

Dinner for you

–

unser Essen über den Tellerrand hinaus betrachtet

Ausgangssituation und Ziele des Projektes

Neben den altbekannten Themen wie Energie und Mobilität rückt das Thema „Ernährung und Klima“ immer stärker in den Fokus. Fleischlastige Ernährung, lange Transportwege für exotische Lebensmittel und saisonunabhängige Wahl der Lebensmittel tragen erheblich zum Ausstoß von klimarelevanten Gasen bei.

Mit dem Azubi-Projekt 2011 der WestLB sollte dieses Thema aufgegriffen werden. Denn nur, wenn solche Auswirkungen unseres Konsums deutlich werden und bewusst sind, kann man Ansatzpunkte für Veränderungen finden, die immer auch im eigenen Handeln liegen.

Ziele

Auszubildende

- Informationen zum Thema Ernährung und Klima vermitteln
- Sensibilisierung für das Thema
- Zusammenhang von eigenem Handeln und globalem Ausstoß von Klimagasen herstellen
- Überwindung von Vorbehalten
- Motivation für ein klimafreundliches Konsumverhalten

Alle Mitarbeiter/innen

- zusätzliche Informationen zum Thema Ernährung und Klima
- Überwindung von Vorbehalten
- Zusammenhang von eigenem Handeln und Ausstoß von Klimagasen herstellen
- Meinungsbild zu den Handlungsoptionen der Gemeinschaftsverpflegung einholen
- Motivation für einen regional und saisonal orientierten Ernährungsstil

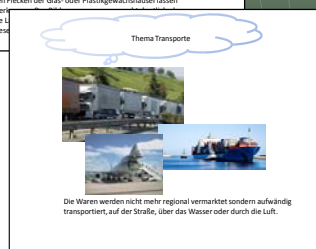
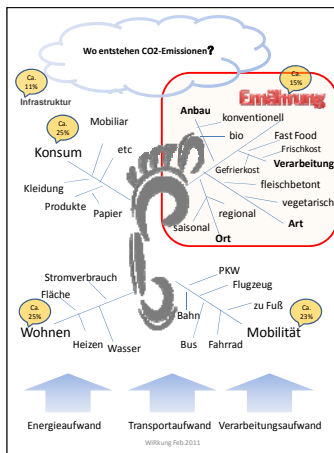
Initiator des Projektes war der Umweltmanagementbeauftragte Betriebsökologie der WestLB, Jörg Stendel. Gemeinsam mit Frau Gawlowski aus dem Geschäftsbereich Personal/Nachwuchsförderung und dem Leiter der Wirtschaftsdienste, Herrn Reingen wurden die Weichen für dieses Projekt gestellt.

Teilnehmer/innen der Projekttag waren 10 Auszubildende zum Berufsbild Kauffrau Bürokommunikation/Bankfachfrau und 2 Auszubildende Köche/Restaurantfachleute der WestLB AG.

Konzipiert und durchgeführt wurde das Projekt von der Firma WiRkung GbR (www.wirkung-online.de).

Erster Teil – Februar 2011

1. Tag - Viele Informationen zum Thema Ernährung und Klima



Erster Teil – Februar 2011

2. Tag – Ideen umsetzen und präsentieren



→ Auch für das Klima!

Lebensmittel

Regional = Gute Wahl



Zweiter Teil - Präsentation im Betriebsrestaurant November 2011

Die Präsentation im Betriebsrestaurant setzte sich aus vier Bausteinen zusammen:

- Präsentation der Ergebnisse vom Februar
- Zusätzliche Informationen für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
- Gewinnspiel
- Befragung der Beschäftigten

- Präsentation der Ergebnisse vom Februar

Die Wandzeitung, das Plakat und die PowerPointPräsentation wurden von den Auszubildenden allen Gästen des Betriebsrestaurants zugänglich gemacht und bei Bedarf erläutert.



■ Zusätzliche Informationen für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Es wurden Plakate erstellt, die neben den Informationen auf den Arbeiten der Auszubildenden allgemeine Infos zum Themenbereich Ernährung und Klima zur Verfügung stellen.



