



KULTUR

Wie wird Gastronomie nachhaltig?

Fünf nachhaltige Initiativen des Kochwerks – powered by OTTO – zeigen, wie innovativ eine Großkantine sein kann

28.11.2019 | VON ELENA RASMUSSEN | LESEDAUER: 3 MINUTEN

Nachhaltigkeit spielt gerade bei der Ernährung eine große Rolle. Aber das beinhaltet mehr als nur Plastik wegzulassen: Vom eigenen Honig bis zur richtigen Kleidung achtet das Kochwerk, die OTTO-Gastronomie für die eigenen Kantinen, auf einiges mehr. Fünf Initiativen stellen wir heute vor

Das Kochwerk – powered by OTTO – kocht für rund 7000 Mitarbeiter*innen auf dem OTTO Campus in Bramfeld. Täglich werden in den drei Kantinen über 4000 Essen für die Mitarbeiter*innen zubereitet und zusätzlich gehen rund 2000 Artikel, ob Brötchen, frischer Saft oder Süßigkeiten, in den zwei Bistros über die Kassen. Eine ganz schöne Menge also und eine große Verantwortung die das Team des Kochwerks trägt. Genau aus dem Grund legen die Kolleg*innen dort so viel Wert auf Nachhaltigkeit. Sie haben bereits einige Initiativen gestartet, um noch nachhaltiger zu werden:



1. Es gibt kein Palmfett mehr

Das Kochwerk verzichtet seit diesem Jahr zu 100 Prozent auf Palmfett, da dies bekanntlich schädlich für die Umwelt ist, weil viel Regenwald für dessen Produktion abgeholzt werden muss. Dafür kontrollierte das Team alle Produkte einzeln auf Palmfett und tauschte diese dann aus - ganz schön aufwendig. So gibt es bestimmte Schokoriegel nicht mehr, genauso wie einiges an Gebäck. Dazu verbirgt sich Palmfett oft auch in unscheinbaren Produkten wie beispielsweise Gewürzmischungen.

2. Viele Plastik-Artikel sind abgeschafft

Plastik ist besonders schädlich für die Umwelt – deshalb versucht das Kochwerk den Gebrauch so weit wie möglich einzuschränken. So können Kolleg*innen keine PET-Flaschen mehr kaufen, nur noch Glasflaschen oder das Wasser direkt aus dem Wasserspender trinken. Von Kolleg*innen mitgebrachte PET-Flaschen können weiterhin für den guten Zweck gespendet werden. Auch auf Plastikeinweggeschirr, -strohhälme oder Zuckertütchen wird verzichtet.



3. Es gibt mehr vegetarische und vegane Ernährung

In allen Betriebsrestaurants werden täglich vegane Gerichte angeboten, die so gefragt sind, dass sie den Fleischkonsum bei OTTO bereits um rund 15 Prozent reduzieren konnten. Deshalb gibt es die beliebte „Currywurst mit Pommes“ jetzt auch nicht mehr täglich, sondern nur einmal die Woche – und selbst an diesem Tag wird das vegane Gericht teilweise häufiger gekauft.

4. Abfälle werden reduziert

Für ein besseres Bewusstsein beim Essen sind Salatwaagen und die Essensportionierung eingeführt worden. Dadurch nehmen sich die Gäste nicht mehr zu viel Essen, das sie gar nicht essen können und verringern damit die Abfälle. Durch die Einführung des Wiegens sind die Salatabfälle um rund 70 Prozent reduziert worden.



5. Auch die Arbeitskleidung ist nachhaltig

Nachhaltigkeit ist im Kochwerk sogar bei der Arbeitskleidung angekommen. Die meisten Kochwerk-Kolleg*innen tragen nämlich komplett nachhaltige Schürzen, Jacken und Mützen. Bedeutet: diese sind aus Biobaumwolle und recyceltem Polyester hergestellt. Das Polyester besteht aus Plastik, das Fischer*innen aus Spanien aus dem Meer gezogen haben.