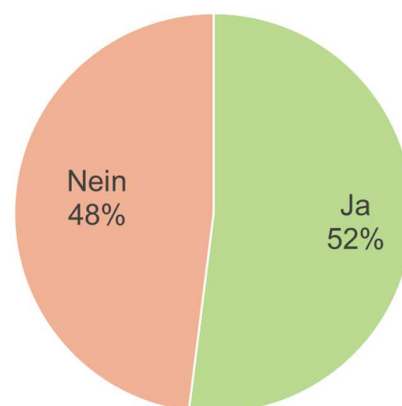
Falls ja, kaufen Sie zertifizierte Produkte? (n=56)



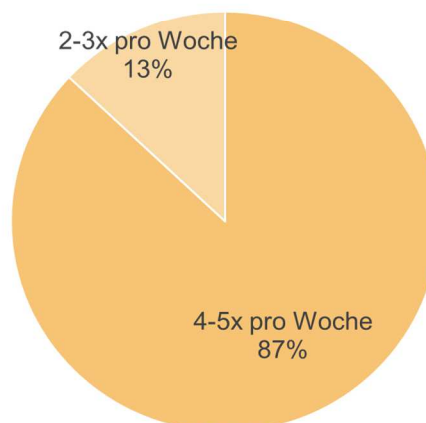
Wie schätzen Sie das Interesse Ihrer Gäste an nachhaltigen Verpflegungsangeboten ein? (n=55)



Orientieren Sie sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) bei der Rezeptentwicklung und der Speiseplanerstellung? (n=52)



Wie oft pro Woche bieten Sie fleischhaltige Gerichte an? (n=55)



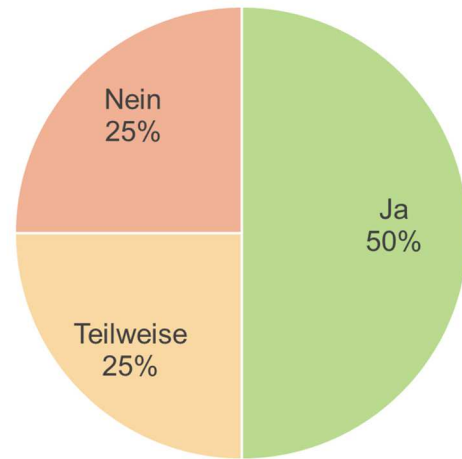
Häufig Fleisch trotz Orientierung an DGE

Fleischhaltige Gerichte			
Orientierung DGE	4-5x pro Woche	2-3x pro Woche	Total
Ja	24	3	27
Nein	21	3	24
Total	45	6	51

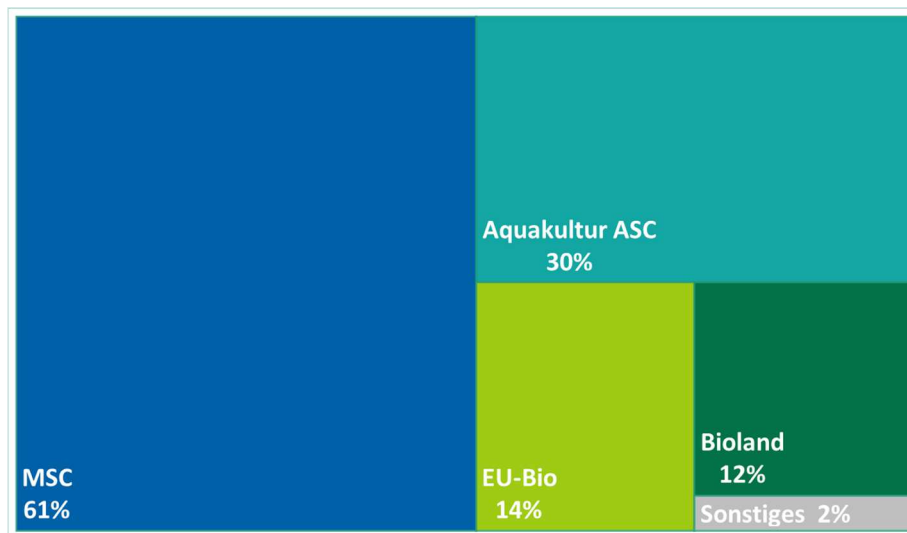
...aber auch mehr Vollkornprodukte

Orientierung DGE			
Angebot Vollkornprodukte	Ja	Nein	Total
Täglich	7	4	11
Mehrmals wöchentlich	9	2	11
Einmal wöchentlich	7	6	13
Selten/nie	3	12	15
Total	26	24	50

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

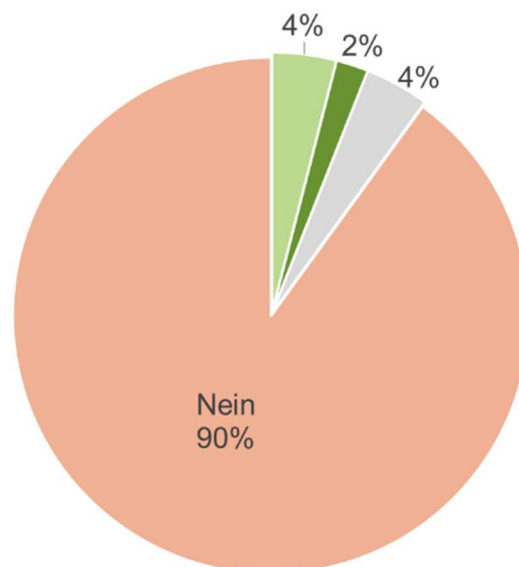


Wenn ja, mit welchen Siegeln arbeiten Sie?



Anzahl gewählter Optionen	Häufigkeit (absolut)
0	15
1	22
2	13
3	2
4	2
5	2
Total	56

Sind Sie nach Job&Fit zertifiziert? (n=55)



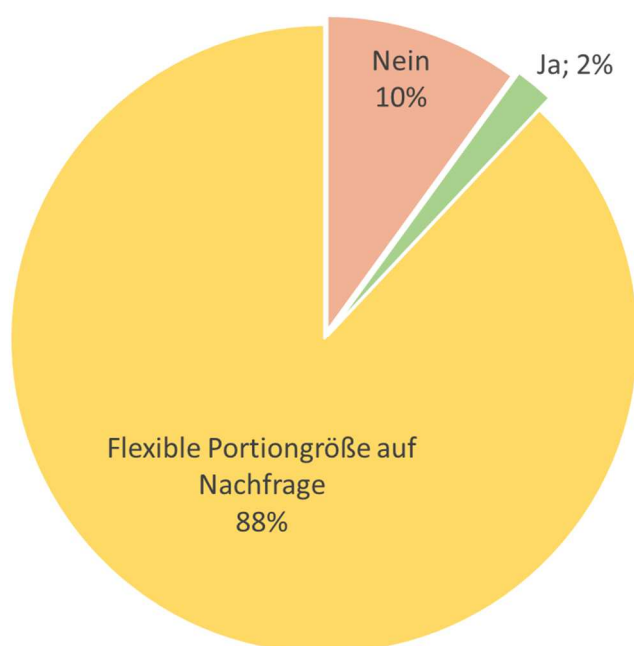
■ Ja, JOB&FIT ■ Ja, JOB&FIT Premium ■ Weiß nicht ■ Nein

Zusammenfassung Gesunde Ernährung

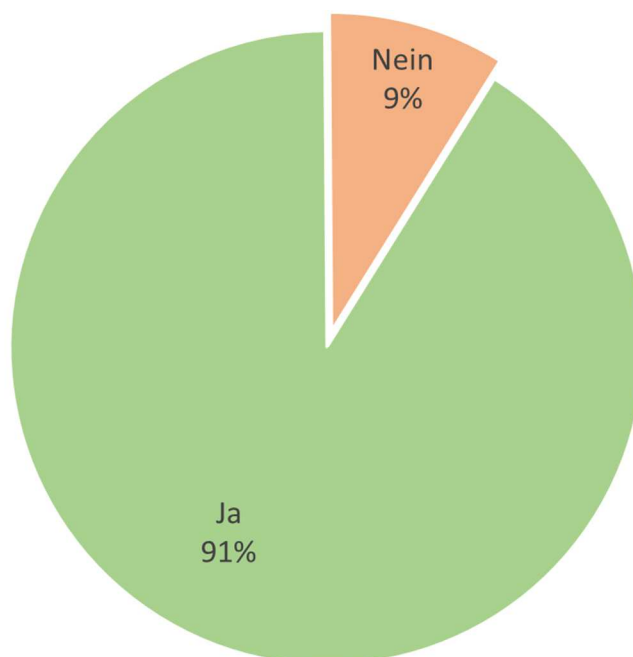
- Verkaufte Gerichte (geschätzt): 5% vegan, 25% vegetarisch, 70% Fleisch/Fisch
- Knapp 90% bieten Süßwaren an, ein geringer Anteil davon zertifiziert
- Knapp 70% bieten Stückobst an, davon ein Drittel bio-zertifiziert
- über 30% bieten Fair Trade Kaffee an, kein Angebot von Fair Trade Obst
- Einschätzung: mittelmäßig bis hohes Interesse der Gäste an nachhaltigen Verpflegungsangeboten
- Über 50% geben an, dass sie sich an DGE Standards orientieren
- knapp 90% bieten 4-5 mal pro Woche fleischhaltige Gerichte an
- Kantinen, die sich an DGE orientieren, bieten auch häufiger Vollkornprodukte an
- 50% der Kantinen bieten Fisch in zertifizierter Form an → Siegel: MSC (ca. 50%), Aquakultur ASC (ca. 25%), EU-Bio (ca. 12,5%), Bioland,...
- Kantinen sind kaum Job&Fit zertifiziert (6%)

Lebensmittelverluste

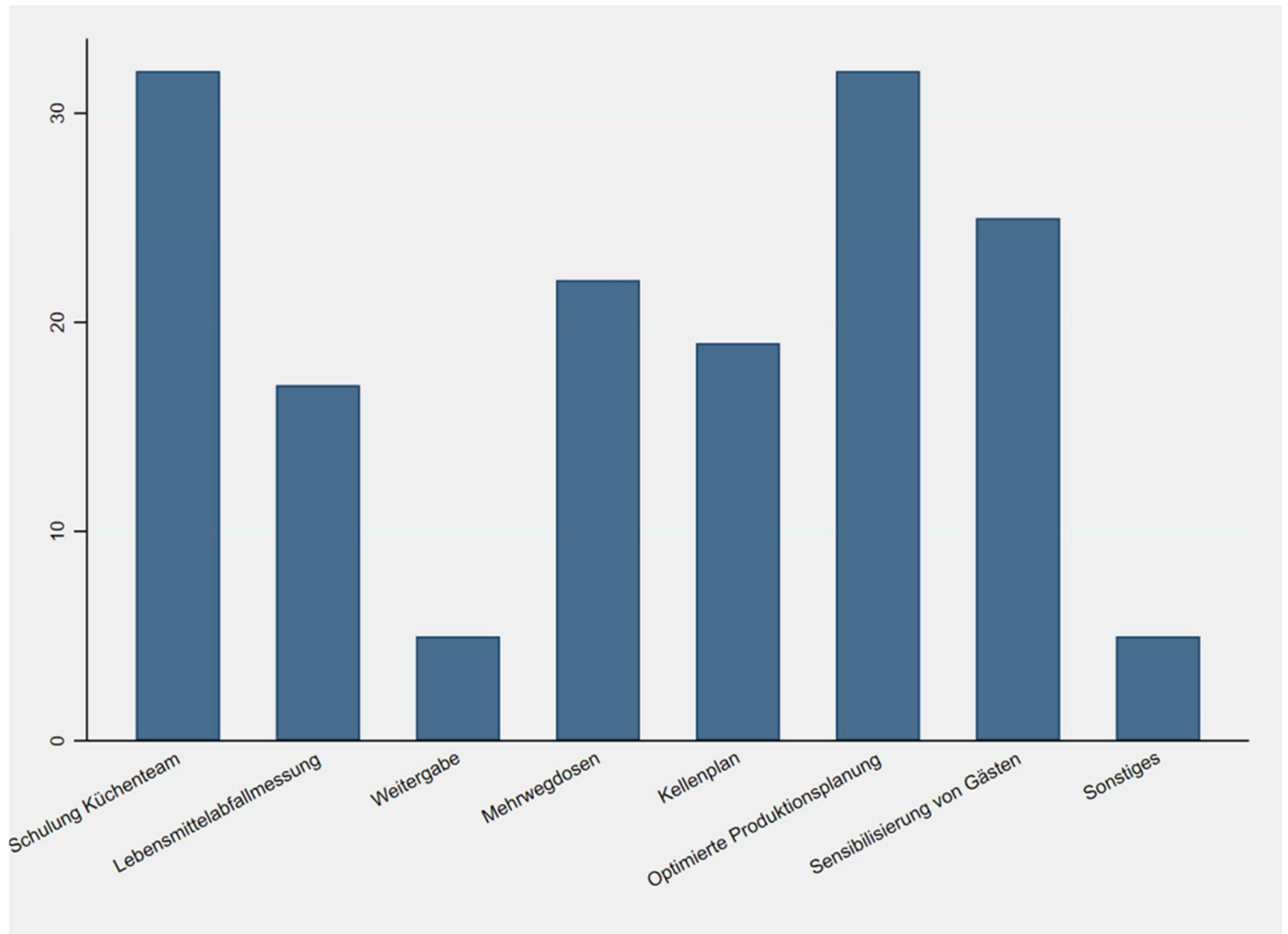
Gibt es bei Ihnen zwei Portionsgrößen? (n=56)



