

Die Kopenhagen-Methode

Eine ganzheitliche Lösung für die Nachhaltigkeits- und Qualitätsherausforderungen von professionellen Küchen

Emma Peyron, Stiftung „Copenhagen House of Food“

Im Jahr 2001 beschloss eine Bürger*innenversammlung in Kopenhagen einstimmig, dass die öffentlichen Küchen der Stadt bis 2015 90 % ihrer Rohmaterialien aus biologischem Anbau kaufen sollten. Zu diesem Zeitpunkt lag der Anteil von Bio in allen Küchen bei 0–50 %.

2007 gründete die Stadt Kopenhagen die Stiftung „Copenhagen House of Food“, die zum Ziel hat, für besseres Essen in den öffentlichen Kantinen der Stadt zu sorgen.

Das Ziel von 90% Bio in öffentlichen Küchen hat als Hebel gedient, um in etwa 900 Küchen bessere Mahlzeiten durchzusetzen – in Kantinen, Kindertagesstätten, Pflegeheimen, Sportstätten und anderen Orten, an denen die Stadt ihre Bürger*innen mit Essen versorgt.

Weil die Aufgabe im Rahmen des bestehenden laufenden Budgets erledigt werden sollte, mussten sich die öffentlichen Küchen einem umfassenden Veränderungsprogramm unterziehen.

Der Wandel hin zu biologischen Rohprodukten führt, je nach Küchenart, zu Extraausgaben von 20–30%. Daher entwickelte die „Copenhagen House of Food“-Stiftung eine neue, interdisziplinäre Re-Organisierungsmethode, die sowohl eine qualitative als auch ökologische Steigerung gewährleisten sollte – ohne zusätzliche Ausgaben im Bereich der Rohprodukte.

1. **Ersetzen (Ausgangssituation)** Konventionelle Rohstoffe werden durch biologisch zertifizierte ersetzt, ohne dabei den Aufbau der Ernährung oder die Kochprozesse zu verändern. Diese Strategie führt normalerweise zu einer **dauerhaften Steigerung** der Ausgaben von 20–30%.
2. **Umbau (ein Veränderungsprozess)** Indem man seine Gewohnheiten ändert, sowohl in Bezug auf den Aufbau der Ernährung als auch auf die Produktion der Mahlzeiten, kann ein Umbau hin zu nahezu 100% biologischen Nahrungsmitteln ohne zusätzliche Kosten erfolgen. (Beratung und Lernen)

Eine multidisziplinäre Methode für Mahlzeitenqualität mit dem Namen „Küchen-Lift“ wurde entwickelt.

Innerhalb der letzten zehn Jahre haben wir diese Methode weiterentwickelt, die durch die Arbeit der Stadt Kopenhagen realisiert werden konnte. Das Ergebnis ist eine ganzheitliche Methode, mit der sich die Qualität der Mahlzeiten in professionellen Küchen steigern lässt. Diese Methode wurde in Zusammenarbeit mit Expert*innen und Küchenfachpersonal entwickelt und getestet und hat unter anderem dazu beigetragen, dass Kopenhagen die ökologischste Hauptstadt der Welt ist.

Der Wandel vollzieht sich nicht nur in Pfannen, sondern auch in Köpfen.



Februar, 2020