Klima ist in aller Munde

CO₂ Emissionen aus Lebensmitteln in Deutschland




15% der CO₂ Emissionen jedes Einzelnen gehen in Deutschland auf Ernährung zurück, mehr als doppelt soviel wie durch Stromverbrauch. Klimafreundliche Ernährung ist ein wichtiger Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz.

Quelle: ifeu


Foto: iStockphoto.com/Wilhelm Gahr

Initiiert durch die OE Arbeitssicherheit & Betriebsökologie im Rahmen der Auszubildenden-Projekttagge 2011



Klimaschutz mit Messer und Gabel

Das Betriebsrestaurant wirtschaftet nachhaltig



Im WLB Betriebsrestaurant wird Klimaschutz schon praktiziert: Über 20 % der Lebensmittel stammen aus biologischem Anbau, es werden regionale Einkaufsmöglichkeiten genutzt, saisonale Angebote bevorzugt und vegetarische Gerichte regelmäßig angeboten.

Auswahl an Speisen aus dem Betriebsrestaurant der WLB mit CO ₂ Angaben	
Moussaka griechischer Hackfleischauflauf, überbacken	799 g CO ₂
Bayerischer Krustenbraten mit Möhreli und Kartoffeln	612 g CO ₂
Gebrautes Hähnchenfilet mit Nudeln und Pilz-Weißweinsauce	528 g CO ₂
Thai-Curry mit Gemüse, Tofu und Reis	511 g CO ₂
Salat mit Gemüsespagetti	229 g CO ₂
Wraps mit vegetarischer Bolognese und Knoblauch	209 g CO ₂
Salat mit Blumenkohlrisotto im Backtopf	86 g CO ₂
Salat mit gebackenen Tomaten und Rosmarinkartoffeln	55 g CO ₂

Quelle: WestLB Betriebsrestaurant - Angaben pro Person

Foto: iStockphoto.com/Wilhelm Gahr

Initiiert durch die OE Arbeitssicherheit & Betriebsökologie im Rahmen der Auszubildenden-Projekttagge 2011



Klima hat den Braten satt

Hohe CO₂ Emissionen aus Fleisch- und Milchprodukten

Der ständig steigende Fleischkonsum trägt erheblich zum Treibhauseffekt bei. Die Reduzierung der Fleischmengen ist aktiver Klimaschutz.



Angaben in g CO₂/kg
Quelle: Kunkel/Dimensional WestLB 2010

Foto: iStockphoto.com/Wilhelm Gahr

Initiiert durch die OE Arbeitssicherheit & Betriebsökologie im Rahmen der Auszubildenden-Projekttagge 2011



Klima liebt es frisch und knackig

Niedrige CO₂ Emissionen aus Obst und Gemüse


Obst und Gemüse haben niedrige CO₂ Emissionen. Bilden diese die Grundlage für Mahlzeiten, ist das gesund und klimaschonend.



Angaben in g CO₂/kg
Quelle: Kunkel/Dimensional WestLB 2010

Foto: iStockphoto.com/Wilhelm Gahr

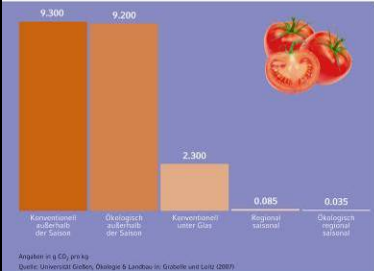
Initiiert durch die OE Arbeitssicherheit & Betriebsökologie im Rahmen der Auszubildenden-Projekttagge 2011

 WestLB

Klima mag es natürlich regional

Vergleich CO₂ Emissionen von Lebensmitteln nach Herkunft

Was in der Ernährung die CO₂ Kosten in die Höhe treibt sind lange Transporte, künstliche Düngung und beheizte Treibhäuser. Die ökologische Variante: Lebensmittel der Saison aus der Region und biologischem Anbau kaufen.



