

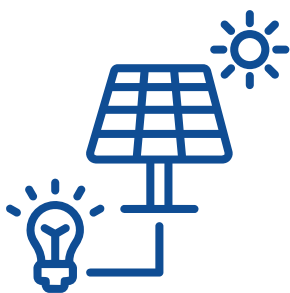


## NACHHALTIG UND DIGITAL

**Digitalisierung in einer Großküche?** Und das für mehr Nachhaltigkeit? Ja! Die NEULAND-Küche ist Vorreiter bei innovativen, digitalen Lösungen, die Ressourcen schonen. Kein Verpackungsmüll, kaum Verschwendung von Lebensmitteln, Papiereinsparung dank digitaler Lieferscheine – all das ist bei uns Realität.

### 79 MWh

**Strom** pro Jahr produziert die Photovoltaik-Anlage auf dem Dach der NEULAND-Küche. Damit wird ein Teil des gesamten Energiebedarfs unserer Küche gedeckt. Dank digitaler Energieoptimierung im gesamten Küchenbereich und der ausschließlichen Nutzung von Geräten, die der Energieklasse AA entsprechen, wird der Energieverbrauch bei uns möglichst gering gehalten. Geheizt wird über Geothermie.



### 27 Tonnen



**Einwegverpackung** pro Jahr vermeidet die NEULAND-Küche dank eines eigens mit der Firma Rieber entwickelten digital gestützten Liefersystems. Seit 2022 werden sämtliche Essen in wiederverwendbaren Stahlbehältern geliefert. Über einen QR-Code kann jeder Essensbehälter per App geortet werden. Nach Gebrauch und Reinigung in der Spülmaschine werden sie von den Lkws der NEULAND-Küche einfach wieder abgeholt.

### 0 Gramm Verschwendung



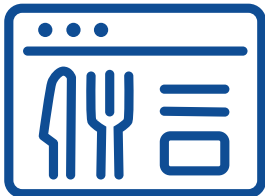
Urlaubszeiten, Feiertage, weniger Appetit im Sommer: Nicht immer werden die gleichen Mengen oder Portionsgrößen gebraucht. Kein Problem! Bei uns bestellen die Kunden – mit 10 Tagen Vorlauf – einfach online, was gebraucht wird. Wir liefern flexible Bestellgrößen und auf Wunsch auch kleinere Portionen. So wird weniger eingekauft und weniger weggeworfen. Nachhaltig eben.



## NACHHALTIG UND DIGITAL

# Kochen digital

**Flexibel und ressourcenschonend** – das ist die NEULAND-Küche dank digitaler Küchenorganisation und modernster Küchen-Software. Wir arbeiten mit einem Warenwirtschafts-Programm und bedarfsorientierter Bestellung. Das heißt: Wenn unser Team einen wöchentlichen Speiseplan zusammenstellt, sind dafür in einer Software einerseits die Rezepte und andererseits die dafür nötigen Zutaten aller Gerichte hinterlegt. Was zum Kochen gebraucht wird, wird dann automatisch in eine Bestellung umgewandelt und beim Lieferanten beauftragt. Auch wenn bestimmte Lebensmittel – etwa Öl, Gewürze, Zucker, Mehl – nicht mehr ausreichend vorhanden sind, wird automatisch eine Nachbestellung ausgelöst. Gekauft wird also nur, was tatsächlich gebraucht wird.



## Nachhaltigkeit in Zahlen

	2022	2023	2024	2025
<b>Anteil regionaler Produkte (in %)</b>	29,8	30,3	42,8	43,4
<b>Einsparung Einweg-Verpackungen (in t)<sup>1</sup></b>	27	54	81	108
<b>Anteil vegetarischer Menüs (in %)</b>	11,6	14,6	18,3	18,5

<sup>1</sup> Seit 2022 liefert die NEULAND-Küche sämtliche Essen an Schulen, Kindergärten oder Pflegeheime in wiederverwendbaren Stahlbehältern. Über einen QR-Code kann jeder Essensbehälter per App geortet werden. Die angegebenen Werte sind kumuliert.



**Das umweltschädliche Treibgas** FCKW ist in unserer Küche ein Fremdwort. Gekühlt wird in der NEULAND-Küche ausschließlich ohne synthetische Kühlmittel. Stattdessen nutzen wir natürliche Kältemittel wie etwa Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) oder Ammoniak (NH<sub>3</sub>).

**175.000  
Blatt  
Papier**



oder genauer gesagt: rund 175.000 Lieferscheine pro Jahr, vermeidet die NEULAND-Küche dank konsequenter Digitalisierung. Gekennzeichnet werden unsere Essenslieferungen stattdessen per maschinenlesbarem QR-Code – das schützt nicht nur Bäume, sondern spart auch Papier- und Druckkosten!