

AUSSCHREIBUNG ZUM WETTBEWERB



Die Grüne Suppenkelle

Wir suchen die grünsten Betriebskantinen Deutschlands!

Auszeichnung beispielhafter Betriebskantinen

Die Deutsche Umwelthilfe schreibt 2023 in Kooperation mit NAHhaft e.V. erstmalig den Wettbewerb **Die Grüne Suppenkelle** aus, bei dem die grünsten Betriebskantinen Deutschlands gesucht werden. Der Wettbewerb richtet sich an Einrichtungen, die mit innovativen Konzepten ein Zeichen für mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung setzen. Mit der öffentlichen Auszeichnung der Gewinner-Kantinen möchte die DUH kreatives Engagement sichtbar machen und flächendeckenden Wandel zu mehr Nachhaltigkeit anstoßen.

Wieso ein Kantinen-Wettbewerb?

Täglich essen 8,9 Millionen Beschäftigte in Betriebsrestaurants und Cafeterien. Die Betriebsgastronomie ist mit 11,5 Milliarden Euro Jahresumsatz das größte und umsatzstärkste Segment der Gemeinschaftsverpflegung, und kann somit einen wichtigen Beitrag zu einer nachhaltigen, gesunden und klimaschonenden Ernährung leisten. Durch ein kreatives Angebot ausgewogener Speisen können

Kantinen, Restaurants, Imbissanbieter und Systemgastronom:innen es ihren Gästen leichter machen, sich gesundheitsfördernd und umweltverträglich zu ernähren. Eine positive Beeinflussung ist möglich, indem Kantinen und Mensen beispielsweise gesunde und pflanzenbasierte Speisen anbieten, diese prominent und bequem erreichbar in der Auslage platzieren, im Menüplan an die erste Stelle setzen oder durch gezielte Hinweise oder Preisanreize die Auswahl unterstützen. Positive Erfahrungen mit neuen Gerichten in der Betriebskantine können auch dazu führen, dass sich das private Kochverhalten der Gäste im Alltag ändert.

Wie profitieren Unternehmen und Kantinen von mehr Nachhaltigkeit?

Ein nachhaltiges Speiseangebot leistet nicht nur einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz, sondern hat viele Vorteile zu bieten für ...

... Unternehmen mit Kantine:

- **ATTRAKTIVER ARBEITSPLATZ**

Das Thema Nachhaltigkeit wird nicht nur im Privaten, sondern auch bei der Jobsuche immer wichtiger. Für 62 % der Bewerber:innen auf dem deutschen Arbeitsmarkt ist die Haltung des Arbeitgebers zu Klimaschutz wichtig, für 51 % gehört sie sogar zu den drei wichtigsten Aspekten bei der Arbeitsplatzsuche.¹ Als Unternehmen eine Kantine mit einem attraktiven, gesunden Angebot pflanzlicher und nachhaltiger Gerichte bieten zu können, wird somit zu einem klaren Wettbewerbsvorteil.

- **ZUFRIEDENE BELEGSCHAFT**

Viele Berufstätige verbringen große Teile ihrer Tageszeit an ihrem Arbeitsplatz. Gemeinsames Essen mit Kolleg:innen ist dabei eine wichtige regenerative Komponente im Alltag. Ein nachhaltiges, leckeres und gesundes Essen wirkt sich positiv auf die Motivation aus, und zeigt, dass aktiv etwas für das Wohl der Mitarbeiter:innen getan wird.²

... Küchenleitungen, Pächter:innen und Caterer:

- **ZUFRIEDENE GÄSTE**

Die gesellschaftlichen Ansprüche an das Thema Ernährung ändern sich rasant. Immer mehr Menschen legen Wert auf eine sozialverträgliche, ökologische und gesundheitsfördernde Ernährung. Dieser Einstellungswandel ist im Einzelhandel bereits deutlich wahrzunehmen, und auch für die Gemeinschaftsverpflegung ist es wichtig, für die Zufriedenheit und den weiteren Besuch ihrer Gäste zum Klimaschutz beizutragen.

- **KONKURRENZFÄHIG BLEIBEN**

Private und öffentliche Auftraggeber:innen fordern zunehmend, dass ökologische und gesundheitsfördernde Mindeststandards in ihren Verpflegungsdienstleistungen beachtet werden. Können Catering- und Kantinenbetriebe diese Anforderungen nicht erfüllen, werden sie im Vergabeverfahren nicht berücksichtigt. Mit steigenden Preisen für Wasser, CO₂ usw. wird ein ressourcensparendes Wirtschaften zudem eine öko-

nomisch relevante Frage. Eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Ausrichtung ist daher essenziell, um zukünftig vielseitig einsatzfähig zu bleiben.

- **MOTIVIERTES KÜCHENTEAM**

Küchen mit einer umweltverträglichen und gesundheitsfördernden Ausrichtung berichten, dass ihre Arbeit durch die Umstellung deutlich kreativer und abwechslungsreicher geworden ist. Die Einarbeitung in neue Produktgruppen und Zubereitungsweisen führt dazu, dass Fachkräfte ihre Kompetenzen nutzen und ausbauen können. Zudem steigert die Arbeit mit hochwertigen Produkten und zufriedenen Gästen das Selbstbewusstsein und die Motivation von Küchenteams.³

Wer kann sich bewerben?

