

LEITFADEN ZUM WETTBEWERB



Die Grüne Suppenkelle

**Wir suchen die grünsten
Betriebskantinen Deutschlands!**



1. Hintergrund

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.

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

¹ Königsteiner Gruppe, Jobfaktor Klima. Umweltbewusstsein bei deutschen Arbeitgebern 2020

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 ökonomisch 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

² www.mealmates.de/blog/kantine/

Arbeit mit hochwertigen Produkten und zufriedenen Gästen das Selbstbewusstsein und die Motivation von Küchenteams.³

Mit dem Wettbewerb **Die Grüne Suppenkelle** möchte die Deutsche Umwelthilfe e.V. Kantinen dazu motivieren, Maßnahmen für eine nachhaltigere und gesündere Verpflegung umzusetzen und Best-Practice-Beispiele sichtbar machen. Der vorliegende Leitfaden bietet Hintergrundinformationen und Hilfestellungen zu den im Wettbewerb gelisteten Maßnahmen.

2. Maßnahmen



³ UBA (2022):
Besser essen in
Kantinen und Mensen

a) Fleischreduzierte und pflanzenbasierte Gerichte

Ein verringerter Konsum tierischer Produkte ist gut für die Gesundheit von Mensch und Planet – und einer der wichtigsten Hebel für eine nachhaltige Ernährung. Nicht zuletzt deshalb halten es 82 % der Menschen für wichtig, weniger Fleisch zu essen.⁴ Insbesondere in der Gemeinschaftsverpflegung gibt es viele Möglichkeiten, sie bei diesem Anliegen zu unterstützen.

Eine große Auswahl vegetarischer und veganer Gerichte macht es Gästen einfacher, sich für ein pflanzenbasiertes Gericht zu entscheiden. So kann beispielsweise die Umstellung des Angebots von einem pflanzlichen und zwei fleischhaltigen Gerichten auf zwei pflanzliche und ein fleischhaltiges Gericht bereits zu einer signifikant niedrigeren Nachfrage nach Fleisch führen und für Gäste mit Vorliebe für pflanzliche Gerichte eine starke Erhöhung der Auswahlmöglichkeit und damit der Zufriedenheit bedeuten.⁵

Die Anteile tierischer Produkte in fleischhaltigen oder vegetarischen Rezepten zu reduzieren, ist eine weitere unkomplizierte Möglichkeit, ein nachhaltigeres Speiseangebot zu schaffen.

Tierische Komponenten in Speisen können häufig ohne großen Mehraufwand und teilweise mit wirtschaftlichen Vorteilen gegen pflanzliche Alternativen getauscht werden. Die Anteile tierischer Zutaten können auch zugunsten von beispielsweise Gemüse, Hülsenfrüchten oder Nüssen verringert werden. Dabei lohnt es sich, nicht nur auf Fleisch-Imitate aus Soja zu setzen, sondern auch auf geschmacklich und optisch ansprechende Gemüsegerichte aus frischen, einfachen Zutaten. Beispielsweise kann bei einem Gulasch-Gericht der Fleischanteil reduziert und zum Teil durch Pilze ersetzt werden (100 g Fleisch und 100 g Pilze statt 200 g Fleisch) oder das Fleisch vollständig durch Pilze ersetzt werden (200 g Pilze statt 200 g Fleisch).

Gästen die Möglichkeit zu bieten, zwischen Komponenten tierischen und pflanzlichen Ursprungs zu wählen, vergrößert mit wenig Aufwand das Angebot. Kann man beispielsweise eine vegetarisch/vegan zubereitete Linsensuppe entweder mit Fleischeinlage oder pflanzlichem Ersatzprodukt wählen, und Kaffee mit Hafer- statt mit Kuhmilch bestellen, kommen alle auf ihre Kosten. Moderne Ausgabesysteme (Buffet, Baukastenprinzip, Bowls) bieten eine weitere Möglichkeit, Vorlieben und Unverträglichkeiten unkompliziert zu berücksichtigen.

⁴ Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Deutschland, wie es isst – Der BMEL-Ernährungsreport 2022

⁵ Pechey et al. (2022): Impact of increasing the relative availability of meat-free options on food selection: two natural field experiments and an online randomised trial

b) Zusätzliche Anreize und Informationen

Die Reihenfolge der Speisen auf der Karte beeinflusst maßgeblich, welches Gericht die Gäste wählen. Pflanzliche Gerichte an die erste Stelle zu setzen, statt diese in einem explizit als „vegetarisch“ gekennzeichneten Abschnitt aufzuführen, macht diese Gerichte auch für Flexitarier:innen attraktiver. Durch eine unaufdringliche Kennzeichnung, beispielsweise mit kleinen Blatt-Piktogrammen, kann darauf hingewiesen werden, dass diese Gerichte auch für vegetarisch und vegan essende Gäste geeignet sind.^{6,7}

Durch die Platzierung in der Ausgabe kann besondere Aufmerksamkeit auf nachhaltige Gerichte gelenkt werden. Nicht nur die Platzierung von Gerichten auf der Speisekarte, sondern auch in der Auslage, hat einen Einfluss auf die Essenswahl der Gäste. Farblich abgehobene Teller, besondere Ausleuchtung oder positive Hinweisschilder sind weitere Möglichkeiten der Aufmerksamkeitslenkung.

