



# Große Küche auf kleiner Flamme (KüFla)

Großküchen leisten ihren Beitrag zum Klimaschutz

 Wirtschaft | [Information](#) [Kampagne](#)



i

## Projektinformationen

### Förderprogramm

Innovative Klimaschutzprojekte

### Projektlaufzeit

1. Januar 2015 bis 31. Dezember 2016

### Projektnehmer

Forschungsinstitut für biologischen Landbau Deutschland e.V. (FibL) und Klima-Bündnis der europäischen Städte mit indigenen Völkern der Regenwälder / Alianza del Clima e.V.

### Förderkennzeichen

03KF0008A und B

### Fördersumme

313.957 Euro

### Kontakt

info@grossekueche-kleineflamme.de  
www.grossekueche-kleineflamme.de

## Klimafreundliche Kantinen

Im Bereich Ernährung bestimmen sowohl die Auswahl der Produkte als auch die Zubereitung die CO<sub>2</sub>-Bilanz. 28 Prozent der Emissionen, die bei der Essenszubereitung entstehen, entfallen auf Großküchen. Bei ihnen war Klimaschutz dennoch meist noch kein Thema.

### Auf einen Blick

Das Projekt Große Küche auf kleiner Flamme (KüFla) entwarf deshalb eine Kampagne für einfach umzusetzende CO<sub>2</sub>-Einsparempfehlungen in Kantinen und Großküchen. Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau Deutschland e.V. (FibL) und das Klima-Bündnis der europäischen Städte mit indigenen Völkern der Regenwälder / Alianza del Clima e.V. (Klima-Bündnis) arbeiteten in der Pilotphase des Projektes mit Großküchen im Rhein-Main-Gebiet zusammen, um deren CO<sub>2</sub>-Ausstoß zu senken. Die Kampagne sensibilisierte öffentliche und private Betreiberinnen und Betreiber von Großküchen für den Zusammenhang von Klimaschutz und Ernährung und motivierte sie, aus einer Reihe klimafreundlicher Vorschläge passende Maßnahmen auszuwählen und umzusetzen. Dazu zählten beispielsweise die Umstellung auf Ökostrom oder der Einsatz von regional oder ökologisch erzeugten Produkten. Die teilnehmenden Großküchen konnten mit Hilfe der Kampagnenwebseite die eigenen Einsparmöglichkeiten ausloten und Erreichtes dokumentieren. Nach der Pilotphase initiierte das Projektteam die bundesweite Ausdehnung des Projektes.



Medienwirksame Fahrrad-Aktion zum Start des Projektes



## Klimaschutz im Kochtopf

Obwohl ein Großteil der Emissionen, die bei der Essenszubereitung entstehen, auf Großküchen entfallen, überraschte es viele gastronomische Führungskräfte, dass Klimaschutz am Herd beginnen kann. Auch für viele Kommunalverantwortliche, die beispielsweise Schulkantinen betreuen, war das Thema neu. Sie assoziierten das Thema CO<sub>2</sub>-Emissionen in erster Linie mit Energiefragen. Deshalb war es umso wichtiger, auf anschauliche Weise zu zeigen, wie einfach die emissionsarme Zubereitung von Mahlzeiten gelingen kann.

### Was sollte das Projekt erreichen?

- Motivation von 100 Großküchen im Rhein-Main-Gebiet zur Umsetzung von Klimaschutzmaßnahmen durch eine Kommunikationskampagne und Senkung der CO<sub>2</sub>-Emissionen um 40 Prozent beziehungsweise 81.200 Tonnen pro Jahr;
- Sensibilisierung von Vertreterinnen und Vertretern aus Kommunen und Kreisverwaltungen für den Zusammenhang von Klimaschutz und Ernährung;
- Entwicklung von Handlungsempfehlungen für die Umsetzung klimafreundlicher Maßnahmen in Großküchen;
- bundesweite Verbreitung des Ansatzes und des Informationsangebots für Großküchen.

Als ein zentrales Element der Kampagne entwickelten Klima-Bündnis und Fibl daher eine ausführliche Projektwebseite, auf der sich die Betreiberinnen und Betreiber von Großküchen registrieren und ihren CO<sub>2</sub>-Ausstoß berechnen konnten. Gleichzeitig erhielten sie hier praktische Handlungstipps, um ihre Emissionen zu reduzieren.

