



# Ökologische Kantinen

**Fair, biologisch, regional: Betriebskantinen im Wandel**



Häufig trifft sich am Mittagsbuffet die ganze Welt: Käse aus Holland, Baguette aus Frankreich, Oliven aus Spanien. Auf den Speiseplänen von Betriebskantinen kann das bald anders aussehen, denn biologische, regionale und fair gehandelte Produkte sind auf dem Vormarsch. Dänemark zeigt, wie es geht<sup>1</sup>: Durch einen mit umgerechnet 53,6 Millionen Euro geförderten „Økologiplan“ forcieren die Skandinavier\*innen die weltweite Führungsrolle im ökologischen Landbau. Bis 2020 sollen öffentliche Großküchen einen Bioprodukt-Anteil von mindestens 60 Prozent aufweisen. Die Bioanbaufläche soll sich in dem Land bis 2020 verdoppeln (Bezugsjahr 2015). Dabei wirken sich die Bemühungen der dänischen Regierung auch auf die Gemeinschaftsverpflegung in Unternehmen aus: 2018 konnten sich schon über 2.300 öffentliche und betriebliche Großküchen mit einem der drei eingeführten Bio-Gütesiegel schmücken<sup>2</sup>. Bereits in den vergangenen Jahren sind in dem nordischen Land viele Küchen von konventionellen Lebensmitteln auf Biolebensmittel umgestiegen. In der Gemeinschaftsverpflegung macht der Bio-Anteil mittlerweile 7,6 Prozent des gesamten Lebensmittelumsatzes aus. Innerhalb der letzten fünf Jahre hat sich der Verkauf von Bioprodukten in diesem Bereich mehr als verdreifacht. Auch in Deutschland ist in manchen Metropolen dieser Trend zu verzeichnen. So beschloss beispielsweise der Münchener Stadtrat 2006 einstimmig Bayerns Landeshauptstadt zur BioStadt auszurufen.<sup>3</sup> Seitdem steht die Entwicklung hin zur gesunden und ökologischen Außer-Haus-Verpflegung im Fokus. Damit wird der Tatsache Rechnung getragen, dass 40 Prozent aller Mahlzeiten heutzutage außerhalb des eigenen Zuhauses eingenommen werden. Bremen ist seit 2015 BioStadt und setzt in dem Programm Schwerpunkte auf den Bezug ökologischer, regionaler und saisonaler Lebensmittel in öffentlichen Kantinen, KiTas und Schulmensen sowie Bio-Märkte in der Region<sup>4</sup>.

## Ökologietipps für die Teeküche

Es muss nicht gleich die vollständige Umstellung auf eine ökologische Kantine sein.

Unternehmen können in der Teeküche mit kleinen Schritten anfangen<sup>5</sup>:

- Milch, Zucker, Kekse, usw. in Großpackungen kaufen und zum Servieren in Glas- oder Porzellangefäße umfüllen – so wird unnötiger Abfall durch Portionspackungen vermieden;

---

<sup>1</sup> GTAI (Hrsg.) (2017): Dänemark will den Einsatz von Bio-Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung fördern. (Stand: 10.07.2017).

<sup>2</sup> <https://speiseraeume.de/bio-gemeinschaftsverpflegung-das-erfolgsbeispiel-kopenhagen/>

<sup>3</sup> Portal München (Hrsg.) (2017): Leitprojekte der Biostadt. [https://www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Referat-fuer-Gesundheit-und-Umwelt/Bio\\_regional\\_fair/Biostadt\\_Muenchen/Leitprojekte.html](https://www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Referat-fuer-Gesundheit-und-Umwelt/Bio_regional_fair/Biostadt_Muenchen/Leitprojekte.html) (Stand: 10.07.2017).

<sup>4</sup> <https://www.biostadt.bremen.de/>

<sup>5</sup> Quelle: YaaCool (Hrsg.) (2010): So werden Kantine und Teeküche umweltfreundlich. <http://www.yaacool-bio.de/index.php?article=1617> (Stand: 10.07.2017).

