



KANTINE ZUKUNFT

Dinah Hoffmann | Stv. Projektleitung Kantine Zukunft | Speiseräume F+B GmbH | dh@speiseraeume.com

Kantine Zukunft Berlin





Nachhaltig, gesund und schmackhaft für ...



Wir sind...





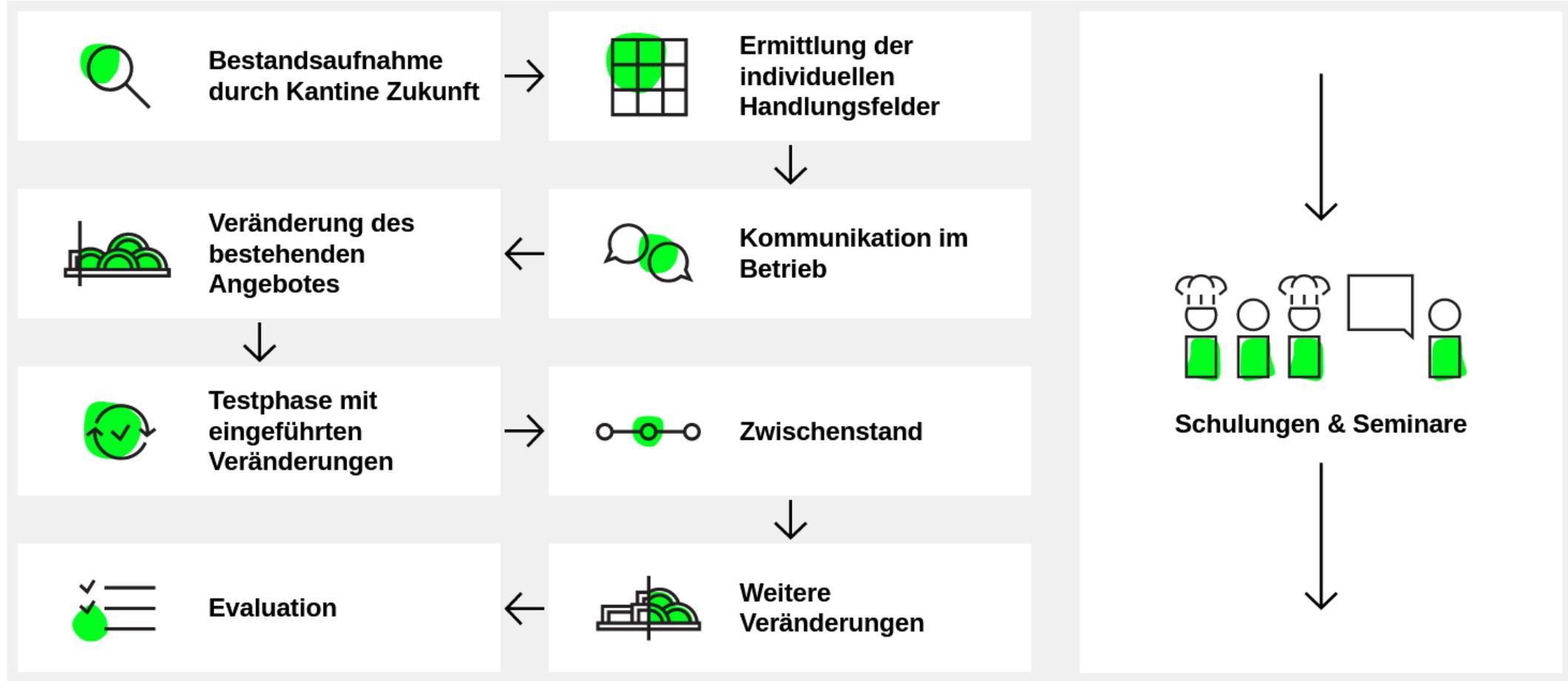
Basismethode

- Hoher Bio-Anteil um Einkauf, Speiseplangestaltung und Kochtechnik zu beeinflussen
- Umstellung der Kantinen ist langer Transformationsprozess
- Intensive Beratung und Schulung durch erfahrene Köch*innen



