

„100 KlimaKantinen“ – Netzwerk von Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung

(Stand 15.08.2024)

Im Netzwerk der „100 KlimaKantinen“ sollen Kantinen und Großküchen, die auf Klimaschutz und nachhaltiges Wirtschaften setzen, von einem Erfahrungs- und Informationsaustausch profitieren. Dabei stehen das Angebot gesundheitsförderlicher und nachhaltiger Speisen mit Produkten aus heimischer, saisonaler und ökologischer Erzeugung, die Stärkung und der Aufbau von regionalen Lieferketten sowie die Reduktion von Lebensmittelverschwendung und dem Aufkommen von Verpackungsmüll im Fokus.

Ziele des Netzwerkes sind die Vernetzung zum gemeinsamen Austausch, die Entwicklung von praxisnahen Lösungsansätzen und die gegenseitige Unterstützung beispielsweise über regelmäßige Treffen und bedarfsspezifische Fachbeiträge.

Alle teilnehmenden Betriebe erhalten ein digitales Schild, das sie als Mitglied im Netzwerk ausweist und ihr Engagement sichtbar macht.



Abbildung 1: Abb.1.: Schild ‚100 KlimaKantinen‘, das teilnehmende Betriebe als Mitglied im Netzwerk ausweist.

„100 KlimaKantinen“ – Netzwerk von Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung – so machen Sie mit!

Für eine Mitgliedschaft im Netzwerk der „100 KlimaKantinen“ sollen die Einrichtungen jeweils mindestens **eine Maßnahme aus insgesamt fünf verschiedenen Kategorien** (Regionalität, Nachhaltiges Wirtschaften, Umwelt & Klima, Bildung, Über den Tellerrand) umsetzen.

Der nachfolgende Katalog enthält Beispiele. Die Anbieterinnen und Anbieter können auch ergänzende oder andere Maßnahmen des Klimaschutzes benennen. **Der Maßnahmenkatalog wird als lebendiges Dokument verstanden.** Um die Aktualität der Maßnahmen zu sichern, erfolgt bei Bedarf eine Anpassung, Ergänzung oder Fortentwicklung der Maßnahmenvorschläge. Auch die Teilnehmenden sind eingeladen, eine sukzessive Weiterentwicklung ihrer Maßnahmen in den Betrieben voranzutreiben und zu fördern.

Für eine Anmeldung zum Netzwerk „100KlimaKantinen“ sind der vollständig ausgefüllte **Anmeldebogen** sowie die **Checkliste** per E-Mail an ernaehrung@landwirtschaft.hessen.de zu senden. Die **Checkliste** soll einen Überblick über bereits umgesetzte oder geplante Maßnahmen der Einrichtung im Bereich Klima und Nachhaltigkeit nach Selbsteinschätzung geben.

Kategorien

Regionalität	Nachhaltiges Wirtschaften	Umwelt und Klima	Bildung	Über den Tellerrand
➤ Regionale und saisonale Erzeugnisse beziehen ➤ Lieferketten regionalisieren	➤ Verpackungsabfälle minimieren ➤ Lebensmittelverschwendung vermeiden ➤ Gering verarbeitete Produkte bevorzugen ➤ Energieeffiziente Küchengeräte einsetzen	➤ Pflanzliche Lebensmittel bevorzugen und Fleischanteile reduzieren ➤ Ökologisch erzeugte Produkte einsetzen ➤ Erneuerbare Energien nutzen	➤ Mitarbeitende sensibilisieren und qualifizieren ➤ Gäste und Mitarbeitende informieren	➤ Patenschaften eingehen ➤ Klimaneutrale Mobilität fördern ➤ Faire Arbeitsbedingungen gewährleisten ➤ Umweltschonender Arbeitsmaterialien einsetzen

Mögliche Maßnahmen und Nachweise

Aufbau des nachfolgenden Katalogs an Kriterien und Maßnahmen:

Kategorie	
Leitsatz	
Hintergrund Die Bedeutung des Leitsatzes mit Bezug zur Hessischen Nachhaltigkeitsstrategie (NHS) bzw. zu den Sustainable Development Goals (SDG's) wird eingeordnet. Ein Bezug zur Hessischen Ernährungsstrategie (ENS) wird hergestellt.	
Maßnahmenvorschläge Alle Maßnahmen sind anspruchsvoll, erreichbar und von Dauer.	Beispiele als Anregungen für die Praxis Weiterführende Links, Informationen und Materialien werden aufgeführt.