- Kaffee, Tee, Milch und Kekse aus kontrolliert biologischem Anbau kaufen (fast jeder Supermarkt führt diese Produkte mittlerweile); dabei auf Biosiegel und Fair-Trade-Zeichen achten;
- Warmhaltefunktion der Kaffeemaschine nach dem Kochen ausstellen und Kaffee in Thermoskannen umfüllen;
- Teewasser in Wasserkocher zubereiten, hierbei ist der Stromverbrauch gegenüber einer Herdplatte um bis zu 40 Prozent geringer;
- Wasser aus der Leitung statt aus der Flasche: Durch den Konsum von Mineralwasser verursacht pro Kopf 39 Kilogramm CO<sub>2</sub> im Jahr; bei Trinkwasser aus der Leitung ist die Emission hingegen verschwindend gering.

## Rundum ökologisches Kantinenessen



Ein Lebensmittel ist dann rundum ökologisch, wenn es umweltverträglich und energieeffizient erzeugt, verarbeitet, gelagert, transportiert und zubereitet wird.

Das Saatgut wird bodenschonend ausgebracht, es wird nur so viel bewässert wie nötig und auf Chemikalien verzichtet. Die Erntemaschinen arbeiten spritsparend mit geringem CO<sub>2</sub>-Ausstoß und das geerntete Gemüse wird nur kurz gelagert, minimal oder gar nicht verpackt und unweit der Erzeugungsstätte verkauft. In der Kantine oder Großküche wird das Lebensmittel in einem Energiespartopf auf einem energieeffizienten Herd zubereitet. Dies wäre ein absolutes Idealbeispiel.

Natürlich ist eine komplette Umstellung nicht immer gleich möglich, z. B. wenn Fremdfirmen mit der Speisenzubereitung beauftragt sind und laufende Verträge nicht sofort gekündigt werden können. Allerdings können Unternehmen mit Hilfe einer Verpflichtungserklärung mit diesen Firmen vereinbaren, dass ausschließlich ökologische Lebensmittel verwendet werden. Nach Auslauf des Vertrages kann dann gegebenenfalls zu ökologischen und nachhaltigen Anbietern gewechselt werden.

Im Folgenden werden ein paar Hilfen aufgezeigt, die die Umstellung zu einer ökologischen Kantine oder Büroküche erleichtern können:

### Integrationshilfe<sup>6</sup>

Um die konventionelle Kantine oder Büroküche umzustellen, ist eine gute Planung und Kalkulation unabdingbar. Je nach Wunsch gibt es verschiedene Strategien: Von der Umstellung

<sup>6</sup> Bund Naturschutz in Bayern e.V. (Hrsg.) (2009): Bio-Lebensmittel erfolgreich einsetzen. [http://www.oekologisch-essen.de/content/06\\_infomaterial/pdf/BN\\_Oekokueche\\_09.pdf](http://www.oekologisch-essen.de/content/06_infomaterial/pdf/BN_Oekokueche_09.pdf) (Stand: 25.11.2019).

einzelner Komponenten bis hin zu einem monatlichen, wöchentlichen oder gar täglichen Angebot eines ökologischen Menüs ist vieles denkbar.

- Austausch einzelner Produkte: Es werden täglich ein oder mehrere Produkte in Bio-Qualität angeboten, eine Ausweitung ist jederzeit möglich.
- Ein Bio-Gericht pro Tag: Die Mitarbeiter können sich bewusst für oder gegen das Angebot entscheiden.
- Ein Bio-Tag pro Woche/Monat: Der Einkauf durch die Küchenbetreiber gestaltet sich einfacher, weil ausschließlich Bio-Lebensmittel besorgt werden.
- Veggie-Day: Einmal pro Woche wird fleischfrei gegessen. Die Albert-Schweitzer Stiftung stellt kostenfrei (PDF-Download) einen umfangreichen Leitfaden zur Verfügung, wie Großküchen rein pflanzlich große Menschenmengen versorgen können:

<https://albert-schweitzer-stiftung.de/kampagnen/leitfaden-vegane-grossverpflegung>

### **Kalkulationshilfe<sup>5</sup>**

Da ökologische Produkte meist teurer sind als konventionelle, ist eine kostenneutrale Umstellung nur bedingt möglich. Daher gilt es, die Mehrkosten gering zu halten.

- Fleischanteil verringern: Hier liegt das größte Potenzial zur Reduzierung von Mehrkosten, zudem schont ein geringerer Fleischkonsum das Klima. Auch dabei hilft der Leitfaden der Albert-Schweitzer Stiftung.
- Auf Edelfleisch verzichten: Es muss nicht immer das Bio-Filet und –Schnitzel sein. Biologische Hackgerichte sind beispielsweise in der Regel günstiger und können in unterschiedlichsten Variationen angeboten werden.
- Obst und Gemüse nach Saisonkalender kaufen: saisonal, regional, ökologisch.
- Komponenten statt Menüs: Ist in einer Woche z.B. Brokkoli besonders günstig, kann er als Bio-Beilage in das Speisenangebot preiswert aufgenommen werden.