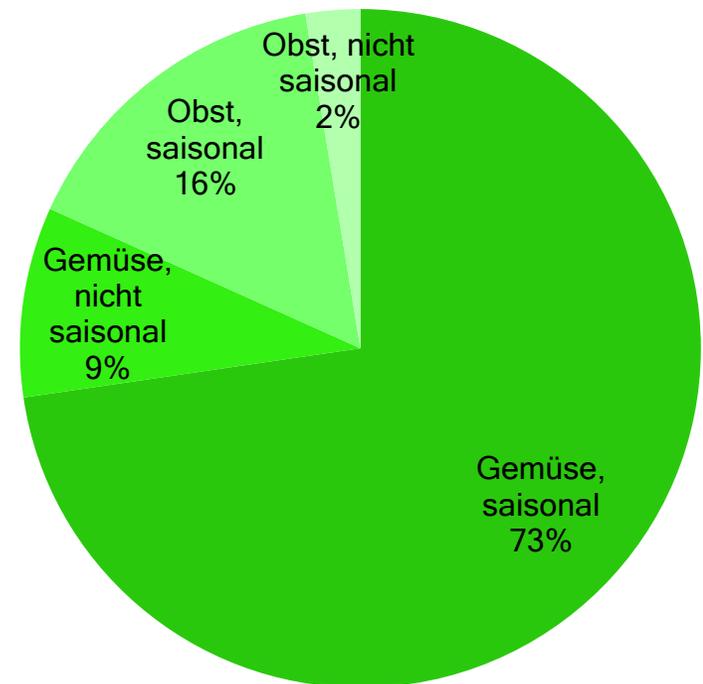
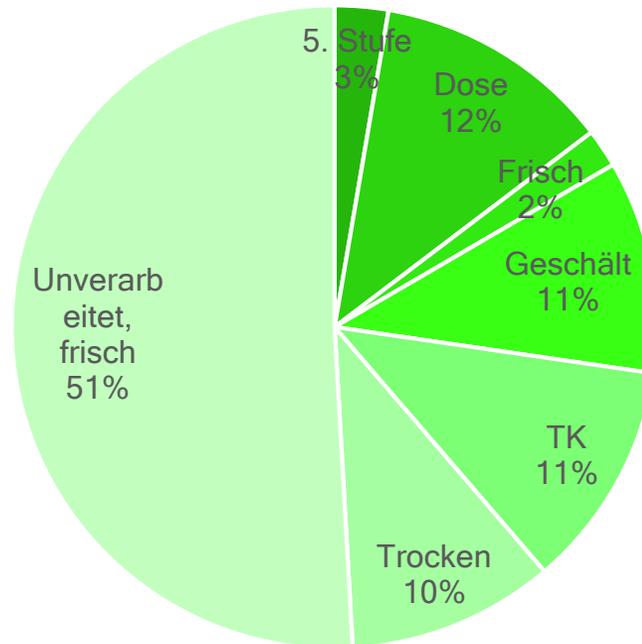
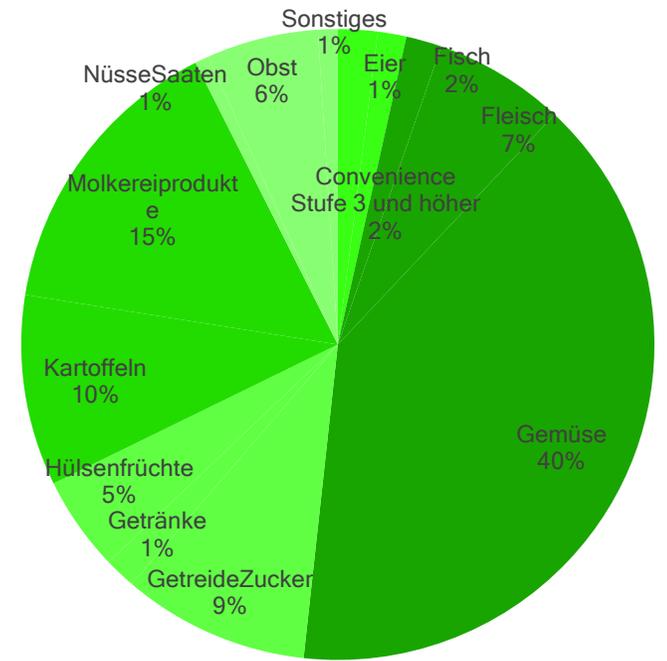
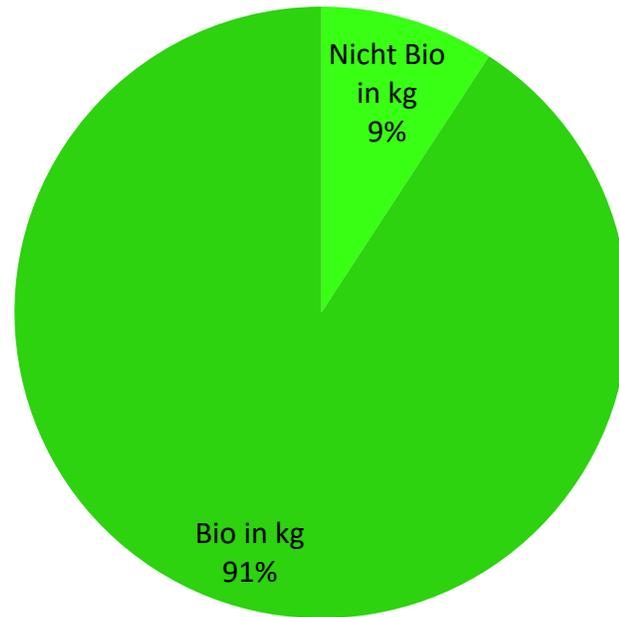
Kantinen-Werkstatt