## Die Handlungsempfehlungen

Zur optimalen Abstimmung der Netzinhalte auf die Arbeitsweise der Großküchen bestimmten Klima-Bündnis und Fibl zunächst das theoretisch mögliche

CO<sub>2</sub>-Einsparpotenzial. Im Anschluss diskutierten sie mit verschiedenen Gastronomieleitungen und interessierten Kommunen die erfolgversprechendsten Umsetzungswege. Heraus kamen die folgenden sechs niedrigschwelligen Handlungsempfehlungen:

1. klimafreundliche Beilagen anbieten;
2. mehr Bio-Produkte verwenden;
3. saisonal und regional einkaufen;
4. vegetarische Alternativen nutzen;
5. mehr frische Ware statt Konserven und Tiefkühlkost verwenden;
6. zu Ökostrom wechseln.

Auf Basis dieser Empfehlungen entstand eine Broschüre, die Beispiele und Erläuterungen zu jeder Empfehlung enthält und auch online verfügbar ist.

## Ein Ballon für das Klima

Für den medienwirksamen Start der Pilotaktion im Rhein-Main-Gebiet wählten Klima-Bündnis und Fibl die Frankfurter Klimagourmet-Woche. Am 15. September 2015 bewarben 15 Radlerinnen und Radler die Angebote des Projektes mit einer Sternfahrt zu Großküchen in der Stadt. Sie überreichten Kampagnen-Sets sowie Luftballons mit dem KüFla-Logo und der Aufforderung zur Teilnahme an der Aktion.

Nach dem erfolgreichen Start des Projektes machte das Projektteam in der Pilotphase die Kampagne über verschiedene Kanäle bekannt, um in der folgenden Zeit die geplante Anzahl von 100 Großküchen zum Mitmachen und zum aktiven CO<sub>2</sub>-Sparen zu bewegen. Rundschreiben und Newsletter weckten das Interesse bei 80 Kommunal- und Kreisverwaltungen und ein Flyer informierte über den Auftakt des Projektes. E-Mails an 500 Adressen folgten. Mit einer telefonischen Nachfass-Aktion überzeugten Fibl und Klima-Bündnis gastronomische Geschäftsführungen im persönlichen Gespräch von der Sinnhaftigkeit einer Teilnahme. Ende 2016 freuten sich die Projektleitungen über das Erreichen der Hundertermarke.



## Der CO<sub>2</sub>-Rechner

Wichtigstes Instrument der Kampagne war ein auf den sechs Handlungsempfehlungen aufbauender, ausführlicher CO<sub>2</sub>-Rechner. Er ermöglichte allen interessierten und auf der Webseite registrierten Betrieben zu bestimmen, welchen Beitrag ihre Küche zum Klimaschutz leisten kann. Hier konnten sie individuell für sich herausfinden, wie viele Emissionen beispielsweise die Umstellung von Reis auf andere Beilagen einspart oder wie positiv ein vegetarischer Tag pro Woche in der Klimabilanz zu Buche schlagen würde. Der CO<sub>2</sub>-Rechner ermöglichte somit einen spielerischen Einstieg, lieferte aber gleichzeitig auch konkrete Hinweise für ein ernsthaftes Engagement und ein neues, klimafreundlicheres Verpflegungsangebot.

*„Die Kampagne Große Küche auf kleiner Flamme unterstützen wir gerne, da Klimaschutz uns alle angeht. Gerade weil wir uns im Rahmen der Schulverpflegung um Kinder und Jugendliche kümmern, ist uns deren Zukunft und somit auch das Klima besonders wichtig. In unserer Küche nutzen wir zum Beispiel Ökostrom, setzen auf Regionales, lassen unsere Speisereste zu Biogas umwandeln und so weiter, denn auch kleine Schritte helfen beim großen Ganzen.“*

Alexandra Rico, Heinzelmännchen GmbH

## Die individualisierte Eigenwerbung

Nach der verbindlichen Teilnahmeerklärung erhielten die Gastronomieeinrichtungen die Möglichkeit auf der Webseite des Projektes für das eigene Engagement zu werben. Gleichzeitig stand ihnen ein Materialpaket zur Kundenaufklärung bereit. Es bestand aus Flyern, Tischaufstellern, Plakaten und ähnlichem, die individuell mit dem eigenen Namen und Logo versehen werden konnten. Ein Großteil der teilnehmenden Betriebe machte von dieser Möglichkeit der Eigenwerbung Gebrauch. Weitere Informationen für eine

gesunde und emissionsarme Ernährung und verschiedene Leitfäden ergänzten den Netzauftritt von Große Küche auf kleiner Flamme.

