

# NAHhaft Natürlich Nachhaltig.

Seit 2014 beschäftigen wir uns mit der Frage, in welcher Weise nachhaltige Ernährungskulturen und Ernährungsstrukturen – vom Acker bis auf die Teller – gestaltet und unterstützt werden können.

 [nahhaft.de](http://nahhaft.de)

 [info@nahhaft.de](mailto:info@nahhaft.de)

 **Jana Koltzau**

 [jana.koltzau@nahhaft.de](mailto:jana.koltzau@nahhaft.de)

 **Antje Wilke**

 [antje.wilke@nahhaft.de](mailto:antje.wilke@nahhaft.de)

Die Essensversorgung außer Haus ist uns ein besonderes Anliegen, weil sie für viele Menschen eine immer bedeutsamere Rolle spielt und damit sowohl einen Einfluss auf die Ernährung Zuhause als auch auf unsere Ernährungssysteme hat.

Im Wirkungsbereich „Nachhaltige Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung“ schaffen wir auf Grundlage eines ständigen Austauschs mit den Beteiligten Unterstützungsangebote, die ermutigen, ein nachhaltiges Angebot zu gestalten.



KlimaTeller verursachen mindestens 50% Emissionen weniger als vergleichbare Gerichte – betrachtet man den Weg aller Zutaten vom Acker bis in die Küche.

## Die KlimaTeller App für Restaurants, Kantinen und für Zuhause

Klimabilanzierung von Rezepten  
– einfach & grammgenau

Klimafreundliche, heimische und saisonale Monatsrezepte

## Die KlimaTeller Auszeichnung für Restaurants und Kantinen

Auszeichnen der klimafreundlichen Gerichte als Entscheidungshilfe & für Sichtbarkeit des Engagements

## Die KlimaTeller Kommunikation für Restaurants und Kantinen

Materialien für den Gästedialog

 [klimateller.de](http://klimateller.de)

 [hallo@klimateller.de](mailto:hallo@klimateller.de)



KlimaKüche ist ein Begleitprogramm für Betriebsrestaurants, Schulkantinen und Mensen, in dem sie dabei unterstützt werden, die Klimafreundliche Küche selbstständig umzusetzen.

## Schritte zur Klimafreundlichen Küche

1. Situationsbestimmung, Zielsetzung & Planung
2. Kennenlernen der Klimafreundlichen Küche in der Praxis
3. Entwicklung klimafreundlicher Speisepläne & Speisekarten
4. Gestaltung des Gästedialogs

## + Unterstützungsleistungen

Thematische Kochwerkstätten  
„Klimafreundliche Küche“

Klimabilanzierung von Rezepten

Individuelle Konzepte für den Gästedialog

Individuelle Begleitung & Unterstützung