### **Kommunikationshilfe<sup>5</sup>**

Bei der Einführung von ökologischen Produkten oder gar der vollständigen Umstellung ist es wichtig, alle Interessensgruppen einzubeziehen.

- Entscheidungsträger\*innen: Geschäftsführung und Betriebsrat sollten als wichtige Entscheidungsträger\*innen von Beginn an in den Prozess einbezogen und mit nachvollziehbaren Argumenten überzeugt werden. Die Vorteile für das Unternehmen, wie z. B. Mitarbeiter\*innenzufriedenheit, Gesundheit, Image, gesellschaftliche Verantwortung, sollten hervorgehoben werden.
- Küchenleitung & -team: Bevor der Einsatz biologischer Lebensmittel beginnt, sollte das Team über die Besonderheiten des ökologischen Landbaus und die Qualität dieser Produkte aufgeklärt werden. Dies kann z. B. im Rahmen einer Schulung geschehen. Auf

diese Weise wird Sicherheit geschaffen was die Beantwortung von Fragen der Gäste angeht.



Info-Broschüre zur Ernährung im Unternehmen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.: „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“  
<http://www.jobundfit.de/qualitaetsstandard.html>.

- Tischgäste und Mitarbeiter\*innen: Per Mitarbeiter\*innenmagazin, Intranet und durch Aushänge am schwarzen Brett kann über das Thema informiert und für ökologische Ernährung sensibilisiert werden. Fragen wie „Was ist ökologischer Landbau?“, „Welche Vorteile haben regionale/saisonale/ökologische Produkte?“ oder „Warum sind diese Lebensmittel teurer?“ können auf diese Art und Weise ebenfalls beantwortet werden. Um Mitarbeiter\*innen transparent die Vorteile der ökologischen Kantine zu verdeutlichen, kann zu Beginn der Umstellung ein Öko-Marktplatz in der Kantine hilfreich sein. Bio-Landwirte, -Bäcker und -Läden präsentieren ihre Produkte, bieten sie zur Verkostung und zum Kauf an und liefern authentische Informationen über die Produktion und Verarbeitung ökologischer Produkte.

## Energiesparhilfe

Ein großes Kosteneinsparpotenzial in Großküchen liegt im Austausch von Strom durch Gas. Energieeffiziente Kochgeräte sparen ebenfalls Energie und senken so die Betriebskosten. Der Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. hat zudem einen Leitfaden zur Energieeffizienz in Großküchen erstellt<sup>7</sup>.

Weitere Tipps:

- Energieeffiziente Kühlgeräte der Effizienzklasse A+++ sparen in der Küche und der Kantine rund 70 Prozent mehr Strom ein als Geräte der Klasse A<sup>8</sup>.
- Der Kühlschrank sollte in kühler Umgebung aufgestellt werden und die Kühltemperatur braucht nicht geringer als sieben Grad Celsius zu sein.
- Elektroherd und Kühlschrank nicht nebeneinander platzieren – falls nicht anders möglich, sollte eine Hitze-dämmende Platte dazwischen montiert werden<sup>9</sup>.

<sup>7</sup> Den Leitfaden „Klima schützen und Kosten senken“ (2016) finden Sie unter: [http://energiekampagne-gastgewerbe.de/images/stories/PDF/hinweisschilder-und-sonstiges/HKI\\_Klima\\_schuetzen\\_und\\_Kosten\\_senken.pdf](http://energiekampagne-gastgewerbe.de/images/stories/PDF/hinweisschilder-und-sonstiges/HKI_Klima_schuetzen_und_Kosten_senken.pdf).

<sup>8</sup> KüchenAtlas Portal Betriebs GmbH (Hrsg.) (2017): Energieeffizienzklassen. <https://www.kuechen-atlas.de/kuechenplanung/grundlagen-kuechenplanung/kuechengerate/energieeffizienzklassen/> (Stand 25.11.2019).