Der Wettbewerb ist offen für alle Betriebskantinen, die bereits Maßnahmen für ein nachhaltiges Speiseangebot etabliert haben. Für Kantinen, die ihre Reise zu

mehr Nachhaltigkeit gerade erst begonnen haben oder motiviert sind, dies im Rahmen des Wettbewerbs zu tun, gibt es zudem die Kategorie „Newcomer“.



Die Bewerbung ist noch bis
31. Januar 2024 möglich!

Alle vollständigen Bewerbungen, die bis zu diesem Termin eingehen, werden berücksichtigt.

Bewerbung

Für die Bewerbung sind, neben einer allgemeinen Beschreibung der Einrichtung sowie der Grundphilosophie im Hinblick auf Klimaschutz und Nachhaltigkeit, Kriterien der folgenden Kategorien ausschlaggebend:

- Auswahl/Angebot pflanzenbasierter und fleischreduzierter Gerichte
- Zusätzliche Anreize und Informationen zur Nachhaltigkeit von Gerichten
- Nachhaltigkeit in der Lieferkette
- Reduktion von Lebensmittelverschwendung
- Schulung von Mitarbeiter:innen

Die Teilnahme am Wettbewerb erfolgt durch das Ausfüllen eines Online-Fragebogens sowie der Einreichung von Fotos und Informationsmaterialien zur Kantine. Sie können sich für die Teilnahme unter www.duh.de/projekte/gruene-suppenkelle/ registrieren und erhalten dann einen Link für den Online-Fragebogen sowie Informationen zum weiteren Vorgehen. In einem Leitfaden haben wir außerdem Hintergrundinformationen und Hilfestellungen zu den im Wettbewerb gelisteten Maßnahmen für Sie zusammengestellt.

Bewertung und Auszeichnung

Über die Vergabe der Auszeichnung entscheiden DUH und NAHhaft nach der Maßgabe, welche Kantinen die Kriterien der oben genannten Kategorien bestmöglich erfüllen. Trotz der Orientierung am Best Case werden dabei die Individualität und spezifischen Gegebenheiten einer jeden Kantine berücksichtigt.

Die DUH behält sich vor, mehrere Auszeichnungen vorzunehmen. Die Ehrung findet durch die Deutsche Umwelthilfe und NAHhaft statt und wird bundesweit bekannt gemacht.

Für die bestplatzierten Kantinen des Wettbewerbs gibt es **spannende Fortbildungen und Seminare** rund um das Thema nachhaltige Küche und pflanzliche Ernährung zu gewinnen, unter anderem das Tagesseminar „Plant-based“ (für bis zu 15 Teilnehmende) von Transgourmet.

Kontakt

Aktuelle Informationen zum Wettbewerb finden Sie unter www.duh.de/projekte/gruene-suppenkelle.

Weitere Informationen zur Arbeit der DUH zum Thema nachhaltige Ernährung finden Sie unter www.duh.de/projekte/pflanzlichenachhaltige-ernaehrung.

Für Rückfragen steht Ihnen Leonie Netter zur Verfügung:

Leonie Netter

DUH-Fachreferentin für Ernährung und Landwirtschaft

E-Mail: netter@duh.de

Telefon: 030 2400867-897

Fax: 030 2400867-19

Der Wettbewerb findet im Rahmen des vom Umweltbundesamt geförderten Projektes „Drei Mal am Tag Fleisch? Positivkampagne zur Stärkung von pflanzlicheren Ernährungsumgebungen“ statt.

**Umwelt
Bundesamt**

Layout & Gestaltung
Stephanie Kaiser
Design & Kommunikation
www.stephaniekaiser.de

Stand: September 2023

 **Deutsche Umwelthilfe**

Deutsche Umwelthilfe e.V.

Bundesgeschäftsstelle Radolfzell
Fritz-Reichle-Ring 4
78315 Radolfzell
Tel.: 07732 9995-0

Bundesgeschäftsstelle Berlin
Hackescher Markt 4
10178 Berlin
Tel.: 030 2400867-0

Ansprechpartnerin

Leonie Netter
Fachreferentin für
Ernährung und Landwirtschaft

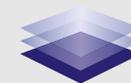
E-Mail: netter@duh.de
Tel.: 030 2400867-897
Fax: 030 2400867-19

 www.duh.de  info@duh.de  [umwelthilfe](https://www.instagram.com/duh.de)

 Wir halten Sie auf dem Laufenden: www.duh.de/newsletter-abo

Die Deutsche Umwelthilfe e.V. ist als gemeinnützige Umwelt- und Verbraucher-
schutzorganisation anerkannt. Wir sind unabhängig, klageberechtigt und
kämpfen seit über 40 Jahren für den Erhalt von Natur und Artenvielfalt.
Bitte unterstützen Sie unsere Arbeit mit Ihrer Spende: www.duh.de/spenden

Transparent gemäß der Initiative Trans-
parente Zivilgesellschaft. Ausgezeich-
net mit dem DZI Spenden-Siegel für
seriöse Spendenorganisationen.



Initiative
Transparente
Zivilgesellschaft



Unser Spendenkonto: Bank für Sozialwirtschaft Köln | IBAN: DE45 3702 0500 0008 1900 02 | BIC: BFSWDE33XXX