



NRW KANTinen Nachhaltig gestalten

Projektabschlussbericht

LANUV-Fachbericht 139

Inhalt

1	Einleitung	4
2	Themenschwerpunkte und Ziele	5
3	Zeitplan und Meilensteine	6
4	Expertenteam	7
5	Arbeitspakete und Kennzahlen.....	8
5.1	Online-Umfrage Kantinen	10
5.2	Workshops und Beratungen	11
5.2.1	Bio-Zertifizierung	11
5.2.2	Gesunde, nachhaltigere und klimafreundliche Ernährung.....	12
5.2.3	Lebensmittelverluste	14
5.2.4	Stärkung regionaler Netzwerke für Kantinen und Erzeuger	17
5.2.5	Vergabeprozesse	18
5.2.6	Zufriedenheitsbefragung und Kommunikation	19
5.3	Kantinenrichtlinie NRW	21
5.4	Feedbacksystem	21
6	Kommunikation der Ergebnisse	24
7	Übertragbarkeit.....	25
8	Fazit	26
9	Ausblick	27
10	Literaturverzeichnis.....	27
11	Steckbriefe der beteiligten Kantinen	28
	Abbildungsverzeichnis	39
	Tabellenverzeichnis	39
	Abkürzungsverzeichnis	39

1 Einleitung

Ende 2015 wurde auf dem UN-Gipfel in New York die "Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung" verabschiedet. Die ökonomischen, sozialen und ökologischen Ziele einer nachhaltigen Entwicklung (Sustainable Development Goals, SDGs) wurden dadurch als politische Zielsetzung der Vereinten Nationen festgehalten. Ziel 12 umfasst nachhaltigen Konsum und nachhaltige Produktion, wobei das Unterziel 12.3 nochmal direkter auf das Thema „Lebensmittelverluste“ eingeht. Es sagt aus, dass bis 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene halbiert und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten verringert werden sollen.

Die konkrete Umsetzung einer nachhaltigen, gesunden und zukunftsfähigen Ernährungsweise steht zunehmend zur Diskussion, auch in Bezug auf das Erreichen der Klimaschutzziele und die Verminderung von Treibhausgasemissionen ist eine Veränderung der Ernährungsweise ein wichtiger Erfolgsfaktor. Im Frühjahr 2019 legte die EAT-Lancet-Kommission den Zusammenhang zwischen einer gesunden und zugleich nachhaltigen Ernährungsweise in einem Bericht dar.¹ Die grundsätzlichen Empfehlungen für eine nachhaltigere und gesündere Ernährungsweise konstatieren eine deutliche Erhöhung des Verzehrs von pflanzlichen Nahrungsmitteln wie Obst, Gemüse oder Hülsenfrüchten und einer Reduzierung des Verzehrs von Fleisch und Zucker. Neben der Ernährungsweise müsste aber auch die Produktion der Lebensmittel verändert werden. Ein weiterer wichtiger Aspekt liegt in der deutlichen Reduzierung von Lebensmittelverlusten.

Die Landesregierung in Nordrhein-Westfalen hat mit der NRW-Nachhaltigkeitsstrategie² das Thema Nachhaltigkeit zum Leitprinzip ihrer Politik erklärt. Bausteine sind ein nachhaltiger Konsum, nachhaltige Beschaffung und das nachhaltigere Angebot in Kantinen (S. 88). Durch das Projekt „**NRW KANTinen Nachhaltig gestalten** – Qualifizierungs- und Schulungsangebot für Kantinen der Landeseinrichtungen zur Unterstützung einer nachhaltigen und gesunden Ernährung“ (**NRW KANN**) wurde im Zeitraum 01.12.2019 bis 31.10.2022 eine Optimierung der Außer-Haus Verpflegung in Kantinen der Landesverwaltung angeregt.

Viele der rund 130.000 Bediensteten der Landesverwaltung verpflegen sich in den Kantinen der rund 550 Behörden und Landeseinrichtungen an rund 650 Standorten landesweit. Jedoch sank die Anzahl der Kantinengäste in Folge der Corona-Pandemie und durch die Ausweitung der Homeoffice-Regelungen deutlich. Im Ernährungsreport 2022 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft gaben 2020 noch 16 Prozent der Befragten an, wöchentlich in einer Kantine zu essen, wohingegen dies bis 2022 auf 11 Prozent zurückging.³ Diese Zahlen belegen die aktuellen Herausforderungen der Kantinenbetreibenden, die sich aufgrund von sinkender Nachfrage in ihrer Wirtschaftlichkeit und damit in ihrem Fortbestand bedroht sehen.

Der vorliegende Fachbericht ist der Abschlussbericht des im Auftrag und mit Finanzierung des Ministeriums für Landwirtschaft und Verbraucherschutz durchgeführten Projekts NRW KANN des Landesamtes für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen.

¹ (EAT-Lancet 2019, 26)

² (Landesregierung Nordrhein-Westfalen 2020, 88)

³ (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft 2022, 6)

2 Themenschwerpunkte und Ziele

Mit dem dreijährigen Projekt haben Kantinenbetreibende der Landesbehörden in Nordrhein-Westfalen im Zeitraum vom 01.12.2019 bis 31.10.2022 ein Unterstützungsangebot zur Optimierung hinsichtlich einer nachhaltigeren und klimafreundlicheren Verpflegung erhalten.

Die zentralen **Themenschwerpunkte** des Projektes waren:



Abbildung 1: Themenschwerpunkte des NRW KANN Projektes

Durch **Workshops und Beratungen** wurde den landesbehördlichen Kantinen der Weg hin zu einem nachhaltigeren Angebot inklusive Einsatz von zertifizierten Produkten (z.B. Bio- oder Fair-Trade-Produkten) und weniger Lebensmittelverlusten aufgezeigt sowie zusätzliches Know-how durch praktische Maßnahmen an die Hand gegeben. Zudem fand eine Sensibilisierung der Kantinenbetreibenden sowie der behördlichen Auftraggeber und Entscheidungsträger für ein nachhaltigeres, klimafreundlicheres und gesünderes Kantinenangebot statt. Die Teilnahme an den Workshops und Schulungspaketen bot eine Hilfestellung für grundlegende Optimierungen und hat die Betroffenen qualifiziert, Nachhaltigkeitsaspekte in der Verpflegung langfristig zu implementieren, um die Wertschätzung von Lebensmitteln in den täglichen Arbeitsprozessen zu verinnerlichen. Darüber hinaus leistete das Projekt einen Beitrag zur Vernetzung behördlicher Kantinen im Bereich der nachhaltigen Verpflegung.

Weiterer Projektbestandteil war die Entwicklung eines **Vorschlags zur Überarbeitung der Kantinenrichtlinie des Landes NRW**, mit entsprechender vergaberechtlicher Prüfung, in Bezug auf die in diesem Projekt bearbeiteten Bausteine. Zudem wurde ein **Mustervertrag für Dienstleistungskonzession als Arbeitshilfe** (kein verbindlicher Rechtstext) veröffentlicht.



Abbildung 2: Ziele des NRW-KANN-Projektes

3 Zeitplan und Meilensteine

Der Zeitplan des NRW KANN Projektes und die erreichten Meilensteine sind der nachfolgenden Tabelle 1 zu entnehmen.

Tabelle 1: Zeitplan und Meilensteine des NRW-KANN-Projektes

	2019	2020	2021	2022
Projektstart				
Auftakt/Austausch Experten				
Online-Umfrage Kantinenbetreibende				
11 Workshops				
Beratungen in 26 Kantinen				
Online-Umfrage Kantinengäste				
Ergebnissicherung				
NRW Kantinenrichtlinie				
Musterpachtvertrag				
Abschlussgespräch				2023

Die Arbeitsergebnisse und Erfahrungen der Online-Umfrage, der Workshops sowie der Beratungen sind dem Kapitel 5 zu entnehmen.

Der Zeitplan musste im Verlauf des Projektes teilweise aufgrund der Corona Pandemie angepasst werden. Durch die Kontaktbeschränkungen wurden Workshops und Beratungstermine teilweise digital durchgeführt. Dennoch konnten alle Meilensteine erreicht und das Projekt erfolgreich abgeschlossen werden. Die erste Online-Umfrage, welche an die Kantinenbetreibenden gerichtet war, hat viele wichtige Inputs für die Workshops und Beratungen geliefert.

4 Expertenteam

Die aus der Tabelle 2 zu entnehmenden 29 Fachleute bildeten das projektbegleitende Expertenteam, das bei den unterschiedlichen Themen und Fragestellungen ihr Know-how eingebracht haben.

Tabelle 2: Übersicht Expertenteam NRW KANN

Nachname	Vorname	Institution
Bittner	Jill	Green Guides GmbH
Börnert	Nora	LANUV
Burusig	Katharina	MLV
Dageförde	Prof. Dr. Angela	Kanzlei Dageförde
Delvendahl	Nora	Technische Universität Berlin
Edringer	Corinna	a'verdis
Emde	Katrin	LANUV und MLV
Friedrich	Silke	iSuN - FH Münster
Holger	Pfefferle	DGE
Löwen	Eva	a'verdis
Martinez Barreto	Sonja	KNB
Mayerhofer	Martin	Kohl & Partner GmbH
Meyer	Jörg	jumpr Public Relations
Meyer	Ulrike	jumpr Public Relations
Oertzen	Gero	LANUV
Oertzen	Elsbeth	MLV
Roehl	Rainer	a'verdis
Schaber	Kathrin	MLV
Schmidt	Annette	MWIKE
Schostok	Dr. Dorothea	MUNV
Schuldt	Annika	LANUV
Stierand	Dr. Philipp	Kantine Zukunft Berlin
von Borstel	Thorsten	Kompetenzstelle Nachhaltige AHV
von Nida	Katrin	MLV
Waskow	Frank	Verbraucherzentrale NRW
Weckert	Philipp	Green Guides GmbH
Wildner	Simone	MLV
Zeiss	Prof. Dr. Christopher	HSPV NRW

5 Arbeitspakete und Kennzahlen

Das Projekt gliederte sich in verschiedene Arbeitspakete auf, die in Abbildung 3 dargestellt sind. Das erste Arbeitspaket im Projekt war die Online-Umfrage für Kantinenbetreibende. Die Ergebnisse der Online-Umfrage sind in Kapitel 5.1 dargestellt. Das zweite Arbeitspaket bestand aus dem vielfältigen Workshop- und Beratungsangebot (Kapitel 5.2). Die Erfahrungen und Erkenntnisse sind anschließend in den Entwurf zur Neugestaltung der Kantinenrichtlinie NRW eingeflossen. Dieser Prozess bildete das letzte Arbeitspaket des Projektes.



Abbildung 3: Arbeitspakete des NRW KANN Projektes

In Tabelle 4 sind die durchgeführten Workshoptermine inklusive der Themen und jeweiligen Teilnehmendenzahlen aufgeführt. Die Workshopreihe mit der größten Resonanz war zum Thema Regionale Netzwerke. Geringe Teilnehmendenzahlen verzeichnete das Thema Kommunikation und Zufriedenheitsbefragung. In Summe konnten 137 Teilnehmende über die Workshops erreicht werden. Die Corona-Pandemie hat durch erhöhte Krankenstände und die damit verbundenen Kontaktbeschränkungen zum Teil zu erheblichen Abweichungen der Teilnehmendenzahl gegenüber den eingegangenen Anmeldungen geführt.