<sup>9</sup> Quelle: Helpster (Hrsg.): Darf man den Elektroherd neben die Spülmaschine stellen? – So machen Sie es richtig. [http://www.helpster.de/darf-man-den-elektroherd-neben-die-spuelmaschine-stellen-so-machen-sie-es-richtig\\_168351](http://www.helpster.de/darf-man-den-elektroherd-neben-die-spuelmaschine-stellen-so-machen-sie-es-richtig_168351) (Stand: 25.11.2019).

- Der Deckel auf dem Kochtopf senkt den Energieverbrauch – noch besser sind Schnellkochtöpfe.
- Backöfen nicht vorheizen und die Nachwärme nutzen.
- Mikrowellen nur für kleine Mengen benutzen, da diese bei größeren Portionen mehr Energie als eine Herdplatte verbrauchen<sup>10</sup>.

## **Fakten und Argumente für ökologische Kantinen**

In Deutschland nimmt die Zahl der Großküchen und Restaurants, die dauerhaft ökologische Lebensmittel einsetzen, stetig zu. Was dafür spricht:

- Außer-Haus-Essen macht mittlerweile rund 40 Prozent aller Mahlzeiten aus<sup>5</sup>;
- Eine ausgewogene, ökologische Kost in Kantinen steigert messbar die Zufriedenheit der Mitarbeiter\*innen<sup>11</sup>;
- Essen hat einen direkten Einfluss auf Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit am Arbeitsplatz<sup>6</sup>;
- Unternehmen, die sich aktiv für Umwelt und Gesellschaft engagieren, werden am Personalmarkt als attraktive Arbeitgeber wahrgenommen<sup>12</sup>;
- Durch eine ökologisch nachhaltige Lebensweise wird das Klima weniger negativ beeinflusst<sup>13</sup>.

## **Bio-, Fair-Trade- oder regionale Lebensmittel - was ist ökologisch besser?**

Mehr Frische, Geschmack und ein gutes Gefühl liefern Bio-, Fair-Trade, regionale und saisonale Produkte. Immer mehr Verbraucher\*innen und auch Gäste in Kantinen beschäftigen sich mit Fragen, die über die eigene Bedürfnisbefriedigung hinausgehen. Klima- und Ressourcenschutz, Artenvielfalt, faire Löhne für die Landwirt\*innen in Entwicklungs- und Schwellenländern und sozial verträgliche Arbeitsbedingungen sind heutzutage Themen am Esstisch.

## **Bio-Lebensmittel**

Der Begriff „Bio“ ist gesetzlich definiert und geschützt. So sollen Tiere auf Bio-Höfen mehr Platz für ein artgerechteres Leben haben und chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel sowie Gentechnik sind verboten. Stattdessen halten mechanische Geräte Unkraut und Schädlinge von Pflanzen fern. Dadurch entsteht ein weitaus höherer

---

<sup>11</sup> Institut für betriebliche Gesundheitsförderung BGF GmbH (Hrsg.) (2017): Verpflegung im Betrieb – das kann der Unternehmer tun. <http://www.bgf-institut.de/fileadmin/IN/201303/downloads/Verpflegung.pdf> (Stand: 25.11.2019).

<sup>12</sup> Wirtschaftswoche (Hrsg.) (2013): Nachhaltigkeit – Unternehmen unterschätzen Ihre Mitarbeiter. <http://www.wiwo.de/technologie/green/nachhaltigkeit-unternehmen-unterschaetzen-ihre-mitarbeiter/13545630.html> (Stand: 25.11.2019).

<sup>13</sup> Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.) (2011): Durch nachhaltige Ernährung das Klima retten?. <http://www.dge.de/presse/pm/durch-nachhaltige-ernaehrung-das-klima-retten/> (Stand: 25.11.2019).

Arbeitsaufwand, aber die Anbaumethode bleibt umweltschonend. Ein hohes Engagement für die Umwelt und ihre Mitarbeiter\*innen ist in der Regel charakteristisch für Bio-Produzenten. Seit 2001 werden biologische Produkte zur Orientierung des Verbrauchers mit dem staatlich geprüften Bio-Siegel gekennzeichnet<sup>14</sup>. Die EG-Öko-Verordnung von 2007 legt fest, wie Erzeugnisse und Lebensmittel, die als Öko-Produkte gekennzeichnet sind, erzeugt und hergestellt werden müssen. Mittlerweile führen auch die meisten Supermärkte Bio-Lebensmittel.