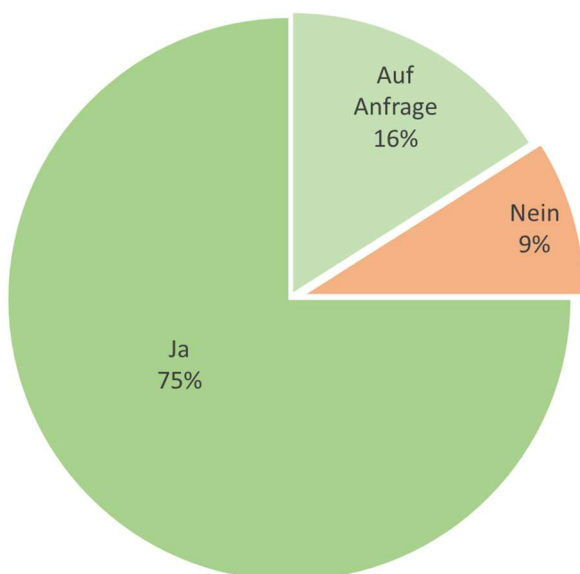
Ergreifen Sie Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten, Ausgaberesten und Tellerresten? (n=54)



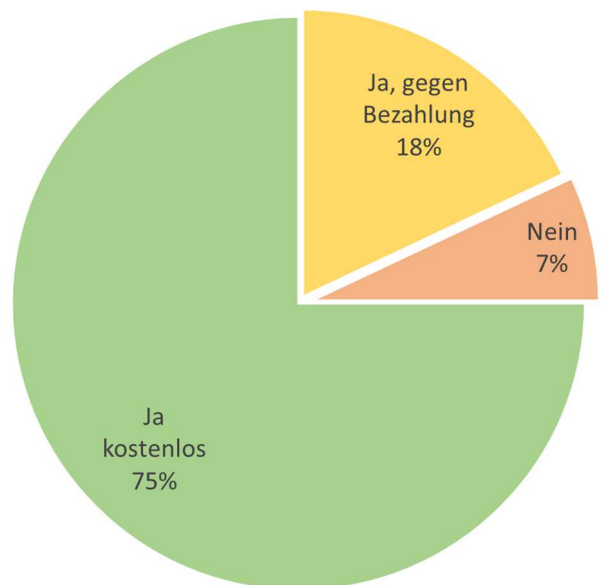
Welche Maßnahmen haben Sie bereits ergriffen? (n=56)



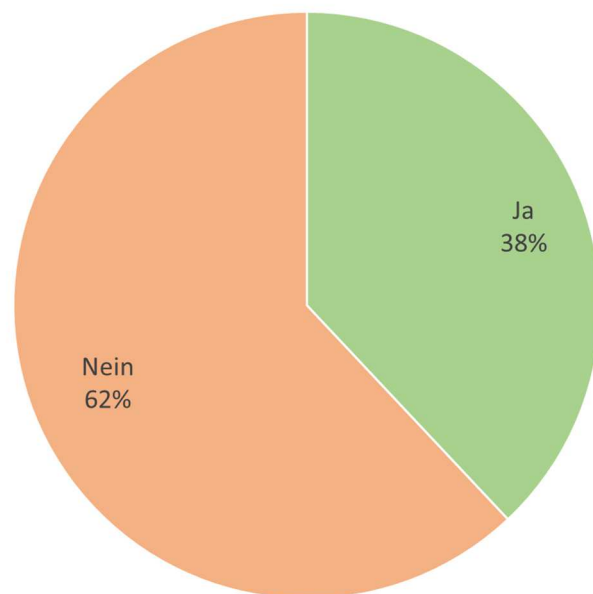
Sind bei Ihnen Beilagen untereinander austauschbar? (n=56)



Dürfen sich Gäste einen Nachschlag holen? (n=56)



Haben Sie für Ihre Gerichte dokumentierte Rezepturen nach denen Sie kochen? (n=55)

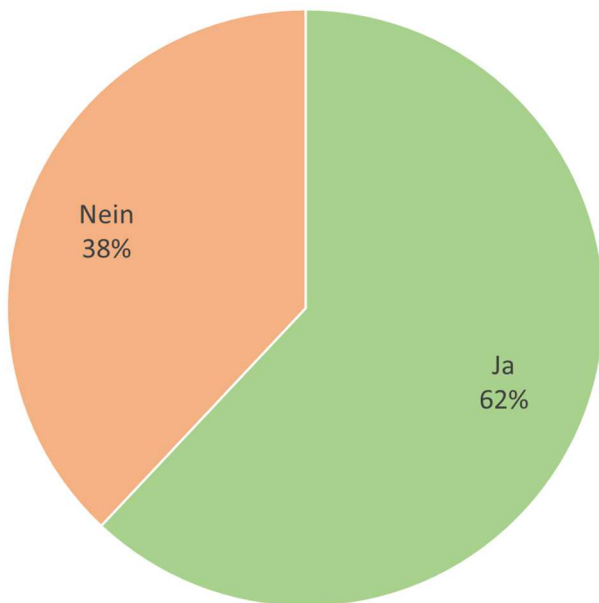


Zusammenfassung Lebensmittelverluste

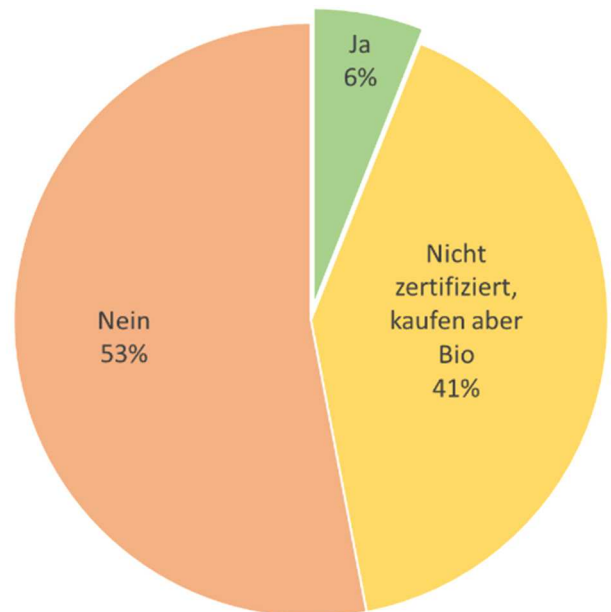
- 88% bieten flexible Portionsgröße auf Nachfrage an; 2% bieten zwei Portionsgrößen an
- Über 90% geben an, dass sie Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten, Ausgaberesten und Tellerresten ergreifen
- bisherige Maßnahmen: ca. 1/3 Schulung Küchenteam, optimierte Produktionsplanung; ca. 25% Gäste sensibilisiert; ca. 20% Mehrwegdosen, Kellenplan, unter 20% LMA-Messung; Weitergabe nur 5%
- Bei 75% der Kantinen sind die Beilagen untereinander austauschbar
- Bei 75% der Kantinen bekommen Gäste kostenlos einen Nachschlag
- Nach dokumentierten Rezepturen kochen knapp 40% der Kantinen

Bio-Lebensmittel

Setzen Sie in Ihrer Küche
Bio-Lebensmittel ein? (n=55)



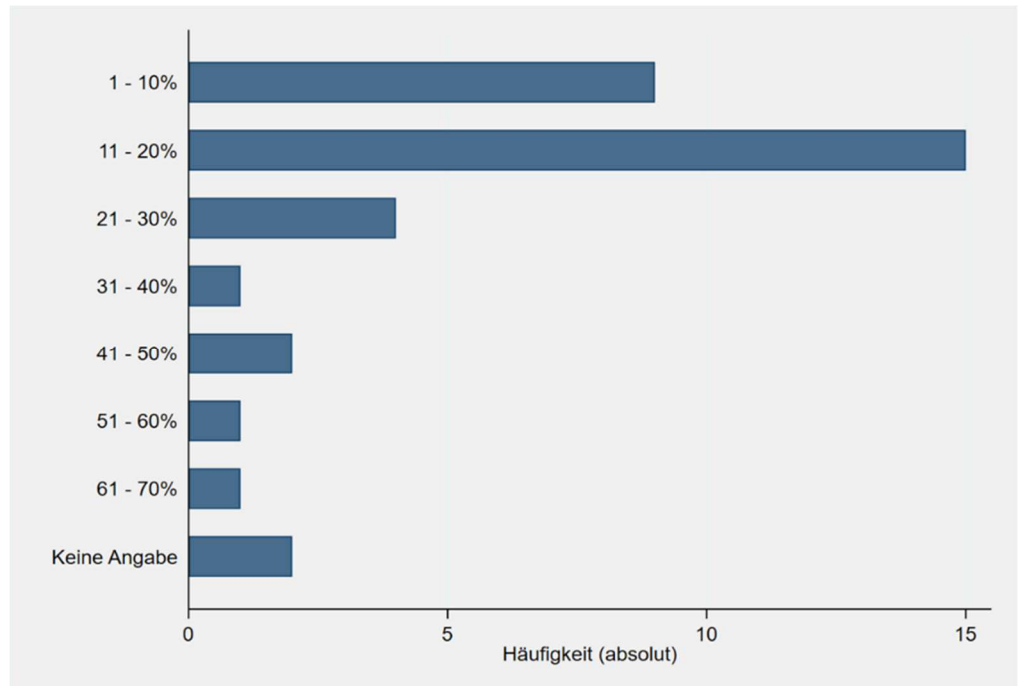
Hat Ihre Kantine eine Bio-
Zertifizierung? (n=35)