### Was hat das Projekt erreicht?

- Teilnahme von 100 Großküchen bis Oktober 2016 und im CO<sub>2</sub>-Rechner dokumentierte Einsparung von circa 322 Tonnen CO<sub>2</sub>;
- Vorstellung von 35 Großküchen auf der Projektseite inklusive der detaillierten Darstellung der umgesetzten Klimaschutzmaßnahmen von 18 Großküchen;
- Übersendung des Kampagnen-Sets an 80 Kommunal- und Kreisverwaltungen;
- Dokumentation der Handlungsempfehlungen in der Broschüre und auf der Webseite;
- Bereitstellung des CO<sub>2</sub>-Rechners und eines Materialpakets auf der Webseite;
- Bundesweite Bekanntmachung der Kampagne über Pressemitteilungen, Newsletter, Artikel in Fachzeitschriften, Veranstaltungen und telefonische Direkt-Akquise.

## Der bundesweite Auftakt

Gegen Ende der Pilotphase riefen Klima-Bündnis und FibL zur Auftaktveranstaltung für die bundesweite Verbreitung des KüFla-Ansatzes. Am 10. November 2016 tagten sie zusammen mit den 2.000-Watt-Städten der Bodenseeregion auf der Insel Mainau unter dem Titel Klimaschutz in der Gemeinschaftsverpflegung – Tagung für Großküchen und Kommunen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer tauschten hier praktische Tipps und Erfahrungen aus – unter anderem im Workshop Klimafreundliches Kochen für Küchenprofis. Auch zeigten Expertinnen und Experten Wege auf, wie Kommunen eine klimaschonende Ernährung unterstützen können, etwa in der öffentlichen Beschaffung durch entsprechende Ausschreibungskriterien für Großküchen.



## Beitrag zum Klimaschutz

Sechs der teilnehmenden Großküchen nahmen eine verbindliche Kalkulation der Wirkung ihrer Maßnahmen vor und stimmten einer Veröffentlichung der Ergebnisse zu. Mittels des CO<sub>2</sub>-Rechners ermittelten sie ein Einsparpotenzial von insgesamt 321,64 Tonnen CO<sub>2</sub>, das sind durchschnittlich 53,6 Tonnen CO<sub>2</sub> je Großküche und Jahr. Berechnungen zu den anfallenden Emissionen in der konventionellen Außer-Haus-Verpflegung gehen von 0,58 Tonnen jährlich pro Person aus. Unter dieser Grundannahme und mit etwa 500 geschätzten, regelmäßigen Gästen pro Betrieb erreichte das Projekt KüFla durch die Umsetzung weniger, einfacher, klimafreundlicher Entscheidungen ein Minderungspotenzial von knapp 20 Prozent.

spielsweise über die Verbesserung der Energieeffizienz und den Einsatz von erneuerbaren Energien in den Bereichen Heizung und Kühlung.

### Wie ging es weiter?

Interessierte Großküchen und Kommunen können sich weiterhin auf der Webseite informieren und für den CO<sub>2</sub>-Rechner registrieren. Die Handlungsempfehlungen sind hier frei verfügbar: [www.grossekueche-kleineflamme.de/mitmachen/handlungsempfehlung/](http://www.grossekueche-kleineflamme.de/mitmachen/handlungsempfehlung/). Nach Anmeldung können Interessierte das Materialpaket unter dem Link <http://www.grossekueche-kleineflamme.de/mitmachen/materialpaket/herunterladen>.



Workshops im Rahmen der Tagung Klimaschutz in der Gemeinschaftsverpflegung am 10. November 2016

Eine Zahl in dieser Größenordnung kann nach Aussage des Projektes auch für alle weiteren am Vorhaben beteiligten Großküchen angenommen werden. Um das selbstgesteckte Ziel von 40 Prozent Minderung pro teilnehmendem Betrieb zu erreichen, müssten die Großküchen somit weitere Maßnahmen umsetzen, bei-

## Tipps und Tricks für interessierte Institutionen

Das Projekt KüFla entwickelte sinnvolle und machbare CO<sub>2</sub>-Einsparvorschläge für Großküchen, die weiterhin Gültigkeit haben. Das Potenzial für eine klimafreundliche Wirtschaftsweise bei der Außer-Haus-Verpflegung ist immer noch groß. Gleichzeitig besteht weiterhin Aufklärungsbedarf, um noch mehr Menschen den Zusammenhang zwischen Ernährung und Klimaschutz nahezubringen. Hier sind besonders Kommunen mit ihrer Autorität und in ihrer doppelten Rolle als Vermittlerinnen des Themas und als Betreiberinnen von (Eigen-)Betrieben gefragt.

