Klimafreundliche Küche und Gerichte mit System

Unternehmen
LWL-Klinik Münster

Ansprechperson
Peter Gillmann

Transformationsziel
Wir wollen bis 2030 klimaneutral sein.

Website
www.lwl-klinik-muenster.de

LWL
Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

© LWL-Klinik Münster

Unsere Großküche produziert täglich etwa 800 Mittagessen. Dabei kann zwischen drei verschiedenen Menüs gewählt werden. Mit Hilfe der App Eaternity wurden alle Rezepte unserer Küche auf ihre Klimafreundlichkeit überprüft. Gerichte, bei deren Herstellung besonders viele Treibhausgase entstehen, sollen perspektivisch aus den Speiseplänen gestrichen werden. Wir versuchen durch saisonale, regionale und viele pflanzliche Produkte die Klimabelastung durch unsere Speiseangebote zu verringern. Außerdem sollen durch Hinweise/Icons auf dem Speiseplan Mitarbeitende und Patient*innen auf Bio-Komponenten, klimafreundliche, vegane und vegetarische Gerichte im Speiseplan aufmerksam gemacht werden. Alle mit dem Klima-Icon gekennzeichneten Gerichte verursachen mindestens 40 % weniger CO_2 als der Durchschnitt aller angebotenen Menüs. Durch die Information und Kennzeichnung können Mitarbeitende und Patient*innen für klimafreundliche Gerichte sensibilisiert werden und sie können selbst eine Entscheidung treffen, ohne sich bevormundet zu fühlen.