Tabelle 2: Kennzahlen Workshops

Workshop	Termine	Anzahl Teilnehmende
Lebensmittelverluste messen und reduzieren	28.6.2021, Online 06.09.2021, LANUV Duisburg	16 (44 Anmeldungen)
Gesunde, nachhaltigere und klimafreundliche Ernährung	19.8.2021, LANUV Duisburg 08.09.2021, LANUV Duisburg	18 (36 Anmeldungen)
Bio Zertifizierung	18.08.2021, LANUV Duisburg	6 (19 Anmeldungen)
Kommunikation und Zufriedenheitsbefragung	24.08.2021, Online	5 (23 Anmeldungen)
Vergabeprozesse	17.09.2021, Online 02.12.2021, Online	11 (25 Anmeldungen) 10 (23 Anmeldungen)
Stärkung Regionaler Netzwerke	05.11.2021, Warendorf	25 (29 Anmeldungen)
	10.11.2021, Nümbrecht	18 (21 Anmeldungen)
	30.03.2022, Essen	33 (36 Anmeldungen)
		142 Teilnehmende 256 Anmeldungen

Die **Zielgruppe** bei den Workshops waren die Caterer von Landeskantinen in NRW. Bei den Workshops „Kommunikation und Zufriedenheitsbefragung“ sowie „Vergabeprozesse“ haben zudem Entscheidungsträger aus öffentlichen Einrichtungen teilgenommen. Bei den drei Workshops zur „Stärkung Regionaler Netzwerke“ wurden Caterer und Erzeuger / Produzenten regionaler Produkte als Zielgruppe miteinander vernetzt.

Tabelle 3: Kennzahlen Beratung

Beratung	Inhalt	Anzahl Kantinen
Gesunde und nachhaltigere Ernährung	u.a. Speiseplangestaltung, Rezeptentwicklung und individuelle Maßnahmen je Einrichtung	8
Lebensmittelverluste	Abfallmessungen, Maßnahmenentwicklung und Kosteneinsparung	7
Bio-Zertifizierung	Einsatz von Bio-Lebensmitteln und Bio-Erst-Zertifizierung (Kosten der Zertifizierung werden übernommen)	5
Kommunikation und Zufriedenheitsbefragung	Programmierung, Durchführung und Auswertung einer Online-Umfrage mit Kantinengästen	6
		26

Aus der Tabelle 3 ist zu entnehmen, dass insgesamt 26 Kantinen an den Beratungsangeboten teilgenommen haben. Die Beratungsmodule bestanden aus Telefonberatungen und vor Ort Besuchen durch die jeweiligen Expertenteams. Es bestand dabei die Möglichkeit, dass eine Kantine alle Beratungsmodule in Anspruch nehmen konnte.

Das LANUV wurde bei der Umsetzung der Arbeitspakete von folgenden Kooperationspartnern unterstützt:



GREEN GUIDES



TECHNISCHE
UNIVERSITÄT
BERLIN

Prof. Dr. jur. Christopher Zeiss
Professor für Staats- und Europarecht an
der Verwaltung NRW (Bielefeld)

DAGEFÖRDE
Öffentliches Wirtschaftsrecht
— Rechtsanwalts-gesellschaft mbH —

jumpr
public
relations

5.1 Online-Umfrage Kantinen

Für einen grundsätzlichen Überblick über die landesbehördliche Kantinenlandschaft in NRW wurde im ersten Arbeitspaket vom 23. September bis zum 15. November 2020 eine anonyme Onlineumfrage durchgeführt. Die Online-Befragung richtete sich an Kantinenbetreibende in Landeseinrichtungen in NRW und umfasste die Themen Kantinenstruktur, Speiseangebot, Wareneinsatz, Gesunde Ernährung, Lebensmittelverluste, Bio-Lebensmittel, Regionale Netzwerke, Vergabeprozesse, und Zufriedenheitsbefragung der Kantinengäste. Anhand der Antworten sollten zum einen die Zielgruppe besser kennengelernt werden und zum anderen auch genauere Handlungsempfehlungen entwickelt werden können. Dieses Wissen wurde insbesondere für die Gestaltung des Workshops- und Beratungsangebots genutzt. Die Onlineumfrage wurde vom LANUV in Kooperation mit der Technischen Universität Berlin durchgeführt.

Die Online-Umfrage wurde über den Gesamtverteiler aller Landeseinrichtungen in NRW verschickt. Standorte mit Kantinen wurden über Gebäudelisten des Bau- und Liegenschaftsbetrieb NRW (BLB NRW), Onlinerecherche und vorherige Projekte ausfindig gemacht. Insgesamt nahmen 167 Kantinenbetreibende an der Umfrage teil, davon haben 56 Personen den Fragebogen mindestens zur Hälfte bearbeitet. Für die Auswertung der Umfrage wurden die Antworten dieser 56 Kantinen ausgewertet. Dabei zeigte sich, dass die teilnehmenden Kantinen eine heterogene Gruppe mit unterschiedlichen Eigenschaften darstellen. Zum einen waren sie über ganz NRW verteilt, darüber hinaus nahmen Pächter, Eigenbetriebe und Cateringunternehmen an der Umfrage teil. Die Gästestruktur in den Kantinen reichte von 100 bis über 600 Mitarbeitenden in den Landesbehörden. Im Mittel verkauften die Kantinen 105 Mittagessen pro Tag.

Bezüglich der Speisepläne zeigte sich, dass über dreiviertel der Kantinen täglich vegetarische Gerichte anbieten. Der Fokus der Kantinen liegt auf fleischhaltigen Gerichten, das ergibt sich daraus, dass diese schätzungsweise 71 Prozent der verkauften Gerichte ausmachen. 60 Prozent der Befragten setzten Bio-Lebensmittel ein. Gründe keine Lebensmittel aus biologischem Anbau anzubieten, sind die hohen oder nicht prognostizierbaren Preise und dass die Gäste keine Bio-Lebensmittel fordern würden. In Bezug auf Lebensmittelverschwendung geben über 90 Prozent an bereits Maßnahmen dagegen ergriffen zu haben, wie zum Beispiel das Küchenteam zu schulen, den Produktionsplan zu optimieren oder die Gäste zu sensibilisieren. Eine Messung der Lebensmittelabfälle haben jedoch weniger als 20 Prozent der Kantinen bereits vorgenommen. Wie groß der Fokus auf regionalen und saisonalen Produkten ist, hängt stark von der jeweiligen Kantine und auch von dem Produkt ab. Mehl und Getreide werden zu über der Hälfte in konventionellen Großmärkten gekauft, wohin gegen 64 Prozent des Brots und der

Backwaren regional eingekauft werden. Fleisch (Geflügel, Schwein & Rind) wird von den Kantinen zu 15 Prozent bis 20 Prozent regional eingekauft. Durch eine fehlende Definition des Begriffs Regionalität, ist eine Interpretation der Aussagen jedoch erschwert.

Für die Zukunft wünschen sich die Befragten eine bessere Übersicht über die regional produzierenden Höfe, die eine wünschenswerte Zusammenarbeit mit den lokalen Produzenten vereinfachen würde. Die größte Herausforderung im Bereich des regionalen Einkaufs liegt nach Angaben der Befragten im logistischen Aufwand. Eine weitere Erkenntnis aus der Onlineumfrage war die geringe Erfahrungen mit öffentlichen Ausschreibungen, da 60 Prozent bisher noch nicht an einer öffentlichen Ausschreibung teilgenommen haben. Dies liegt zum einen an unübersichtlichen Ausschreibungsunterlagen, Unbekanntheit der Ausschreibungsplattform, nicht praxisgerechten Anforderungen, umständlichen Formulierungen oder zu hohen geforderten Kapazitäten. Unter dem Unterpunkt Zufriedenheit und Kommunikation gaben die Kantinen an, wie sie in Kontakt mit den Gästen treten. Dabei waren die wichtigsten Kanäle der Aushang im Speisesaal, die direkte Kommunikation mit den Gästen, Intranet Beiträge und Rundmails.

Die Befragten wünschen sich ein stärkeres Netzwerk für den persönlichen Austausch mit anderen Kantinen. Darüber hinaus sollten auch die regionalen Wertschöpfungsketten ausgebaut werden und bei der Umsetzung von Nachhaltigkeitskriterien geholfen werden. Die Workshops, die laut den Befragungen das größte Interesse hervorgerufen haben, sind Workshops zu lokalen Netzwerken und Produkten aus NRW und Workshops zu gesunder und nachhaltiger Ernährung.

Auf Basis der Ergebnisse der Online Umfrage konnten unter anderem die nachfolgenden Arbeitspakete zielgerichtet ausgearbeitet und umgesetzt werden.

5.2 Workshops und Beratungen

5.2.1 Bio-Zertifizierung

Während der Anteil von Bio-Produkten am gesamten Lebensmittelmarkt im Jahr 2018 bei knapp 5,3 Prozent lag, machen Bio-Angebote in der Außer-Haus-Verpflegung gerade einmal ein gutes Prozent Umsatzanteil aus. Nach Auffassung von Fachexperten wird der Anteil von Bio-Lebensmitteln in diesem Bereich in den kommenden Jahren an Bedeutung gewinnen, da immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher ein Bewusstsein für Umwelt, Ernährung und Gesundheit entwickeln.

Der Fokus dieses Arbeitspaketes lag auf Kantinen von Landeseinrichtungen, die erstmalig Bio-Lebensmittel einsetzen wollen (oder müssen) oder die ihr Angebot an ökologisch erzeugten Produkten ausweiten wollen. Die Workshops und auch die vor Ort Beratungen haben zudem dazu gedient, den Aufwand und Ablauf einer Zertifizierung sowie die Gäste-Kommunikation einzuordnen, der oftmals viel geringer ist als angedacht. Dadurch sollte den Kantinen der Umstieg auf einen höheren Anteil an Bio-Lebensmittel vereinfacht werden.

Im ersten Schritt wurde ein Einstiegsworkshop im LANUV Duisburg angeboten. Die zentralen Themen des Workshops waren die verschiedenen Schritte zu mehr Bio in der Kantine, die praktische Umsetzung der Bio-Zertifizierung und Bio-Kontrolle und das Beratungsangebot des NRW KANN Projektes.

Das Beratungsangebot nahmen fünf Kantinen in Anspruch. Im Zentrum der Beratungen in diesem Handlungsfeld stand alles Wissenswerte rund um das Thema Bio-Zertifizierung. Ziel der Beratungen war es, die schrittweise Einführung von Bio-Lebensmitteln innerhalb der Projektlaufzeit. Ein Anteil von bis zu 20 Prozent am Gesamteinkaufsvolumen am monetären Warenwert wurden innerhalb von 12 bis 18 Monaten umgesetzt. Basis für die inhaltliche Arbeit waren die folgenden sieben Kernfragen für den erfolgreichen Bio-Einsatz:

- Hat der Bio-Landbau Vorteile und wenn ja, welche?
- Warum Bio-Lebensmittel in meinem Betrieb?
- Welche Bio-Strategie und welches Bio-Konzept passen zu uns?
- Welche Bio-Lieferanten passen zu unserem Bio-Konzept?
- Wie können wir die höheren Bio-Preise kalkulieren / kompensieren?
- Welche interne und externe Bio-Kommunikation ist sinnvoll?
- Wie setzen wir die Teilnahme am Öko-Kontrollverfahren um?

Wissen erhielten die Küchen in der Beratung vor allem zu den verschiedenen Bio-Strategien und Konzepten, wie zum Beispiel Warengruppen sowie zu verschiedenen Bio-Lieferanten. Unter Berücksichtigung der individuellen Voraussetzungen wurden Empfehlungen ausgesprochen und passende Lösungen nahegelegt, deren Umsetzung eigenverantwortlich durchgeführt wurde.

