

DNK12: Gastronomie, Speiserversorgung

Gastronomie, Speiserversorgung (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).
	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)
	Küchenleiter wurde bereits 2017 zum Bio-Botschafter Hamburgs ernannt
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)
Verringerung von Abfall/Pfand	Verstärkter Einsatz von Trinkwasserschankanlagen
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 Mitnahmegeschirr im Mitarbeiterrestaurant (seit 2018)

Reduzierung von Abfall	Einsatz sich zersetzender Einmalbecher (seit 2017)
	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)