Der Ablauf

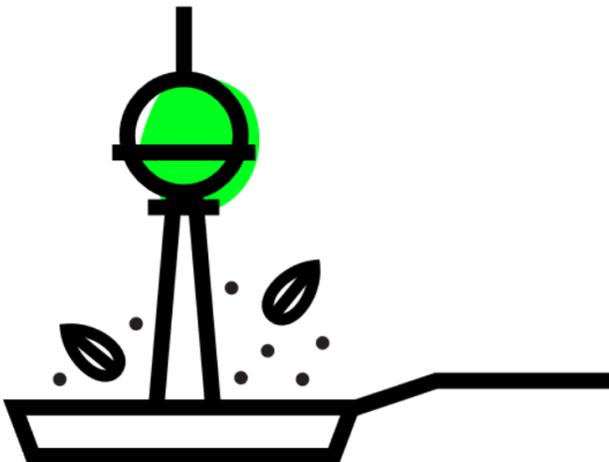


**Wir zeigen,
dass...**

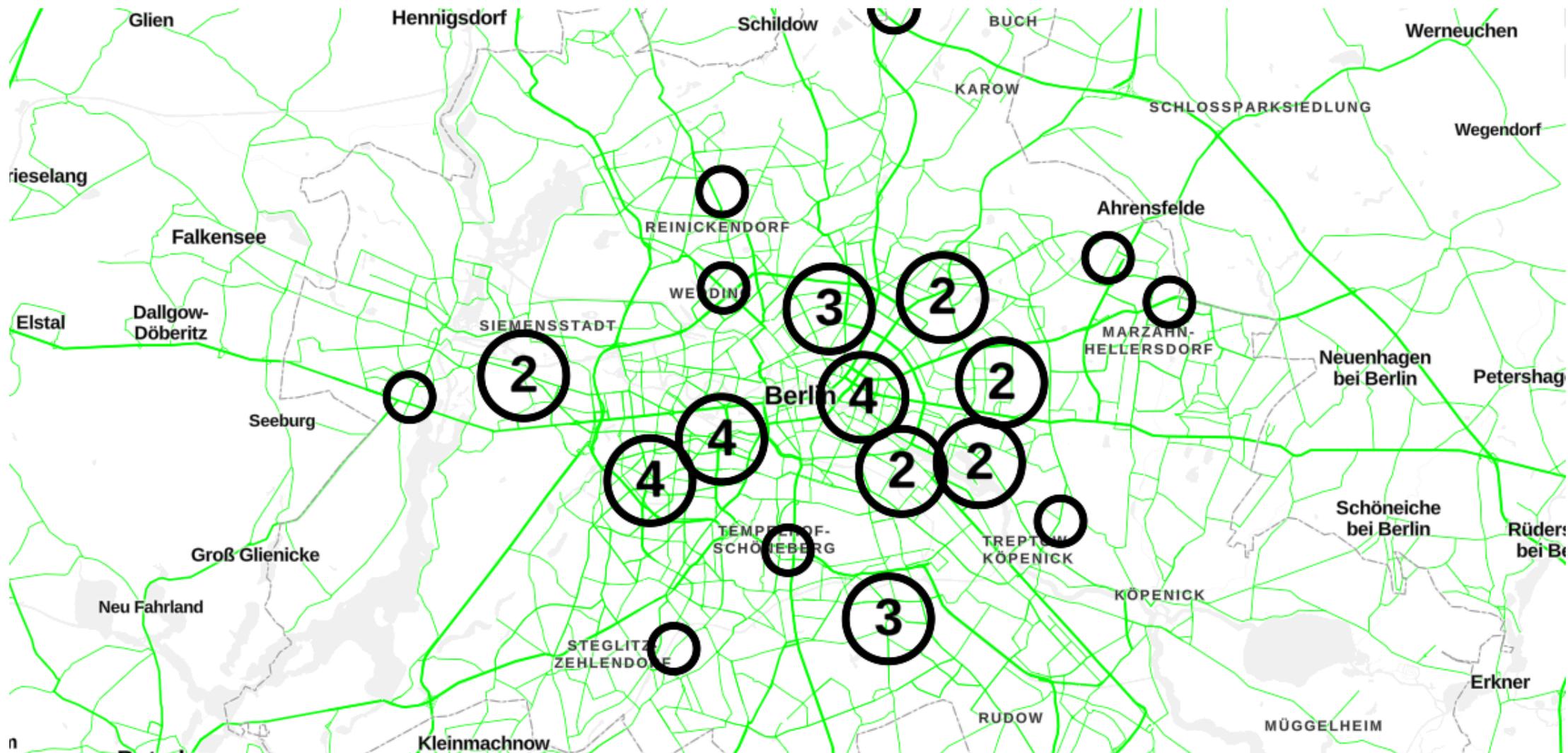
**der Wandel
kostenneutral
möglich ist!**