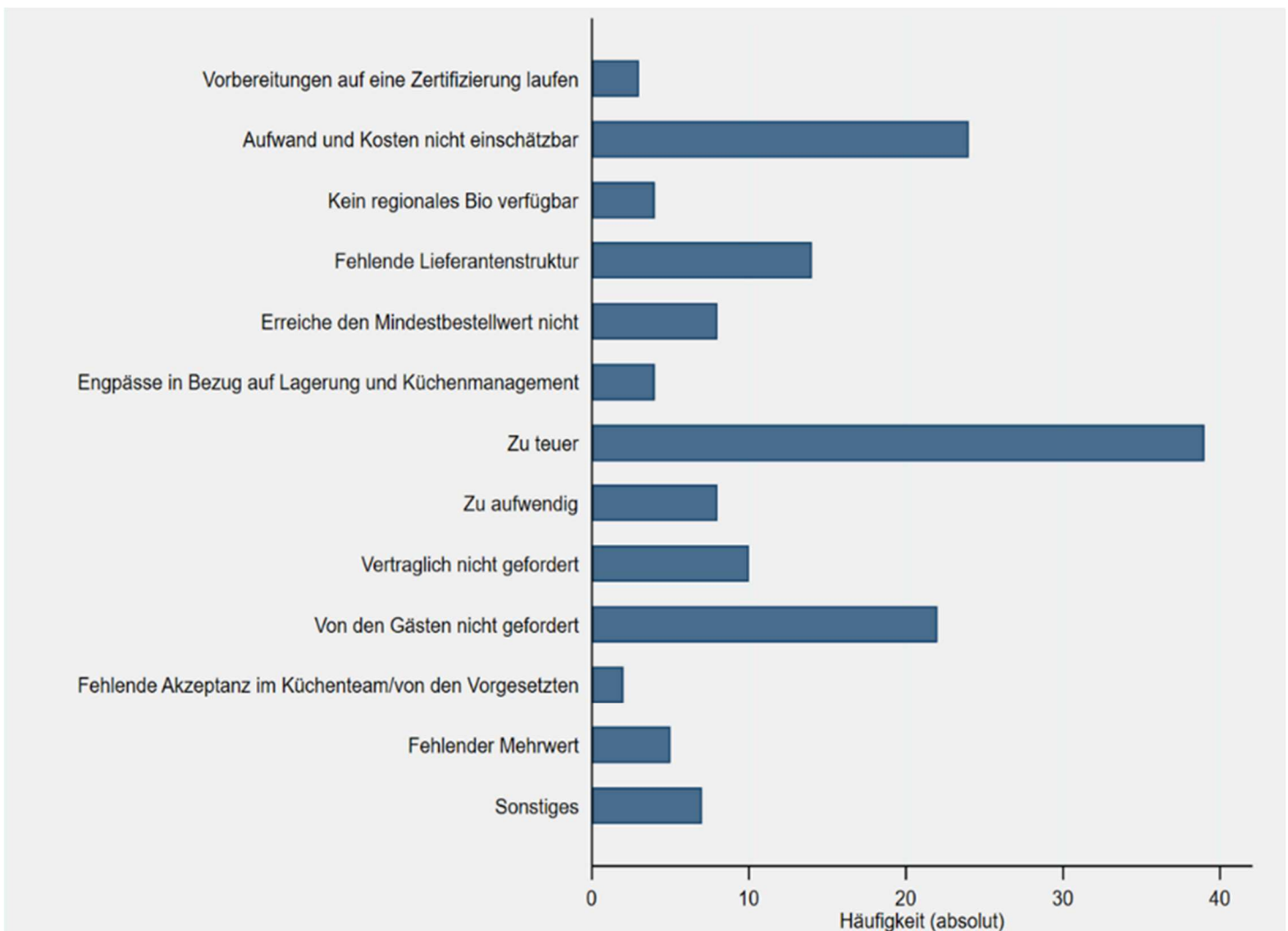
Welche Form der Bio-Zertifizierung haben Sie?

Zertifizierungsform	Häufigkeit <i>absolut</i>
100% Bio-Waren Einsatz	0
Einzelne Bio-Speisen/Bio-Gerichte	0
Einzelne Bio-Speisekomponenten (Beilagen)	4
Einzelne Bio-Rohstoffe/Bio-Zutaten	7
total	11

Wie hoch ist Ihr Bio-Anteil am jährlichen Gesamtwareneinsatz gemessen am Gewicht? (n=35)



Was hält Sie davon ab, Bio-Lebensmittel vermehrt einzukaufen und/oder sich zertifizieren zu lassen? (n=56)



Zusammenfassung Bio-Lebensmittel

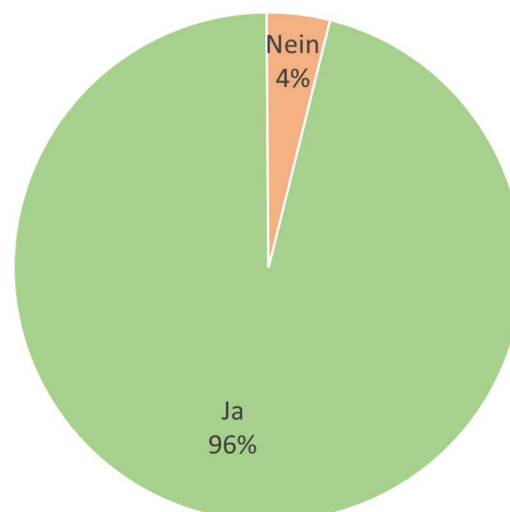
- Ca. 60% der Kantinen setzen Bio-LM ein; ca. 40% setzen keine Bio-LM ein
- Ca. 50% der Kantinen haben keine Bio-Zertifizierung; ca. 40% sind nicht zertifiziert, aber kaufen Bio-LM; 6% haben Bio-Zertifizierung
- Keine Kantine setzt Bio-Speisen/-Gerichte oder 100% Bio-Waren ein; 11 Kantinen setzen einzelne Bio-Speisekomponenten ein oder einzelne Bio-Rohstoffe/Bio-Zutaten
- Bio-Anteil am jährlichen Gesamtwareneinsatz gemessen am Gewicht: ca. 15 Kantinen 11-20%, ca. 10 Kantinen 1-10%
- Hindernisse bei Einkauf von Bio-LM/Bio-Zertifizierung:
 - ca. 40 Kantinen geben an, dass es zu teuer sei
 - für über 20 Kantinen sind Aufwand & Kosten nicht einschätzbar oder es wird von den Gästen nicht gefordert
 - knapp 15 Kantinen geben fehlende Lieferantenstruktur an
 - 5 Kantinen geben fehlenden Mehrwert an

Regionale Netzwerke

Wie viele Lieferanten haben Sie?

	Mittelwert (Standardabweichung)	Min. – Max.	
Lieferanten gesamt	6 (4,26)	1 - 20	n = 50
Konventionelle Lieferanten	3,84 (3,77)	0 - 20	n = 38
Regionale Lieferanten	3,80 (2,42)	0 - 11	n = 44
Bio Lieferanten	1,06 (1,90)	0 - 10	n = 31

Verarbeiten Sie saisonale Lebensmittel? (n=55)



Was ist für Sie „Regionalität/regionaler Einkauf“?

- Nachhaltige Tierhaltung aus der Region; dafür lieber kleineres Stück Fleisch
- Anbau eines Produkts bzw. Aufzucht eines Tieres im Umkreis bis max. 40 km

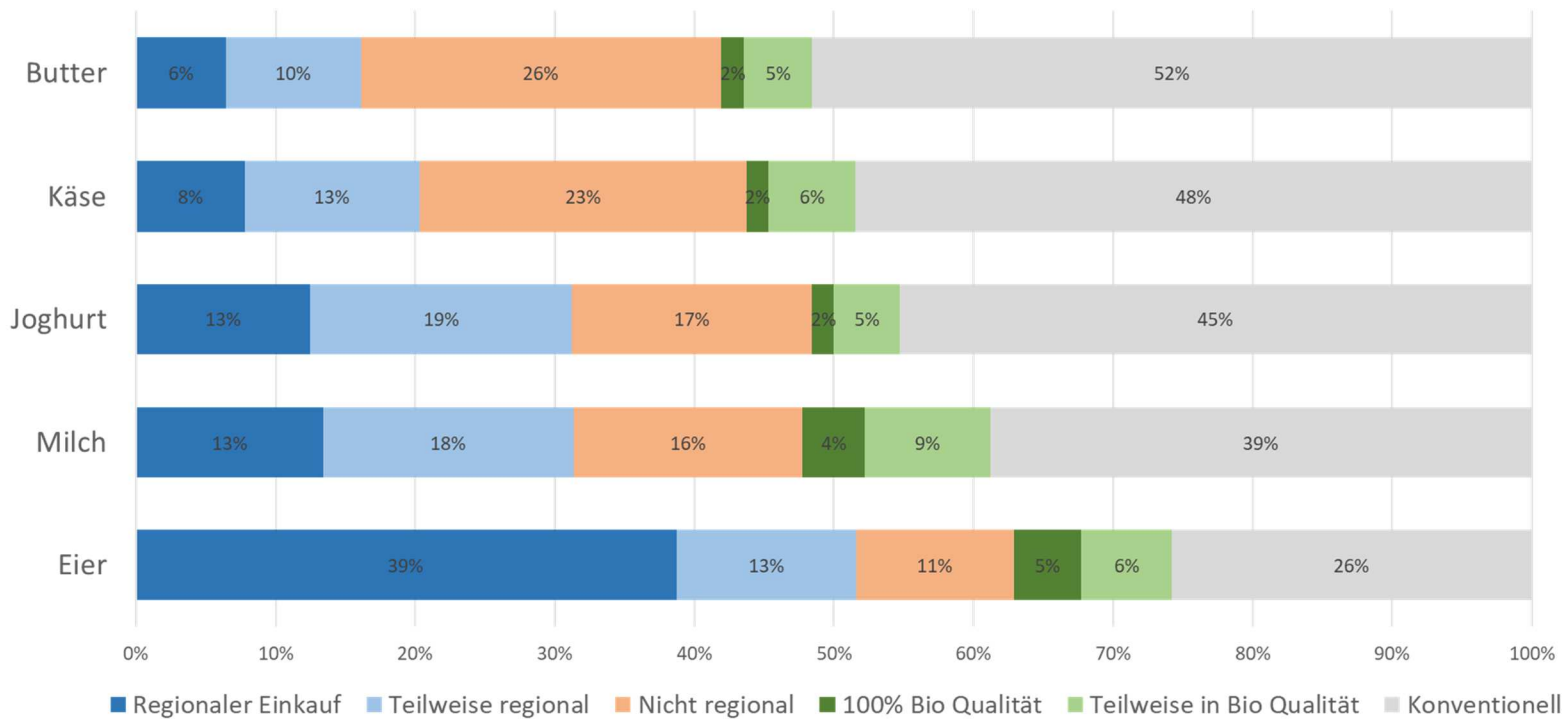
- Möglichst dicht um den Standort zu agieren und zu beziehen
- Einkauf ausschließlich von Betrieben in NRW
- Einkauf im Umkreis von 20-30 Km
- Einkauf im Umkreis von 20-30 km bei Eier, Gemüse, Backwaren
- Einkauf im Umkreis von 25 km

- Artgerechte Tierhaltung Brot, Gebäck vom heimische Bäcker Gemüse, Obst vom regionalen Lieferant
- Obst und Gemüse aus dem Rheinland, Fleisch vom regionalen Metzger
- Obst und Gemüse aus der Soester Börde Eier und Milch aus dem eigenen Betrieb
- Firmen die vor Ort sesshaft sind und auch im Umkreis Produzieren