Die Preise sind in jeder Beratung ein zentrales und einnehmendes Thema. In der Regel ist dies auch das Thema, zu dem küchenseitig einerseits bereits am ehesten Vorwissen vorliegt, es andererseits aber auch sehr viele Vorurteile gibt. Aus diesen Gründen wurde diesem Aspekt auch besonders viel Raum gegeben. Beispiele von vergleichbaren Küchen mit transparenten Zahlen, Wissen zu Einsparungsmöglichkeiten und Strategien zum Einstieg unterstützten bei der Wissensvermittlung. Ein weiterer zentraler Aspekt der Beratung war die Teilnahme am Öko-Kontrollverfahren, da dieses notwendig ist, um die Kennzeichnung und Bewerbung von Bio zu nutzen. Den Betrieben wurde anschaulich der Weg von der Entscheidung für Bio bis zum Zertifikat dargestellt, sodass viele Befürchtungen genommen werden konnten.

Zum Zeitpunkt des Abschlussberichtes haben drei Betriebe im Rahmen des Projektes Bio-Lebensmittel eingeführt und die Bio-Zertifizierung erfolgreich bestanden. Seitdem wird in diesen Küchen aktiv mit dem Einsatz von Bio geworben.

5.2.2 Gesunde, nachhaltigere und klimafreundliche Ernährung

Ein weiteres zentrales Handlungsfeld des Projektes war die gesunde, nachhaltigere und klimafreundliche Ernährung. Ziel war es, die jeweilige gastronomische Dienstleistung und insbesondere das tägliche Speisen- und Getränkeangebote stärker an den Zielen der Gesundheitsförderung und Umweltverträglichkeit zu orientieren.

Im Rahmen dieses Handlungsfeldes wurden zwei Einstiegsworkshops im LANUV in Duisburg angeboten und durchgeführt. Die zentralen Themenblöcke der Workshops waren die Grundsätze einer nachhaltigen Außer-Haus-Verpflegung mit dem Fokus auf aktuellen Herausforderungen, die praktische Umsetzung und wie diese gemessen werden kann, eine Besprechung

der einzelnen Speisepläne und eine Vorstellung des Beratungsangebots des NRW KANN Projektes.

Die vertiefende Beratung in diesem Arbeitspaket wurde mit acht Kantinen abgeschlossen und wurde an 16 Beratungstagen durchgeführt. Basis für die Inhalte der Beratungen bildeten die 15 Handlungsfelder des a'verdis Haus-Modells, die aus den fünf Dimensionen Wirtschaftlichkeit, Gesundheit, Ökologie, Gerechtigkeit und Attraktivität hervorgehen. Außerdem wurden allen Betrieben die fünf zentralen Einflussbereiche einer jeden Küche vorgestellt, um den eigenen Handlungsspielraum zu verdeutlichen. Diese sind:

- Rezept- und Speiseplangestaltung: vegetarische und vegane Angebote
- Lebensmittelauswahl und -einkauf: ökologische, regionale und faire Auswahlkriterien
- Ausstattung und Technik: Ökostrom, Einsparpotenziale bei zielgerichteter Nutzung
- Strukturen und Prozesse: Messung von Speiseabfällen mit speziellem Fokus auf den finanziellen Vorteilen
- Bildung und Kommunikation: Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen des Küchenpersonals

Auf dieser Basis wurden die Maßnahmen für dieses Handlungsfeld ausgewählt, die wichtig, wesentlich und wirksam sind – immer unter den individuellen Ausgangssituationen einer Küche.



Abbildung 4: Abschlussworkshop „Gesunde und nachhaltigere Ernährung“

In den Beratungen besprochene Maßnahmen zogen Änderungen in verschiedenen Bereichen nach sich, die sich alle zu einem Gesamtbild fügen, welches der Kantine zu einem gesünderen, nachhaltigeren und klimafreundlicheren Angebot verholfen hat. Die wichtigsten Erfolge

sind die Anpassung der Menüangebote, Ausweitung des vegetarischen Angebots, Reduktion des Fleischanteils, Prüfung der Portionsgröße, Einsatz regionaler Produkte, frischer Zutaten und Reduktion von Fett und Zucker.

5.2.3 Lebensmittelverluste

Im Rahmen des Moduls „Lebensmittelverluste“ wurde die Erfassung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen betrachtet. Ziel war es, eine langfristige Abfallreduzierung in den teilnehmenden Kantinen zu erreichen.

Im Rahmen des Handlungsfeldes wurden zwei Workshops durchgeführt. Die Workshops fanden sowohl online als auch in Präsenz im LANUV Duisburg statt. In den Workshops ging es darum, die Teilnehmenden für das Thema Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren. Es wurden die globale Herausforderung der Lebensmittelverschwendung dargelegt, sowie die politischen Vorgaben aus der „Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverluste in Deutschland“ vorgestellt.

Die Teilnehmenden wurden aufgeklärt, welche Lebensmittelabfälle in der Praxis entstehen und wie sie vermieden werden können sowie unvermeidbare Abfälle. Die Teilnehmenden haben im Anschluss an die Workshops diverse Materialien bekommen, wie zum Beispiel Tabellen, in denen sie Planzahlen aufgrund der Verkaufszahlen generieren können. Weiterhin wurden ihnen Menükarten und Kellenpläne ausgehändigt.

An der vertiefenden Beratung zum Thema Lebensmittelverluste haben sieben Kantinen teilgenommen. Sechs teilnehmende Betriebe konnten eine erste und zweite Abfallmessung durchführen. Fünf der Kantinen konnten hier eine Reduzierung der Lebensmittelabfälle erreichen. Für die Abfallanalyse haben die teilnehmenden Betriebe über vier Kalenderwochen hinweg Abfälle auf allen Produktionsstufen der Küche erfasst. Die erste Messung fand Ende 2021 statt. Im Rahmen der Beratung fand ein Auftaktworkshop, sowie ein Abschlussworkshop mit den teilnehmenden Küchen statt. Nach der ersten Abfallmessung wurden jedem einzelnen Betrieb der Report der Abfallmessung vorgestellt. Vor der zweiten Abfallmessung fand ein Audit in den Betrieben statt. Es wurden die Standorte begutachtet und gemeinsam mit den Betrieben wurden individuelle Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle entwickelt.

Die Kernmaßnahmen in der Beratung waren folgende:

- Rezepte und die Produktion anpassen
- Portionsgrößen überarbeiten
- Kellenpläne einführen/ anpassen
- Mitarbeitende schulen und zum Thema sensibilisieren
- Zum Ende der Ausgabe, die GN-Behälter anpassen
- Ausgabegeschirr überprüfen
- Optimierte Schnittstellen-Kommunikation, für genauere Planzahlen
- Sensibilisierung/Kommunikation der Gäste bezüglich Lebensmittelverschwendung

Die Schwerpunkte der Maßnahmen lagen in allen Betrieben in der Anpassung der Produktions- und Ausgabemengen. Durch eine Anpassung in diesem Bereich konnten die meisten

Lebensmittelabfälle reduziert werden. Das bedeutet, dass die Gesamtmengen auf die Speisen, die produziert werden, noch mehr auf die Gästezahlen angepasst werden und somit die Portionsgrößen durch zum Beispiel Kellenpläne standardisiert wurden. Herausfordernd war an genaue Planzahlen zu kommen, da verschiedene Stellen im Küchenmanagement über Daten verfügen.

Generell war die Zeit der Abfallmessungen auch durch die Corona-Pandemie geprägt. Kurzfristige Absagen angemeldeter Gästegruppen, plötzliche Personalausfälle, schwankende Gästezahlen durch Home-Office Lösungen und Lieferengpässe waren für die Kantinen besondere Herausforderungen. Langfristig gesehen können hier Planzahlen helfen, um einen ungefähren Trend der Gästezahlen im Überblick zu haben.

Die Betriebe haben die erste Messung von Oktober bis November 2021 (KW 43–KW 46) durchgeführt. Zwischen der ersten und der zweiten Abfallmessung lagen fünf Monate. In diesem Zeitraum wurden die Ergebnisse der ersten Messung besprochen, Maßnahmen umgesetzt und vor-Ort-Besuche haben stattgefunden. Die zweite Abfallmessung wurde im Mai 2022 (KW 18–KW 21) durchgeführt.

Fünf von sechs Betrieben konnten durch die umgesetzten Maßnahmen Lebensmittelabfälle reduzieren.

Kantine 1	Einsparung von 67 % Einsparung von 87 kg Lebensmittelabfällen (1. zu 2. Abfallmessung)
Kantine 2	Einsparung von 14 % Einsparung von 541 kg Lebensmittelabfällen (1. zu 2. Abfallmessung)
Kantine 3	Einsparung von 35 % Einsparung von 94 kg Lebensmittelabfällen (1. zu 2. Abfallmessung)
Kantine 4	Einsparung von 28 % Einsparung von 335 kg Lebensmittelabfällen (1. zu 2. Abfallmessung)
Kantine 5	Einsparung von 32 % Einsparung von 76 kg Lebensmittelabfällen (1. zu 2. Abfallmessung)
Kantine 6	+21 %

Bei Kantine 6 konnte keine Reduzierung der Lebensmittelverluste herbeigeführt werden, da die Kantinenprozesse durch externe Leistungsvorgaben angepasst werden mussten und die Gästezahlen dadurch schwieriger zu kalkulieren waren.

Gesamtabfallmengen der Abfallmessungen aller Kantinen

1. Abfallmessung (KW 43 – KW 46 2021) – **2.873 Kilogramm** Lebensmittelabfälle
2. Abfallmessung (KW 18 – KW 21 2022) – **1.740 Kilogramm** Lebensmittelabfälle

Insgesamt konnten die Betriebe zusammen eine Reduktion von 22 Prozent der Lebensmittelabfälle erreichen. Um diese Zahlen greifbarer zu machen wurden die Mengen in 120 Liter Tonnen und Umweltkennzahlen umgerechnet.



Abbildung 5: Visuelle Darstellung der Lebensmittelabfallmengen

Die Studie von MEIER et al. (2021)⁴ legt verschiedene Umweltkennzahlen für die Entstehung von Lebensmittelabfällen in der Betriebsverpflegung dar. Nachfolgende Grafik zeigt die Umweltkennzahlen durch die Einsparung der Lebensmittelabfälle von der ersten zur zweiten Abfallmessung anhand einer Hochrechnung auf ein Jahr⁵:

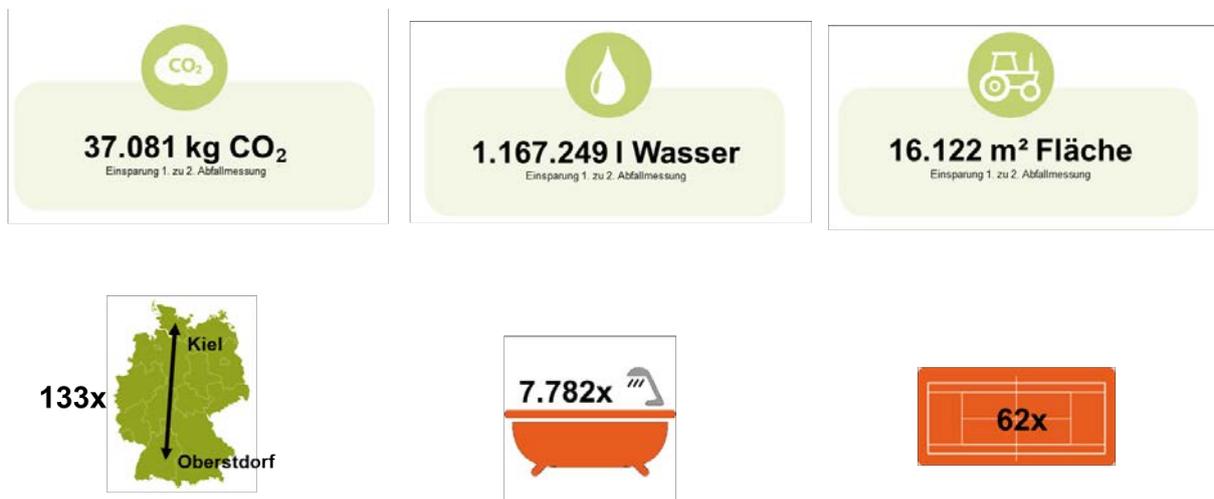


Abbildung 6: Visuelle Darstellung der Lebensmittelabfallmengen in Umweltkennzahlen

