

Praxis-Beispiele im Überblick

Hier finden Sie die Zusammenfassung einzelner Maßnahmen aus verschiedenen Einrichtungen während der Projektlaufzeit. Egal, ob es umfassende Maßnahmen sind oder punktuelle Aktionen, sie haben Bezug zum Thema Nachhaltigkeit in der Großküche und damit eine Wirkung.

„Auch der weiteste Weg beginnt mit einem ersten Schritt.“ (Konfuzius)

	Einrichtung	Maßnahme	Ergebnis
	Caritas Senioren- und Pflegeheim Magdalenenhof, Hildesheim 225 Mittagessen täglich 110 Personen mit Vollverpflegung 4,20 € Wareneinsatz	Einkauf von Fleisch- und Wurstwaren aus nachhaltiger Landwirtschaft in der Region -> Nutzung von Sonderangeboten moderate Reduzierung der Portionsgrößen	<ul style="list-style-type: none"> • weniger Bratverlust durch hochwertiges Fleisch • kleine Preisnachlässe durch große Abnahme großer Mengen
		Reduzierung des Speiserücklaufs bei Frühstück und Abendessen	<ul style="list-style-type: none"> • Begrenzung des Rücklaufs unter 8% täglich
		Verringerung der Überproduktion von Kaffee	<ul style="list-style-type: none"> • Einsparung von ca. 15 Litern pro Tag • 650,00 € proJahr
		Vornehmlicher Verbrauch von Bio-Kartoffeln (ca. 100 kg pro Woche)	<ul style="list-style-type: none"> • der Mehrpreis wurde durch Einsparungen bei anderen Prozessen kompensiert

		Beteiligung der BewohnerInnen in den Umstellungsprozess der Küche	
Seniorenheim Störmanns Hof, Eslohe 80 Personen in Vollverpflegung ca. 30 Betreutes Wohnen 5,11 € Wareneinsatz Monika Tigges		Breitere Auswahl an Getreideprodukten und somit eine größere Auswahl auf dem Speiseplan. Kochen mit Mitarbeitern mit modernen Gargeräten	Verarbeitung von diversen Getreidesorten (Vollkorn): Dinkel, Grünkern, Buchweizen, Couscous, Quinoa, Hirse, Mais, Amaranth etc. Reduzierung des Einsatzes von Weizenmehl Torten und Gebäck in der eigenen Cafeteria werden nur noch aus Dinkelmehl und Vollkornmehlen gebacken. Bessere Aufklärung der Mitarbeiter, Entgegenwirken von Lebensmittelunverträglichkeiten
		Anschaffung eines Schockfroster/Schnellkühlers, um Speisen nährstoffschonend zu produzieren. Schnellkühlen und Schockfrostern gewährleisten ein Höchstmaß an Lebensmittelsicherheit, denn die Kühlvorgänge erfolgen schnell und kontrolliert.	Veränderung der Arbeitsabläufe: Frischeprodukte (Fleisch, Fisch, selbst hergestellte Torten und Gebäcke, Salate, usw) können vorproduziert werden und ermöglichen einen entspannten Mitarbeiterinsatz. Möglichkeit, mit Eigenproduktionen zu werben, weniger Einsatz von Convenienceprodukten Geringe Nährstoffverluste, Qualitätsverbesserung, Weniger Garverluste, besserer Wareneinsatz Weniger Abfall, geringere Nassmüllkosten
		Anschaffung einer neuen Spülmaschine und eines Convektomat	Ressourcen werden eingespart, Arbeitszeit kann besser genutzt werden
Schulungs- und Erholungsstätte Paderborn e.V., Rüthen 46 Betten		Einführung eines veganen Tages unter dem Motto: <i>Ein Tag für die Umwelt und Natur – Ein Tag für die Gesundheit</i>	<ul style="list-style-type: none"> Information der Gäste des Hauses (Kinder, Jugendliche, Erwachsene) zu Aspekten nachhaltiger Ernährung

	<p>35,00 € Tagessatz für Übernachtung und 4 Mahlzeiten</p> <p>Gisela Hölscher</p>	<p>Erstellung von Informationsmaterial/Flyern über den Zusammenhang von Fleischverzicht und veganer Ernährung,</p> <p>Einführung von Tischkarten über verschiedenen Getreidesorten (Herkunft, Aussehen, Gebrauch, Geschmack)</p> <p>eigene Herstellung veganer Brotaufstriche aus den Getreidesorten</p>	