Regionalität	
<i>Regionale und saisonale Erzeugnisse beziehen</i>	
Über den Bezug regionaler und saisonaler Erzeugnisse unterstützen wir kürzere Transportwege und fördern so die kontinuierliche Verkleinerung unseres ökologischen Fußabdrucks. (NHS L7, L13 ; SDG L11, 12, L13)	
Mindestens ein Produkt aus mindestens drei Lebensmittelgruppen wird von Erzeugerinnen und Erzeugern aus der Region bezogen (z. B. Mehl und Kartoffeln; Kopfsalat und Karotten; Milch).	Zum Beispiel: - Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die Lebenswelten Kita, Schule, Betriebe, Kliniken sowie Essen auf Rädern und Senioreneinrichtungen - Kantinen- und Großküchenberatung „Zu Tisch: Kantine wird nachhaltig“ der FiBL Projekte GmbH, gefördert durch das Hessische Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat - BZfE-Saisonkalender - Vereinigung der Hessischen Direktvermarkter e. V. - Aktionsgemeinschaft ECHT HESSISCH! – regional, ökologisch, gut - ...
Die Speise- und Menüplanung orientiert sich am Saisonkalender; es erfolgt das Angebot von Speisen aus saisonalen Lebensmitteln.	
Themenspezifische Aktionswochen zur Regionalität/Saisonalität finden statt.	
<i>Lieferketten regionalisieren</i>	
Indem wir Lieferketten regionalisieren, unterstützen wir nachhaltig die hessische (Land-) Wirtschaft, die einen lebendigen ländlichen Raum prägt und unterstützen kürzere Transportwege. Auf diese Weise leisten wir einen Beitrag zur Verringerung unseres ökologischen Fußabdrucks. (NHS L7,L14 ; SDG L2, L12)	
Kooperationen mit regionalen Betrieben der Veredelung von Lebensmitteln bestehen und werden gepflegt. Mindestens ein Produkt aus mindestens zwei Lebensmittelgruppen wird von Erzeugerinnen und Erzeugern aus der Region bezogen (z. B. Wurstwaren, Käse).	Zum Beispiel: - Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die Lebenswelten Kita, Schule, Betriebe, Kliniken sowie Essen auf Rädern und Senioreneinrichtungen

Es bestehen Kooperationen mit sozialen Werkstätten/Betrieben für den Bezug regionaler Produkte.	- Kantinen- und Großküchenberatung „Zu Tisch: Kantine wird nachhaltig“ der FiBL Projekte GmbH, gefördert durch das Hessische Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat - BZfE-Saisonkalender - Vereinigung der Hessischen Direktvermarkter e. V. - Aktionsgemeinschaft ECHT HESSISCH! – regional, ökologisch, gut - ...
Nachhaltiges Wirtschaften	
<i>Verpackungsabfälle minimieren</i> Durch die Reduktion von Verpackungsabfällen – insbesondere Plastik – und den Einsatz von recyclingfähigen bzw. umwelt-verträglichen Verpackungen, vermindern wir die Einträge von Schadstoffen (z. B. Mikroplastik) in heimische Gewässer und die Meere. Auf diese Weise leisten wir einen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt, eines sauberen Grundwassers und der Durchgängigkeit der Flüsse und Bäche für Fische. (NHS L7, L17, L21 ; SDG L2, L6, L12, L13, L14, L15)	
Die Ausgabe von (Heiß-) Getränken und Speisen für den Verzehr für unterwegs wird auch in kundeneigenen Behältern ermöglicht.	Zum Beispiel: - Verwendung von Mehrportionengebinden - Verwendung von Papierservietten aus recyceltem Material - Verwendung von Mehrwegverpackungen oder wiederverwertbaren Verpackungsmaterialien - ...
Die Nutzung kundeneigener Mehrwegbehältnisse für den Verzehr unterwegs wird durch eine angemessene Vergünstigung gefördert.	
Verstärkter Einsatz von unverarbeiteten, frischen Lebensmitteln anstelle von teil- bzw. hochverarbeiteten Produkten.	