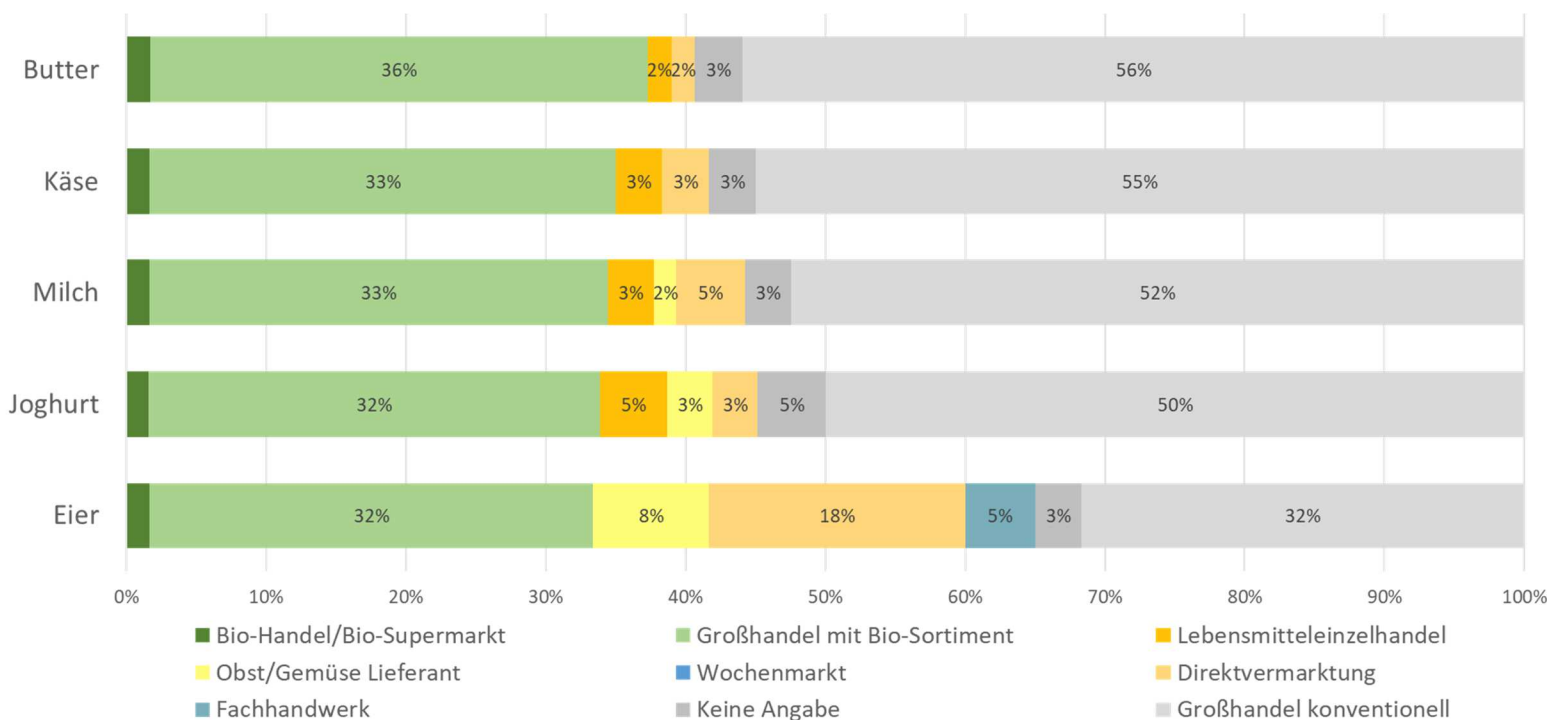
- Regionale ökologische und ökonomische Kreisläufe etablieren. Regionale Infrastruktur nutzen. Kurze Lieferwege. Netzwerken und ein Bewusstsein schaffen. Regionale und saisonale Besonderheiten berücksichtigen. Kommunikation in der Umgebung, mit Interessierten. Verantwortungsvoller Umgang mit öffentlichen Geldern in der Region. Der Standort und die Region sollten im Konsens zueinanderstehen. Wenn möglich regionale Produktion. Wenn möglich BIO und regional in der gewünschten Quantität. Auf verzichtbare Produkte verzichten (Avocado, Beeren aus Südamerika, Spargel im Winter, ...)
- Wir haben schon einen großen Teil auf Regional umgestellt. Nur wir sehen, dass mit dem Regional etwas anders. Da der größte Teil der Betriebe in Bonn liegt, trifft die Regionalität für uns auch für Rheinland-Pfalz. denn die Entfernung für Produkte ist dort hin näher. Wir versuchen dies auf 50 - 80 km um den Standort festzulegen.



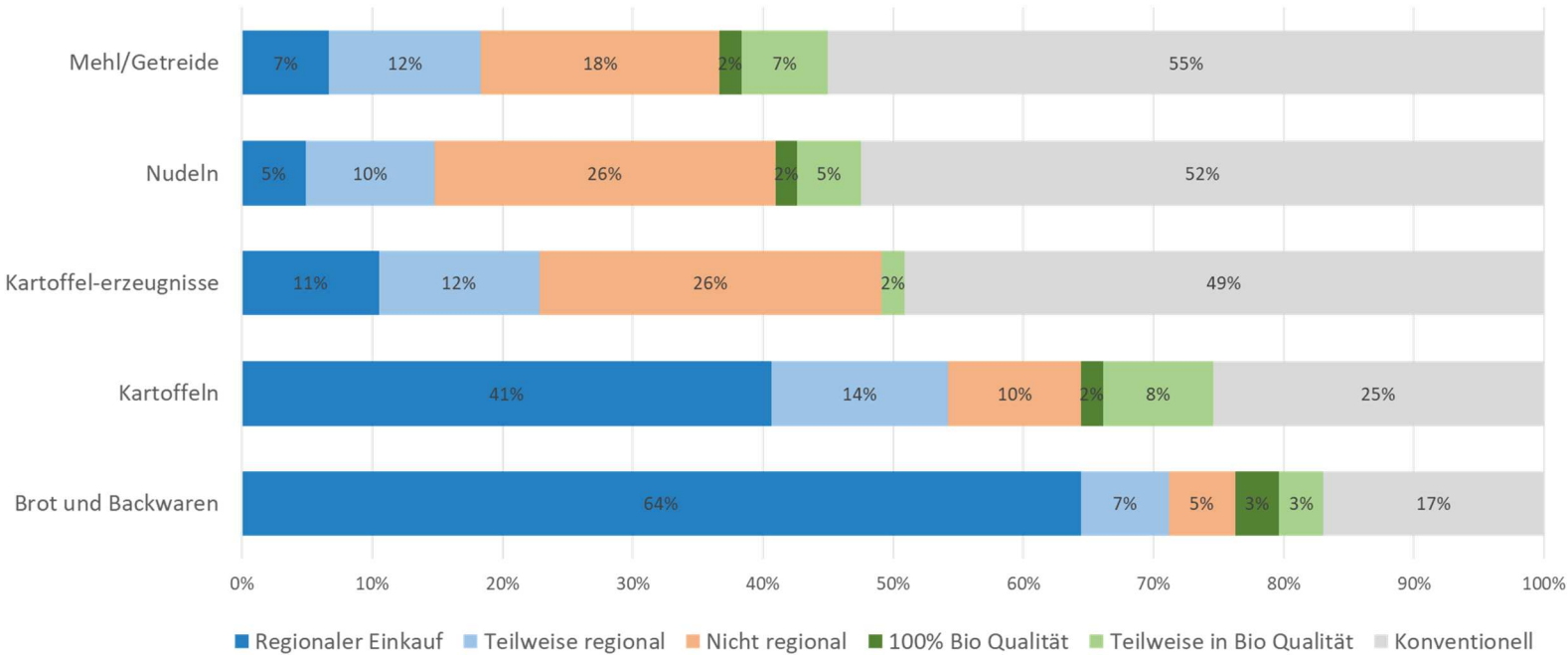
Bieten Sie die nachfolgenden Produkte aus der Region und/oder in Bio Qualität an? (n=56)



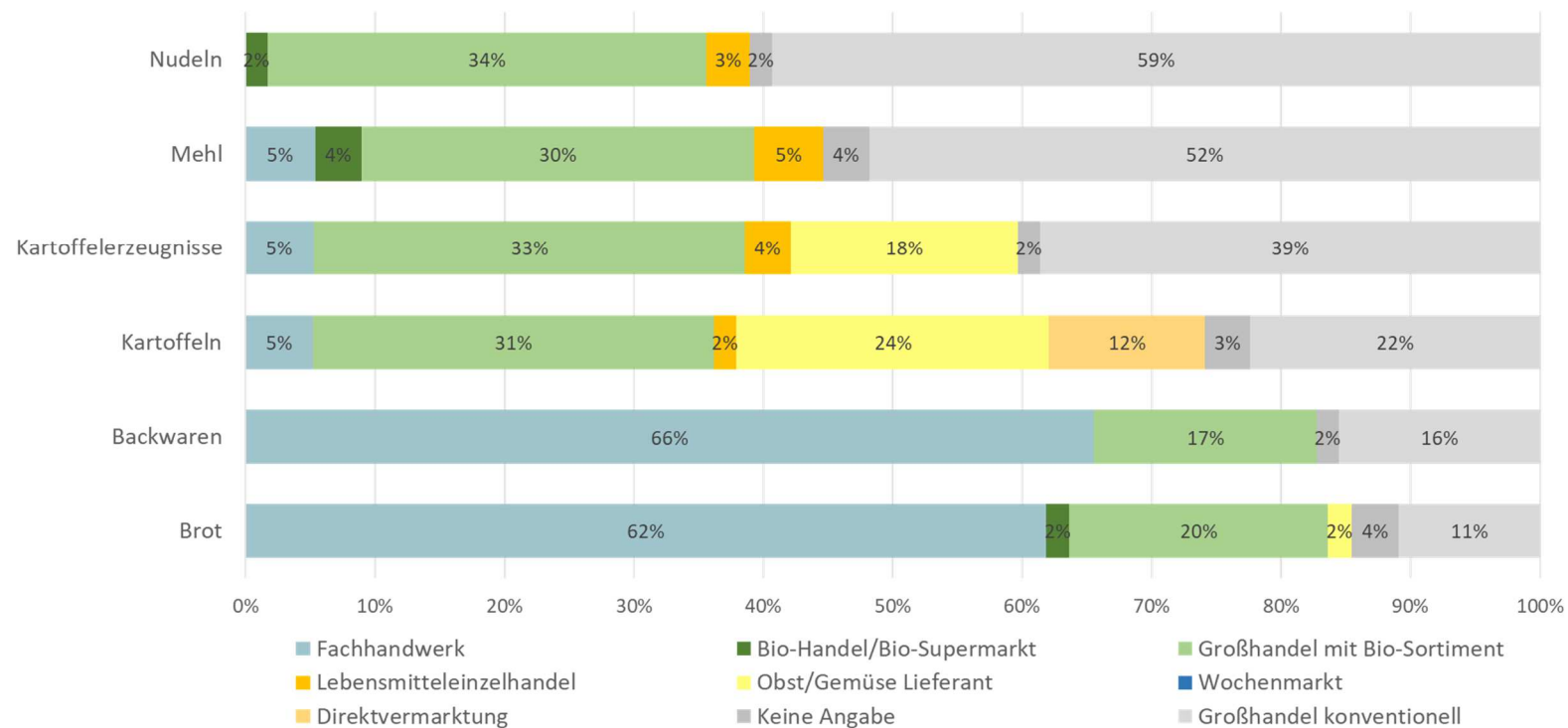
Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel ein? (n=56)



Bieten Sie die nachfolgenden Produkte aus der Region und/oder in Bio Qualität an? (n=56)

