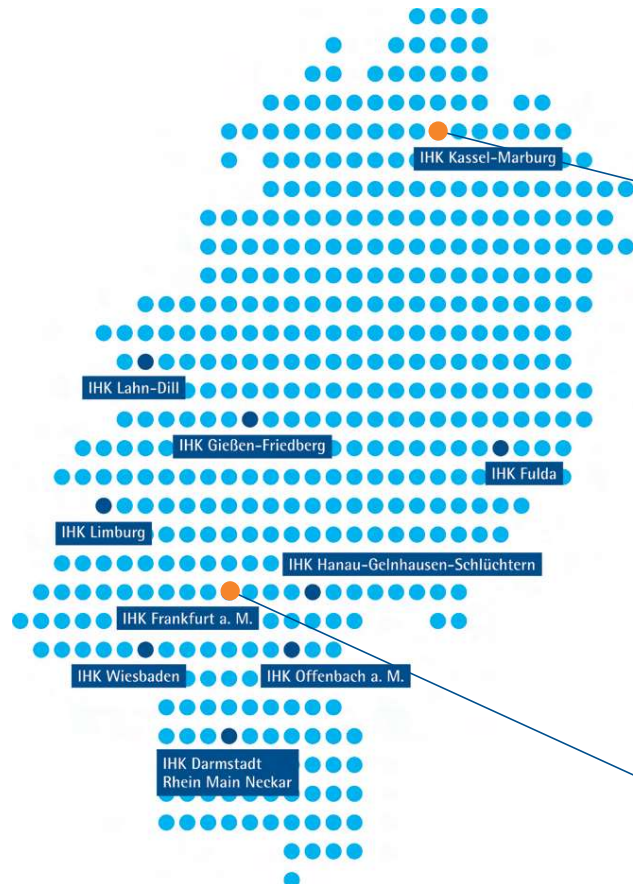


3.6. Betriebliche Verpflegung

Die betriebliche Verpflegung bietet ein erhebliches Potenzial für Klimaschutzmaßnahmen. Unternehmen können den ökologischen Fußabdruck ihrer Kantinen und Verpflegungsdienste reduzieren, indem sie auf lokale und saisonale Lebensmittel setzen, einen klimafreundlichen Speiseplan fördern, Lebensmittelverschwendung minimieren und nachhaltige Beschaffungspraktiken einführen. Dies fördert nicht nur eine gesündere und umweltfreundlichere Ernährung, sondern zeigt auch das Engagement des Unternehmens für nachhaltiges Handeln.



Renthof GmbH

Der historische Renthof Kassel beherbergt seit seiner Neueröffnung im Juni 2017 ein modernes Stadthotel mit exklusiver Gastronomie, Bar und mehreren individuellen Eventlocations. Ein Ort des Wohlfühlens und der Nachhaltigkeit. Für diese zeitgenössische Nutzung wurde das 1298 ursprünglich als Karmeliterkloster erbaute Gebäude denkmalgerecht und unter erinnernder Bewahrung der Architektur und Geschichte des Hauses komplett saniert.

Neben der Bestrebung möglichst viele Rohstoffe aus der Region zu beziehen und einen hohen Anteil an Bio-Lebensmitteln zu bieten, setzt das Team den Fokus auf vegetarische und vegane Kreationen. Hier arbeitet das Küchenteam mit Estella Schweizer – einer Botschafterin in Sachen „klimafreundliche Küche“ – zusammen, um sich stetig weiterzuentwickeln. Die eigenen Mitarbeitenden des Hauses, sowie die vielen Tagungsgäste werden in der Mittagspause mit frisch zubereiteten, überwiegend grünen (vegetarisch und veganen) Speisen versorgt. Hier zählt das Prinzip „from farm to table“!

Lebensmittel- und Küchenabfälle versucht das Küchenteam zu vermeiden, indem Lebensmittel in der Küche ganzheitlich verarbeitet werden. Die Mitnahme von übrigem Essen per Mehrwegschale wird ebenfalls angeboten. Auch arbeitet das Unternehmen mit „Heidi“ zusammen, welche für den foodsharing kassel e.V. arbeitet und nach einem Anruf sogleich in den Renthof eilt, um Buffetreste zu retten.



Branche:
Hotellerie und Gastronomie

Anzahl der Mitarbeitenden:
49

FES Frankfurter Entsorgungs- und Service GmbH

Die FES Frankfurter Entsorgungs- und Service GmbH hat sich seit der Gründung 1996 aus dem Amt für Abfallwirtschaft und Stadtreinigung zum führenden Komplettdienstleister für Entsorgung und Reinigung in der Rhein-Main-Region entwickelt. Die FES betreibt sieben Kantinen in Eigenregie.

Die Kantine hat verschiedene Maßnahmen ergriffen, um nachhaltiger zu werden. Dazu gehört eine Reduzierung fleischhaltiger Gerichte auf dem Speiseplan sowie die Einschränkung der täglichen Auswahl von vier auf nur noch zwei Gerichte, wobei jeweils eines davon fleischlos ist.

Ab März 2024 wurde ein saisonaler Speiseplan eingeführt, der die Nutzung von frischen Zutaten fördert. Schon lange kommt der Großteil der Lebensmittel aus der Region. Zudem setzt die Kantine verstärkt auf Bio-Lebensmittel. Eine weitere Initiative ist die Auslobung des CO₂-Fußabdrucks an der Speisenausgabe, um die Gäste für den ökologischen Fußabdruck ihrer Mahlzeiten zu sensibilisieren.

Diese Maßnahmen haben zu signifikanten Verbesserungen geführt: Durch Angebotsumstellung und Aufklärung konnten sowohl der Fleischverbrauch wie auch die Menge der Speiseabfälle deutlich reduziert werden.



Branche:
Abfallwirtschaft

Anzahl der Mitarbeitenden:
1.900