



Unser Auftrag
Alle „Küchen“ im CJD Niedersachsen
Nord West - Hamburg werden mit 60
Schritten nachhaltiger

Stand 04.05.2020



Vorbemerkung

Ich bin zutiefst davon überzeugt, dass unsere Küchenleiter und alle weiteren Mitarbeiter die an der Essenzubereitung für unsere Teilnehmer beteiligt sind schon heute einen ausgezeichneten Job machen.

Ich bin auch davon überzeugt, dass wir schon heute durch eine Vielzahl von einzelnen Ansätzen ein nachhaltiges Essen anbieten. Darum wollen wir darüber reden und es kundtun, was wir schon alles machen und worauf sich unsere Essensteilnehmer verlassen können.

Auf dieser Grundlage wollen wir weiter gehen für die Zukunft dieses Planeten und ich bin davon überzeugt, dass unsere Küchenleiter schon heute viele weitere gute Ansätze für mehr Nachhaltigkeit „in der Schublade“ haben. Wir wollen Sie gemeinsam mit unseren Küchenleitern und allen Essensteilnehmer in die Tat umsetzen. Denn handeln ist das, was zählt.



2015 wurde die „Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung“ von 193 Mitgliedsstaaten der Vereinten Nationen (UN) verabschiedet, darunter auch Deutschland. Mit Hilfe der Agenda will die Weltgemeinschaft die globalen Herausforderungen wie Armut, Hunger, Artensterben und Klimawandel bewältigen. Kern der Agenda sind die 17 globalen Ziele für nachhaltige Entwicklung, die bis 2030 erreicht werden sollen. Die Agenda 2030 ist universell gültig, d.h. alle Länder der Erde müssen diese 17 Ziele und ihre 169 Unterziele umsetzen.

Die UN Nachhaltigkeitsagenda 2030





Das CJD nimmt die UN-Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung und das Pariser Klimaschutzabkommen an. Das CJD bearbeitet dabei vorrangig die Ziele:

4 Hochwertige Bildung **13 Maßnahmen zum Klimaschutz**

und damit auch die Ziele

2 Kein Hunger
3 Gesundheit und Wohlergehen
6 sauberes Wasser und Sanitäreinrichtungen
7 bezahlbare und saubere

Energie
12 nachhaltiger Konsum und Produktion
14 Leben unter Wasser
15 Leben an Land

Das CJD übernimmt damit Verantwortung für die Schöpfung und entwickelt eine nachhaltige CJD Marke und stärkt seine CJD Arbeitgebermarke.

Bildung für alle – inklusive, gerechte und hochwertige Bildung
gewährleisten und Möglichkeiten des lebenslangen Lernens für alle
fördern





Entwicklungsländer haben zusammen genommen bislang nur mit einem Anteil von 24 % zum Klimawandel beigetragen, sind heute aber besonders oft von dessen Folgen betroffen. Somit stehen die Industrieländer mit hohen Lebensstandards in der besonderen Verantwortung.

... und mit diesem Ziel verfolgen wir automatisch dann auch:



Beispielhafte Auszüge aus www.renn-netzwerk.de

Das Modellprojekt Nachhaltigkeit

im Verbund CJD Niedersachsen
NW-Hamburg





Die Entwicklung eines umfassenden CJD-Nachhaltigkeitskonzeptes im Sinne eines ganzheitlichen Ansatzes der Bildung für nachhaltige Entwicklung umschließt die folgend definierten Arbeitsfelder einer nachhaltigen Entwicklung:

- **Energieressourcen einsparen**
- **Ver- und Entsorgung**
- **Mobilität**
- **Ernährung**
- **Einkauf**
- **Bildung für nachhaltige Entwicklung**
- **Profilbildung**
- **Mentoring und Evaluation**



Ein ganzheitlicher Ansatz für Nachhaltigkeit geht davon aus, dass eine gemeinsame innerorganisatorische Entwicklung die motivationale Grundlage ist.

In diese Entwicklung werden unsere Führungskräfte und Mitarbeiter genauso einbezogen, wie die im CJD betreuten Menschen.

Damit ist gewährleistet, dass das Thema „Nachhaltigkeit“ auch mental „verankert“ wird und damit längerfristig Wirkung entfaltet.

Insbesondere bei den Kindern und Jugendlichen, in den unterschiedlichen Angeboten, wollen wir das Bewusstsein für ein nachhaltiges Handeln/Leben fördern und festigen.

Positive Einflussfaktoren auf das CJD durch das Nachhaltigkeitsprojekt

- Das CJD nimmt seine christliche Verantwortung besser wahr
- Das CJD übernimmt gesellschaftliche Verantwortung als Arbeitgeber und als Bildungsträger
- Es stärkt die Arbeitgebermarke
- Es wertet die Bildungsansätze auf
- Es wertet die Marke CJD auf
- Es mindert den Ressourceneinsatz und führt zu Kosteneinsparungen
- Es führt zu einem höheren IT-Nutzungsgrad

Die 17 Nachhaltigkeitsziele CJD Niedersachsen NW-Hamburg



Der ökologische Fußabdruck „Küche“

Mit unseren Küchenverantwortlichen gemeinsam wollen wir den ökologischen Fußabdruck verbessern.