### **Fair-Trade-Lebensmittel<sup>15</sup>**

„Fair Trade“ bedeutet „fairer Handel“ und bezog sich zunächst auf Agrarprodukte, die im gemäßigten Klima unserer Breitengrade nicht angebaut werden können. Fair Trade ist als eine Strategie zur Armutsbekämpfung (in Afrika, Lateinamerika und Asien) bekannt. Mittlerweile spielen auch biologischer Anbau und Umweltstandards häufig eine Rolle. Heutzutage werden Fair-Trade-Produkte zu 79 Prozent biologisch angebaut<sup>16</sup>. Kaffee, Schokolade, Südfrüchte und Orangensaft sowie Textilien und Blumen gehören zu den gängigsten Fair-Trade-Produkten. Fair Trade zielt darauf ab, die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Erzeuger\*innen nachhaltig zu verbessern. Diese sind meist Landwirt\*innen in Entwicklungs- und Schwellenländern, die unter dem Druck des Weltmarktes und der schwankenden Preise leiden. Durch Fair Trade soll eine faire Entlohnung sichergestellt werden.

### **Regionale/saisonale Produkte**

Ist von regionalen/saisonalen Produkten die Rede, sind z. B. Obst- und Gemüsesorten gemeint, die in unserer Region angebaut, verkauft und nur saisonal angeboten werden. Sie stärken so die heimische Landwirtschaft und fördern die regionale Wirtschaft. Durch die kurzen Transportwege wird das Klima geschont und die kurzweilige Einlagerung bei saisonalen Produkten garantiert deren Frische. Die Begriffe sind nicht geschützt.



Wer Rücksicht auf eine nachhaltige Entwicklung nehmen will, sollte auf folgende Kriterien achten: Regionalität, Saisonalität, ökologischer Anbau und fairer Handel.

<sup>14</sup> Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: <https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/bio-siegel.html> (Stand: 15.07.2020)

<sup>15</sup> TransFair e. V. (Hrsg.): Was ist Fairtrade? <https://www.fairtrade-deutschland.de/was-ist-fairtrade.html> (Stand: 25.11.2019).

<sup>16</sup> TransFair e. V. (Hrsg.) (2015): Fairtrade & Bio fördern Vielfalt. <https://www.fairtrade-deutschland.de/service/presse/details/fairtrade-bio-foerdern-vielfalt-355.html> (Stand: 25.11.2019).

## Ökologisch einkaufen

Kantinenpersonal und auch Privatpersonen haben in Bremen zahlreiche Möglichkeiten, um ökologische Lebensmittel einzukaufen (größere Supermärkte und Großverbraucher\*innen):

- ALECO Biosupermärkte, Standorte: <https://www.aleco.bio/standorte>
- Alnatura, Standorte: <https://www.alnatura.de/de-de/m%C3%A4rkte/filialfinder>
- Bio Antakya (Großhandel), <http://bioantakya.de/>
- Kornkraft Bioladen, <http://www.bremen.kornkraft-bioladen.de/>
- Oecotop, <https://oecotop.de/>
- Naturkost Kontor Bremen (Großhandel), <http://www.naturkost-kontor.de/>
- Darüber hinaus führen zahlreiche kleinere Bioläden, Reformhäuser und Supermärkte Bio-Produkte.

## Außer-Haus-Kost

Täglich isst ein Fünftel der Menschen in Deutschland in Großküchen<sup>17</sup>. In Bremen gibt es einige Restaurants und öffentliche Kantinen, die Biogerichte (teilweise nur einzelne Komponenten oder nicht täglich) anbieten:

Restaurant / Kantine	Adresse	Internetseite
bio-biss/lecker-biss	Auf der Kuhlen 1a 28203 Bremen  Mittagstisch im GW1 der Universität Bremen, bei der Senatorin für Kinder und Bildung (Rembertiring 8-12) und in der Kurfürstenallee 130	<a href="http://www.bio-biss.de/">http://www.bio-biss.de/</a>
Bistro Julius – Bistro im Bamberger Haus	Faulenstraße 69 28195 Bremen	<a href="http://www.maribondo.de/index.php?id=66">http://www.maribondo.de/index.php?id=66</a>
Saidavi's Lacantina im Haus des Reichs	Rudolf- Hilferding-Platz 1 28195 Bremen	<a href="http://www.saidavis-lacantina.de/">http://www.saidavis-lacantina.de/</a>
Lei Bistro im Viertel	Bistro und mehr Sielwall 55/57 28203 Bremen	<a href="https://www.lei-bistro-catering.de/">https://www.lei-bistro-catering.de/</a>
Indisches Bio Restaurant Krishna	Große Annenstraße 53-54 28199 Bremen	<a href="http://www.indisches-bio-restaurant.de/">http://www.indisches-bio-restaurant.de/</a>
Vegefarm	Hamburger Str. 45, 28205 Bremen	<a href="http://restaurant.vegefarm.de/">http://restaurant.vegefarm.de/</a>

<sup>17</sup> Quelle: WeltN24 GmbH (Hrsg.): So essen die Deutschen (2010). <https://www.welt.de/wirtschaft/article160822594/So-essen-die-Deutschen.html> (Stand: 11.07.2017).



