



Ideenküche: Mehr vegane, vegetarische und klimafreundliche Angebote in Berliner Mensen

20. November 2020

Kooperationspartner:

Berlin 21

RENN.mitte
Regionale Netzstellen
Nachhaltigkeitsbewegungen

FOODSHIFT
BERLIN 2020

Senatsverwaltung
für Justiz, Verbraucherschutz
und Antidiskriminierung

berlin Berlin

Diese Veranstaltung findet mit finanzieller Unterstützung durch die Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung statt. Für die Inhalte ist allein der Ernährungsrat Berlin verantwortlich.

Ernäh
rungs
rat BERLIN



Ziele

- Relevanz der Gemeinschaftsverpflegung für die Ernährungswende: ca. 33.100 Besucher*innen in 55 Mensen und Coffeebars
- Nachhaltigkeit erhöhen/etablieren in Richtung “Planetary Health Diet”
 - Mehr als die Hälfte der angebotenen Gerichte soll pflanzenbasiert sein
 - Pflanzliches Angebot soll vielfältiger werden
- CO₂-Äquivalenz-Bilanz der eingesetzten Lebensmittel in den teilnehmenden Mensen um 15-20% senken



Aktionen mit Menschen während Corona

- To-Go Angebot verbessern
 - ggf. Umfrage unter Studierenden, um Bedarf auszuloten
 - bessere Verfügbarkeit und Qualität von veganem Essen
 - Informationen zu veganen Convenience-Produkten (ProVeg - Herstellerdatenbank)
 - Trainings (online) (Proveg und NAHhaft)



Ernäh
rungs
rat BERLIN

Aktionen mit Menschen während Corona II

- Vermeidung von Einweg bei To-Go:
 - Studierendenwerk gibt seit 2019 keine Pappbecher mehr aus
 - Verpackungen für To-Go aus PLA-Kunststoff: Wie nachhaltig ist dieser?
 - reCircle und RECUP (Anbieter müssen Behälter selbst reinigen - Personalengpässe)
 - Unterstützung durch [Essen in Mehrweg](#) (Poolssysteme werden derzeit in Bremen erprobt)



Ernährungsrat BERLIN

Aktionen mit Menschen post-Corona

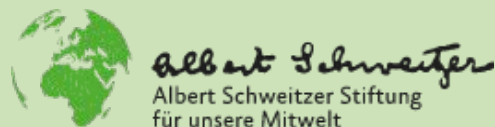


unterstützende Organisationen

Dr. Ruth Bartels & Simone Lühr
Projekt Leckerer Essen für alle
Food Services

Inken Jakob-Thome
Tierschutz- und Vegan-Projekte

Antje Wilke
Beratung nachhaltige Entwicklung
Koordination "klimafreundliche Küche"



Kooperationspartner:



Senatsverwaltung
für Justiz, Verbraucherschutz
und Antidiskriminierung



Diese Veranstaltung findet mit finanzieller Unterstützung durch die
Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung
statt. Für die Inhalte ist allein der Ernährungsrat Berlin verantwortlich.

1 Erster Schritt: Nachhaltigkeitskriterien mit Menschen ausarbeiten



Nachhaltige Mensa

Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde

Speiseplan "[Nachhaltige Mensa](#)" gestartet im November 2020

- pflanzliche Gerichte = Standard, wöchentlich zwei Fleischgerichte, einmal Fisch
- Mehrwegbecher-Pfandsystem → keine To Go-Einwegprodukten
- Kriterien für Lebensmittel
 - keine genetisch veränderten Produkte, kein Flugobst
 - Kaffee, Kakao und Bananen zu 100 % aus fairem Handel
 - Kaffee, Schälkartoffeln, Reis und Rindfleisch zu 100 % in Bio-Qualität
 - Wildfleisch zu 100 % aus der Region
 - Mehr als 50% des Fleisches kommen aus der Region und artgerechter Tierhaltung
 - Fisch zu 100% aus bestandsschonender Fischerei



2. Zweiter Schritt: Umsetzung der Nachhaltigkeitskriterien planen

Aktionswochen für Studierende (Albert-Schweitzer-Stiftung)

- Aktionswochen um Studies für pflanzliches Essen zu begeistern
- Pflanzliche Aktionsgerichte werden günstiger angeboten

Küchenpersonal (ProVeg und NAHhaft)

- Beratung und Auswahl von Rezepturen
- Training *Pflanzlich Kochen* für Küchenpersonal

KlimaTeller (NAHhaft)

- Klima/CO2-Bilanz von Gerichten mit App berechnen (Jahreslizenz etwa 100 €)
- Berechnung der Kimabilanz ab 2022 über Warenwirtschaftssystem

→ In Mensen und Cafés werden nachhaltige und pflanzliche Speisen zum Standard.