⁴ (MEIER et al., 2021)

⁵ Berechnung erfolgte durch die Green Guides GmbH

5.2.4 Stärkung regionaler Netzwerke für Kantinen und Erzeuger

Nordrhein-Westfalen hat eine leistungsstarke Land- und Ernährungswirtschaft mit einer Vielzahl an regionalen Erzeugnissen und Menschen, die hinter diesen Produkten und Dienstleistungen stehen. Ziel der Workshopreihe „Stärkung regionaler Netzwerke“ war, die landwirtschaftlichen Anbieter mit den Einkäufern der Gemeinschaftsverpflegung in einem aktiven Austausch zu vernetzen. Weiterhin sollte identifiziert werden, welche Nachfrage bereits aus den Regionen in NRW bedient werden kann und für welche neue oder zusätzlichen Verarbeitungsmöglichkeiten (z.B. hinsichtlich Conveniencegrad und Verfügbarkeit von Produkten) beziehungsweise Logistik notwendig sind. Mit dem Ausbau der regionalen Marktbeziehungen soll eine höhere Wertschöpfung in der Region durch den Aufbau einer regionalen Wertschöpfungskette für die Gemeinschaftsverpflegung erfolgen.

Im Rahmen dieses Handlungsfeldes wurden drei Workshops durchgeführt, bei denen insgesamt 76 Personen teilnahmen. Die ganztägigen Veranstaltungen, am 5. November 2021 auf „Hof Lohmann“ in Warendorf-Freckenhorst, am 10. November 2021 im „Haus Wiesengrund“ in Nümbrecht und am 30.03.2022 in Essen Werden im „Haus am Turm“, waren auf große Resonanz bei den adressierten Zielgruppen gestoßen.

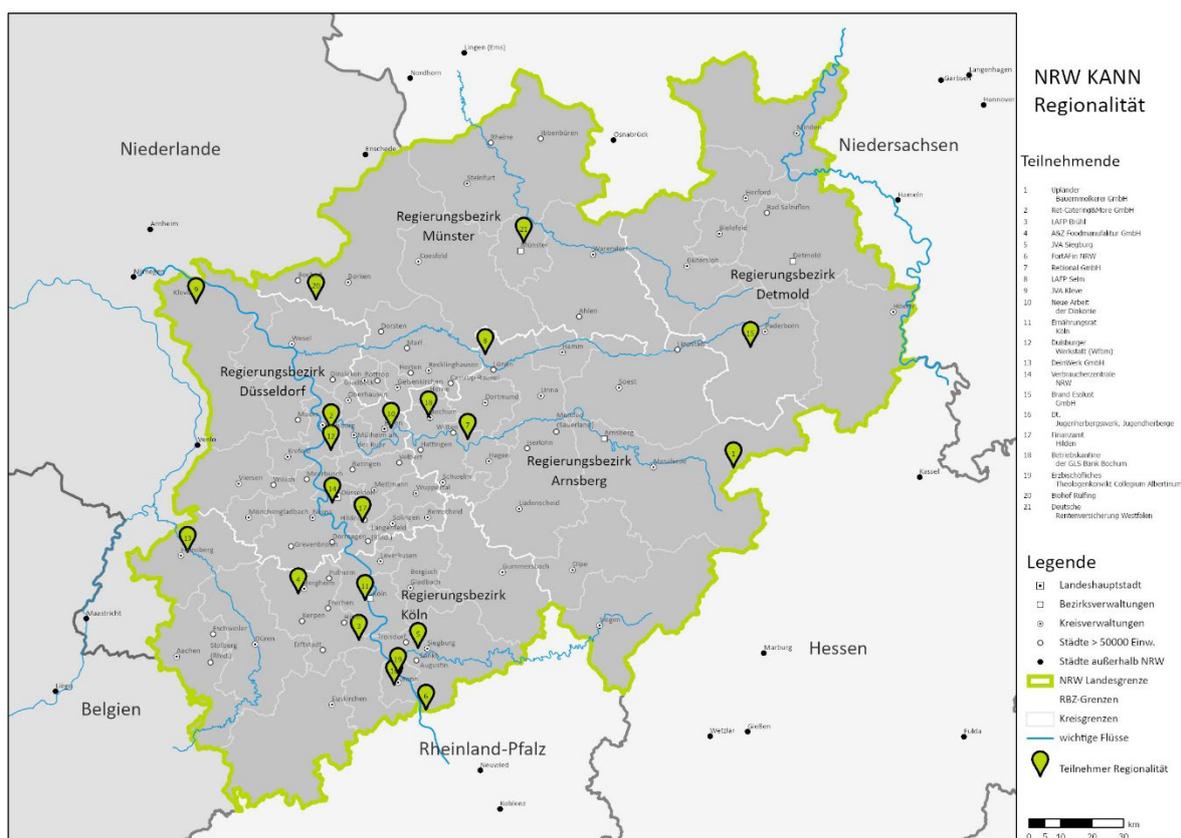


Abbildung 7: Grafische Standortübersicht - Workshop „Stärkung regionaler Netzwerke“

Jeder Workshop wurde maßgeblich durch die Teilnehmenden beeinflusst. Rahmen für die jeweiligen Veranstaltungen gaben Impuls-Referate zu vergaberechtlichen Rahmenbedingungen, Regionalvermarktung, Regionalmarken und Erfahrungsberichte von Produzenten regionaler Lebensmittel sowie Kantinenbetreibenden.



Abbildung 8: Gruppenfoto des Workshops "Stärkung regionaler Netzwerke" am 30.03.2022

5.2.5 Vergabeprozesse

Viele Kantinen in Landeseinrichtungen werden durch externe Verpflegungsdienste bewirtschaftet im Rahmen von Dienstleistungskonzessionen oder im Eigenbetrieb geführt. Vergabeprozesse für Pachtkantinen sind für Auftragnehmerinnen und Auftragnehmer sowie für Auftraggeberinnen und Auftraggeber häufig komplexe Verfahren. Die Auswahl des Vergabeverfahrens, die Erstellung der Leistungsbeschreibung und die Formulierung von Ausschluss- und Zuschlagskriterien beeinflussen die Qualität der Kantinenleistung. Durch die anfänglich durchgeführte Onlineumfrage konnten bereits die zentralen Probleme der Kantinenbetreibenden in Bezug auf die Vergabe von landesbehördlichen Kantinen nachvollzogen werden. An dieser Stelle setzte der NRW KANN Workshop „Vergabeprozesse“ an. Ziel war es, die wichtigsten Herausforderungen aufzugreifen und diese durch eine ineinandergreifende Darstellung von der vergaberechtlichen Theorie und greifbaren Praxisbeispielen zu besprechen. Allen Teilnehmenden wurde dadurch das nötige Fachwissen zur Gestaltung solcher Vergabeprozesse vermittelt.

Dieses Handlungsfeld wurde im Rahmen von zwei Online-Workshops am 17. September und am 02. Dezember 2021 thematisiert. Insgesamt nahmen elf Vertreterinnen und Vertreter aus verschiedenen Landesbehörden an den Workshops teil. Bei beiden Workshops wurde das LANUV von zwei juristischen Fachexperten bei der Vermittlung der Inhalte unterstützt, zum einen durch Prof. Dr. Zeiss und zum anderen durch Prof. Dr. Dageförde.

Beide Workshops waren mit ähnlichen Inhalten ausgestaltet. Der erste Themenblock wurde jeweils von den beiden externen Partnern vorgestellt, dabei lag der Fokus auf den allgemeinen Grundlagen des Vergaberechts. Besprochen wurden die Themen Erstellung von Vergabeunterlagen, Leistungsbeschreibung und Vertragsunterlagen aus juristischer Perspektive. Diese rechtlichen Grundlagen wurden im zweiten und dritten Themenblock der Workshops durch ein praxisnahes Beispiel ergänzt. Dabei legte das LANUV seine eigenen Erfahrungen mit der Vergabe einer Kantinenkonzession dar. Thematisch stand vor allem die Umsetzung von Nachhaltigkeits- und Qualitätsaspekten in Kantinenausschreibungen im Vordergrund.

5.2.6 Zufriedenheitsbefragung und Kommunikation

Ein wesentlicher Faktor für das erfolgreiche Fortbestehen von Kantinen ist die Zufriedenheit der Kunden. Ein attraktives und nachhaltiges Kantinenangebot im Unternehmen stellt einen wichtigen Aspekt für die Zufriedenheit und Motivation von Mitarbeitenden dar. Zudem kann die Kantine/ das Betriebsrestaurant sozialer Treffpunkt und ein Ort des täglichen Zusammenkommens sein, der die Vernetzung und den Zusammenhalt von Mitarbeitenden fördert. Kantinenbetreibende verfügen jedoch oftmals nicht über die Ressourcen, um die Meinung ihrer Kantinengäste zum Speisenangebot einzuholen und entsprechende Angebotsoptimierung vorzunehmen.

Ziel des Workshops „Zufriedenheitsbefragung und Kommunikation“ war es einerseits den Kantinen einen neuen Kommunikationskanal durch die anonymisierte Zufriedenheitsbefragung zu eröffnen und anhand des Feedbacks Verbesserungen auszuarbeiten, andererseits sollten den Kantinen auch Verbesserung der Nachhaltigkeitskommunikation nahegelegt werden. Darüber hinaus wurden auch Empfehlungen für die interne und externe Kommunikation vorgestellt.

Im Rahmen dieses Handlungsfeldes wurde ein online Workshop am 24. August 2021 durchgeführt. Es meldeten sich 23 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus landesbehördlichen Kantinen an, jedoch nahmen nur fünf teil. Die thematische Ausgestaltung des LANUVs wurde durch die externen Partner, TU Berlin sowie Kohl und Partner, unterstützt.

Im Rahmen der vertiefenden Beratung wurde sechs Kantinen eine Online-Zufriedenheitsbefragung angeboten. Die Zielgruppe der Befragung waren die Gäste der Kantinen aus den Landesbehörden in NRW. Die Online-Befragung war komplett anonym und es wurden keinerlei personenbezogenen Daten erhoben.

Auf Grundlage des Fragebogens aus dem Kooperationsprojekt „Nachhaltige Ernährung und Vermeidung von Lebensmittelverlusten in Kantinen“ von LANUV und FH Münster wurden Themenschwerpunkte und Fragen ausgearbeitet. Zusätzlich wurden aktuelle Aspekte, wie zum Beispiel Food@Home-Angebote einbezogen.

Der Fragebogen bestand aus einer Basis Version für alle Kantinen und einem Block von bis zu drei individuellen Fragen des jeweiligen Kantinenstandorts. Ein Kantinenstandort unterschied sich insofern von den anderen, als dass er keine Kantine, sondern ein Bestellsystem für Mittagessen etabliert hat. Für diesen Standort wurde ein individueller Fragebogen programmiert.