Noras Deli	Domshof 8-12, 28195 Bremen	<a href="http://noras-deli.de/">http://noras-deli.de/</a>
Suppito	Richtweg 4, 28195 Bremen	<a href="http://www.suppito.com/">http://www.suppito.com/</a>

Weitere Restaurants (bio, vegetarisch, vegan):

- <https://www.bremen.de/marktplatz/gastrofinder/restaurants-bio-vegetarisch-und-vegan>
- <https://www.grau-sucht-gruen.de/branchen/gastronomie/restaurants/>

## Catering

Für Meetings und Veranstaltungen im eigenen Haus können Bio-Caterer beauftragt werden.

Viele „konventionelle“ Caterer, die hier nicht aufgelistet werden, kochen auf Anfrage auch mit Bio-Produkten.

Caterer	Adresse	Internetseite
bio-biss	Auf der Kuhlen 1a 28203 Bremen	<a href="http://www.bio-biss.de/">http://www.bio-biss.de/</a>
Leibspeise	Sielwall 55/57 28203 Bremen	<a href="http://leibspeise.net/">http://leibspeise.net/</a>
Thealit	Im Krumpfen Arm 1 28203 Bremen	<a href="http://www.thealit-buffetservice.de/index.php">http://www.thealit-buffetservice.de/index.php</a>
Backstube Backen mit Leidenschaft GmbH	Lindenstr. 45-49 28755 Bremen	<a href="https://backstubebremen.de/">https://backstubebremen.de/</a>

## Ökokiste

Eine gute Alternative ohne viel Zeitaufwand ist die Ökokiste. Sie wird direkt ins Büro geliefert und enthält Lebensmittel für eine Woche. Alle Produkte kommen aus biologischem Anbau und variieren je nach Saison.

Anbieter	Adresse	Internetseite
frischeKISTE	An der Wassermühle 20 28857 Syke-Gessel	<a href="http://www.frischekiste.de/">http://www.frischekiste.de/</a>
Ökokiste Bremen	Am kleinen Moordamm 1 28357 Bremen	<a href="http://www.oeko-kiste.de/">http://www.oeko-kiste.de/</a>
Gärtnerei Kronacker	Bremer Berg 17 27792 Vollersode-Wallhöfen	<a href="https://www.gaertnerei-kronacker.de/abokiste.php">https://www.gaertnerei-kronacker.de/abokiste.php</a>
frischeKISTE	An der Wassermühle 20 28857 Syke	<a href="https://www.frischekiste.de/">https://www.frischekiste.de/</a>
Das Gemüseabo	Brocksfeld 7 27313 Dörverden	<a href="https://www.gemueseabo.com/">https://www.gemueseabo.com/</a>

## **Interessiert?**

Bei weiteren Fragen zu den Themen Klimaschutz und Energieeffizienz stehen wir Ihnen gern zur Verfügung!

## **Kontakt**

energiekonsens – die Klimaschützer  
Team Unternehmen  
Am Wall 172/173  
28195 Bremen  
0421 / 37 66 71 -0  
info@energiekonsens.de

energiekonsens - die Klimaschützer

# Über uns

energiekonsens ist die gemeinnützige Klimaschutzagentur für das Land Bremen. Ihr Ziel ist es, den Energieeinsatz so effizient und klimafreundlich wie möglich zu gestalten. Ihre Angebote richten sich an Unternehmen, Bauschaffende, Institutionen sowie Privathaushalte. energiekonsens initiiert, begleitet und fördert Projekte zu Energieeffizienz, organisiert Informationskampagnen, knüpft Netzwerke und vermittelt Wissen. Als gemeinnützige GmbH ist sie ein neutraler und unabhängiger Mittler und Impulsgeber.  
Weitere Informationen: [www.energiekonsens.de](http://www.energiekonsens.de).

