



ÖKOLOGISCHE **HAUSWIRTSCHAFT**

IN DER GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

Systematische Erfassung der Küchenprozesse, um realistische Maßnahmen zu identifizieren und umsetzen zu können

Hauswirtschaftskongress 2019: Wandel nachhaltig gestalten
23.-24. September 2019, Berlin

Workshop B3 „Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung“

Projektziele

- Systematische Einführung von ökologisch nachhaltigen Ansätzen
- Positionierung der Hauswirtschaft als Akteur im Nachhaltigkeitsprozess

Praxiseinrichtungen

6 Projekteinrichtungen in Ostwestfalen-Lippe

- vier Altenhilfeeinrichtungen
- eine Einrichtung der Jugendhilfe von IN VIA
- Großküche des IN VIA Hotels



Vorgehensweise

1.

- Einrichtungsanalyse

2.

- Zielformulierungen

3.

- Maßnahmenplan
-

Ergebnisse im Überblick

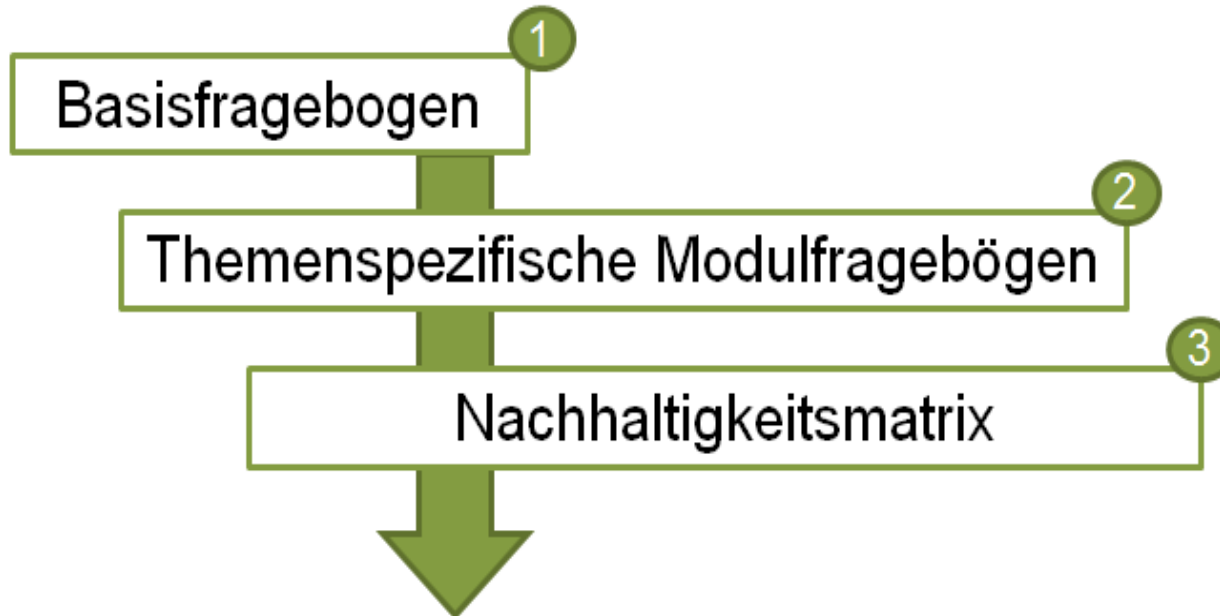
- Einsparung von ca. 400.000 Portionspackungen
 - Einsparung von Lebensmitteln (z.B. 5.000 l Kaffee)
 - Verringerung von ca. 25.200 kg Nassmüll
 - Teilweise Umstellung auf Bio-Produkte (Bio-Kartoffeln, Eier, Brot und Backwaren, frisches Obst und Gemüse)
 - Einsparung von Wasser und Strom (z.B. Einsparung von Betriebszeiten, Anschaffung energieeffizienter Geräte)
-

Fazit aus dem Umstellungsprozess

- Veränderungsansätze müssen abteilungsübergreifend organisiert werden
 - Jede Einrichtung kann nur die Maßnahmen umsetzen, die in ihrer Ablauforganisation realistisch und erreichbar sind
 - Veränderte Strukturen und Personalsituationen beeinflussen die Rahmenbedingungen
-



Aufbau der systematischen Erfassung





Saisonal, regional, Bio



Modulfragebogen Einkaufsmanagement

1. Welche frischen Produkte kaufen Sie ausschließlich innerhalb der Saison ein?
Bitte nennen Sie das Produkt, den Monat/ die Monate sowie, wenn bekannt, das Herkunftsland.

Produkte	Wird nur gekauft im ...	Herkunftsland (wenn bekannt)
<i>Beispiel: Erdbeeren</i>	<i>Juli - August</i>	<i>Deutschland</i>



Nachhaltigkeitsmatrix

Definition von 113 Zielwerten, die sich über folgende Module erstrecken:

- Einkaufsmanagement und Speiseplanung
 - Prozessoptimierung in der Speiseplanung
 - Lagerhaltung
 - Reinigungsmanagement
 - Abfallmanagement und Entsorgung/ Vermeidung von Lebensmittelabfällen
 - Energiemanagement
 - Personalschulung
-



Nachhaltigkeitsmatrix

Zielwert	Frage	Bewertung	Maßnahme
Einsatz von mindestens fünf saisonalen Produkten	Modulfragebogen Einkauf – Frage 1	2 Ja	Kontrolle: Stimmt die Zeitangabe der Saison mit der des Saisonkalenders überein? Bei Nicht-Übereinstimmung ist der Einkauf an den Saisonkalender anzupassen. Kontrolle: Können weitere saisonale Produkte eingekauft werden?
		1 Nein	Integration von fünf saisonalen Produkten in den Warenkorb. Die Verwendung saisonaler Produkte kann mit einem Angebot saisonaltypischer Gerichte/ Komponenten verbunden werden.

Was kann die Einführung von Nachhaltigkeitsansätzen beeinflussen?!

- Fehlende finanzielle und personelle Ressourcen
 - Definition von Nachhaltigkeit oft nur über den Einkauf von Bio-Lebensmitteln
 - Kein vernetzter Blick auf Leitbilder und Strategien
-

Was kann die Einführung von Nachhaltigkeitsansätzen beeinflussen?!

- Geringes (Selbst-)Bewusstsein über die Fachlichkeit und die Möglichkeiten der Hauswirtschaft
- Wenig abteilungsübergreifendes Denken (in sozialen) Einrichtungen



Angebot der IN VIA Akademie

- Durchführung von Informationsveranstaltungen zu den im Projekt entwickelten Ansätzen
 - (Inhouse-) Schulungen zu ausgewählten Nachhaltigkeitsthemen und konkreten Ansätzen
 - Durchführung einer Einrichtungsanalyse zur Ermittlung von Einsparpotentialen
 - Durchführung eines Beratungsangebotes zur Umsetzung von Maßnahmen im Küchen- und Wohnbereich
 - Angebot der Weiterbildungen
-

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

Manon Lange-Wagner
IN VIA Akademie

