



Herausforderungen und Grenzen bei Gemeinschaftsverpflegung

DAFA-Plattform Webinar-Serie: Agrarforschung zum Klimawandel // Was braucht es für die Ernährungswende?
 Dinah Hoffmann, Speiseräume – Büro für angewandte Ernährungspolitik

Gemeinschafts
gastronomie –

Chancen



Gemeinschafts-
gastronomie –

Herausforderungen
& Grenzen





„Der Schlüssel für die Transformation liegt in den Küchen.“



„Küchenteams können Treiber der Transformation sein.“



„Die öffentliche Hand darf nicht nur wünsche,
sondern muss auch bestellen.“



**KANTINE
ZUKUNFT**



„Küchenteams müssen Transformation leben können.“

Wir beraten und stoßen Prozesse an. Die Kantine Zukunft unterstützt diese Entwicklung intensiv mit dem Blick von außen, praktischer Begleitung in den Küchen, innovativen Werkzeugen und Know-how.

Kantine-Zukunft-Learnings

- > 20% Bio bei guter Qualität des Essens sind möglich.
- Der Ansatz der Kantine Zukunft funktioniert.
- Küchenteams müssen Transformation leben können.
- Know-how, Beratung und längerfristige Begleitung in Bezug auf Einkauf, Rezepturen, Speiseplangestaltung und Speisezubereitung.
- Kantine Zukunft ist eine wirksame Unterstützung für Einrichtungen und verändert die Diskussion über Gemeinschaftsgastronomie.
- Die öffentliche Hand darf sich eine andere/nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung nicht nur wünschen, sondern muss sie auch bestellen.

Was braucht es für die Ernährungswende?

DINAH HOFFMANN – STV. PROJEKTLEITUNG KANTINE ZUKUNFT

SPEISERÄUME – BÜRO FÜR ANGEWANDTE ERNÄHRUNGSPOLITIK