Der Fragebogen bestand aus folgenden Teilen:

- Fragen zu Demographie und Kantinennutzung
- Akzeptanz des Speiseangebots
- Akzeptanz von Speisenauswahl und -verfügbarkeit
- Transparenz und Zufriedenheit
- Erwartungen und Wünsche an die Kantine
- Optionale Extrafragen

Die Online-Befragung wurde von der TU Berlin in SoSci Survey programmiert. Im Anschluss fand ein Testlauf mit dem LANUV und den Kantinenbetreibenden statt. Vor der Live-Schaltung der Befragung wurde das Feedback integriert. Die Datenerhebung fand vom 16. Mai bis zum 17. Juni 2022 statt.

Insgesamt haben 1.397 Teilnehmende mindestens 50 Prozent der Befragung ausgefüllt. Diese Daten wurden von der TU Berlin ausgewertet. Die Auswertung erfolgt zusammenfassend für alle Standorte, um einen allgemeinen Überblick zu erhalten. Zudem wurden die Daten separat für die jeweiligen Standorte ausgewertet und visuell aufbereitet, so dass konkrete Handlungsempfehlungen für die einzelnen Kantinen möglich waren.

Die Auswertung zeigt, dass mehr als zwei Drittel der Teilnehmenden nur wenige Tage (≤ 2 Tage) pro Woche die Kantine besucht, obwohl die Hälfte oft ins Büro geht (≥ 3 Tage). Stattdessen wird häufig Mitgebrachtes von Zuhause gegessen. Das ideale werktägliche Mittagessen sollte aus Sicht der Teilnehmerinnen und Teilnehmer gesund sein und angenehme Empfindungen bieten. Die Befragten erwarten von der eigenen Kantine Flexibilität, Transparenz sowie ein breites und abwechslungsreiches Angebot an Gerichten. Die Kantine wird primär genutzt, um satt zu werden, Kolleginnen und Kollegen zu treffen und Mittagessen zu genießen. Die Entscheidung für ein bestimmtes Gericht wird häufig am Tag direkt (88 Prozent der Teilnehmenden) getroffen.

Die Befragten finden die Kennzeichnung von Speisen insbesondere von frischer Zubereitung und Regionalität besonders wichtig. Für regionale und Bio-Gerichte wird von vielen auch ein höherer Preis akzeptiert (47 Prozent bzw. 50 Prozent der Teilnehmenden).

Die Ergebnisse der Gästebefragung decken sich in Bezug auf die Bewertung des Fleischangebots bzw. des vegetarischen Angebots mit den Aussagen der Kantinenbetreibenden in der ersten NRW KANN Befragung (siehe Kapitel 5.1). Auch wenn es mehrheitlich ein vegetarisches Angebot gibt, wird (fast) täglich Fleisch in den Kantinen angeboten. Bedeutsam ist hier, dass die Aussage „Ich könnte weniger Fleisch essen“ überwiegend Zustimmung (Mittelwert = 4,2 auf einer Skala von 1-5) erntet. Dies zeigt, dass eine Ausweitung des vegetarischen Angebots akzeptiert würde. Die Ergebnisse wurden im Abschluss-Workshop am 18. Oktober 2022 präsentiert und mit den Kantinenbetreibenden der teilnehmenden Standorte erörtert.

Im Rahmen einer projektbegleitenden Bachelorarbeit zum Thema „Gästekommunikation in Betriebskantinen“ wurden Kommunikationsmaterialien (Plakate und Postkarten) zum Thema „Hülsenfrüchte“ angefertigt. Diese wurden in den teilnehmenden Kantinen von Landesbehörden im Zusammenhang mit der Gästebefragung in der Praxis getestet.

5.3 Kantinenrichtlinie NRW

Ein Ziel des Projektes NRW KANN war die Überarbeitung der Kantinenrichtlinie NRW. Die Aktualisierung der NRW Kantinen Richtlinie wird angestrebt, da diese bisher kaum Anforderungen an ein nachhaltiges und gesundes Speiseangebot stellt, und wenig Spielraum für die finanzielle Unterstützung von Landeskantinen ermöglicht. Dies führte dazu, dass sie wenig Beachtung in der Praxis gefunden hat. Die Überarbeitung soll eine gute Orientierung für die Ausrichtung des Verpflegungsangebotes anhand der Aspekte einer nachhaltigen und gesunden Ernährung bieten und zusätzlich Aspekte mit Blick auf einen wirtschaftlichen und zukunftsfähigen Kantinenbetrieb in Einrichtungen des Landes ergänzen. Die Kantinenrichtlinie macht einheitliche Vorgaben für den Abschluss von Verträgen mit Catering-Dienstleistern und Kantinenbetreibenden in Eigenregie in der Landesverwaltung und kann demnach ein fundiertes Rahmenwerk bieten. Im Idealfall stellt die Richtlinie nach ihrer Überarbeitung auch eine Arbeitshilfe für die Vergabestellen der rund 550 Landesbehörden dar.

Der Vorschlag zur Überarbeitung der Kantinenrichtlinie wurde im Frühjahr 2023 vorgelegt. Um die vertragliche Umsetzung der Anforderungen in der Praxis zu erleichtern, wurde ein Mustervertrag für eine Dienstleistungskonzession erstellt.

5.4 Feedbacksystem

Um die Qualität der Workshops und die Zufriedenheit der Teilnehmenden zu gewährleisten, wurden nach Abschluss des inhaltlichen Austausches Feedbackbögen an die Teilnehmenden verteilt. Durch die Rückmeldungen konnten im Projektverlauf Anpassungen an den Workshops vorgenommen werden.

Der Fragebogen hatte drei Abschnitte, im ersten sollte ein Feedback über die Inhalte des Workshops im Allgemeinen gegeben werden, im zweiten Teil stand der Einfluss auf die eigenen Kantinen im Vordergrund und der letzte Teil bestand aus einem offenen Textfeld für weitere Anmerkungen.

Die Feedbackbögen wurden im direkten Nachgang von den Workshops bearbeitet und insgesamt nahmen 67 Personen an schriftlichen Feedbackrunden teil. Bei kleinere Workshops wurden die Feedbackrunden verbal abgehalten und nicht auf Feedbackbögen festgehalten, da dies eine direktere Rückmeldung ermöglicht. Die Ergebnisse der Feedbackbögen sind in den folgenden Grafiken zusammengefasst. Die Bewertung erfolgte im Schulnotenprinzip und fällt zusammenfassend sehr positiv aus.

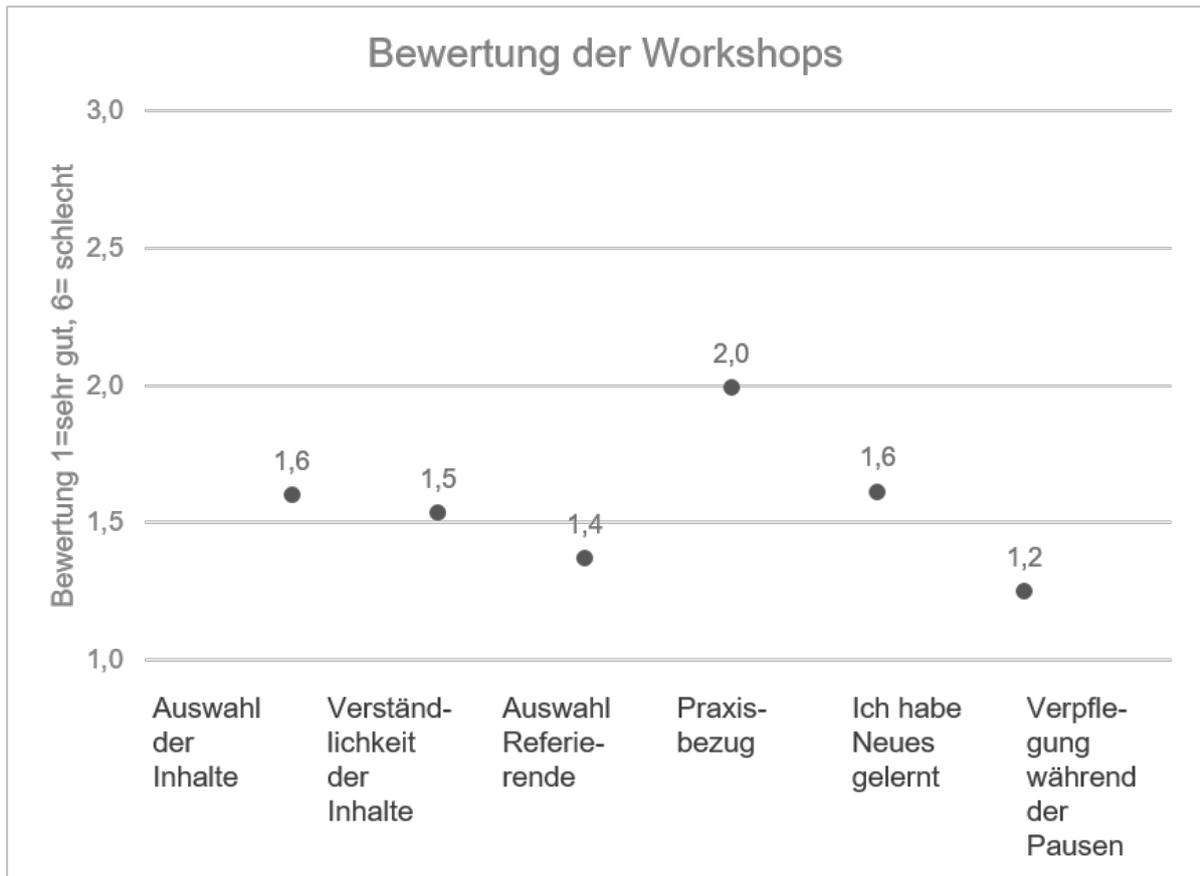


Abbildung 9: Teilnehmenden Bewertung der Workshops 1. Abschnitt (n=67)

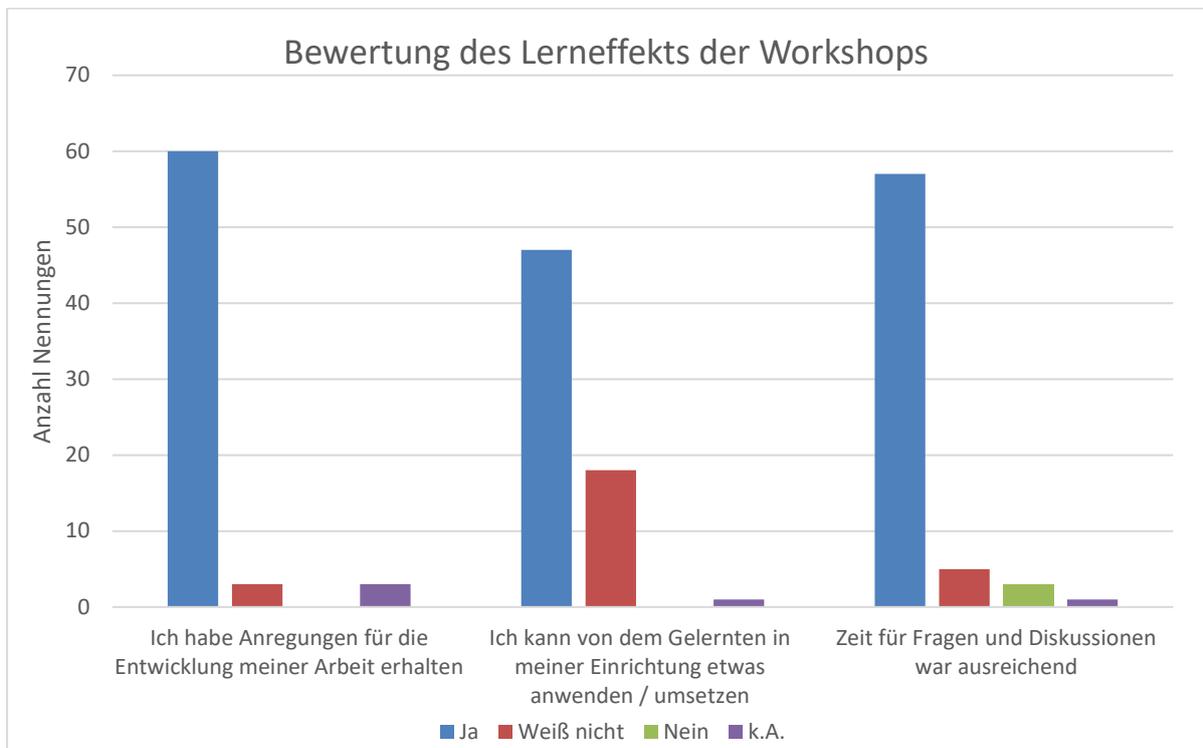


Abbildung 10: Antworten des 2. Abschnitts des Feedbackbogens (n=67)

Der dritte Abschnitt der Feedbackbögen war ein offenes Textfeld. Einen Überblick über die Antworten gibt Abbildung 11.



