

Workshop B3: Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Einführungsvortrag

Prof. em. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt/ Prof. Dr. Stephanie Hagspihl

Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Prof. em. Dr. Leicht-Eckardt und Prof. Dr. Hagspihl leiteten den Workshop mit einer Einführung zum Thema Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung ein. In dem Vortrag wurde der Begriff „Nachhaltigkeit“ definiert sowie die fünf Dimensionen der Nachhaltigkeit (Ökologie, Ökonomie, Gesellschaft, Gesundheit, Kultur) vorgestellt. Besonders betonte Frau Leicht-Eckardt, dass Nachhaltigkeit ein Entwicklungsprozess sei. Da beim Thema Nachhaltigkeit ein ganzheitlicher Ansatz sinnvoll ist, kommt der Hauswirtschaft als Schnittstelle eine besonders große besondere Bedeutung zu.

Prof. Dr. Stephanie Hagspihl erläuterte, wie wichtig der Einbezug von Nachhaltigkeit in alle Prozesse einer Großküche ist. Hier kann in der gesamten Prozesskette – von der Planung einer Küche oder des Angebots, der Beschaffung, der Speisenzubereitung und -ausgabe bis hin zur Kommunikation mit den Gästen (z.B. zur Reduzierung von Speiseabfällen) – in Bezug auf eine nachhaltigere Vorgehensweise angesetzt werden. Dabei sind nicht immer gleich Investitionen in eine neue Küchentechnik notwendig. Durch moderne Geräte in der Speisenzubereitung und der Spülküche kann der Energie-, Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch verringert werden. Durch eine Sensibilisierung der Verpflegungsteilnehmenden und der Mitarbeitenden in der Küche kann ein nachhaltigerer Umgang mit Ressourcen (z.B. Lebensmitteln) erreicht werden. In der Großküche nachhaltig zu agieren bringt nicht nur ökologische, sondern durch eine effiziente Ressourcennutzung auch ökonomische Vorteile.

Zusammenfassung der Kurzvorträge

1. Manon Lange-Wagner | IN VIA Akademie

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

Manon Lange-Wagner, Akademieleitung der IN VIA-Akademie in Paderborn, stellt das Projekt „Ökologische Hauswirtschaft in der Gemeinschaftsgastronomie“ (Laufzeit 2015-2019) vor. Durch das Projekt hat die IN VIA-Akademie ausgewählte Modelleinrichtungen teilweise auf eine nachhaltige Wirtschaftsweise umgestellt. Zusammen mit der Hochschule Fulda wurde eine Einrichtungsanalyse für die systematische Herangehensweise an den Umstellungsprozess entwickelt, die alle Kernprozesse der Gemeinschaftsgastronomie erfasst.

Daraus wurde anschließend die **Nachhaltigkeitsmatrix** entwickelt, welche das komplexe System des Großhaushalts abbildet. Insgesamt sind in der Matrix 113 Zielwerte aufgelistet, mit denen eine nachhaltige Wirtschaftsweise eingeführt werden kann. Werden die Einrichtungsangaben in die Matrix eingegeben, wird ein ganzheitlicher Blick auf die Prozessabläufe in der Gemeinschaftsgastronomie (Einkaufsmanagement, Speisenplanung, Lagerhaltung, Reinigungsmanagement, Abfallmanagement und Entsorgung/ Vermeidung von Lebensmittelabfällen, Energiemanagement und Personalmanagement) geworfen. Mit der Matrix und der dadurch möglichen Analyse kann jeder Betrieb seinen Ist-Stand zum Ressourcenschutz ermitteln und Soll-Werte aufstellen, die zu den Gegebenheiten und Abläufen im Arbeitsalltag passen.

An dem Projekt teilgenommen haben drei Einrichtungen der Altenhilfe, eine Jugendeinrichtung sowie das Restaurant der IN VIA Akademie. Ergebnisse waren dabei die Einsparung von Portionspackungen, von Lebensmitteln (z.B. 5000 l Kaffee/ Jahr) die Verringerung des Nassmülls, eine Umstellung auf Bio-Produkte sowie Einsparungen an Wasser und Strom.