Angeklebte CO₂ pro kg
Quelle: Universität Gießen, Ökonomie & Landbau in Großbetriebe seit 2007

WestLB/Restaurant Weltering GmbH

Initiiert durch die OE Arbeitssicherheit & Betriebsökologie im Rahmen der Auszubildenden-Projekttag 2011

 WestLB

Klimaschutz hat ein Rezept

Biologisch, saisonal, regional, fleischarm

Mit „biologisch, saisonal, regional und fleischarm“ entscheidet sich jeder beim Einkauf aktiv für mehr Klimaschutz.

Saisongemüse	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Broccoli												
grüne Bohnen												
Kartoffeln												
Paprika												
Salatgurken												
Tomaten												
Zucchini												

Quelle: Ruhr-Universität Bochum

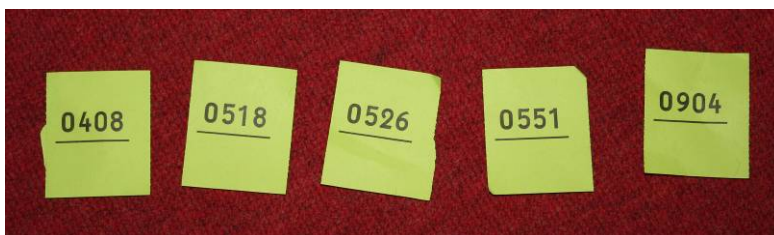
WestLB/Restaurant Weltering GmbH

Initiiert durch die OE Arbeitssicherheit & Betriebsökologie im Rahmen der Auszubildenden-Projekttag 2011

Diese Plakate bleiben als Informationsquelle vorläufig im Betriebsrestaurant hängen.

■ Gewinnspiel

Jeder Gast des Betriebsrestaurants, der am Tag der Präsentation eine vegetarische Essensvariante wählte, bekam ein Los. Am Ende der Mittagszeit wurden unter Gewinnspielteilnehmerinnen und -teilnehmern 5 Präsentkörbe mit vegetarischen Bio-Köstlichkeiten aus der Region verlost.



■ Befragung der Beschäftigten

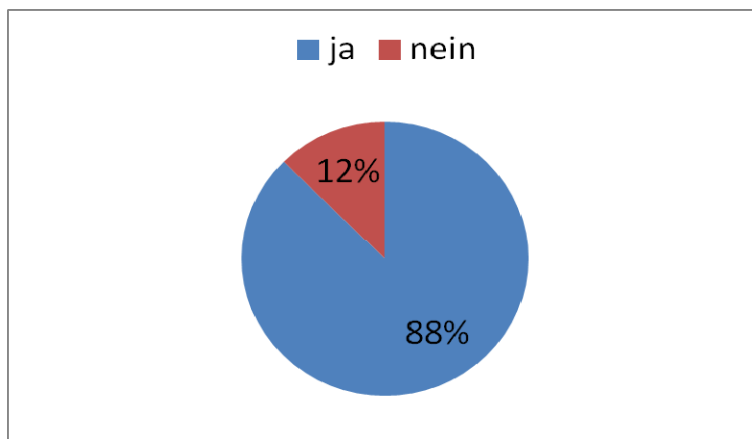
Ziel der Befragung war es, ein Meinungsbild zum Themenbereich Klima und Ernährung einzuholen.

Die Auszubildenden versuchten, mit möglichst vielen Gästen ins Gespräch zu kommen, über ihr Projekt zu berichten und 4 Fragen zur persönlichen Einstellung zu stellen.

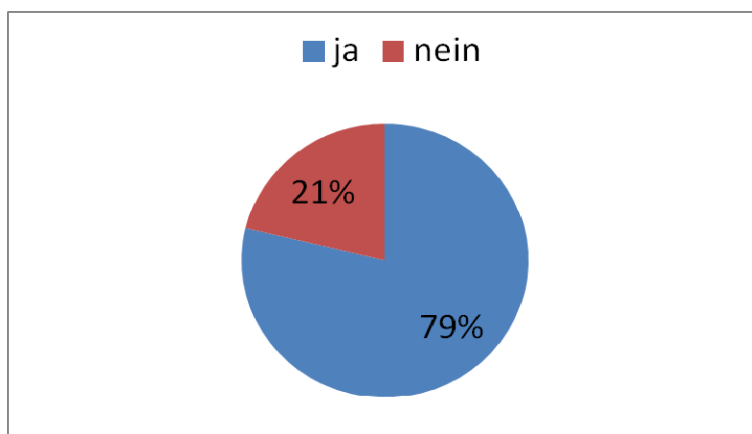
Es wurden 245 Gäste des Betriebsrestaurants befragt, das waren über 14 % aller Gäste an diesem Tag.