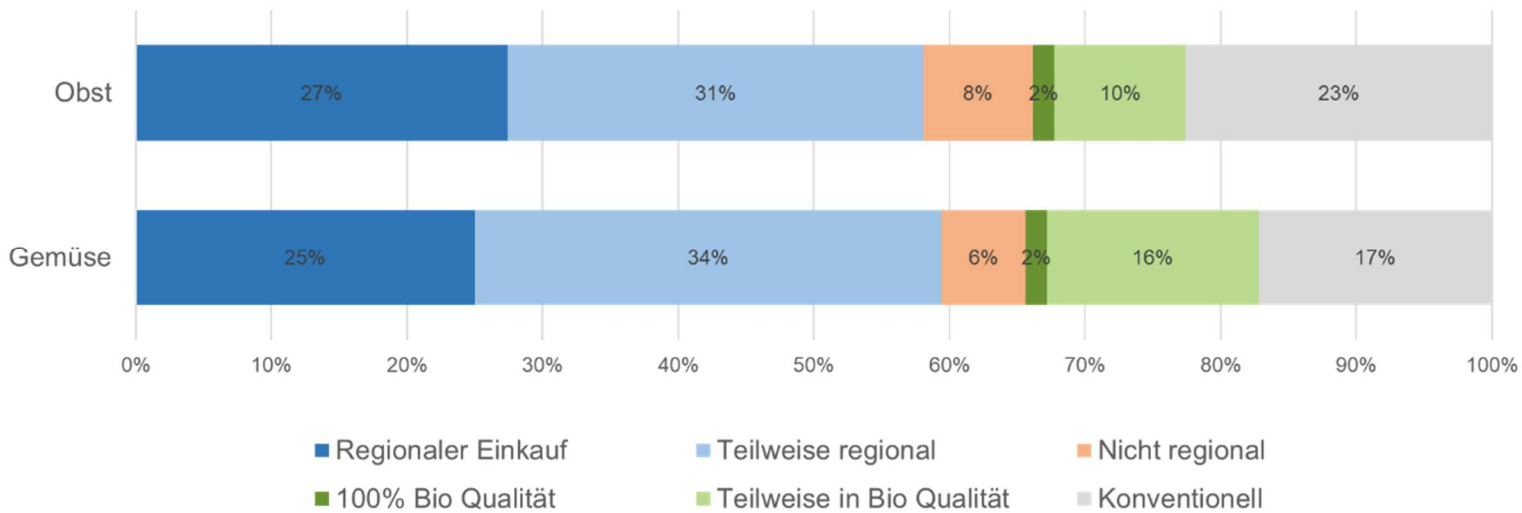


Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel ein? (n=56)

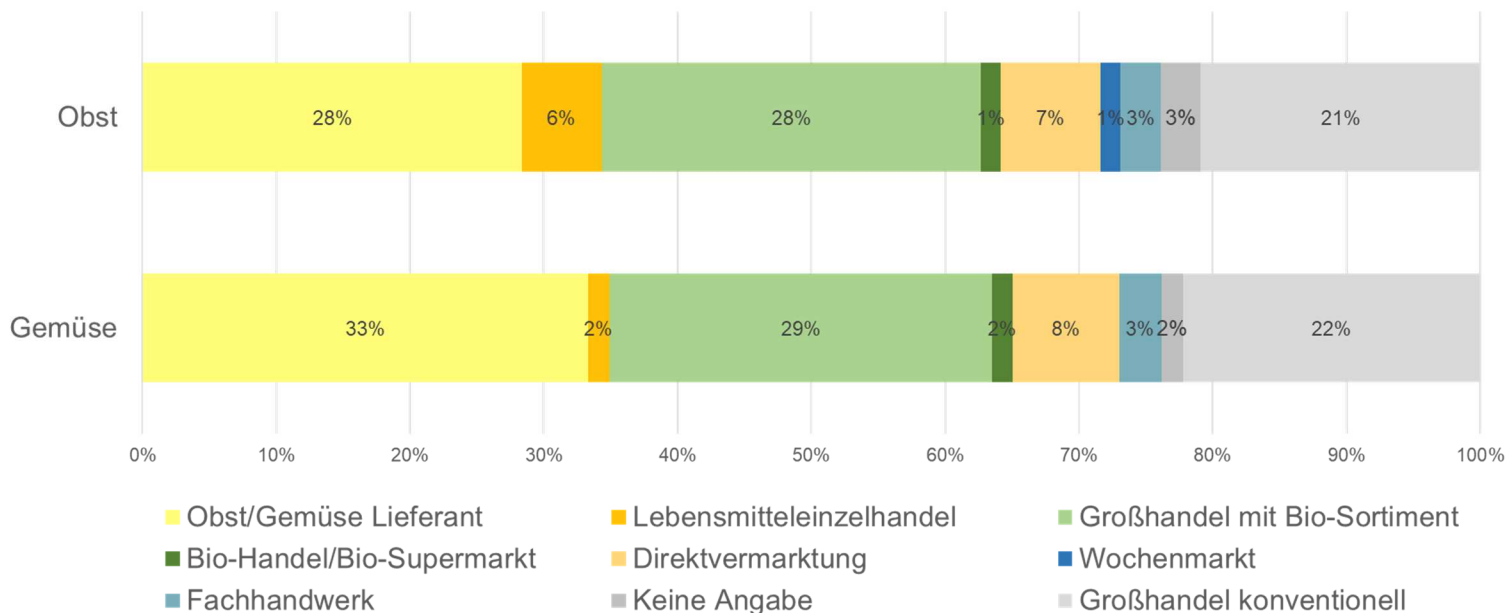




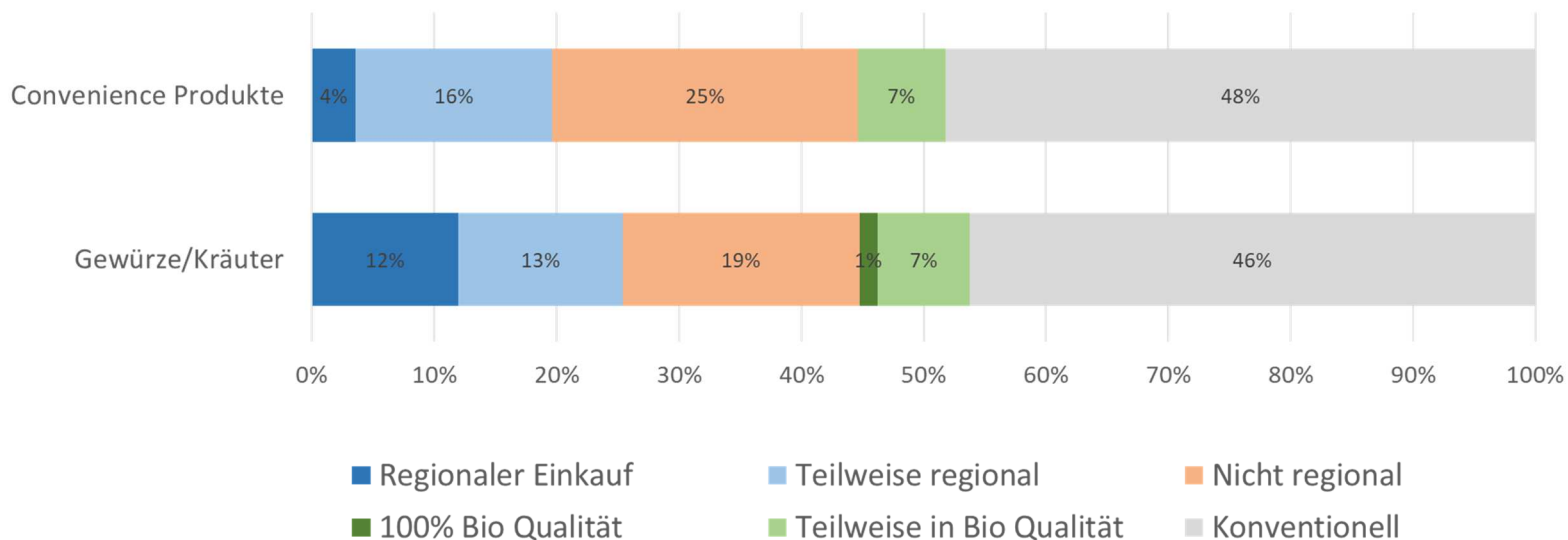
Bieten Sie die nachfolgenden Produkte aus der Region und/oder in Bio Qualität an? (n=56)



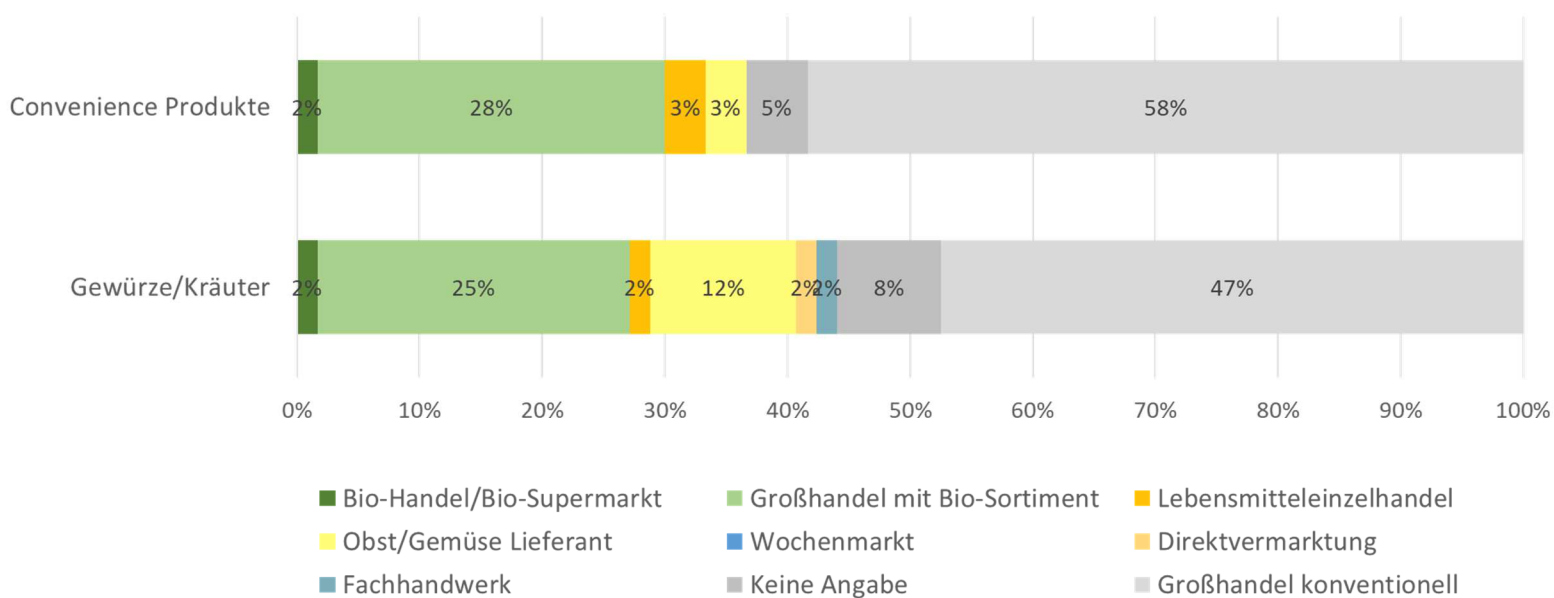
Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel ein? (n=56)



