

Modellprojekt zur VwV Kantine in Kliniken

Das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) hat sich mit der in 2017 weiterentwickelten und verabschiedeten Ernährungsstrategie für Baden-Württemberg zum Ziel gesetzt, dass das Land mit regional und ökologisch erzeugten Produkten in den Bereichen Catering, Kantine und Gesundheitsmanagement mit gutem Beispiel vorangeht.

Die Anfang 2024 erlassene gemeinsame **Verwaltungsvorschrift Kantine (VwV Kantine)** besagt, dass die Landeskantinen bis 2030 einen Anteil regionaler Lebensmittel von 75 Prozent sowie einen bio-regionalen Anteil von 40 Prozent einzusetzen haben.

Als Experten auf dem Gebiet der Gemeinschaftsverpflegung im Kliniksektor wurde die Leaf Consulting GmbH vom MLR beauftragt, die Vorgaben der VwV Kantine im Bereich der Vollverpflegung von Kliniken im Rahmen eines Modellprojekts praxisgerecht und nachhaltig bestmöglich umzusetzen und zu etablieren.

Die aus dem Modellprojekt gewonnen Erkenntnisse fließen in die künftige strategische Planung des MLR für potenzielle Realisierungsmöglichkeiten in der Vollverpflegung ein und dienen als Grundlage für die Erstellung eines Handlungsleitfadens.

Leaf Consulting nimmt ab sofort Bewerbungen derjenigen Kliniken entgegen, die als offizielle Modellklinik Teil dieses Projekts werden möchten.

Die Bewerbung steht sämtlichen Kliniken in Baden-Württemberg offen und schließt mit Ablauf des 15.2.2025.

Mehr Informationen und das Bewerbungsformular auf unserer Website:
<https://leafconsulting.de/modellprojekt-vwv-kantine/>

Aufgabenstellung und Ziele des Modellprojekts

Leaf Consulting übernimmt in diesem Modellprojekt die Planung, Durchführung und Nachbereitung sämtlicher Projektaufgaben. Anfallende Mehrkosten für den Einsatz neuer Lebensmittel und die Bio-Zertifizierung der Kliniken werden durch Ausgleichszahlungen und Aufwandspauschalen aufgefangen.

Die individuellen Arbeiten mit den Kliniken starten planungsgemäß Anfang 2025 und laufen pro Klinik 12 bis 15 Monate.

Projektziele

- Erhöhung des Anteils bio-regionaler Lebensmittel auf 20% und regionaler Lebensmittel auf 40%
- Bio-Zertifizierung der Modellklinik
- Auslobung der Bio-Lebensmitteln entsprechend der aktuellen Kennzeichnungsvorschriften und -möglichkeiten im Speiseplan

+ Umsetzung von min. zwei der folgenden Themen

- Auflistung und Qualifizierung der Lieferanten und Lieferprodukte der Modellkliniken
- Erstellung von Speiseangeboten mit Berücksichtigung von saisonalen Produkten
- Optimierung und Zertifizierung der Speisepläne unter Berücksichtigung der DGE-Qualitätsstandards
- Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und die Durchführung von Lebensmittelabfallmessungen
- Stärkung der internen und externen Kommunikation

Ihre Vorteile als Modellklinik

- Vorreiterrolle durch offizielle Teilnahme und Erwähnung als Modellklinik im Rahmen unserer öffentlichkeitswirksamen Arbeit
- Teilnahme an Prestigeprojekt mit Möglichkeit zur effektiven Nutzung in der internen und externen Kommunikation
- Bio-Zertifizierung ohne Mehrkosten
- Erhalt von Ausgleichszahlungen und Aufwandspauschalen
- Sicherstellung des Mittelabrufs durch Leaf Consulting
- Kostenlose professionelle Küchenbegehung und -bewertung
- Möglichkeiten zur Vernetzung und zum Wissensaustausch mit anderen Kliniken
- Sicherstellung der Einhaltung rechtlicher Vorgaben durch Leaf Consulting

