

Österreich isst regional, 10.11.2026

Wie geht das?



Schlossküche des SFBB im Jagdschloss Glienicke

Von 2 auf 75 % Bio.
In neun Monaten. Ohne einen Euro mehr.

80 bis 350 Gäste pro Mahlzeit, hochverarbeitete Produkte unter 5 %, im bestehenden Budget

Was wir in den Küchen erleben



- Fachkräftemangel und knappe Zeit in der Produktion
- Enge Budgets und Kostendruck
- Convenience-Routinen, über Jahre gewachsen
- Gäste, die ihre Lieblingsgerichte behalten wollen

Was wir in den Küchen erleben



- Gäste probieren Neues
- Neue Gäste, weniger Fleisch
- Teams suchen das Handwerk
- Institutionen wollen nachhaltiger werden

Produkte tauschen reicht nicht.

WEG 1
Austausch

Bio-Ware ersetzt konventionelle Ware 1:1 → Wareneinsatz steigt, Speiseplan bleibt gleich → Das Budget reißt, das Ziel wird zurückgenommen

WEG 2
Umbau

Speiseplan und Rezepturen werden neu gedacht → Mehr Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchte – weniger Convenience → **Bio passt ins Budget, die Qualität steigt**

Ohne Veränderung der Produktionsweise bleibt Bio immer „zu teuer“.

Kantine Zukunft Berlin



- 200+ Küchen
- Ø 68 % Bio
- 54.000 Mahlzeiten tägl.

Seit 2019 gefördert vom Land Berlin.

Umgesetzt von

SPEISE RÄUME

Bio ist Hebel, nicht Selbstzweck

Messbare Ziele der Kantinen-Werkstatt

> 60 % Bio-Anteil

< 10 % hochverarbeitete Produkte

> 60 % unverarbeitete Produkte

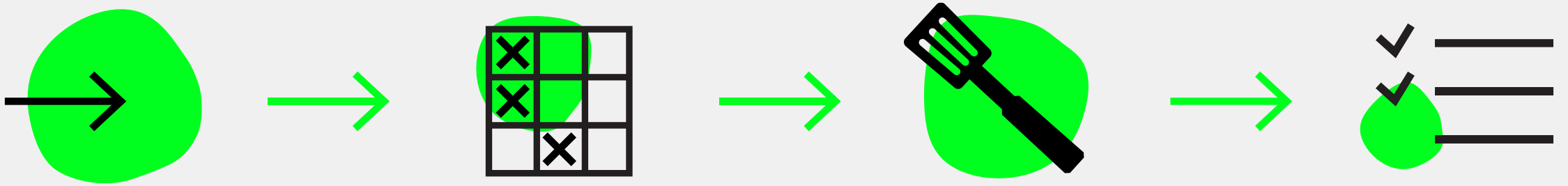
> 60 % pflanzliche Produkte

> 60 % vegetarische Gerichte

Die Berliner Methode

- Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchte als Basis – Fisch, Fleisch, Milch als Ergänzung
- Kochhandwerk, Frische und Einfachheit statt vorverarbeiteter Zutaten
- Die Saison und die Region um Berlin auf dem Teller
- Klassiker bleiben – zeitgemäß interpretiert
- Spitz kalkuliert, schmales Angebot, weniger Abfall

Kantinen-Werkstatt



Einstieg

Strategie & Planung

Prakt. Zusammenarbeit

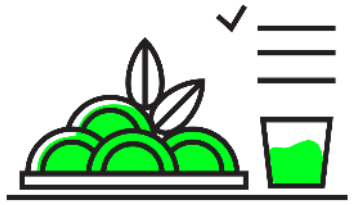
Abschluss

Ø 120 Beratungsstunden je Küche

2+ Koch-Workshops in der Trainingsküche

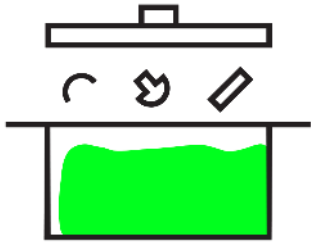
4 Handlungsfelder: Einkauf, Angebot, Kochen, Team

Hebel in der Küche



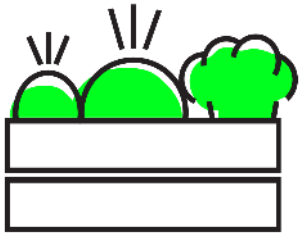
Speiseplan steuert

- Must-haves bleiben
- Schwache Positionen werden frei für neue Gerichte
- Klassiker zeitgemäß



Rezepturen

- Einfache Rezepturen
- Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchte als Basis
- Rezeptdatenbank für alle teilnehmenden Küchen



Einkauf

- Bestehende Lieferanten zuerst.
- Jahresbedarf kalkulieren
- Saisonale Rohware öffnet die Tür zur Region

Zwei Küchen, ein Prinzip

GLEICHE METHODE

sehr unterschiedliche Küchen, Träger und Gäste



AWO-Seniorenzentrum Anne Frank · Seelow



Frankfurter Preis 2025

GREENs unlimited · Berlin

Einrichtung	Seniorenzentrum im ländlichen Raum	Schul- und Kitacaterer
Mittagessen pro Tag	100	12.500
Hochverarbeitete Produkte	unter 10 %	6 %
Weitere Wirkung	68 % unverarbeitete Rohprodukte	über 50 neue Gerichte eingeführt
Bio-Anteil bei Abschluss	37 %	über 90 %

Erfolgsfaktoren



1. Freiwillig + kostenlos
2. Köch*innen beraten
3. Messbare Ziele
4. Alle Ebenen am Tisch
5. Geschmack zuerst
6. Langer Atem

Kantine macht glücklich





KANTINE ZUKUNFT

Umgesetzt von:

SPEISE RÄUME

Gefördert durch:

Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz

BERLIN