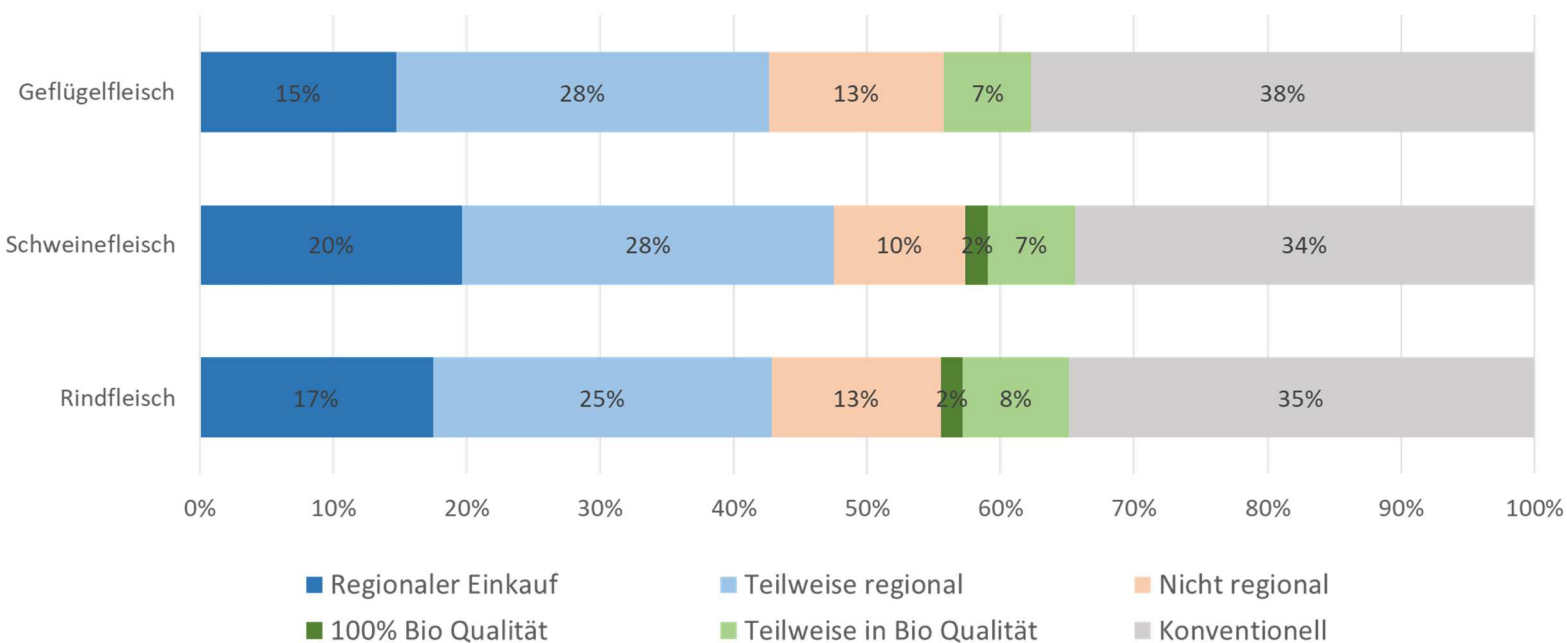
Bieten Sie die nachfolgenden Produkte aus der Region und/oder in Bio Qualität an? (n=56)



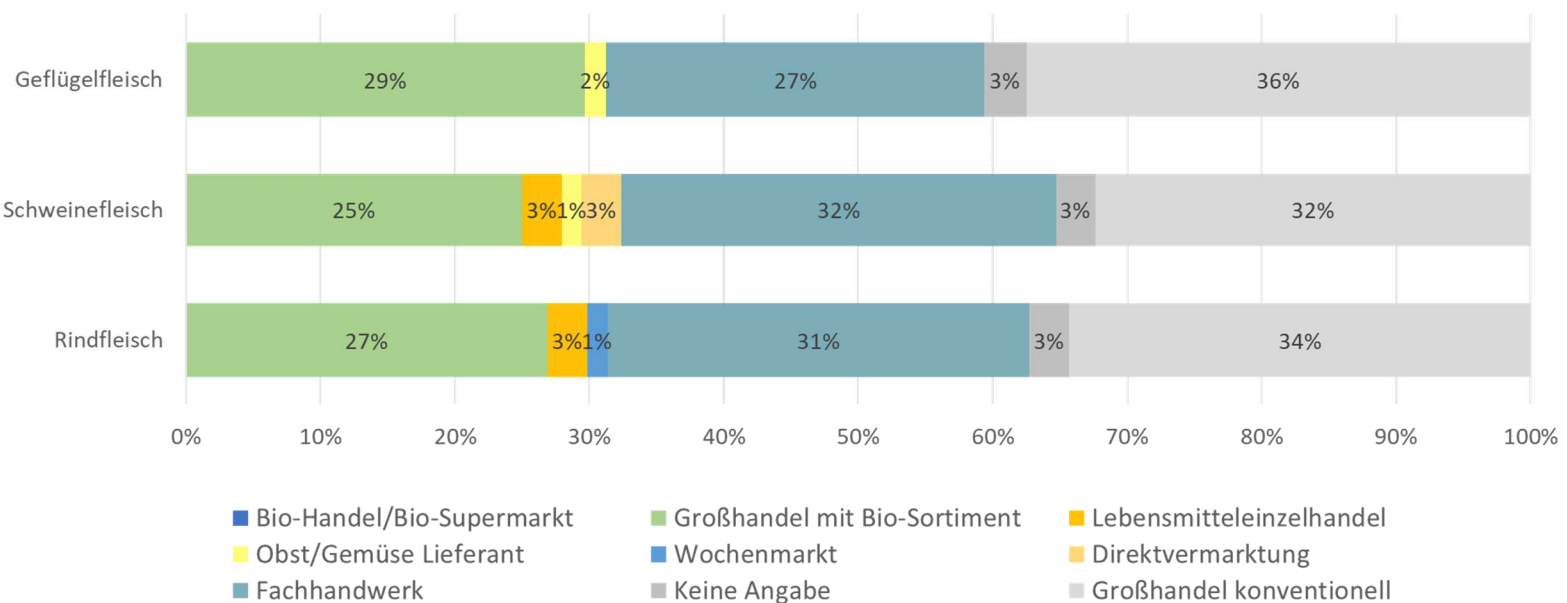
Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel ein? (n=56)



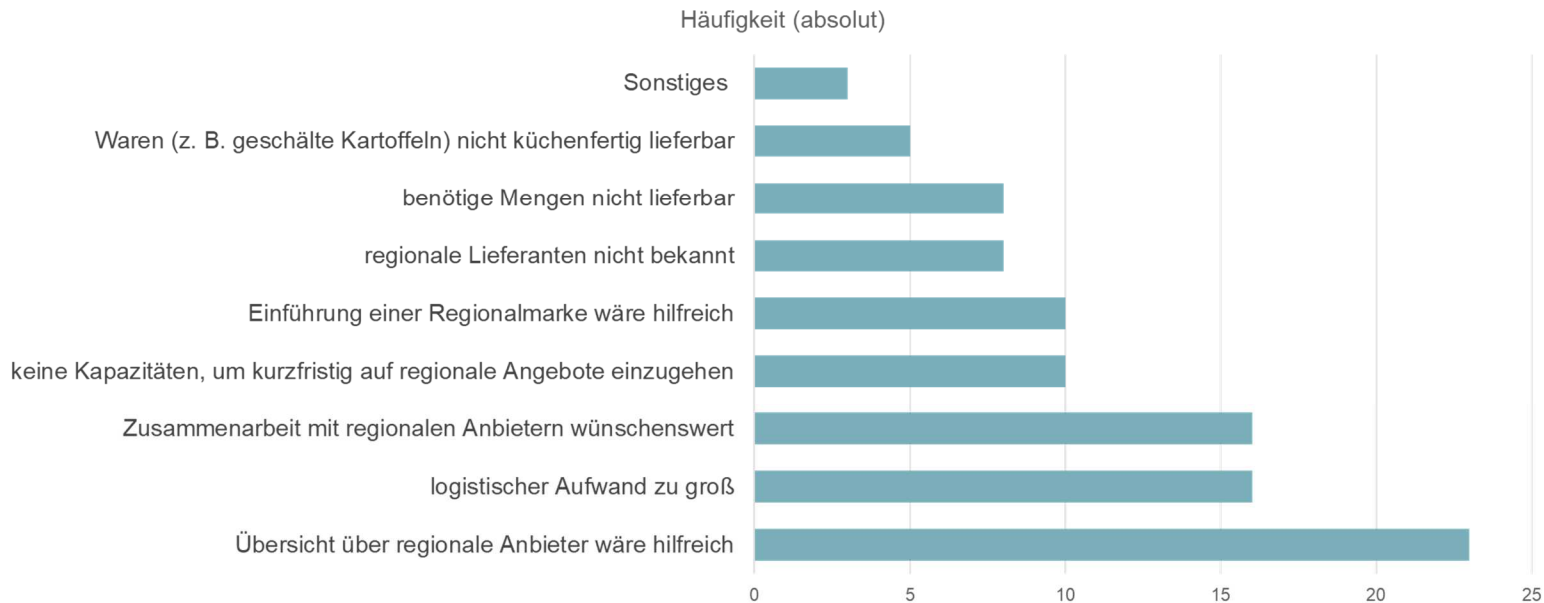
Bieten Sie die nachfolgenden Produkte aus der Region und/oder in Bio Qualität an? (n=56)



Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel ein? (n=56)



Welche Aussagen, in Bezug auf regionale Lebensmittel, treffen auf Sie zu? (n=56)



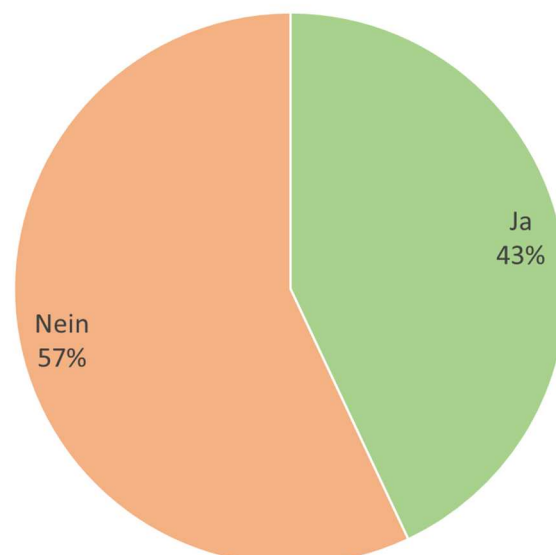
Zusammenfassung Regional und Saisonal

- Regionalität ist für viele Kantinen: Betriebe/Lieferantenstruktur/Einkauf im nahen Umkreis/NRW, regional & bio zusammen denken
- Über 30 Kantinen kaufen Bio-LM und saisonal ein
- Butter, Käse, Milch, Joghurt, Eier:
 - bio & regional: Milch und Eier ca. 10-15 % bio; Milch & Joghurt ca. 30% regional; Eier ca. 50% regional
 - Einkauf: ca. 30% im Großhandel mit Bio-Sortiment; kaum Kantinen kaufen im LEH ein; 18% der Kantinen kaufen Eier über Direktvermarktung, ca. 5% auf dem Wochenmarkt, ca. 30% konventioneller Großhandel; alles außer Eier wird von ca. 50% im konventionellen Großhandel erworben
- Getreideprodukte:
 - bio & regional: Brot & Backwaren ca. 70% regional; Kartoffeln ca. 10% bio, ca. 55% regional
 - Einkauf: Brot & Backwaren ca. 60-70% im Fachhandwerk; Kartoffeln/Kartoffelerzeugnisse ca. 20% über Obst/Gemüse Lieferant
- Obst/Gemüse:
 - bio & regional: Obst & Gemüse ca. 60% teilweise regional/regional; Obst ca. 10% bio, Gemüse ca. 15% bio
 - Einkauf: ca. 30% Obst/Gemüse Lieferant; ca. 30% Großhandel mit Bio-Sortiment