Abbildung 11: Antworten im offenen Feedback

6 Kommunikation der Ergebnisse

Ergebnisse und Neuigkeiten des Projektes wurden über die LANUV Website (<https://www.lanuv.nrw.de/umwelt/landwirtschaft-und-ernaehrung/nrw-kann>) mit der Öffentlichkeit geteilt. Die Website ermöglichte die detaillierte Beschreibung des Projekts und des Ablaufs, sowie die Ankündigung von aktuellen Veranstaltungen und Terminen. Die Internetseite wurde auch als Kommunikationsmittel für die folgenden Themen genutzt:

- Abschlussbericht der Online-Umfrage
- Anmeldeformulare und -tool für Workshops und vertiefende Beratungen
- Anmeldung zum Kantinenverteiler
- Unterlagen und Präsentationen zu den Workshops

The screenshot shows the website interface for the 'NRW KANTinen Nachhaltig gestalten' project. At the top, there is a navigation bar with 'Landesamt Natur Umwelt Klima Verbraucherschutz' and a search bar. The main content area is titled 'NRW KANTinen Nachhaltig gestalten' and includes a sub-header 'Nachhaltige Verwaltung NRW KANN'. Below this, there is a paragraph describing the project's focus on optimizing catering services. A large group photo of project participants is featured, with a white plate in the foreground that reads 'NRW ist zukunftsfähig... weil...'. To the right of the photo, there are sections for 'Ansprechpersonen' (contact information for Katrin Emde and Nora Bömert) and 'Anmeldung Kantinenverteiler' (registration for the catering distributor). The left sidebar contains a menu with categories like 'Landwirtschaft und Ernährung' and 'NRW KANN'.

Abbildung 12: Website des NRW-KANN-Projektes

Neben der Website wurden auch andere Kommunikationskanäle genutzt, um die Erfahrungen und Ergebnisse des Projektes zu kommunizieren. Dazu zählen Kurzberichte, Vorträge und Präsentationen auf weiteren Veranstaltungen, wie unter anderem die Folgenden:

Tabelle 4: Veranstaltungen mit Präsentation der NRW-KANN-Ergebnisse

Veranstaltung	Im Auftrag des:
Mitglied in der projektbegleitenden Arbeitsgruppe im Forschungs- und Entwicklungsvorhaben „Biodiversitätskriterien in der Beschaffung II“	Öko-Institut e.V.
Vortrag innerhalb des Interreg-BSR Projekts zu nachhaltiger öffentlicher Kantinenversorgung (StratKIT)	agrathaer GmbH
Vortrag im Dialogforum BioBitte „Mehr Bio in den Kantinen des Bundes. Argumente. Hürden. Erfolgsfaktoren.“	MULNV
Kurzbericht zur Workshopreihe „Stärkung Regionale Netzwerke“	LANUV
Beitrag „NRW isst gut“ online unter https://www.nrw-isst-gut.de/tag/nrw-kann/	Ernährung-NRW e. V.
Online-Vortrag auf der 10. Netzwerkinitiative “Global produziert. Lokal beschafft: globale Verantwortung in der öffentlichen Außer-Haus-Gemeinschaftsverpflegung” am 17.02.2022	Eine Welt Netz NRW e.V.
Ausschreibungen für zukunftsfähige Bundeskantinen: Politische Vorgaben und Praxis zusammenbringen am 12.09.2022 im Umweltbundesamt, Berlin	Öko-Institut e.V.

7 Übertragbarkeit

Alle konkreten Beratungsangebote des NRW KANN Projektes sind auch auf andere Kantinen übertragbar. Insbesondere die Themenbereiche „Gesunde und nachhaltigere Ernährung“, „Bio-Zertifizierung“ und „Lebensmittelverluste“ lassen sich in einer ähnlichen Form auch in anderen Bereichen der Außer-Haus-Verpflegung neben der Betriebsverpflegung umsetzen, zum Beispiel im Bereich der Schul- und Kitaverpflegung.

Der Ansatz, dass zeitgleich verschiedene Themenbereiche nachhaltiger Ernährung adressiert wurden, sorgte zum einen für ein vielfältiges Fortbildungsangebot, als auch die Möglichkeit für die Kantinenbetreibenden individuelle und passende Schwerpunkte im eigenen Betrieb zu setzen. Weiterhin konnten im Projektverlauf verschiedene Themen zeitgleich bearbeitet werden, die es ermöglichte Veranstaltungen über das Jahr zu verteilen. Eine Verteilung auf verschiedenen Schwerpunkte ist demnach auch für weitere Projekte empfehlenswert. Es wäre auch möglich, sich in weiteren Projekten nur einzelnen Schwerpunkten zu widmen.

Das Projekt macht deutlich, dass dauerhafte Fortbildungsangebote notwendig und wichtig sind, um die Themen in den Kantinen zu verankern. Es wäre wünschenswert, die Möglichkeit zur Fortbildung in der Betriebsverpflegung anhand von festen Strukturen, wie zum Beispiel in Form von Vernetzungsstellen und Schulungseinrichtungen kontinuierlich zu etablieren.

8 Fazit

Die übergeordneten Ziele des NRW KANN Projektes konnten während des dreijährigen Projektzeitraumes vollständig erreicht werden. Im Folgenden werden Herausforderungen und Erfolge des Projektes zusammengefasst.

Die zentrale Herausforderung des Projektes bestand in der Covid-19-Pandemie und den daraus resultierenden Kontaktbeschränkungen und Home-Office-Pflichten. Durch die Pandemie konnten die Konzepte, die eine aktivere Beteiligung der Teilnehmenden vorsahen, nicht wie geplant umgesetzt werden. Durch das Anpassen der Lernmethoden und eine Umstellung auf online Veranstaltungen konnte jedoch sichergestellt werden, dass die Inhalte wie vorgesehen vermittelt werden konnten. Es wurde deutlich, dass die Erreichbarkeit und auch der Lerneffekt bei den Teilnehmenden durch Online-Formate deutlich eingeschränkt war. Dies kann zum Teil auch auf die mangelnde technische Ausrüstung und das Fehlen von ruhigen Büroarbeitsplätzen in den Kantinen zurückgeführt werden.

Es gab in Nordrhein-Westfalen bisher keine Übersicht zu den landesbehördlichen Kantinen und auch keinen Verteiler für diese Zielgruppe. Das hat die Erschließung der Akteursgruppe zum Teil erschwert. Im Rahmen des Projektes wurde eine Kantinenübersicht erstellt, ein umfangreicher Verteiler aufgebaut und die Zielgruppe kommunikativ erschlossen.

Weiterhin stellte die mangelnde Verbindlichkeit der Teilnehmenden eine Schwierigkeit dar. Die Anzahl der Anmeldungen für die Workshops war stets deutlich höher als die der Teilnehmenden wodurch eine Planungsunsicherheit entstand. Dies kann darauf zurückgeführt werden, dass es ein kostenloses Angebot war, wodurch die Wertschätzung auf der Seite der Kantinen nur bedingt vorhanden war.

Ein zentraler Erfolg des NRW KANN Projektes ist der Aufbau eines Netzwerkes mit über 320 Kontakten von Kantinen und Lieferanten sowie eines vielfältigen Expertenteams. Darüber hinaus kam von den Teilnehmenden sehr gutes Feedback zum einen über die Bandbreite und die Auswahl der Themen, zum anderen über die Workshops an sich. Diese wurden als sehr konstruktiv und interessant wahrgenommen. Es wurde geschafft, die teilnehmenden Kantinen und Betriebe abzuholen und ihnen praktische Hilfestellung zu geben, sodass diese bereits an Folgeangeboten Interesse gezeigt haben. Es wurde positiv wahrgenommen, dass das NRW-KANN-Projekt ein Angebot vom Land NRW war, das sich explizit mit den Belangen der Landeskantinen auseinandergesetzt hat. Dies ist als großer Erfolg zu werten.

Die zusammenfassenden Zahlen geben auch einen Einblick in den Erfolg des Projektes:

- Drei Kantinen wurden im Rahmen des Projektes Bio-zertifiziert.
- Sechs Kantinen haben Lebensmittelabfälle gemessen und reduziert, wodurch 22 Prozent Abfälle eingespart wurden.
- Sechs Kantinen haben ihren Speiseplan und das Angebot nach gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Kriterien ausgerichtet.
- Sechs Kantinen haben eine Online-Befragung der Kantinegäste durchgeführt.

9 Ausblick

Die durch das NRW KANN Projekt gesammelten Erfahrungen und Ergebnisse fließen direkt in nachfolgende Projekte ein. Das in der Antragstellung befindliche Verbundprojekt Campus Transfer im Rheinischen Revier umfasst den Aufbau eines Kompetenzzentrums zur Förderung von Innovationen in den Bereichen der nachhaltigen Lebensmittelproduktion, gesunden Ernährung und nachhaltigen Landnutzung. Das LANUV ist hier im Handlungsfeld „Zentrum Ernährung“ (Arbeitstitel) als Antragsteller beteiligt. Das Zentrum Ernährung verfolgt das Ziel, die Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig, klimafreundlicher und zukunftsfähiger zu gestalten und die Einrichtungen im Rheinischen Revier durch ein umfassendes Beratungs- und Coachingangebot sowie den Einsatz und die Erprobung innovativer Ansätze in der Gemeinschaftsverpflegung im Transformationsprozess zu begleiten. Durch das NRW-KANN Projekt wurden genauere Vorstellungen von den Erwartungen und Herausforderungen der Gemeinschaftsverpflegung aufgezeigt und darüber hinaus Fachwissen gesammelt, wie man ihnen zielgerichtet begegnen kann. Durch den direkten Kontakt mit den Kantinen konnte ein Netzwerk aufgebaut werden, welches in Zukunft genutzt werden kann, um die Kantinen auf Schulungsangebote hinzuweisen. Vorteilhaft ist es, die Zielgruppe auf die gesamte AHV zu erweitern.

In Zusammenarbeit mit einem großen Expertenkreis, Kantinenbetreibenden und dem Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz wurde ein Überarbeitungsvorschlag für die Kantinenrichtlinie NRW erarbeitet. Dieser wurde rechtlich geprüft und der Landesregierung vorgelegt. Das LANUV hat keinen Einfluss auf die Umsetzung der erarbeiteten Kantinenrichtlinie. Eine Überarbeitung wäre jedoch sehr wünschenswert, da sie großen Einfluss auf die Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen Institutionen haben könnte.

10 Literaturverzeichnis

BUNDESMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG UND LANDWIRTSCHAFT 2022: Deutschland, wie es isst
Der BMEL-Ernährungsreport. BMEL.