2. Xenia Romadina | IN VIA Akademie

Weiterbildung: Qualifizierung von Multiplikator*innen zu Berater*innen für eine nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsgastronomie

Xenia Romadina, Ausbilderin der IN VIA Akademie berichtet von dem Weiterbildungsangebot der IN VIA Akademie zur/ zum Berater*in für nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsgastronomie. Der praxisbezogene Weiterbildungskurs ist Teil des, von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) geförderten Projektes „Ökologische Hauswirtschaft in der Gemeinschaftsgastronomie. Teilnehmende werden hier in 220 Unterrichtseinheiten á 45 Minuten (davon 88 Unterrichtseinheiten Präsenzzeit, inklusive Kolloquium) dazu befähigt Großküchen im Nachhaltigkeitsprozess zu beraten und zu begleiten. Themenschwerpunkte der Weiterbildung sind:

- Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie
- Verpflegungsmanagement
- Einkaufsmanagement und Speiseplanung
- Lagermanagement, Reinigungsmanagement und Abfallmanagement/ Entsorgung
- Systematische Erfassung von Nachhaltigkeitsansätzen
- Organisationsentwicklung, Prozess- und Changemanagement
- Beratungs- und Schulungskompetenz, Moderation und Präsentation

Die Weiterbildung befähigt Teilnehmende dazu

- Nachhaltigkeit als Lösung für die Zukunft zu erkennen,
- die Kompetenz der Hauswirtschaft in diesem Aufgabenbereich wahrzunehmen
- und nachhaltige Ansätze praktisch und konkret in den Einrichtungen umzusetzen.

Auf der Plattform www.nachhaltigkeitkonkret.info können Fachkräfte zahlreiche Materialien und Arbeitshilfen herunterladen die ihnen Anregungen dazu geben, wie sie ihren Betrieb ressourcenschonend und nachhaltig für die Zukunft aufstellen können. Die nächste Weiterbildung beginnt am **23. September 2020**. Nähere Informationen finden Sie unter www.invia-akademie.de.

3. Rainer Hermann | m2m systems GmbH

KÜCHE 4.0® – Digitalisierung in der Großküche

Rainer Hermann, Geschäftsführer der m2m systems GmbH präsentierte, warum Digitalisierung insbesondere beim Thema Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung und der Großküche eine so wichtige Rolle spielt. Operative Themen, wie Kostendruck, Dokumentations- und Nachweispflicht, Hygiene- und Allergenmanagement stellen hohe organisatorische und personelle Anforderungen an gewerbliche Küchen. Weiterhin haben Verpflegungsunternehmen die Herausforderung steigende und sich ständig wandelnde

Bedürfnisse und Anforderungen zu erfüllen bei gleichzeitig vorliegendem Fachkräftemangel. Digitalisierung bietet dafür Lösungsansätze:

- Sicherheit durch automatisierte (HACCP-) Kontrolle, Alarmer, Analysen, Simulationen
- Automatisierte Aufzeichnungen und Dokumentationen (HACCP, Management-, Anlagen- und Gerätereports)
- Auslagerung von Aufgaben an Spezialisten (intern und extern)
- Technische Dienstleistungen wie „Condition Monitoring“, „Performance Contracting“, „Predictive Maintenance“, „Product Lifecycle Management“

Digitalisierung durch den Einsatz des „Industrial Internet der Dinge“ (IIoT) in Großküchen schafft sowohl Sicherheit und Freiräume für die Fachkräfte als auch Expertise beim Einsatz und im Umgang mit neuen Medien und Methoden.

Durch Digitalisierung können Unternehmen unkompliziert nachhaltiger agieren und Kosten sparen.

4. Christine Röger | Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)

Energieeffiziente Küche (Enkü) – ein Projekt zur Ermittlung von Einsparpotenzialen beim Ressourcenverbrauch in der Lebensmittelwertschöpfungskette

Christine Röger, Bereichsleitung Wissenschaft des Kompetenzzentrums für Ernährung (KErn) in Bayern stellt das Projekt „Energieeffiziente Küche (Enkü)“ vor. Das Projekt hat mit unterschiedlichen Methoden aus dem Bereich Energie- und Ressourcenmanagement Handlungsempfehlungen für die Gemeinschaftsverpflegung erarbeitet, um den Energieverbrauch langfristig zu optimieren. In Kooperation mit dem KErn waren weiterhin die Resource Management Agentur, die Universität Stuttgart, die Technische Hochschule Deggendorf sowie vier Projektküchen, die Verpflegung für Schulen und Betriebe anbieten, im Projekt involviert.

