

Workshop B3: Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Moderation: Prof. Dr. Stephanie Hagspihl, Prof. em. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt

Referenten:

Rainer Herrmann Geschäftsführer m2m-Systems Würzburg

Christine Röger Mitarbeiterin des Kompetenzzentrums für Ernährung (Kern) Kulmbach

Xenia Romadina Beraterin für nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsgastronomie IN VIA Akademie gGmbH Paderborn

Prof. Dr. Nina Langen, Technische Universität Berlin

Manon Lange-Wagner Akademieleitung IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH Paderborn

In diesem Workshop werden interessante Praxisprojekte vorgestellt, die Anregungen geben für mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung. Prozesse, Mitarbeitende und Tischgäste werden dabei in Blick genommen.

Fünf Themenschwerpunkte werden in Kurzvorträgen präsentiert und anschließend mit den TeilnehmerInnen des Workshops diskutiert:

- Digitalisierung in der Großküche an Beispielen wie Prozessüberwachung, Energie Monitoring-Systeme, Verbrauchsmengenerfassung und Hygienekontrollen
- Energieeffiziente Küche (Enkü)E ein Projekt zur Ermittlung von Einsparpotentialen beim Ressourcenverbrauch in der Lebensmittelwertschöpfungskette
- Ökologische Hauswirtschaft in der Gemeinschaftsverpflegung. In diesem Projekt wurde für die Entwicklung und Durchführung der Weiterbildungen ein Ansatz entwickelt, der die umfangreichen Prozesse in der Großküche systematisch erfasst, um realistische Maßnahmen identifizieren und umsetzen zu können.
- Qualifizierung von MultiplikatorInnen für ökologisches Hauswirtschaften. Hier werden die Teilnehmende zu Berater/Beraterinnen für nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsgastronomie qualifiziert. Diese Weiterbildung bietet vor allem Trägerverbänden die Möglichkeit, die Küchen in ihren verschiedenen Häusern nachhaltig aufzustellen.
- NAHGAST- Projekt ausgewählte Themen:
Entwicklung eines Leitbilds für eine nachhaltige Außer-Haus Verpflegung, die Entwicklung von integrierten Methoden zur Messung und Bewertung von Speisenangeboten in den Dimensionen Ökologie, Soziales und Gesundheit sowie Ansatzpunkte für nachhaltiges Produzieren und Konsumieren in der Außer-Haus-Gastronomie.

Literatur zur Einstimmung:

Über das Projekt Ökologische Hauswirtschaft in der Gemeinschaftsverpflegung www.invia-akademie.de/oehw/ueberblick/

P. Teitscheid; N. Langen; M Speck; H. Rohn; (Hrsg) Nachhaltig außer Haus essen
Oekom Verlag ISBN 978-3-96238-063