### Klimafreundliche Verpflegung als Querschnittsthema in der Verwaltung vorantreiben

Großküchen sind beispielsweise für die Schulspeisung zuständig, aber auch für die Kantinenversorgung von Wirtschaftsunternehmen. In der kommunalen Verwaltung wären deshalb Kommunikation und Koordination zwischen den zuständigen Ämtern sinnvoll.



Beispielsweise könnten das Klimaschutzmanagement, die örtliche Wirtschaftsförderung und die Schulbehörde gemeinsame Aktionen auf Grundlage des KüFla-Kampagnen-Sets planen.

#### Checkliste der Erfolgsfaktoren

- Bei der Akquise von Großküchen mit Wirtschaftsverbänden und den Schulbehörden zusammenarbeiten;
- Betriebe persönlich kontaktieren und beraten;
- auf Angebote auf der Webseite hinweisen;
- gegenüber den Betrieben die Eigenwerbung und Möglichkeit der positiven Imagebildung über die Gestaltung der individualisierten Kampagne betonen;
- Anbieterinnen und Anbietern einer klimafreundlichen Ernährung mit Öffentlichkeitsarbeit von Seiten der Kommune unterstützen.

### Doppelrolle der Kommunen nutzen

Die Projekterfahrung zeigte, dass bei der Weiterverbreitung der Kampagne die persönliche Beratung besonders wichtig ist. Hier könnten Klimaschutzmanagerinnen und -manager aus ambitionierten Kommunen ansetzen und auch privatwirtschaftlich betriebenen Großküchen in ihrem Wirkungsbereich die Beteiligungsmöglichkeiten mit Hilfe der Webseite des Projektes erläutern:

- Die Webseite bietet über den CO<sub>2</sub>-Rechner einen einfachen Einstieg in den Klimaschutz;
- sie zeigt in den Handlungsempfehlungen, wie Großküchen selbstständig eine Klein-Kampagne durchführen können, etwa bei einem Festival, einer Themenwoche oder bei Aktionstagen;
- mit dem individualisierbaren Online-Materialpaket zum Selbstaussdruck können Großküchen sofort mit einer eigenen Kampagne durchstarten. Die Unterlagen sprechen Tischgäste sowie Bürgerinnen und Bürger an und klären darüber auf, warum und wie sich der Betrieb für Klimaschutz in der Verpflegung einsetzt.

### Inspiration aus Tagungsmaterialien ziehen

Die Tagung Klimaschutz in der Gemeinschaftsverpflegung – Tagung für Großküchen und Kommunen auf der Insel Mainau ist auf der Webseite des Projektes gut dokumentiert. Dies hilft Interessierten, die Chancen und Hindernisse auf dem Weg zu einer emissionsarmen Großküchenpraxis besser zu verstehen. Wenn die Kommune das Marketing für klimafreundliche Angebote übernimmt, so eine der Anregungen, so stärkt dies den Anbieterinnen und Anbietern klimafreundlicher Ernährung den Rücken.

#### Klimaschutz braucht Initiative

Die Nationale Klimaschutzinitiative (NKI) des Bundesumweltministeriums unterstützt seit 2008 zahlreiche Projekte, die einen Beitrag zur Senkung der Treibhausgasemissionen leisten. Die Förderung erstreckt sich von der Entwicklung langfristiger Strategien bis hin zu konkreten Hilfestellungen und investiven Maßnahmen. Die guten Ideen aus den Projekten tragen dazu bei, den Klimaschutz vor Ort zu verankern. Hiervon profitieren Verbraucherinnen und Verbraucher, Kommunen, Unternehmen und Bildungseinrichtungen.

#### Impressum

**Herausgeber:** Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU) Referat Öffentlichkeitsarbeit · 11055 Berlin · service@bmu.de · www.bmu.de

**Redaktion:** BMU, Referat IK III 3 · Arepo Consult · November 2018

**Bildnachweise und Lizenzen:** Bild (Logo, Fahrrad-Aktion, Workshops): © Klima-Bündnis

**Quellen:** Die Zusammenfassung basiert auf dem Abschlussbericht des Projektes sowie auf weiteren Veröffentlichungen in Fachmedien.