EAT-LANCET 2019: Healthy Diets From Sustainable Food Systems. Summary Report,
Wellcome Trust.

LANDESREGIERUNG NORDRHEIN-WESTFALEN 2020: Die globalen Nachhaltigkeitsziele
konsequenter umsetzen Weiterentwicklung der Strategie für ein nachhaltiges Nordrhein-
Westfalen. Broschüre, Umweltministerium Nordrhein-Westfalen.

MEIER, T.; VON BORSTEL, T.; WELTE, B.; HOGAN, B.; FINN, S.M.; BONAVENTURA, M.; FRIEDRICH,
S.; WEBER, K.; DRÄGER DE TERAN, T. 2021: Food Waste in Healthcare, Business and
Hospitality Catering: Composition, Environmental Impacts and Reduction Potential on
Company and National Levels. Sustainability 13, 3288.
<https://doi.org/10.3390/su13063288>

11 Steckbriefe der beteiligten Kantinen

Steckbrief – NEUE ARBEIT der Diakonie gGmbH



KANN Profi im Bereich



Kontakt

NEUE ARBEIT der
Diakonie gGmbH
Daniel Schäfer
Königgrätzstraße 12
45138 Essen

Über uns	
Kantine	Kantine in der Königgrätzstraße 12 („Kantine Kö“), bewirtschaftet durch die NEUE ARBEIT der Diakonie gGmbH
Zielgruppe	Beschäftigte der bewirtschafteten Standorte sowie externe Gäste
Öffentlicher Zugang	Ja, an den Standorten Königgrätzstraße 12, Langemarckstraße 28 und im Café an der Pieperbecke
Anzahl Mittagessen/Tag	Inhaus 100–200; Außerhaus 200–300 (an allen Standorten)
Lieferanten	<ul style="list-style-type: none"> • Gilde Frische-Markt Rhein-Ruhr, Essen: Fleisch und Trockensortiment • Liersch Frischezentrum, Essen: Obst und Gemüse • A+K Kälte-Team, Gelsenkirchen: Tiefkühlwaren • Sattel's Getränke Trink Was, Essen • Voelkel, Höhnecl-Pevestorf
Homepage	https://neue-arbeit-essen.de/

Wir bewirtschaften folgende Einrichtungen:	
Betriebsrestaurant	Atlas Copco, Essen Zentralküche Kantine KÖ (Königgrätzstraße 12), Essen Zentralküche Kantine LAMA (Langemarckstraße 28), Essen
Café	Café an der Pieperbecke, Essen
Foodtruck	Allbau und Spille, Essen
externe Kunden	Catering, Vertretungskunden in Kita, Schule und Ferienfreizeiten

Umsetzung im Handlungsfeld und zukünftige Entwicklung:	
<ul style="list-style-type: none"> • Schrittweise Einführung von Bio-Lebensmitteln • Bio-Lebensmittel, die eingesetzt werden sollen: Grundprodukte in Form von Weizen- und Dinkelmehl, Hülsenfrüchte, Nudel, Reis • Steigerung der Anzahl vegetarischer und veganer Gerichte • Reduktion von Fleisch: Menge pro Gericht sowie Häufigkeit pro Woche • Berücksichtigung eigener Produkte aus dem Gartenbau bei der Speiseplangestaltung und -kennzeichnung 	

Steckbrief – Ärztekammer Westfalen-Lippe



KANN Profi im Bereich



Kontakt

Ärztekammer
Westfalen-Lippe
Ludger Walbelder
Gartenstraße 210/214
48147 Münster

Über uns	
Kantine	Kantine der Ärztekammer Westfalen-Lippe, Münster
Zielgruppe	Beschäftigte, Gäste und Besucher:innen der Ärztekammer sowie Beschäftigte von externen, umliegenden Firmen
Öffentlicher Zugang	Ja, aber beschränkt in der Anzahl und mit Anmeldung
Anzahl Mittagessen/Tag	ca. 200
Lieferanten	<ul style="list-style-type: none"> • Manss Frischeservice, Hamm: Obst und Gemüse • Münsterlandknolle, Sassenberg: Kartoffeln • Hinkerohe & Groneick, Münster: Fleischwaren • Bauer Heitmann, Münster: Eier, (Bio-)Geflügel, Fleisch • Milchhof Große Kintrup, Münster: Milchprodukte • Fisch Kittner, Ibbenbüren: Fisch und Meeresfrüchte
Homepage	https://www.aekwl.de/

Wir bewirtschaften folgende Einrichtungen:	
Betriebsrestaurant	Kantine der Ärztekammer Westfalen-Lippe, Münster

Umsetzung im Handlungsfeld und zukünftige Entwicklung:	
<ul style="list-style-type: none"> • Ansprache aller Zielgruppen durch Angebot eines attraktiven, vegetarischen Gerichtes sowie eines modern interpretierten Klassikers • Reduktion der Fleischmenge pro Gericht • Steigerung der Anzahl vegetarischer Gerichte pro Monat • Einführung veganer Gerichte als „Universal Meal“ – ein Angebot, das nahezu alle Gäste essen können • Reduktion von Zucker und Fett, Anpassungen vorrangig bei den Desserts • Einführung von Bio-Lebensmitteln bis zu einer Größenordnung von 20 % des Wareneinsatzes • Ausrichtung der Salatbar gemäß der Saison 	

Steckbrief – Finanzamt Geldern



KANN Profi im Bereich



Kontakt

Finanzamt Geldern
Kerstin Spiller
Am Nierspark 25
47608 Geldern

Über uns	
Kantine	Kantine des Finanzamts Geldern
Zielgruppe	Beschäftigte des Finanzamts sowie externe Gäste aus den umliegenden Einrichtungen
Öffentlicher Zugang	Ja
Anzahl Mittagessen/Tag	ca. 50
Lieferanten	<ul style="list-style-type: none"> • Chefs Culinar: Fleisch, Tiefkühlwaren • Bauernmarkt Lindchen, Uedem: Obst und Gemüse • Heinrich Ridder, Issum: Molkereiprodukte, Non-Food • Der Bäcker aus Lüllingen: Brötchen
Homepage	https://www.finanzamt.nrw.de/mein-finanzamt/finanzamt-geldern

Wir bewirtschaften folgende Einrichtungen:	
Betriebsrestaurant	Kantine des Finanzamts Geldern

Umsetzung im Handlungsfeld und zukünftige Entwicklung:
<ul style="list-style-type: none"> • Änderung der Strukturen: Ansprache aller Altersstrukturen innerhalb der Zielgruppe durch Angebot eines leichten, vegetarischen Gerichts mit Snack-Charakter sowie eines modern interpretierten Klassikers • Angebot und Kennzeichnung von Speisen, die sich besonders gut zum Mitnehmen eignen • Reduktion der Fleischmenge pro Gericht sowie Häufigkeit pro Monat • Reduktion der Häufigkeit von frittierten Speisen • Steigerung der Anzahl vegetarischer Gerichte pro Monat • Anpassung der Portionsgrößen gemäß den Bedürfnissen der Zielgruppe • Berücksichtigung der regionalen Verfügbarkeiten sowie der Saison bei der Speiseplangestaltung sowie der Gestaltung der Salatbar • Umstellung zur Frischküche, schrittweiser Austausch von Convenience-Produkten

Steckbrief – Haus Freudenberg GmbH



KANN Profi im Bereich



Kontakt

Haus Freudenberg GmbH
 Norbert Janhsen
 Am Freudenberg 40
 47533 Kleve

Über uns	
Kantine	Bewirtschaftung durch Haus Freudenberg GmbH – Anerkannte Werkstatt für behinderte Menschen gemäß § 225 SGB IX
Zielgruppe	Beschäftigte der bewirtschaftenden Standorte sowie externe Gäste
Öffentlicher Zugang	Ja, aber nicht an allen Standorten
Anzahl Mittagessen/Tag	ca. 2.500
Lieferanten	<ul style="list-style-type: none"> • Chefs Culinar, Weeze: Trockenwaren, Fleisch, Molkereiprodukte, Salate, Obst und Gemüse • lokale Lieferanten nach Bedarf
Homepage	https://www.haus-freudenberg.de/

Wir bewirtschaften folgende Einrichtungen:	
Zentralküchen	Bewirtschaftung durch Haus Freudenberg GmbH an den Standorten Kleve und Geldern
externe Kunden	Kitas, Schulen, Behörden, Unternehmen

Umsetzung im Handlungsfeld und zukünftige Entwicklung:	
<ul style="list-style-type: none"> • Anpassung der Speiseplangestaltung gemäß den Bedürfnissen der Zielgruppe • Ansprache aller Zielgruppen durch Angebot eines attraktiven, vegetarischen Gerichtes sowie eines modern interpretierten Klassikers • Reduktion der Fleischmenge pro Gericht sowie Häufigkeit pro Woche • Steigerung der Anzahl vegetarischer Gerichte • Anpassung der Portionsgrößen gemäß den Bedürfnissen der Zielgruppe • Testphase mit verschiedenen Produktgruppen in Bio-Qualität 	

Steckbrief – Institut für öffentliche Verwaltung NRW



KANN Profi im Bereich



Kontakt

Institut für öffentliche
Verwaltung NRW
Michael Stephan
Hochdahler Straße 280
40724 Hilden

Über uns	
Kantine	Kantine des Instituts für öffentliche Verwaltung NRW
Zielgruppe	Lehrgangsteilnehmende in der Ausbildung in Verwaltungsberufen sowie Beschäftigte am Institut für öffentliche Verwaltung NRW
Öffentlicher Zugang	Nein
Anzahl Mittagessen/Tag	ca. 120
Lieferanten	<ul style="list-style-type: none"> • Chefs Culinar: Trockenwaren, Molkereiprodukte • Metro: Trockenwaren, Molkereiprodukte • Bäckerei Suckow, Hilden: Brot und Brötchen • Familienbetrieb Krings, Langenfeld: Eier • FischhandelsKontor, Haan: Fisch • Broscheit, Mühlheim an der Ruhr: Obst und Gemüse • Metzgerei Luithard, Haan: Fleisch und Wurstwaren
Homepage	https://www.ioev.nrw.de/

Wir bewirtschaften folgende Einrichtungen:

Betriebsrestaurant (Vollverpflegung)	Kantine des Instituts für öffentliche Verwaltung NRW
---	--

Umsetzung im Handlungsfeld und zukünftige Entwicklung:

- Reduktion von Fleisch: Menge pro Gericht sowie Häufigkeit pro Woche
- Steigerung der Anzahl vegetarischer Gerichte pro Monat sowie der vegetarischen Komponenten im Frühstücks- und Abendangebot
- Anpassung der Portionsgrößen gemäß den Bedürfnissen der Zielgruppe, vorrangig beim Dessert
- Verstärkte und deutliche Kommunikation: Unterstützung der Gäste, gesunde Entscheidungen zu treffen
- Ausrichtung der Salatbar gemäß der Saison

Steckbrief – AWO Service GmbH Herzensküche



KANN Profi im Bereich



Kontakt

AWO Service GmbH
c/o Landessozialgericht
NRW
David Augat
Zweigertstraße 54
45130 Essen

Über uns	
Kantine	AWO Service GmbH Herzensküche, Essen
Zielgruppe	Beschäftigte im Landessozialgericht sowie Beschäftigte der umliegenden Gebäude und externe Kunden
Öffentlicher Zugang	Ja
Anzahl Mittagessen/Tag	ca. 300
Lieferanten	<ul style="list-style-type: none"> • Transgourmet: Trockenwaren • A+K Kälte-Team, Gelsenkirchen: Tiefkühl- und Frischwaren • Liersch Frischezentrum, Essen: Obst und Gemüse • Cichos, Gelsenkirchen: Fleisch
Homepage	https://www.awo-essen.de/ https://www.facebook.com/CateringAWOEssen