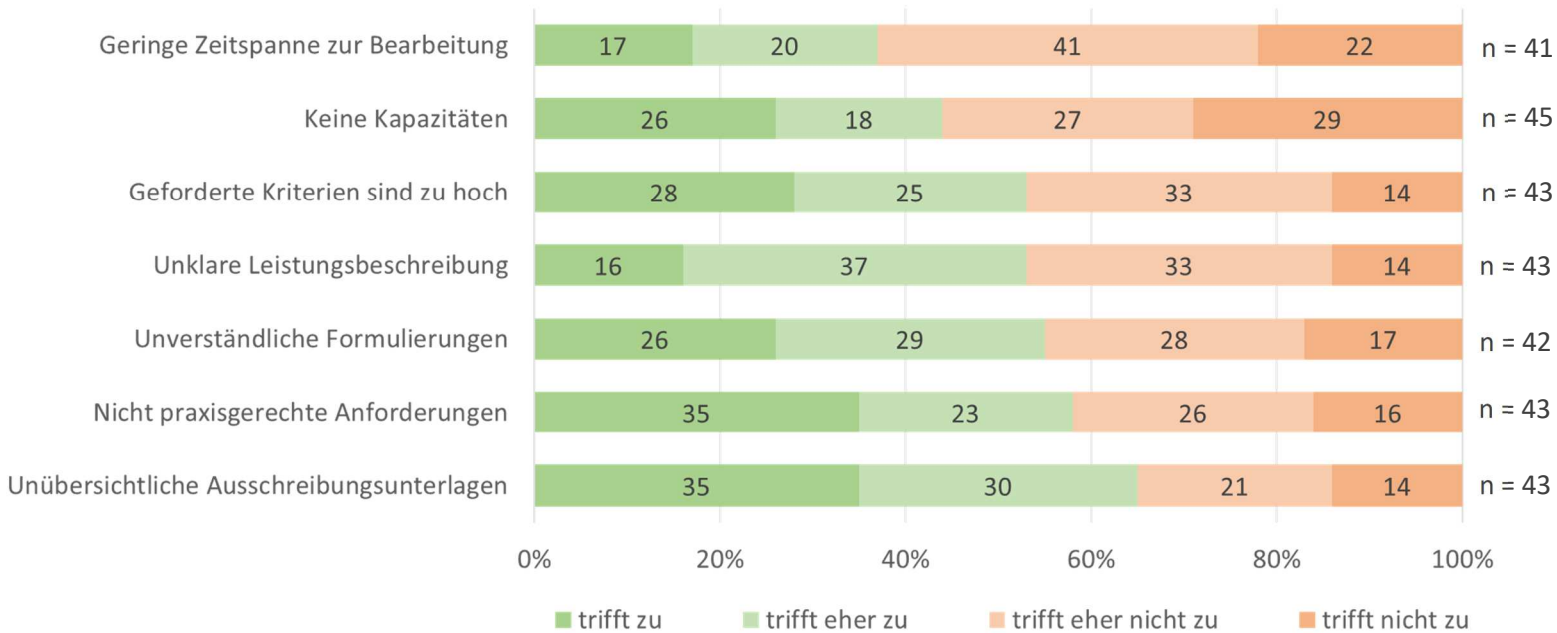
- Convenience Produkte/Gewürze/Kräuter:
 - bio & regional: Convenience knapp 60% Großhandel konventionell, 20% regional und 7% bio; Gewürze/Kräuter knapp 50% Großhandel konventionell, 25% regional, ca. 10% bio
 - Einkauf: ca. 30% im Großhandel mit Bio-Sortiment oder im Bio-Handel; Gewürze/Kräuter ca. 10% über Obst/Gemüse Lieferant
- Fleisch (Geflügel-/Schweine-/Rind-)
 - bio & regional: ca. 40-50% regional; ca. 10% bio
 - Einkauf: ca. 30% im Fachhandwerk; ca. 30% im Großhandel mit Bio-Sortiment; Schwein und Rind kleiner Anteil LEH; Schwein kleiner Anteil Direktvermarktung
- Aussagen zu regionalen LM:
 - Über 20 Kantinen wünschen sich eine Übersicht über regionale Anbieter
 - Über 15 Kantinen wünschen sich Zusammenarbeit mit regionalen Anbietern
 - Über 15 Kantinen gaben an: logistischer Aufwand zu groß
 - 10 Kantinen wünschen sich Einführung einer Regionalmarke
 - 8 Kantinen: regionale Lieferanten nicht bekannt

Vergabeprozesse

Haben Sie schon mal an einer öffentlichen Ausschreibung teilgenommen? (n=56)

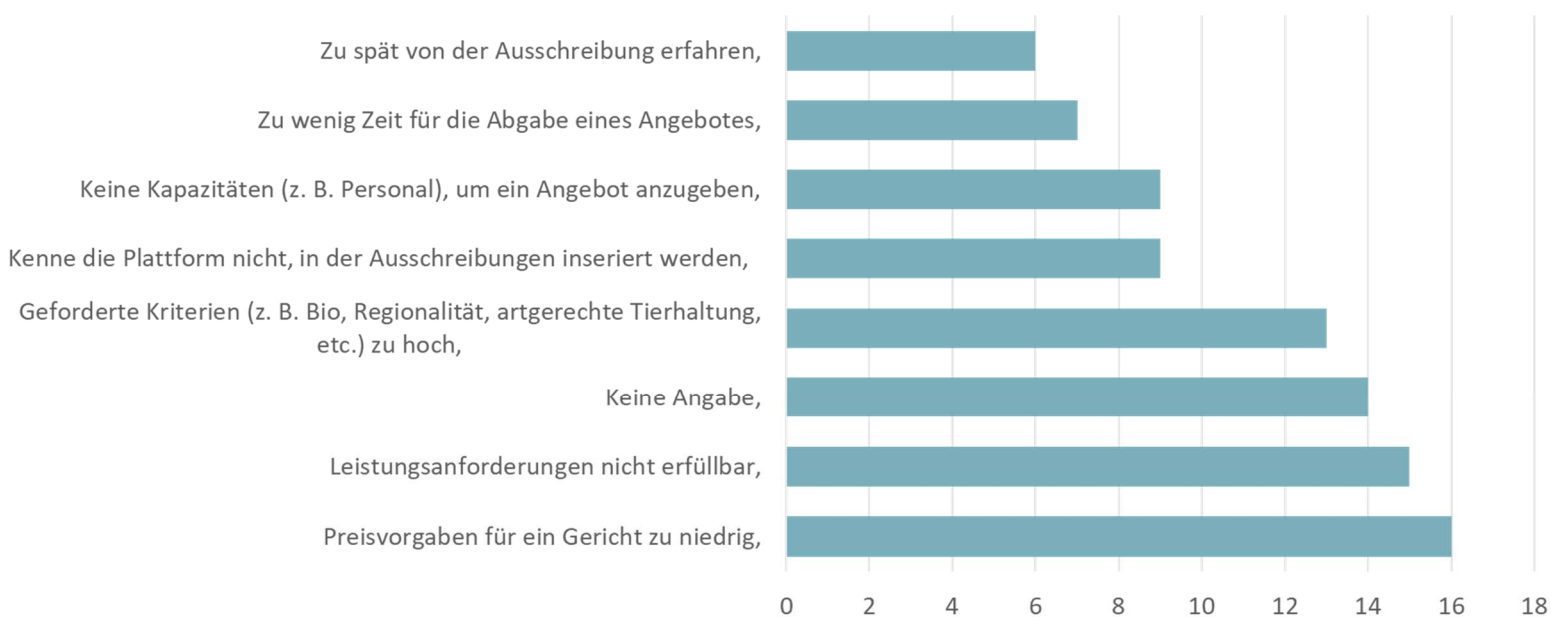


Welche Schwierigkeiten sehen Sie bei einer Angebotsaufforderung für die Kantinenverpflegung?



Welche Gründe und Anforderungen in Angebotsaufforderungen haben dazu geführt, dass Sie ggf. schon mal kein Angebot abgegeben haben? (n=56)

Häufigkeit (absolut)

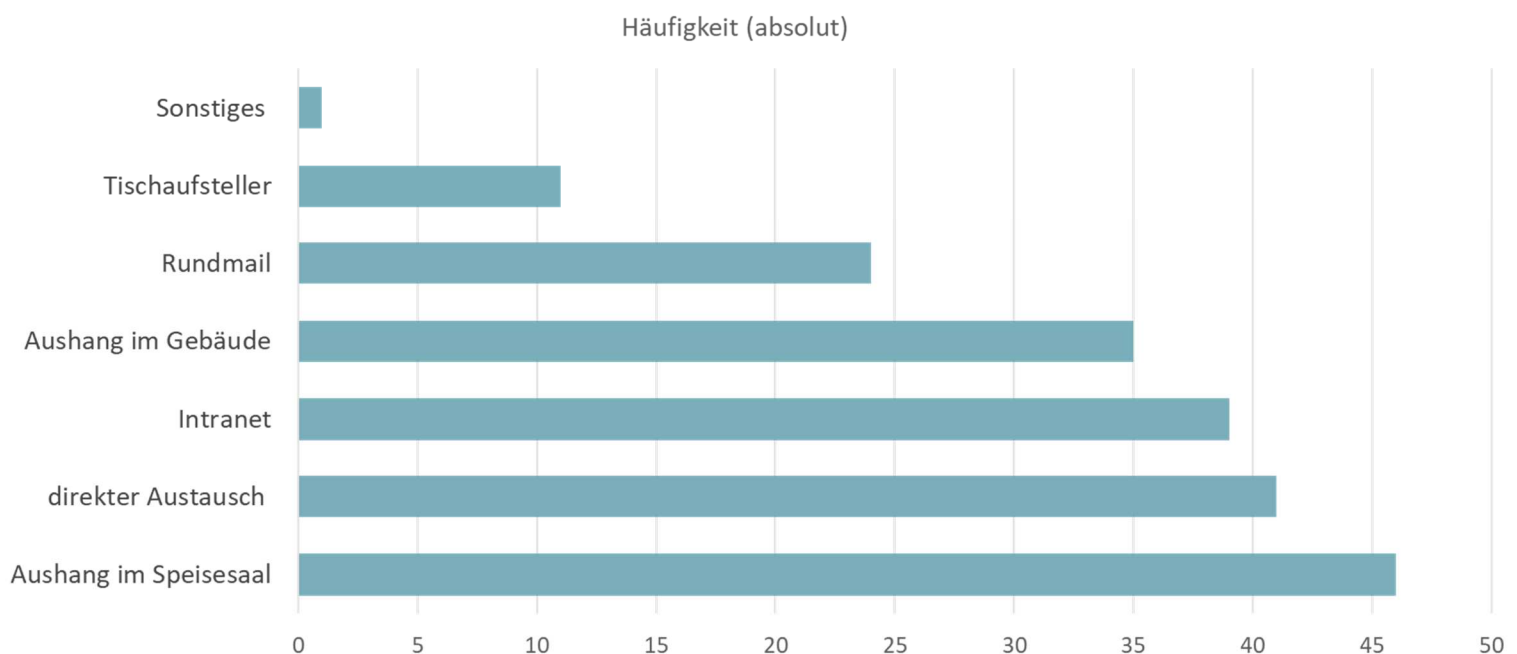


Zusammenfassung Vergabeprozess

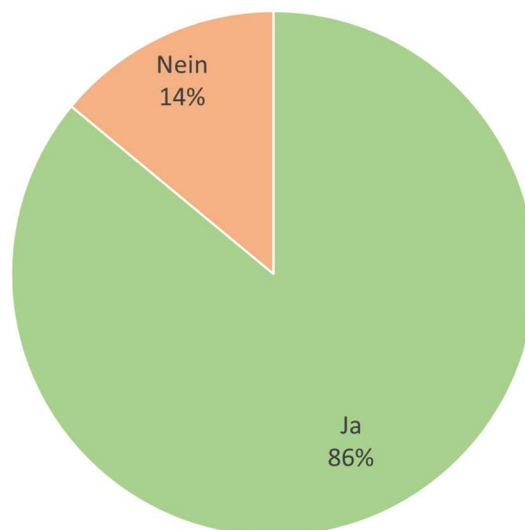
- knapp 60% haben noch nicht an öffentlicher Ausschreibung teilgenommen
- Schwierigkeiten (trifft zu und trifft eher zu): unübersichtliche Ausschreibungsunterlagen ca. 65%; keine praxismgerechten Anforderungen ca. 60%; unverständliche Formulierungen ca. 55%, geforderte Kriterien sind zu hoch ca. 50%; unklare Leistungsbeschreibung ca. 50%; keine Kapazitäten und geringe Zeitspanne zur Bearbeitung trifft nur bei ca. 35-45% der Kantinen zu
- Gründe warum kein Angebot abgegeben wurde: Preisvorgaben für ein Gericht zu niedrig 16 Kantinen, Leistungsanforderungen nicht erfüllbar 15 Kantinen, geforderte Kriterien zu hoch 13 Kantinen, Plattform unbekannt 9 Kantinen, keine Kapazitäten, um Angebot abzugeben 9 Kantinen