Der ökologische Fußabdruck: Was ist das? Wie viel Fläche braucht die „Küche“ für ihren Ressourcenverbrauch? Das soll mit dem ökologischen Fußabdruck gemessen werden.

Die Folien zeigen einige erklärende Beispiele..

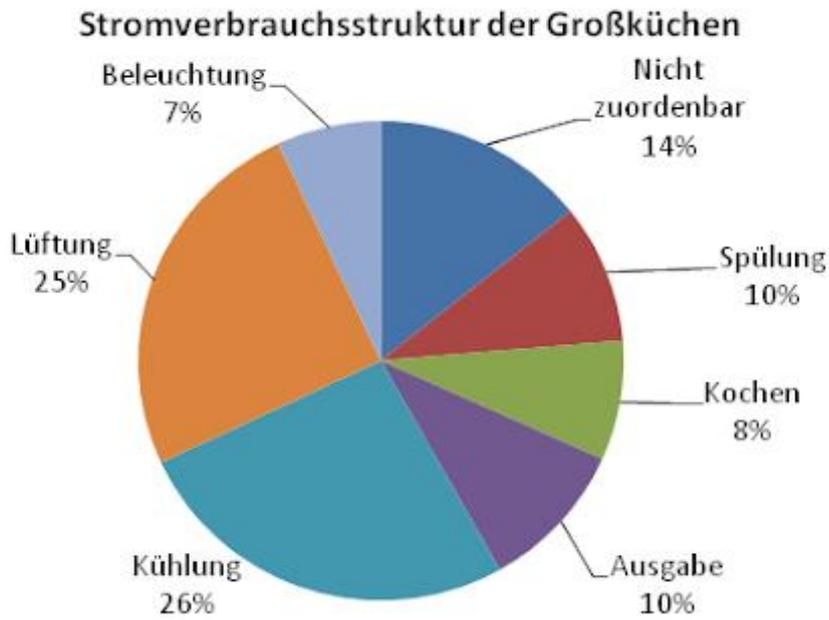
Wir wollen unseren ökologischen Fußabdruck verkleinern in dem wir unseren Wasserverbrauch senken

Rindfleisch	15.415 Liter
Käse	10.000 Liter
Schweinefleisch	4.500 Liter
Geflügel	4.000 Liter
Reis	3.000 Liter
Weizen	1.350 Liter
Mais	900 Liter
1 Ei	135 Liter

Äpfel	700 Liter
Milch	600 Liter
Gurken	350 Liter
Zwiebeln	280 Liter
grüner Salat	240 Liter
Kartoffeln	210 Liter
Karotten	130 Liter
Tomaten	110 Liter

In Liter pro 1 kg

Der ökologische Fußabdruck schrumpft mit der Senkung unseres Stromverbrauchs



Weniger Energieverbrauch heißt kleinerer ökologischer Fußabdruck





**Nachhaltig Einkaufen minimiert
unseren ökologischen Fußabdruck**

Der ökologische Fußabdruck wird verkleinert
wenn wir die Transportwege so gering wie
möglich halten



...indem wir z.B. saisonale
Produkte verwenden

Wir wollen die Auslieferungsfahrten so CO₂ arm wie möglich gestalten und damit unseren ökologischen Fußabdruck minimieren

Tourenplanung optimal anpassen



Nach Möglichkeit auf grüne Mobilität umstellen



Wir wollen weniger Essen wegwerfen und auch sonstigen Abfall vermeiden und damit unseren ökologischen Fußabdruck minimieren



Wer macht alles mit?

- Küchen im Sinne dieses Auftrages sind alle Einheiten, bei denen Essen zubereitet wird, ausgegeben wird und oder verkauft bzw. ausgeliefert wird. Somit wollen wir alle Küchen inkl. Speisesaal, Ausbildungsküchen, Ausgabeküchen, Kioske sowie alle stationären und teilstationären Wohnformen im Sinne des Auftrages verbessern

Wer bereitet unser CJD-Essen zu:

Standort Elze

Standort Bremervörde

Standort Nienburg

Standort Göddenstedt

Standort Hannover

Standort Bad Nenndorf



Der methodisch systemische Ansatz

- Jede „Küche“ gestaltet 60 Verbesserungsschritte zu mehr Nachhaltigkeit innerhalb eines maximalen Zeitraums von 3 Jahren (gerne schneller). Die Küchen entscheiden selber was Sie verbessern
- Die Verbesserungsschritte werden nach einem standardisierten Muster beschrieben (siehe folgende Seite)
- Ein Schritt muss folgende Kriterien erfüllen:
 - Er leistet einen Beitrag im Sinne der UN Nachhaltigkeitsziele/Verbundziele
 - Er muss wahrhaftig, nachvollziehbar und überprüfbar sein
 - Er muss auf Dauer angelegt sein
 - Er ist nicht an Personen, sondern an Funktionen und Prozesse gebunden (damit bei einem Mitarbeiterwechsel das Erreichte bleibt)

So könnte ein Beispiel aussehen

Unsere CJD Küche Elze

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 1 von 60 für mehr Nachhaltigkeit

Wir haben auf Ökostrom umgestellt

Was erreichen wir damit?