Aktionswochen oder -tage zu spezifischen Nachhaltigkeitsthemen mit der entsprechenden Kommunikation sind eine kreative Abwechslung für Gäste und Mitarbeiter:innen. Eine Woche lang nur saisonales und regionales Obst und Gemüse zu verwenden, einen verstärkten Fokus auf Hülsenfrüchte zu setzen, oder klassische Hausmannskost in vegetarisch/veganer Ausführung anzubieten, lockert den Speiseplan und den Arbeitsalltag auf.

Die Bereitstellung von Zusatzinformationen und Transparenz zu den Umweltauswirkungen von Gerichten macht es für Gäste einfacher, nachhaltigere und/oder gesündere Optionen zu wählen. Mit modernen digitalen Lösungen für die Berechnung des CO₂-Abdrucks⁸ lässt sich unkompliziert mehr Transparenz bei der Essensausgabe herstellen. Hierbei sollte jedoch immer darauf geachtet werden, dass eine fundierte wissenschaftliche Grundlage gegeben ist.

c) Nachhaltigkeit in der Lieferkette

Regionale Wertschöpfungsketten zu stärken und ökologisch erzeugte Produkte zu beziehen, ist ein wichtiger Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit auf dem Teller. Dabei kann sowohl auf Kooperationen mit

⁶ World Resources Institute (2019): It's All in a Name: How to Boost the Sales of Plant-Based Menu Items

⁷ Parkin et al. (2022): Menu design approaches to promote sustainable vegetarian food choices when dining out

⁸ z.B. www.klimateller.de/

lokalen Produzent:innen (Erzeugung/Veredelung) gesetzt als auch auf entsprechende Zertifizierungen geachtet werden. Regionale Lieferant:innen sind auf landesweiten Listen oder in digitalen Plattformen mit tagesaktuellen Liefermöglichkeiten zu finden. Zertifizierungen können helfen, ein Zeichen für mehr Tierwohl, gegen Überfischung, für verringerten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln oder für faire Anbaubedingungen gesetzt werden.

Auf zertifizierte Produkte zu setzen, hilft faire Löhne in der ganzen Lieferkette zu erreichen. Gerade bei Produkten wie Schokolade, Kakao, Kaffee oder Bananen ist fairer Handel wichtig, aber leider noch nicht selbstverständlich.

Die Nutzung von unverarbeiteten, frischen Lebensmittel statt hochverarbeiteten Produkten ermöglicht es, Zutaten und deren Herkunft genauer nachzuvollziehen. Auch lässt sich so der Einsatz potentiell ungesunder Zutaten besser kontrollieren.

d) Lebensmittelverschwendung

Die Außer-Haus-Verpflegung trägt maßgeblich zur Lebensmittelverschwendung bei – gleichzeitig wird ihr das größte Potenzial bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen zugesprochen.

1,9 Millionen Tonnen Lebensmittel werden jährlich von Kantinen, Restaurants usw. weggeworfen. Das entspricht 17 % der Lebensmittelverschwendung in Deutschland und verursacht durchschnittliche Kosten von 111.197 € pro Jahr und Küche⁹. Kostengünstige und einfach umzusetzende Messmethoden, wie die Erfassung von Lebensmittelabfallmengen an verschiedenen Stufen mithilfe transparenter Gefäße, können helfen, die eigenen Bedarfe zu identifizieren. Maßnahmen wie das Angebot variabler Portionsgrößen, die Möglichkeit eines Nachschlags oder die Weiterverarbeitung nicht verwendeter Rohstoffe, können die Lebensmittelverschwendung reduzieren und somit Kosten und natürliche Ressourcen sparen. Die Nutzung einer „Müllampel“, die mithilfe von Signalfarben anzeigt, ob eine bestimmte Menge von Lebensmittelabfällen bereits überschritten wurde, kann Gäste motivieren, verstärkt auf die eigenen Portionsgrößen zu achten.

⁹ Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Lebensmittelverschwendung - Lebensmittelabfälle in Deutschland. Aktuelle Zahlen zur Höhe der Lebensmittelabfälle nach Sektoren, 25.07.2023, <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>

e) Sonstiges

Regelmäßige Schulungen zu Nachhaltigkeitsthemen können Mitarbeiter:innen motivieren, bestehende Konzepte umzusetzen und zu verbessern, und eigene Ideen für mehr Nachhaltigkeit in der Kantine einzubringen. Sie können außerdem eine willkommene Abwechslung zum betrieblichen Alltag bieten. Bei der Wahl der Schulungsinhalte sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt, von Energieeinsparungen im Küchenalltag über effiziente Gerätenutzung bis hin zur gemeinsamen Kreation saisonaler Gemüsegerichte ist alles möglich.