<i>Lebensmittelverschwendung vermeiden</i> Indem wir jedes Lebensmittel wertschätzen und die Verschwendung von Lebensmitteln vermeiden, leisten wir einen Beitrag für einen verantwortungsvollen und nachhaltigen Umgang mit den lokalen und weltweiten Ressourcen. (NHS L7, L8, L11; SDG L2, L11, L12, L13)	
Es erfolgt eine bedarfsgerechte Mengenplanung unter Berücksichtigung von Anmeldezahlen, Feiertagen, Urlaubszeiten, Messen und Saison.	Zum Beispiel: - Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die Lebenswelten Kita, Schule Betriebe, Kliniken sowie Essen auf Rädern und Senioreneinrichtungen - Bereitstellung unvermeidbarer Abfälle zur Energiegewinnung oder zur weiteren Verwendung z. B. in Biogasanlagen zur Strom- und Wärmeproduktion; Altfett zur Biodieselerzeugung - Hessische Ressourcenschutzstrategie Modellprojekt ‚Essen in Hessen – Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit‘ insbesondere Essen in Hessen - Jeder Biss zählt - Einsparpotentiale in der Außer-Haus-Verpflegung - REFOWAS (Reduce Food Waste) (BMBF): Erklärungsvideos mit konkreten Handlungsempfehlungen: - o Bedarf kalkulieren und Gespartes investieren - o Abfälle wiegen und kleinkriegen - o Weniger Reste bei den Gästen - o Nach Daten folgen Taten - ...
Überhänge werden eingefroren und an den Folgetagen verarbeitet z. B. Überhang an Nudeln im Auflauf am Folgetag.	
Es bestehen Kooperationen mit Tafeln oder anderen karitativen Einrichtungen.	
Backwaren und Gerichte werden unter Einhaltung aller hygienischen Vorschriften vor Feierabend bzw. am Folgetag günstiger angeboten und eindeutig gekennzeichnet.	
Die Portionierung der Speisen und Speisekomponenten erfolgt über zielgruppengerechte Kellen- und Schöpflpläne.	
Die Möglichkeit eines Nachschlages bei insgesamt kleineren Portionen wird gewährt oder es erfolgt das Angebot variabler Portionsgrößen (z. B. klein und groß).	

Die Angebotsdarstellung (z. B. über den Speiseplan) sowie die Hinweise zur Allergenkennzeichnung erfolgen in verschiedenen Sprachen.	Zum Beispiel: - Über das Angebot von kultur- und religionssensiblen Speisen und eine eindeutige Kennzeichnung – auch in verschiedenen Sprachen – können Verpflegungsteilnehmende eine bewusstere Auswahl treffen. Auf diese Weise können Tellerreste z. B. aufgrund fehlender Kenntnis über die Zusammensetzung der Speisen oder weil einzelne Komponenten der Speisen aus kulturellen oder religiösen Belangen vermieden werden., reduziert werden. - ...
Die Speiseplangestaltung erfolgt religions- und kultursensibel. Bei Fleischgerichten erfolgt die Kennzeichnung der verwendeten Tierart eindeutig sowie ggf. mit Piktogrammen. Täglich wird mindestens ein Tellergericht vorgehalten, das religiös-kulturellen Anforderungen (z. B. kosher, halal) gerecht wird.	
Im Hinblick auf das Mindesthaltbarkeitsdatum wird bei der Lebensmittellagerung das First-in-First-Out-Prinzip (FIFO) angewendet.	
Speiserückläufe werden erfasst nach Lebensmittelgruppe und/oder Speisekomponente; anschließend werden Maßnahmen abgeleitet.	
<i>Gering verarbeitete Produkte bevorzugen</i> Je weniger Verarbeitungsstufen ein Lebensmittel durchläuft, desto höher der Vitamin- und Nährstoffgehalt, desto geringer der Zusatz an Salz sowie Zucker und desto geringer der Energieverbrauch sowie Ausstoß an Klimagasen bei der Produktion. Indem wir gering verarbeitete Produkte bevorzugen, tragen wir zu einer gesundheitsförderlichen Ernährung, einem sorgsamem Umgang mit unseren Ressourcen sowie zur Reduktion unseres ökologischen Fußabdrucks bei. (NHS L6, L7, L8; SDG L3, L12, L13)	
Kann nicht auf frische Lebensmittel zurückgegriffen werden, erfolgt der Bezug von Tiefkühlgemüse und -obst statt Produkten in Gläsern oder Konserven.	Zum Beispiel: - Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die Lebenswelten Kita, Schule Betriebe, Kliniken sowie Essen auf Rädern und Senioreneinrichtungen - BZfE: Die 5 Fertigungsstufen von Convenience-Produkten - ...
Bezogen auf den Gesamteinsatz an Convenience-Produkten macht der Anteil an Produkten der Stufe 1 und 2 mindestens 50 % aus.	