Zufriedenheitsbefragung der Kantinegäste

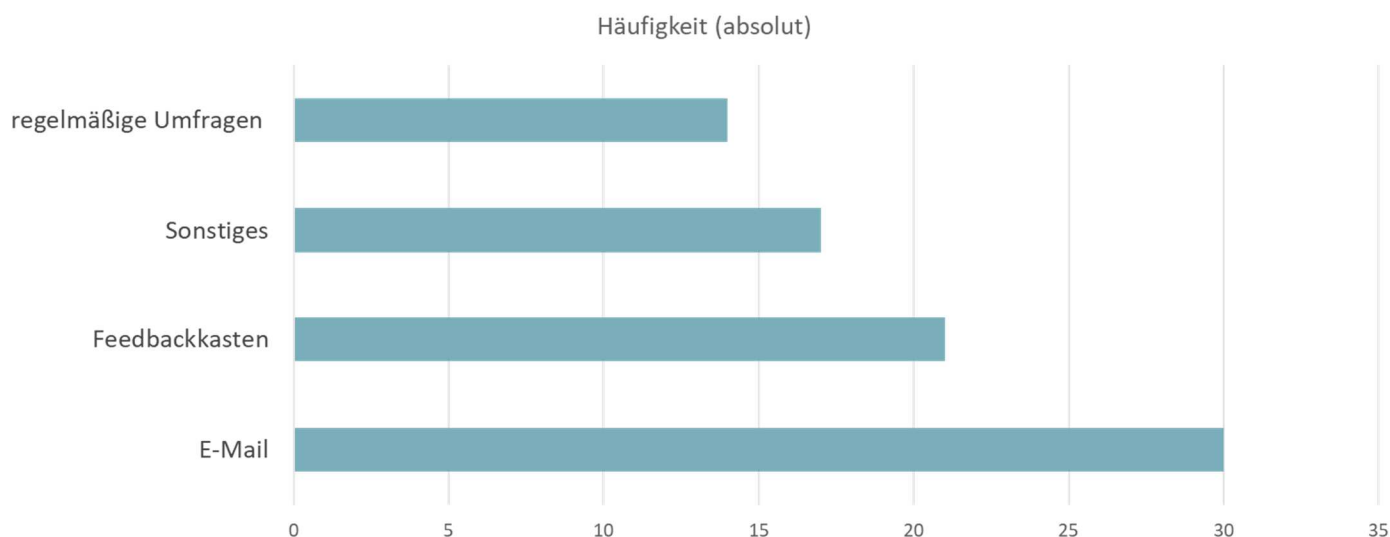
Wie erfolgt die Kommunikation mit Ihren Gästen? (n=56)



Haben Gäste die Möglichkeit, Ihnen ein Feedback (neben der direkten Ansprache) zum Speiseangebot zu geben? (n=56)



Wenn ja, welche Feedbackmethoden nutzen Sie? (n=56)

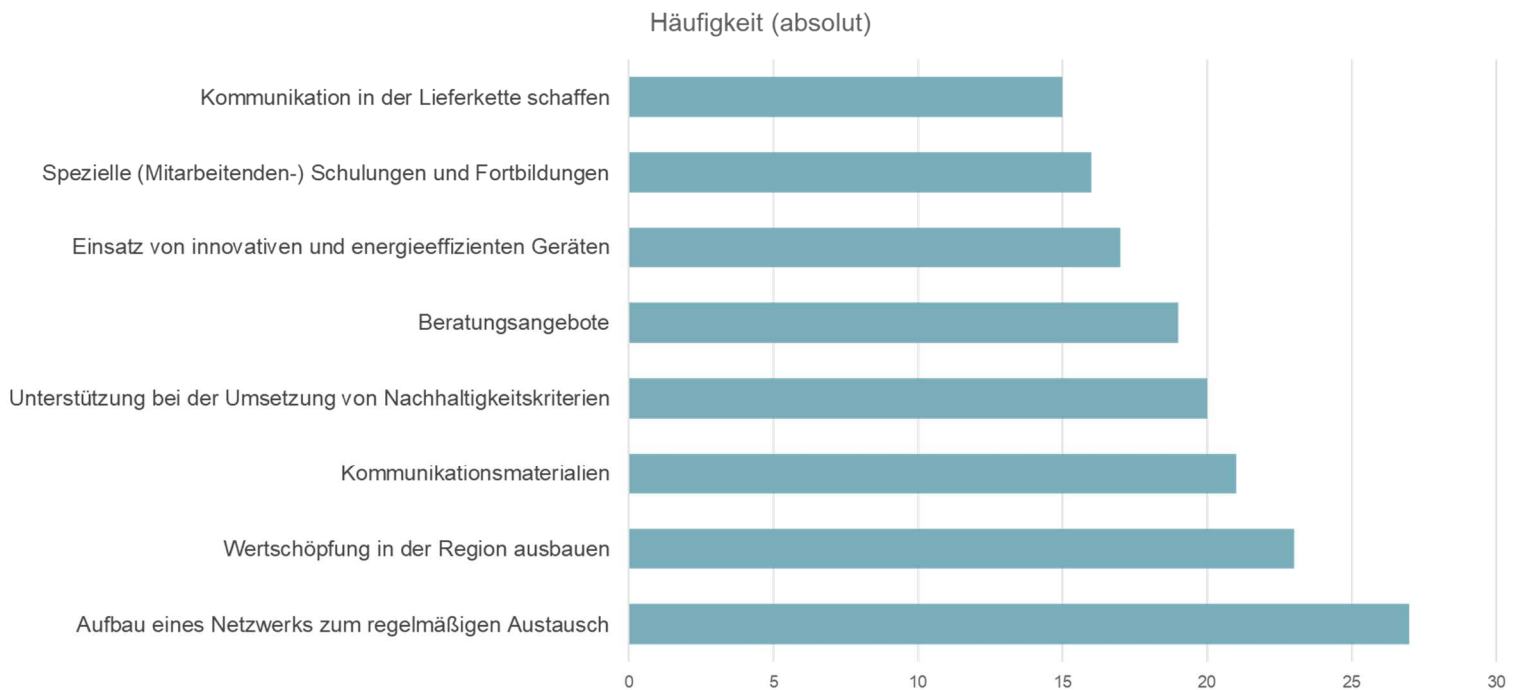


Zusammenfassung Zufriedenheit und Kommunikation

- Gästekommunikation: Aushang im Speisesaal ca. 45 Kantinen, direkter Austausch ca. 40 Kantinen, Intranet ca. 40 Kantinen, Aushang im Gebäude ca. 35 Kantinen, Rundmail ca. 25 Kantinen, Tischaufsteller ca. 10 Kantinen, Sonstiges: App, Persönlich im Gespräch,...
- Feedback bei ca. 85% der Kantinen möglich
- Feedbackmethoden: E-Mail 30 Kantinen, Feedbackkasten ca. 20 Kantinen, Sonstige ca. 15 Kantinen, regelmäßige Umfragen knapp 15 Kantinen

Weiteres Vorgehen

Welche konkrete Unterstützung würden Sie sich zukünftig wünschen? (n=56)



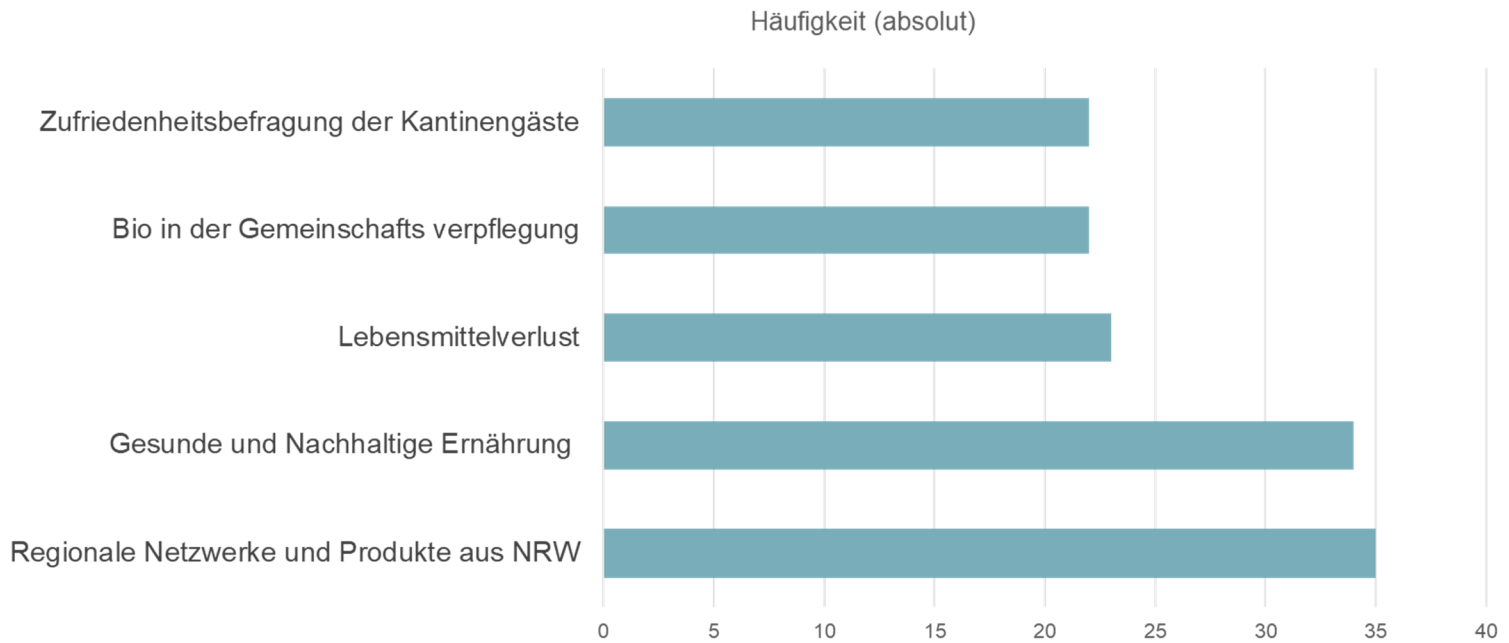
Können Sie uns Schulungs- oder Beratungspartner nennen?

- ABConcepts GmbH
- Arbeitskreis (AK) GV Köln
- BLF
- Edeka
- EGV
- TUEV Nord
- United Against Waist
- Verband der Köche
- Regionalverbände
- Verband der Küchenleitung (VKK)
- Seminare von Herstellern oder Außendienstmitarbeitende
- Berufsgenossenschaft

Als Beispiele im Fragebogen genannt:

DEHOGA, IHK, DGE, RATIONAL,
Transgourmet, CHEFS CULINAR

An welchen Workshops bzw. einer vertiefenden Zusammenarbeit wären Sie interessiert? (n=56)



Landesamt für Natur,
Umwelt und Verbraucherschutz
Nordrhein-Westfalen



© 2020

Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen (LANUV)

Leibnizstr. 10, 45659 Recklinghausen

Dienstort: Wallneyer Straße 6, 45133 Essen

Ansprechpartnerin: Katrin.Emde@lanuv.nrw.de

Nora.Boernert@lanuv.nrw.de



TECHNISCHE
UNIVERSITÄT
BERLIN

© 2020

Technische Universität Berlin

Straße des 17. Juni 135,

10623 Berlin, Deutschland

Ansprechpartnerin: n.delvendahl@tu-berlin.de

nina.langen@tu-berlin.de