Auch der Umwelteffekt anderer Produkte muss beachtet werden. Nicht nur bei Lebensmitteln, sondern auch bei Wasch-, Pflege- oder Reinigungsmitteln lohnt es sich auf Herstellung und Inhaltsstoffe zu achten.



3. Weiterführende Informationen

Es kann hilfreich sein, mit wenigen Maßnahmen zu starten und andere Maßnahmen nach und nach zu ergänzen. Einige der genannten Maßnahmen sind einfach umsetzbar, für andere Maßnahmen können direkte Beratungen (derzeit auch mit Fördermöglichkeiten) oder Anleitungen wertvoll sein:

a) Fördermöglichkeiten

- Bundesprogramm Ökologischer Landbau – Förderung der Beratung von AHV-Unternehmen (bundesprogramm.de/beratungsfoerderung-ahv): bis zu 70% Förderung für umfassende Beratungsleistungen für Ihre Einrichtung

b) Anleitungen für eine nachhaltige und gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung

- UBA (2022): Besser essen in Kantinen und Mensen (umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/479/publikationen/uba_fb_besser_essen_bf.pdf)
- IN FORM (2020): Auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit in der Betriebsverpflegung: Empfehlungen und Tipps für Dienstleisterinnen und Dienstleister (bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/GesundeErnaehrung/leitfaden-nachhaltigkeit-betriebskantine.pdf)
- KErn (2016): Impulse für die Essenswahl - Handlungsempfehlungen für die Betriebsgastronomie (kern.bayern.de/mam/cms03/wissenstransfer/dateien/handlungsempfehlungen-betriebsgastronomie.pdf)
- IN FORM: JOB&FIT – Mit Genuss zum Erfolg! (jobundfit.de/fuer-die-praxis)
- World Resources Institute (2019): It's All in a Name: How to Boost the Sales of Plant-Based Menu Items (wri.org/insights/its-all-name-how-boost-sales-plant-based-menu-items)
- Essen & Ernähren (2022): Food-Nudging: Gäste zu gesünderen Alternativen anstupsen (essenundernaehren.de/food-nudging/)

c) Übersicht Zertifizierungen, Siegel und Kennzeichnungen

- Verbraucherzentrale (2021): Lebensmittel: Zahlen, Zeichen, Codes und Siegel ([verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/lebensmittel-zahlen-zeichen-codes-und-siegel-8382](https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/lebensmittel-zahlen-zeichen-codes-und-siegel-8382))
- BpB (2019): Welche Gütesiegel gibt es? ([bpb.de/themen/medien-journalismus/netzdebatte/283493/welche-guetesiegel-gibt-es/](https://www.bpb.de/themen/medien-journalismus/netzdebatte/283493/welche-guetesiegel-gibt-es/))

d) Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

- Thünen-Institut: Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung ([thuenen.de/media/publikationen/thuenen-workingpaper/ThuenenWorkingPaper_161.pdf](https://www.thuenen.de/media/publikationen/thuenen-workingpaper/ThuenenWorkingPaper_161.pdf))
- BMEL: Dialogforum Außer-Haus-Verpflegung ([zugutfuerdietonne.de/strategie/dialogforen/ausser-haus-verpflegung/](https://www.zugutfuerdietonne.de/strategie/dialogforen/ausser-haus-verpflegung/))
- United Against Waste: Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung ([kahv.de/](https://www.kahv.de/))

e) Beratungsmöglichkeiten

- Ökolandbau: Übersicht Beratungsmöglichkeiten für die Außer-Haus-Verpflegung ([oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/beratung/](https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/beratung/))
- a'verdis ([averdishome.wordpress.com/](https://www.averdishome.wordpress.com/))
- Kantine Zukunft ([kantine-zukunft.de/](https://www.kantine-zukunft.de/))
- NAHhaft ([nahhaft.de/](https://www.nahhaft.de/))
- ProVeg Food Services ([proveg.com/de/was-wir-tun/fuer-unternehmen/food-services/](https://www.proveg.com/de/was-wir-tun/fuer-unternehmen/food-services/))

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

Dieser Leitfaden wurde im Rahmen des vom Umweltbundesamt geförderten Projektes „Drei Mal am Tag Fleisch? Positivkampagne zur Stärkung von pflanzlicheren Ernährungsumgebungen“ erstellt.



Layout & Gestaltung

Stephanie Kaiser
Design & Kommunikation
www.stephaniekaiser.de

Bildnachweise

S. 2: unsplash — charlesdeluvio
S. 5: unsplash — kyle-nieber
S. 9: unsplash — aubrey-odom

Stand: September 2023



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

Ansprechpartner

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 [X](#) [f](#) [@](#) [in](#) [d](#) [umwelthilfe](#)

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

Die Deutsche Umwelthilfe e.V. ist als gemeinnützige Umwelt- und Verbraucherschutzorganisation 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 Transparente Zivilgesellschaft. Ausgezeichnet 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