<i>Energieeffiziente Küchengeräte/Technik einsetzen</i> Durch den sparsamen Umgang mit unseren Ressourcen verringern wir den Ausstoß von Klimagasen. Indem wir energieeffiziente Küchengeräte einsetzen und so wenig Energie wie möglich verbrauchen, finden wir Wege für eine sozialverträgliche Energiewende. (NHS L17, L18; SDG L7, L13)	
Es wird auf effiziente Kühl- und Gefriergeräte sowie Spülmaschinen umgerüstet.	Zum Beispiel: - Umweltbundesamt: Information zur EU-Energieverbrauchskennzeichnung ab 1. März 2021 - Leitfaden Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen (KEEKS) - Beratungsangebote der LandesEnergieAgentur Hessen (LEA) - Leitfaden „Hessisch Bio für die Großküche“ des FiBL Deutschland e.V., gefördert vom Hessischen Ministeriums für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat - Agentur für kommunalen Klimaschutz: Beratung zu Fördermöglichkeiten im kommunalen Klimaschutz im Auftrag des BMWK - Einsatz von Großküchengeräten (z. B. Heißluftdämpfer oder Druckgargeräte) mit einem hohen Energie- und Wassersparpotential z. B. durch die Nutzung von Gas- und Induktionsenergie (DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung (6. Auflage 10/2023)) - ...
Es erfolgt der Einsatz von LED-Leuchtmitteln in allen Küchen- inkl. Nebenräumen sowie im Gastraum.	
Über den Einsatz bewegungssensibler Sensortechnik wird Licht, wo es möglich ist, nur bei Bedarf angeschaltet	

Umwelt und Klima	
<i>Pflanzliche Lebensmittel bevorzugen und den Fleischanteil reduzieren</i> Beim Gemüseanbau oder der Teigwarenherstellung werden weniger Treibhausgase freigesetzt als bei der Herstellung von Fleisch- und Milchprodukten. Indem wir pflanzliche Lebensmittel bevorzugen und den Anteil an Fleisch und Fleischprodukten in unserem Angebot reduzieren, leisten wir einen Beitrag zur Verringerung der Freisetzung von Treibhausgasen. (NHS L7; SDG L12, L13)	
Beim Angebot mehrerer Menülinien erfolgt das Angebot einer vegetarischen Menülinie. Entsprechende Schulungen des Koch- und Küchenpersonals zum Angebot schmackhafter und sättigender vegetarischer Gerichte werden wahrgenommen.	Zum Beispiel: - Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die Lebenswelten Kita, Schule Betriebe, Kliniken sowie Essen auf Rädern und Senioreneinrichtungen - Vegetarische Rezeptalternativen in der Rezeptdatenbank Job&Fit der DGE: https://www.jobundfit.de/rezepte/rezeptdatenbank/ - ...
Die Vollkost-Menülinie hält an maximal zwei Tagen pro Woche ein Gericht mit Fleisch bzw. Fleischprodukten vor. Werden mehrere Menülinien angeboten, sollten in allen Menülinien an maximal zwei Tagen pro Woche Fleisch-Gerichte angeboten werden.	
Sukzessive werden die Rezepturen mit tierischen Produkten so angepasst, dass sich der Anteil an Fleisch und Fleischerzeugnissen zu Gunsten des Anteils an pflanzlichen Produkten erhöht. Eine Orientierung bieten die Angaben zu Lebensmittelmengen des jeweiligen Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.	
Es erfolgt das Angebot mindestens eines veganen Gerichts pro Woche. Werden mehrere Menülinien angeboten, sollte für jede Menülinie pro Woche ein veganes Gericht vorgehalten werden.	
Alle angebotenen Menülinien halten an max. drei Tagen pro Woche ein Gericht mit Milch- und Milchprodukten vor.	