Durch den Wechsel zu Ökostrom reduzieren wir unseren CO₂-Fußabdruck deutlich. Die Emissionen sinken im Schnitt um 90 % durch Ökostrom, denn bei einer Kilowattstunde (kWh) fallen unterschiedliche Mengen CO₂ an. Beim konventioneller Strommix 0,587 kg CO₂ je kWh und beim Ökostrom 0,035 kg CO₂ je kWh.

Unser Appell

Ein Wechsel auf einen Ökostromtarif das kann jeder. Worauf wartet Ihr?

Da geht noch was? Unser Küchenleiter freut sich über eure Anregungen, Kritik und Verbesserungsvorschläge zu mehr Nachhaltigkeit.

Aus der UN Nachhaltigkeitsagenda 2030 haben wir 17 eigene Nachhaltigkeitsziele abgeleitet. Mit dieser Maßnahme erreichen wir direkt oder indirekt folgende unserer Ziele

Logo's Gemeinsam für die Zukunft unserer Erde

Erneuerbare Energien Ökostrom Ökogas

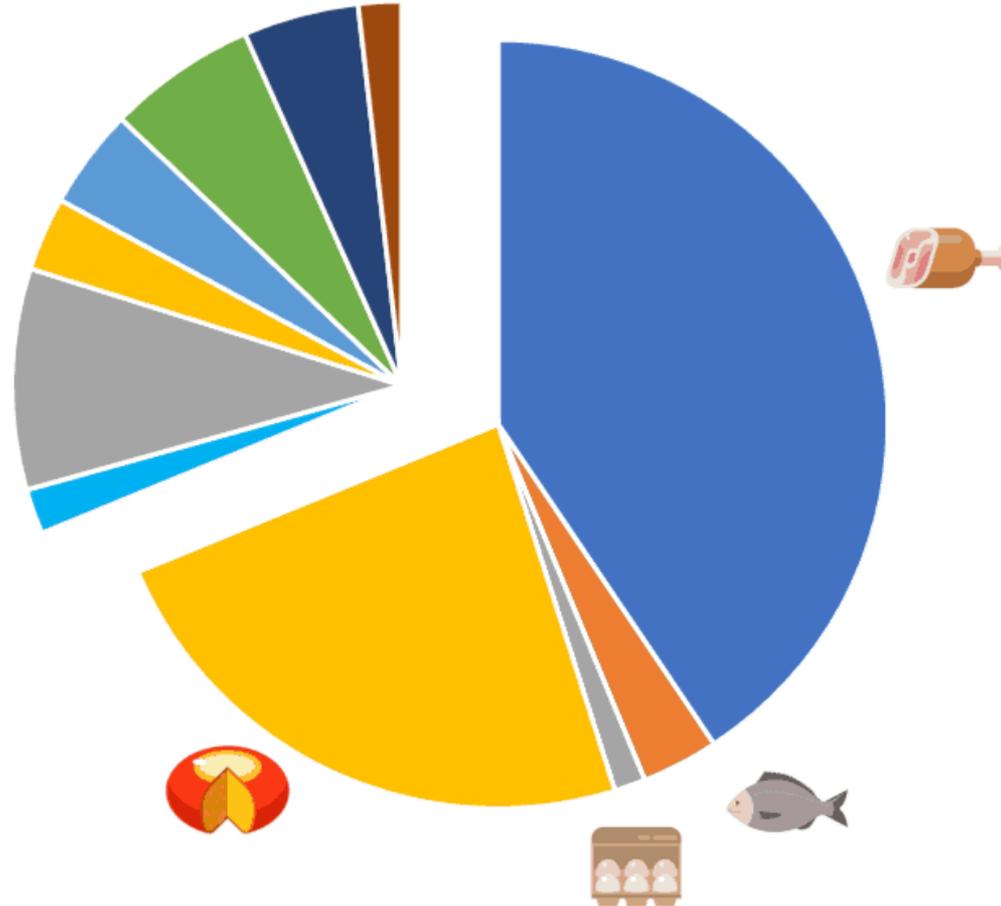


Mehr Informationen zu unserem Nachhaltigkeitsprojekt und zu unserer Mission unsere Küche mit 60 Schritten nachhaltiger zu gestalten findet ihr auf unserer Homepage unter der Rubrik Nachhaltigkeit.



Klimawandel und Ernährung

Vegane Ernährung bietet enormes Einsparungspotenzial bei den Treibhausgasemissionen.





cjd **nachhaltigkeit**