Frau Röger erklärte, dass die Energiebilanz einer Großküche sich aus dem direkten Energieeintrag (Geräteinsatz, Lebensmittelabfälle, und –verluste) und dem indirekten Energieeintrag (Mahlzeitenplanung und Lebensmittelverschwendung, CO₂-Bilanz der Lebensmittel) zusammensetzt. Die Optimierung beider Bereiche stand bei dem Projekt im Fokus. Aus dem Projekt heraus entstand ein Maßnahmenkatalog, der Möglichkeiten zur Energieeinsparung, zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, zur besseren Prognose und zur CO₂-Reduktion vorstellt. Zusätzlich wurden Online-Tools erstellt, die einen Quickcheck und eine Feinabstimmung für den CO₂-Fußabdruck über Lebensmittel ermöglichen, die Erfassung von Lebensmittelabfällen erleichtern und bei der Mahlzeitenplanung und wirtschaftlichen Kalkulation unterstützen. Durch Umsetzung der erarbeiteten Maßnahmen können je Bereich bis zu 30 % der CO₂-Emissionen bzw. des Energieverbrauchs eingespart werden.

Durch die Einbringung von Expert*innen und den Austausch mit den Küchenleiter*innen, gab es sehr positive Rückmeldungen zu dem Projekt Enkü. Sowie die anderen Referenten betonte Frau Röger, dass Ergebnisse zu einer nachhaltigeren Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsverpflegung immer auch monetär dargestellt werden können.

5. Prof. Dr. Nina Langen | Technische Universität Berlin

NAHGAST – Entwicklung eines Leitbildes für eine nachhaltigere Außer-Haus-Verpflegung

Prof. Dr. Nina Langen, Leiterin der Abteilung Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaften am Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre der TU Berlin stellte das Projekt NAHGAST vor. Im Projekt wurde ein Leitbild entwickelt. Die Idee dazu entstand im Dialog mit Unternehmensvertreter*innen. Hintergrund des Projektes ist die Beobachtung, dass in der Branche vielfältige Aktivitäten um ökologischen und sozialen Herausforderungen zu begegnen, mittlerweile Standard geworden sind. Gleichzeitig fehlt aber die Orientierung, wie Nachhaltigkeit ganzheitlich im eigenen Verantwortungsbereich umgesetzt werden kann. In dem Projekt NAHGAST wurde deshalb ein Leitbild für Unternehmen entwickelt, das Nachhaltigkeit in alle Unternehmensbereiche integrieren soll. Das Leitbild soll im Dialog mit Unternehmen und ihren Stakeholdern hinsichtlich seiner Eignung sowie der Fähigkeit, Orientierung zu schaffen evaluiert und verbessert werden.

Obwohl das Interesse an Nachhaltigkeit in Unternehmen generell zunimmt, zeigt sich bei der Untersuchung von Betriebsstrukturen, dass zwar häufig einzelne Maßnahmen mit Nachhaltigkeitsbezug umgesetzt werden, es aber meist an integrierten Nachhaltigkeitskonzepten, der Verankerung einer übergreifenden Nachhaltigkeitsvision oder gar einer nachhaltigkeitsorientierten Unternehmensstrategie fehlt. Ganz anders ist es im Bereich der Politik: Sie hat umfassende und in Teilen verbindliche Konzepte mit klaren Zielsetzungen zur Umsetzung von Nachhaltigkeit formuliert und leitet daraus Handlungsfelder ab. Unternehmen beschreiben die Ziele der Politik jedoch oft als zu schwammig und pauschal. Es gelingt nicht, sie in alltagsadäquate Ziele umzusetzen, die sich konkret in Managementsysteme integrieren lassen. Der Leitbildentwurf setzt genau an der Lücke zwischen dem in der Wissenschaft und Politik formulierten Soll einer nachhaltigen Entwicklung und der Ist-Situation von Nachhaltigkeit in Unternehmen der Außer-Haus-Gastronomie an.