Sukzessive werden die Rezepturen mit tierischen Produkten so angepasst, dass sich der Anteil an Milch und Milcherzeugnissen zu Gunsten des Anteils an pflanzlichen Produkten erhöht. Eine Orientierung bieten die Angaben zu Lebensmittelmengen des jeweiligen Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.	
<i>Ökologisch erzeugte Produkte einsetzen</i> Durch den Einsatz von Produkten aus ökologischer Erzeugung, unterstützen wir eine umweltschonende Lebensmittelproduktion, den Erhalt der Artenvielfalt und eines sauberen Grundwassers. Indem wir Produkte aus bestandschonender Fischerei beziehen, setzen wir uns für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion, die Vermeidung von Überfischung und den Erhalt unserer Lebensgrundlagen ein. (NHS L7, L12, L14, L15, L16, L21; SDG L2, L6, L12, L14, L15)	
Mind. 4 Produkte werden in Bio-Qualität (bzw. aus bestandsschonender Fischerei) bezogen.	Zum Beispiel: - Kantinen- und Großküchenberatung „Zu Tisch: Kantine wird nachhaltig“ der FiBL Projekte GmbH, gefördert durch das Hessische Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat - Beratung bei der Kalkulation und kosteneffizienten Integration von Produkten in Bio-Qualität durch das bundesweite Netzwerk „Bio kann jeder“ - Aktionsgemeinschaft ECHT HESSISCH! – regional, ökologisch, gut - ...
Zwei Drittel aller Produkte aus fairem Handel sind ökologisch zertifizierte Produkte – insbesondere Bananen, Schokolade, Kakao, Kaffee und (Rohr-) Zucker werden aus ökologischer Erzeugung (und fairem Handel) bezogen. Auf den Einsatz von Palmölen wird verzichtet bzw. es wird auf Produkte aus ökologischer Erzeugung (und fairem Handel) zurückgegriffen.	
Weitere Produkte z. B. Kochkleidung und -textilien, Koch- und Küchenbestecke, etc. werden aus ökologischer Erzeugung (und fairem Handel) bezogen.	

<i>Erneuerbare Energien nutzen</i> Auf allen Stufen der Lebensmittelproduktion wird Energie verbraucht. Durch den naturverträglichen Einsatz erneuerbarer Energien wie Biomasse, Geothermie, Sonne, Wasser, Wind wird der Ausstoß an Klimagasen vermieden. (NHS L17; SDG L7, L12)	
In allen Küchen inklusive Nebenräume sowie im Gastraum erfolgt die Energieversorgung über den Bezug erneuerbarer Energien.	Zum Beispiel: - Kantinen- und Großküchenberatung „Zu Tisch: Kantine wird nachhaltig“ der FiBL Projekte GmbH, gefördert durch das Hessische Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat - Beratungsangebote der LandesEnergieAgentur Hessen (LEA) - Leitfaden „Hessisch Bio für die Großküche“ des FiBL Deutschland e.V. gefördert vom Hessischen Ministeriums für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat - ...
Bildung	
<i>Mitarbeitende sensibilisieren und qualifizieren</i> Durch geeignete Bildungsangebote sensibilisieren und qualifizieren wir das Personal für ein nachhaltiges Wirtschaften und einen verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt und unseren Ressourcen. (NHS L8; SDG L4)	
Die Mitarbeitenden sind für den (energie-) effizienten Einsatz der Kochgeräte und Konvektomaten geschult.	Zum Beispiel: - Schulungs- und Weiterbildungsangebote zur Klima- und energieeffizienten Küche in Schulen – KEEKS-Projekt - Schulungs- und Weiterbildungsangebote der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.
Die Mitarbeitenden sind für die Themen eines nachhaltigen Wirtschaftens und einer nachhaltigen Ernährung geschult. Die Schulungen laufen kontinuierlich.	