Berliner Methode

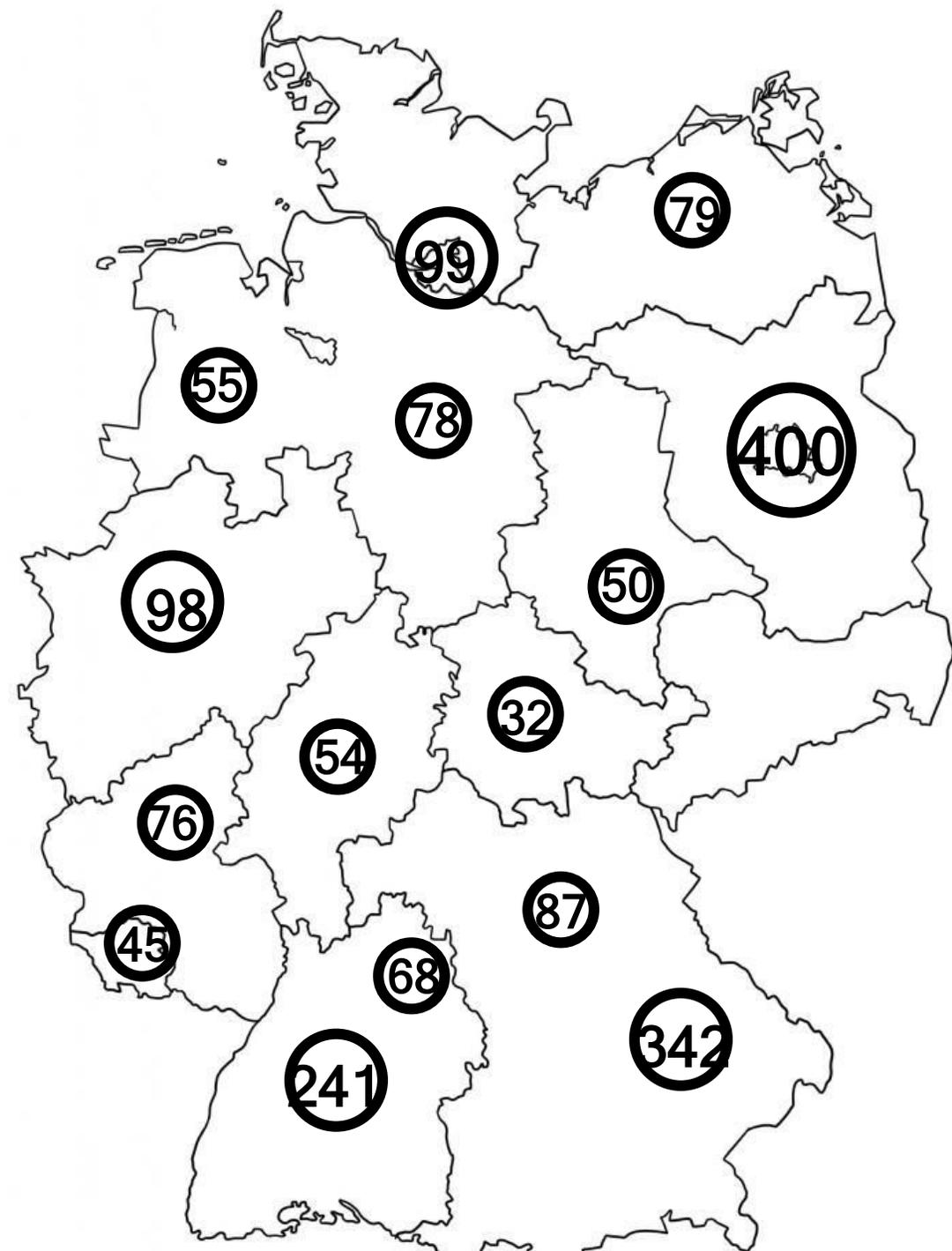


1. Basis des Kantinenessens sind **unverarbeitete, pflanzliche Rohstoffe**. Vor allem Gemüse.
2. Ein vielseitiger Einsatz von **Getreide, Hülsenfrüchten und Kartoffeln** sättigt und nährt.
3. **Fisch, Fleisch und Milchprodukte** sind wertvolle Ergänzungen.
4. Die Speisen setzen auf **Kochhandwerk, Frische und Einfachheit**. Echte Lebensmittel werden, wo immer möglich, vorverarbeiteten Zutaten vorgezogen.
5. Das Angebot spiegelt, durch die Produkte der **aktuellen Saison, die Region** um Berlin wider.
6. Nicht das Rad neu erfinden! **Kantinenklassiker** werden zeitgemäß interpretiert und ein modernes, vollwertiges Speiseangebot umgesetzt.
7. Der **Wunsch des Gastes** nach gutem, leckerem Essen steht im Vordergrund - und wird auf Basis des Wissens um die gesundheitlichen und ökologischen Folgen der Ernährung erfüllt.
8. Der Anteil **ökologischer Zutaten** wird innerhalb bestehender Budgets deutlich erhöht und mit einer grundsätzlichen Weiterentwicklung des Angebots verknüpft.
9. Die Kantinen wirtschaften bewusst: In der Speiseplanung und Rezeptentwicklung wird **spitz kalkuliert**, ein schmales Angebot und leckeres Essen vermeiden Lebensmittelabfälle.
10. Die **Berliner Methode** stößt Prozesse an. Die Kantine Zukunft unterstützt diese Entwicklung intensiv mit dem Blick von außen, praktischer Begleitung in den Küchen, innovativen Werkzeugen und Know-how.



Aktuelle Partnerküchen

Gutes Essen für Alle?!



Bleiben Sie auf dem Laufenden:

<http://kantine-zukunft.de>

[Newsletter](#)

[Instagram](#)

[Facebook](#)

[Twitter](#)

<http://speiseraeume.com>

Dinah Hoffmann | Speiseräume F+B GmbH | dh@speiseraeume.com

**SPEISE
RÄUME**

**FORSCHUNG +
BERATUNG**



Gefördert durch:

Senatsverwaltung
für Justiz, Verbraucherschutz
und Antidiskriminierung