BKK ProVita



Michael Blasius
Gesundheitsförderung



Ernäh
rungs
rat BERLIN



Kooperationspartner:



Senatsverwaltung
für Justiz, Verbraucherschutz
und Antidiskriminierung



Diese Veranstaltung findet mit finanzieller Unterstützung durch die
Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung
statt. Für die Inhalte ist allein der Ernährungsrat Berlin verantwortlich.



87%

78%

49%

zu viel



Eiweiss

Fett

Cholesterin

Zuviel tierisches Eiweiss: Fleisch, Milch, Eier

Zuviel tierisches Fett: Wurst, Butter, Käse

Zuviel: Eier, Butter, Sahne, fettreicher Fisch, Meeresfrüchte

74%

72%

65%

zu wenig



Obst & Gemüse

Ballaststoffe

Kohlenhydrate

Zu wenig: Frisches Obst und Gemüse

Zu wenig: Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte, Rohkost

Zu wenig: Vollkornprodukte

Welche Krankheiten entstehen daraus?



Jeder Zweite

Übergewicht



Jeder Dritte

Bluthochdruck

Bei 8 von 10 Männern ab 45 Jahre
Bei der Hälfte der Frauen ab 45 Jahre



Arterienverkalkung

Pro Jahr erkranken mehr als
1/4 Million



Herzinfarkt

Pro Jahr erkranken mehr als
1/4 Million



Diabetes Typ 2

Pro Jahr erkranken circa
1/2 Million



Krebs

Ernäh-
rungs-
rat BERLIN

Wir fördern den Lebensstil-Aspekt „Pflanzenbasierte Ernährung“, weil wir davon überzeugt sind:

Je pflanzlicher deine Ernährung, desto gesünder für dich und unser Ökosystem

- Aus diesem Grund belohnen wir unsere Versicherten mit einem einzigartigen Bonusprogramm, das pflanzliche Ernährung unterstützt.
- Darüber hinaus gibt es Rezepte, Beratung, etc.
- Wir unterstützen pflanzliche Ernährung in verschiedenen Lebenswelten
- Für unser Gesundheitsförderungsprojekt „Aktion Pflanzen-Power“ zur Förderung von nachhaltiger und gesunder Ernährung in Kindergärten und Schulen wurden wir gemeinsam mit ProVeg mit dem Klimaschutzpreis der Vereinten Nationen in der Kategorie „Planetary Health“ ausgezeichnet
- Mit dem Deutschen Krankenhaus Institut entwickelten wir einen Leitfaden für pflanzliche Ernährung in Kliniken und Gesundheitseinrichtungen
- Der erste Professor für vegane Ernährung in Deutschland sitzt in unserem Wissenschaftlichen Beirat
- PETA zeichnete uns als tierfreundlichste Kasse aus
- Universitäten sind Lebenswelten mit hohem Multiplikatoren-Potential



Herausforderungen & Ausblick

- Wie das Studierendenwerk für Umsetzung begeistern?
- Finanzierung?
- Nachhaltige Berliner Mensen als Leuchtturmprojekt für Berlin? → Politik / Senat in die Verantwortung nehmen
- Inwiefern regionale Aspekte berücksichtigen?





Vielen Dank für die Aufmerksamkeit!

Ernährungsrat BERLIN

Kooperationspartner:

Berlin 21

RENN.mitte
Regionale Netzstellen
Nachhaltigkeitsstrategien

FOODSHIFT
BERLIN 2030

Senatsverwaltung
für Justiz, Verbraucherschutz
und Antidiskriminierung

be.mitt Berlin

Diese Veranstaltung findet mit finanzieller Unterstützung durch die Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung statt. Für die Inhalte ist allein der Ernährungsrat Berlin verantwortlich.