	- Weiterbildung zum/zur Manager/in Nachhaltige Ernährung IHK: https://akademie.muenchen.ihk.de/gastronomie/nachhaltige-ernaehrung-ihk/ - CO2OK: CO2-optimierte Großküchen in Hessen – Bilanzierung und Optimierung; FiBL Projekte GmbH im Auftrag der HA Hessen Agentur GmbH gefördert durch das Hessische Landwirtschaftsministerium - ...
<i>Gäste und Mitarbeitende informieren</i> Wir machen uns stark für Transparenz und Verantwortung über die gesamte Wertschöpfungs- und Lieferkette. Indem wir wichtige Informationen an unsere Gäste kommunizieren, geben wir ihnen die Chance, unser Engagement zu unterstützen. (NHS L8, L7, SDG L4, L9, L17)	
Information der Gäste zum nachhaltigen Speiseangebot über Aushänge, Speisekarte, Flyer, Website, etc.	Zum Beispiel: - Bereitstellung von Informationen über die Bezugsquelle regionaler Lebensmittel über Aushänge im Gastraum oder Hinweise im Speiseplan. - Kenntlichmachung von Produkten aus ökologischer Erzeugung im Speiseplan. - Einführung von Veggie-Days oder klimafreundlichen Tellergerichten z. B. Klima-Teller - ...
Mitarbeitende werden für die Information der Gäste und die Kommunikation mit dem Gast geschult.	
Angebot von Aktionstagen und -wochen zum Thema Nachhaltigkeit für Gäste und Mitarbeitende (z. B. Besuch bei regionalen Erzeugerinnen und Erzeugern).	
Kooperationen mit Betrieben aus der Erzeugung und/oder Veredelung von Lebensmitteln und Angebot von Informationsveranstaltungen für Gäste und Mitarbeitende.	

Über den Tellerrand	
<i>Patenschaften eingehen</i>	
Soziale Projekte und entwicklungspolitische Netzwerke unterstützen uns bei der Umsetzung von Maßnahmen zum Klimaschutz und tragen zu einem gegenseitigen Lernen bei. (NHS L22 ; SDG L16, L17)	
Die Kantine der öffentlichen Einrichtung unterstützt lokale Projekte z. B. entwicklungspolitische Projekte bzw. Netzwerke mit Bezug zu einer klima-neutralen Ernährung.	
Patenschaften mit Vereinen und Verbänden, die sich für Natur und Klimaschutz einsetzen (z. B. jährliche Spenden; Pflanzung von Apfelbäumen auf dem Unternehmensgrundstück) werden gepflegt.	
<i>Klimaneutrale Mobilität fördern</i>	
Indem wir eine klimaneutrale Mobilität unterstützen und Mitarbeitenden helfen, den Arbeitsplatz zu Fuß oder mit dem Fahrrad zu erreichen, fördern wir nicht nur deren Gesundheit, sondern vermeiden auch Lärm und Luftverschmutzung. Wird für weitere Strecken vermehrt der öffentliche Personenverkehr genutzt, wird der Energiebedarf für Autos, Busse, Bahnen und Flugzeuge reduziert. (NHS L18, L19 ; SDG L9, L13)	
Die Einrichtung beteiligt sich an der Finanzierung von Job-Tickets.	
Der Betrieb ermöglicht Inhaberinnen und Inhabern eines Job-Tickets einen Rabatt auf das Mittagessen bei Anreise mit dem ÖPNV. Das Gleiche gilt für die Anreise zu Fuß oder mit dem Fahrrad.	
Bereitstellung von ausreichend Fahrradstellplätzen für die Anreise der Mitarbeitenden mit dem Rad.	

Angebot an Aktionen des Betrieblichen Gesundheitsmanagements zur Förderung der Anreise mit dem Fahrrad oder zu Fuß.	
<i>Faire Arbeitsbedingungen gewährleisten</i> Indem wir Mitarbeitende menschenwürdig beschäftigen und ihre Arbeit fair entlohnen, tragen wir zur gegenseitigen Wertschätzung und zur Motivation der Mitarbeitenden bei und sichern ein nachhaltiges Wachstum sowie Wohlstand. (NHS L7, L11, L12 ; SDG L1, L8)	
Eine Bezahlung erfolgt in Orientierung an Tarifabschlüssen.	
Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern werden kontinuierliche Schulungs- und Fortbildungsmaßnahmen ermöglicht.	
<i>Umweltschonende Arbeitsmaterialien einsetzen</i> Indem wir auf umweltschonende Arbeitsmaterialien zurückgreifen, entlasten wir das Klima und reduzieren den Ressourcenverbrauch. (NHS L7, L11, L12 ; SDG L6, L14, L15)	
Einsatz umweltschonender Reinigungsmittel.	
Einsatz recycelter oder wiederverwendbarer Spülschwämme, etc.	
Einsatz recyclingfähiger oder wiederverwendbarer Bestecke und Geschirr für den Außer-Haus-Verzehr.	

Hinweis: Das Programm „100 KlimaKantinen“ orientiert sich am Leitbild der hessischen Nachhaltigkeitsstrategie (NHS) sowie den Sustainable Development Goals (SDG's).