Hier die Fragen und Antworten:

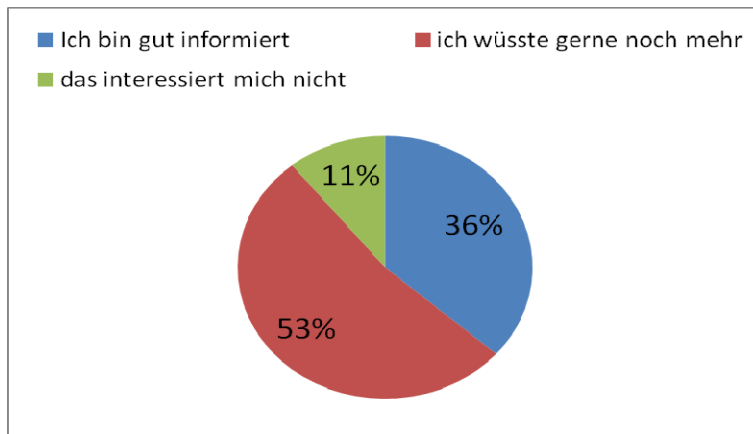
Glauben Sie, dass ein bestimmter Ernährungsstil zum Klimaschutz beitragen kann?



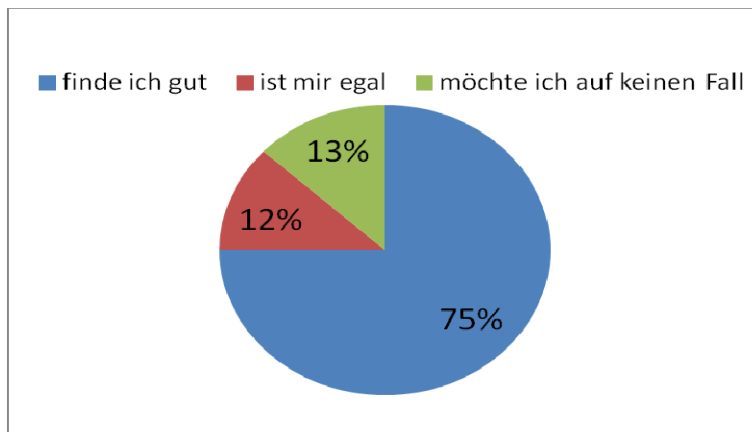
Wären Sie bereit, für den Klimaschutz z.B. im Winter auf Tomaten am Salatbuffet des Betriebsrestaurants zu verzichten?



Wie schätzen Sie Ihren Informationsstand zum Thema Ernährung und Klima ein?



Wie stehen Sie zum Vorschlag der Auszubildenden, im Sinne des Klimaschutzes jeden Monat einen vegetarischen Tag im Betriebsrestaurant einzuführen.



Azubiprojekt 2011 – wie geht's weiter

Die Plakate bleiben in Abstimmung mit dem Leiter der Wirtschaftsdienste vorerst im Betriebsrestaurant zur Information der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hängen.

Die Wirtschaftsdienste werden – wie auch schon geschehen – weiter auf die Thematik durch Aktionstage wie „Klimaschutz mit Messer und Gabel“ aufmerksam machen.

Die Ergebnisse der Befragung können als Grundlage für die Auslotung von Veränderungsmöglichkeiten dienen. So wurde von den Auszubildenden ein vegetarischer Tag pro Monat gefordert. Zu dieser Option kann es nun weitere Gespräche geben.