

DNK 12, UKE – Maßnahmen Gastronomie

Gastronomie, Speisenversorgung (ausgewählte Maßnahmen und Projekte):	
Umsetzung hoher Qualitätsansprüche an Speisen und Getränken	Kein Einsatz gentechnisch veränderter Lebensmittel
	Täglicher Einsatz von regionalen und Bio-Produkten (täglich, wenn möglich werden alle Sättigungsbeilagen ausschließlich mit Bioprodukten hergestellt; Angebot von Bio-Getränken und Bio-Brot; Biogemüse, wenn möglich in den Health Kitchen Stores). Erweitertes regionales Angebot von Speisen durch Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten.
	Kaffeespezialitäten nach fairen Standards, bzw. Bezug aus regionalen Kleinröstereien (seit 2016)
	Berücksichtigung des Vorhandenseins verschiedener Zertifikate bei der Auswahl von Lieferanten (z. B. Nachweis der artgerechten Tierhaltung)
	BIO Zertifizierung gemäß Artikel 29 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 834 / 2007 (seit 2017)
Ausweitung des vegetarischen Speisenangebots	Täglich Auswahl zwischen vier Gerichten, von denen mindestens ein Gericht vegetarisch und ein Gericht vegan ist
	1x/Woche ausschließlich vegetarische Gerichte ("Veggie Day")
Verringerung der zu entsorgenden Lebensmittelabfälle	Optimierte Planung und Verwendung (seit 2009 konnte der Nassmüll nahezu halbiert werden). Regelmäßige Messung des Nassmülls mit daraus folgender Kalkulation der Produktionsmengen.
Verringerung von Abfall/Pfand und Lieferwegen	Verstärkter Einsatz von Trinkwasserschankanlagen
	Im Mitarbeitenden Restaurant stehen 2 Wasserspender zur kostenlosen Nutzung bereit, seit Inbetriebnahme der Wasserspender konnte der Verkauf von Pfandflaschen um ca. 38% gesenkt werden.
	Im Pausenraum der KGE Mitarbeitenden im Gebäude N 19 wurde ein neuer Wasserspender angeschafft, seit dem wurden Wasserflaschen für KGE Mitarbeitende abgeschafft.
Verstärkte Nutzung von Pfand- und Mehrwegsystemen	Wasser in Glasflaschen (seit 2018)
	Seit 2018 Teilnahme am RECUP -System (Coffee to go)
	Seit 2021 Teilnahme am ReBowl-Pfandsystem für Speisen
	Wiederverwendbares Mitnahmegerätschaft im Mitarbeiterrestaurant (seit 2018)

Reduzierung von Abfall	In allen Bereichen wurden Einwegbecher aus dem Sortiment genommen, es gibt nur noch Recup Becher für außer Haus Verkauf
	Strohhalme und Einmalgeschirr im Mitarbeiterrestaurant abgeschafft (2018)
	Vermeidung, bzw. Reduktion von Umverpackungen
Ressourcenschonung, technischer Bereich	Einsatz von Spülmaschinen mit Wärmerückgewinnung in den dezentralen Stationsküchen (2016)