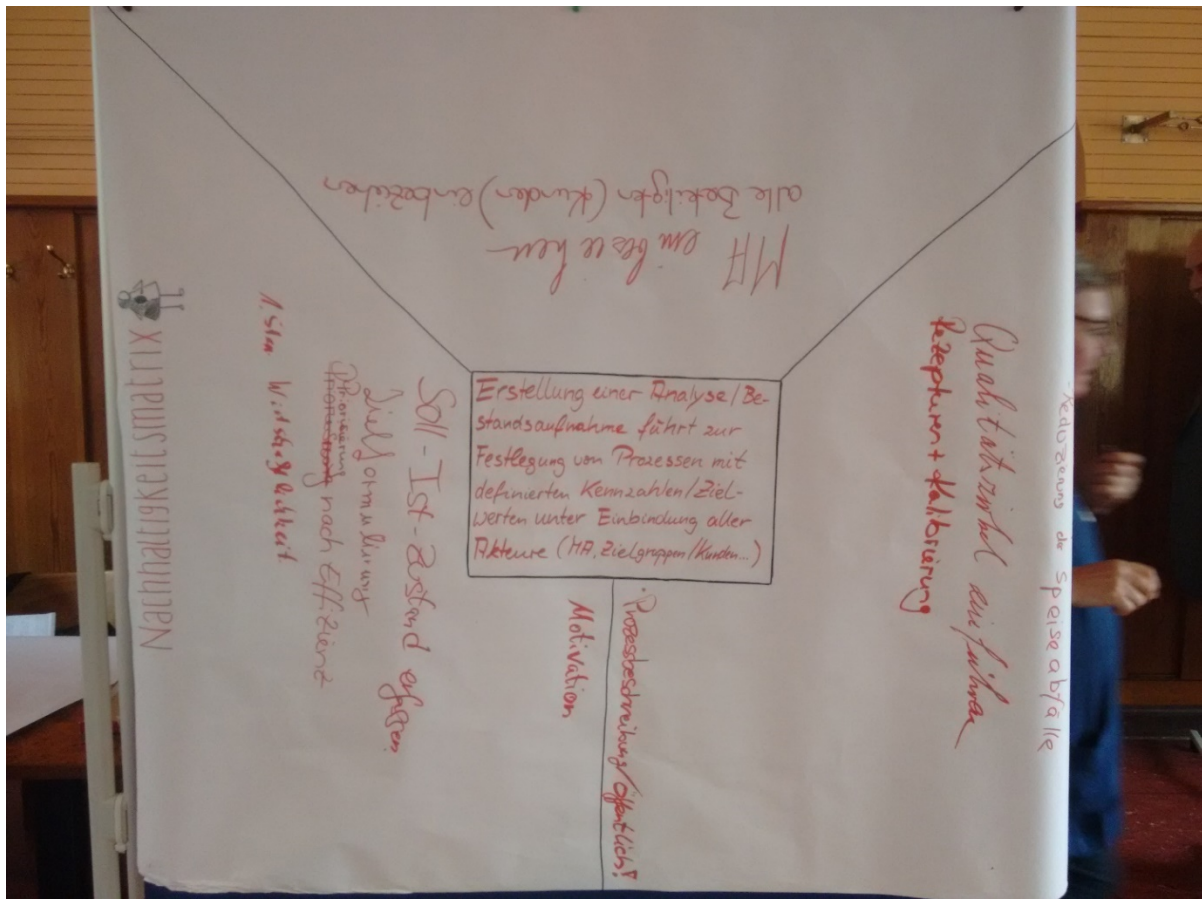
Als Vorteile des Leitbildes beschreibt Frau Langen insbesondere, dass alle Mitarbeitenden des Unternehmens sowie die Unternehmensleitung zusammenarbeiten und ein gemeinsames Leitbild verfolgen. Hierbei ist es besonders wichtig alle Mitarbeitenden zu integrieren und zu sensibilisieren. Auf die Nachfrage, wie ein Leitbild in Unternehmen zum Leben erweckt werden kann, betont Frau Langen, dass es notwendig ist, dieses immer wieder hervorzuheben, in Gespräche einzubeziehen und als alltäglichen Arbeitsgegenstand fest zu integrieren.

Ergebnisse der Arbeit in Kleingruppen

Zu den ersten drei Kurzvorträgen wurden Kleingruppen gebildet und die Themen mithilfe einer abgewandelten Version der Placemat-Methode intensiv diskutiert. Die Teilnehmenden konnten dabei in einem ersten Schritt selbst zum Thema reflektieren und ihre Gedanken auf den äußeren Felder notieren oder diese direkt in das anschließende Gespräch einbringen. Es wurden Fragen der Teilnehmer*innen durch die Referent*innen geklärt, Möglichkeiten und Grenzen der Umsetzung kritisch diskutiert und abschließend eine zentrale Aussage zum jeweiligen Thema entwickelt und in der Mitte der Tischvorlage notiert.