Wir bewirtschaften folgende Einrichtungen:	
Betriebsrestaurant	Landessozialgericht NRW Justizzentrum
externe Kunden	Einrichtungen des betreuten Wohnens, Öffentliche Einrichtungen, Veranstaltungen

Umsetzung im Handlungsfeld und zukünftige Entwicklung:	
<ul style="list-style-type: none"> • Bio-Zertifizierung seit Juni 2022 • Bio-Quote am Warenwert aktuell: 10 %, Zielgröße: 30 % • eingesetzte Bio-Lebensmittel: Tomatenprodukte (in Konserven), Nudeln, Hülsenfrüchte, Reis, Kartoffeln • schrittweiser weiterer Austausch konventioneller Produkte zu Bio-Produkten • Berücksichtigung der regionalen Verfügbarkeiten sowie der Saison bei der Speiseplangestaltung 	

Steckbrief – DeinWerk gGmbH



KANN Profi im Bereich



Kontakt

Dein Werk gGmbH
Dennis Viola
Brüsseler Allee 11
41812 Erkelenz

Über uns	
Kantine	Bewirtschaftung durch DeinWerk gGmbH
Zielgruppe	Beschäftigte der bewirtschafteten Standorte sowie externe Gäste
Öffentlicher Zugang	Ja, an allen Standorten
Anzahl Mittagessen/Tag	ca. 400 (an allen Standorten)
Lieferanten	<ul style="list-style-type: none"> • Transgourmet: Trockenwaren • Bio-Hof Tammer, Selfkant: Eier, saisonales Obst und Gemüse • Konrad Koester Fruchtgroßhandel, Düsseldorf: Bio-Obst und Gemüse
Homepage	https://www.deinwerk-heinsberg.de/

Wir bewirtschaften folgende Einrichtungen:	
Betriebsrestaurants	Finanzamt Erkelenz Finanzamt Mönchengladbach MHWirth, Erkelenz Kreisverwaltung Heinsberg

Umsetzung im Handlungsfeld und zukünftige Entwicklung:
<ul style="list-style-type: none"> • Bio-Zertifizierung seit Februar 2022 • Bio-Quote am Warenwert aktuell: 45–50 % (im Lebensmittelbereich) • Schrittweiser weiterer Austausch konventioneller Produkte zu Bio-Produkten • Einführung einer vegetarischen Menülinie • Reduktion von Fleisch: Menge pro Gericht sowie Häufigkeit pro Woche • Umstellung zur Frischküche, schrittweiser Austausch aller Convenience-Produkte • Berücksichtigung der regionalen Verfügbarkeiten sowie der Saison bei der Speiseplangestaltung • Einführung einer Kennzeichnung der Speisen, die die Gäste dabei unterstützt, gesunde Entscheidungen zu treffen

Steckbrief – A&Z Foodmanufaktur MUNV, Düsseldorf



KANN Profi im Bereich



Kontakt

A&Z Foodmanufaktur
GmbH
Michael Haupt
Blumenstr. 15
50126 Bergheim

Über uns

Ort der Kantine	MUNV Düsseldorf
Zielgruppe	Beschäftigte im MUNV Düsseldorf
Öffentlicher Zugang	Nein
Anzahl Mittagessen/Tag	50–70 Mahlzeiten
Homepage	https://www.az-foodmanufaktur.de/

Wir bewirtschaften folgende Einrichtungen:

Betriebsrestaurants	Kantine des MUNV Düsseldorf
---------------------	-----------------------------

Umsetzung im Handlungsfeld und zukünftige Entwicklung:

- Einsparung von erster zu zweiter Abfallmessung: 87 kg Lebensmittelabfall
 - 67 % der Lebensmittelabfälle konnten eingespart werden
- Maßnahmen, die zur Reduktion geführt haben:
- Speisen wurden just in time nachproduziert
 - Es konnte kurzfristig auf die Gästezahlen eingegangen werden

Steckbrief – Duisburger Werkstatt



KANN Profi im Bereich



Kontakt

Duisburger Werkstatt
 Thomas Hilgert
 Albert-Hahn-Straße 13
 47269 Duisburg

Über uns	
Kantine	Duisburger Werkstatt + Outlets der Duisburger Werkstatt
Zielgruppe	Beschäftigte der Duisburger Werkstatt
Öffentlicher Zugang	Ja, durch außer Haus Verkauf
Anzahl Mittagessen/Tag	Ø 800–1.000 Mahlzeiten
Homepage	https://www.duisburger-werkstatt.de/

Wir bewirtschaften folgende Einrichtungen:	
Betriebsrestaurant	Kantine der Duisburger Werkstatt

Umsetzung im Handlungsfeld und zukünftige Entwicklung:	
<ul style="list-style-type: none"> Zwischen der ersten und zweiten Abfallmessung konnten 541 kg Lebensmittelabfälle eingespart werden <p>Maßnahmen, die zu der Reduktion geführt haben:</p> <ul style="list-style-type: none"> Produktionsmengen werden überprüft und angepasst Es werden Anpassungen im Meldesystem der Mahlzeiten vorgenommen Das Ausgabepersonal wird täglich geschult, um Tellerrückläufe zu reduzieren Rezepturen werden angepasst 	

Steckbrief – kostbar GmbH Emschergenossenschaft Essen



KANN Profi im Bereich



Kontakt

kost.bar GmbH
Emschergenossenschaft
Sascha Mroch
Kronprinzenstraße 24
45128 Essen

Über uns	
Ort der Kantine	Emschergenossenschaft Essen
Zielgruppe	Mitarbeitende der Emschergenossenschaft Essen
Öffentlicher Zugang	Ja, durch einen außer Haus Verkauf
Anzahl Mittagessen/Tag	Ø 140 Mahlzeiten
Homepage	www.kostbar-cafe.de/

Wir bewirtschaften folgende Einrichtungen:	
Betriebsrestaurant	Kantine der Emschergenossenschaft

Umsetzung im Handlungsfeld und zukünftige Entwicklung:	
<ul style="list-style-type: none"> Zwischen der ersten und zweiten Abfallmessung konnten 76 kg Lebensmittelabfälle eingespart werden <p>Maßnahmen, die zu der Reduktion geführt haben:</p> <ul style="list-style-type: none"> Produktionsmengen wurden überprüft und angepasst Portionsgrößen wurden überprüft und angepasst 	

Steckbrief – Landesamt für Ausbildung, Fortbildung und Personalangelegenheiten der Polizei NRW, Brühl



KANN Profi im Bereich



Kontakt

Landesamt für Ausbildung, Fortbildung und Personalangelegenheiten der Polizei NRW
 Bernd Ewert
 Rheinstrasse 200
 50321 Brühl

Über uns	
Ort der Kantine	Landesamt für Ausbildung, Fortbildung und Personalangelegenheiten der Polizei NRW, Brühl
Zielgruppe	Teilnehmende der Aus- und Fortbildung
Öffentlicher Zugang	Nein
Anzahl Mittagessen/Tag	Ø 200 Mahlzeiten
Homepage	https://lafp.polizei.nrw/artikel/bildungszentrum-bruehl

Wir bewirtschaften folgende Einrichtungen:	
Mensa	Vollverpflegung der Teilnehmenden

Umsetzung im Handlungsfeld und zukünftige Entwicklung:	
<ul style="list-style-type: none"> Zwischen der ersten und zweiten Abfallmessung konnten 335 kg Lebensmittelabfälle eingespart werden <p>Maßnahmen, die zu der Reduktion geführt haben:</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Nachproduktion wird just in time nachproduziert Überhänge werden eingeplant und weiterverarbeitet Planmengen wurden angepasst Es wurde daran gearbeitet verlässlichere Gästezahlen zu bekommen Portionsgrößen wurden überarbeitet und angepasst Mitarbeitende und Gäste wurden zu dem Thema Lebensmittelverschwendung sensibilisiert 	

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1:	Themenschwerpunkte des NRW KANN Projektes	5
Abbildung 2:	Ziele des NRW-KANN-Projektes	5
Abbildung 3:	Arbeitspakete des NRW KANN Projektes	8
Abbildung 4:	Abschlussworkshop „Gesunde und nachhaltigere Ernährung“	13
Abbildung 5:	Visuelle Darstellung der Lebensmittelabfallmengen	16
Abbildung 6:	Visuelle Darstellung der Lebensmittelabfallmengen in Umweltkennzahlen.....	16
Abbildung 7:	Grafische Standortübersicht - Workshop „Stärkung regionaler Netzwerke“	17
Abbildung 8:	Gruppenfoto des Workshops "Stärkung regionaler Netzwerke" am 30.03.2022.....	18
Abbildung 9:	Teilnehmenden Bewertung der Workshops 1. Abschnitt (n=67)	22
Abbildung 10:	Antworten des 2. Abschnitts des Feedbackbogens (n=67)	22
Abbildung 11:	Antworten im offenen Feedback.....	23
Abbildung 12:	Website des NRW-KANN-Projektes.....	24

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1:	Zeitplan und Meilensteine des NRW-KANN-Projektes	6
Tabelle 2:	Kennzahlen Workshops	9
Tabelle 3:	Kennzahlen Beratung.....	9
Tabelle 4:	Veranstaltungen mit Präsentation der NRW-KANN-Ergebnisse	25

Abkürzungsverzeichnis

AHV	Außer-Haus-Verpflegung
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
HSPV NRW	Hochschule für Polizei und öffentliche Verwaltung NRW
iSuN	Institut für nachhaltige Ernährung – FH Münster
KNB	Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung, Beschaffungsamt des Bundesministeriums des Inneren
LANUV	Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW
MLV	Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz NRW
MUNV	Ministerium für Umwelt, Naturschutz und Verkehr NRW
MWIKE	Ministerium für Wirtschaft, Industrie, Klimaschutz und Energie NRW
NRW KANN	NRW KANTinen Nachhaltig gestalten
SDG	Sustainable Development Goals
TUB	Technische Universität Berlin

IMPRESSUM

Herausgeber	Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen (LANUV) Leibnizstraße 10, 45659 Recklinghausen Telefon 02361 305-0 E-Mail: poststelle@lanuv.nrw.de
Bearbeitung	Nora Börnert, Katrin Emde, Bruno Brinkmeier und Gero Oertzen (LANUV)
Veröffentlichung	Juni 2023
Titelfoto	Composing AdobeStock Alexander Limbach, Helen, Sea Wave, Vlad Ivantcov
ISSN	1864-3930 (Print), 2197-7690 (Internet), LANUV-Fachberichte
Informationsdienste	Informationen und Daten aus NRW zu Natur, Umwelt und Verbraucher- schutz unter • www.lanuv.nrw.de Aktuelle Luftqualitätswerte zusätzlich im • WDR-Videotext
Bereitschaftsdienst	Nachrichtenbereitschaftszentrale des LANUV (24-Std.-Dienst) Telefon 0201 714488

Das Projekt „NRW KANTinen Nachhaltig gestalten“ ist ein Qualifizierungs- und Schulungsangebot für Kantinen der Landeseinrichtungen zur Unterstützung einer nachhaltigen und gesunden Ernährung. Es wurde im Projektzeitraum 1. Dezember 2019 bis 31. Oktober 2022 vom Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen im Auftrag des Ministeriums für Landwirtschaft und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen durchgeführt.
Projektleitung: Katrin Emde, Nora Börnert (LANUV)

Landesamt für Natur, Umwelt und
Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen

Leibnizstraße 10
45659 Recklinghausen
Telefon 02361 305-0
poststelle@lanuv.nrw.de

www.lanuv.nrw.de