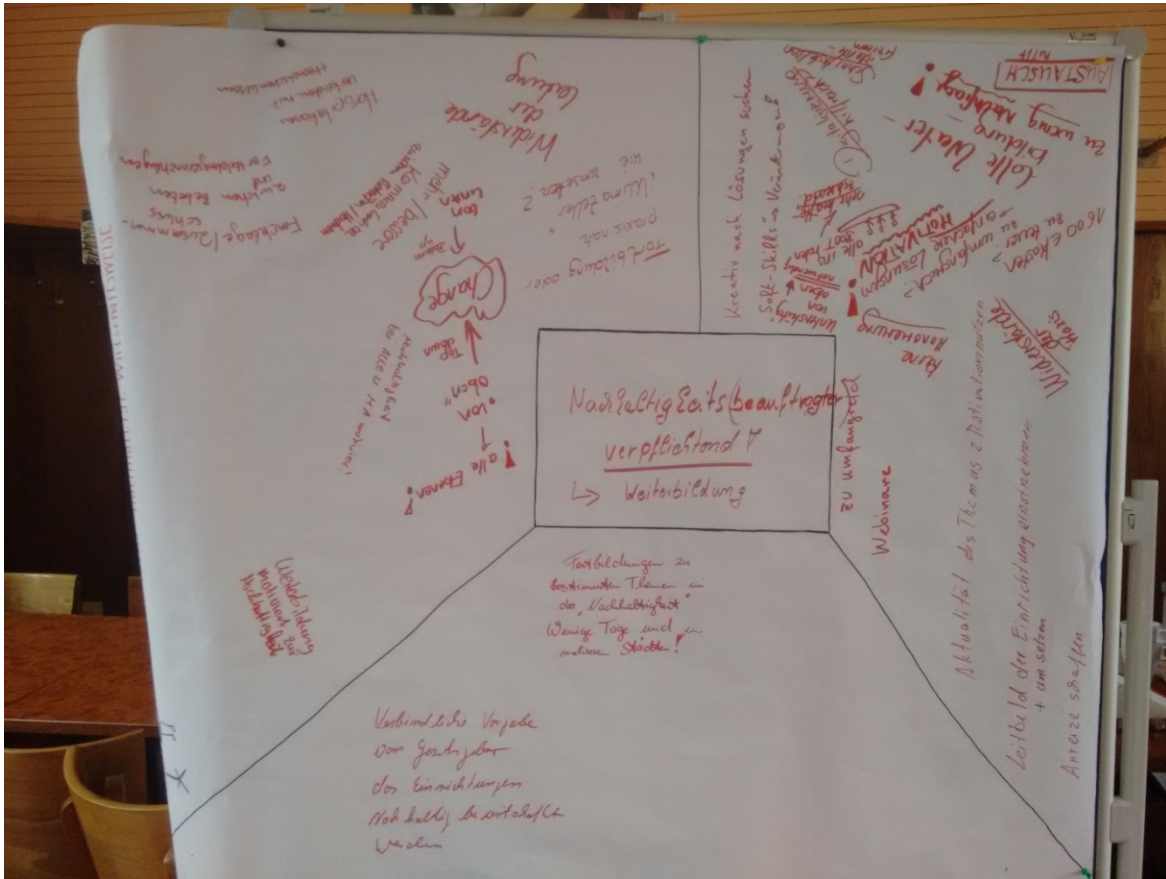
Gruppe 1: Die Nachhaltigkeitsmatrix

Zentrale Aussage: Die Erstellung einer Analyse/ Bestandsaufnahme ist sinnvoll, da sie zur Festlegung von Prozessen mit definierten Kennzahlen/ Zielwerten unter Einbindung aller Akteure (Mitarbeitende, Zielgruppen, Kund*innen) führt.



Gruppe 2: Qualifizierung nachhaltige Wirtschaftsweise

Zentrale Aussage: Nachhaltigkeit sollte verpflichtend in Unternehmen integriert werden; Nachhaltigkeitsbeauftragte sollten gesetzlich verpflichtend eingesetzt werden, als Anreize können Vergünstigungen genutzt werden.



Gruppe 3: Küche 4.0®

Zentrale Aussage: Digitalisierung bietet Chancen und spart wertvolle Ressourcen, ist aber auch mit Unsicherheit verbunden und stellt kein Allerheilmittel dar. Weiterhin ist es fraglich, ob Digitalisierung in kleinen Betrieben so sinnvoll ist.

