

So wird die Außer-Haus-Gastronomie nachhaltiger



#spürbargrün

NACHHALTIGKEIT IM AUSSER-HAUS-MARKT

GV *first class* **24** *Schulverpflegung*
MANAGER STUNDEN GÄSTLICHKEIT



Checkliste

Nachhaltigkeitsmanagement

Nachhaltigkeit im Unternehmensprofil

- ▶ Nachhaltige Werte in Unternehmensphilosophie verankern: Wofür stehen wir? Wie sieht unser Leitbild aus?
- ▶ Transparent nach innen und außen kommunizieren – mit echtem Leben füllen
- ▶ Konkret definierte Ziele setzen (z. B. 20 % Bio-Anteil) – mit kleinen Schritten anfangen, sonst scheint das große Ziel unerreichbar
- ▶ Relevante Handlungsfelder stetig prüfen
- ▶ Verantwortlichkeiten für Projekte festlegen
- ▶ Monitoring der Treibhausgasemissionen auf Unternehmensebene (Systematische Erfassung, Dokumentation, Auswertung z. B. anhand GHG Protocol, ISO 14064 – bezogen auf Scope 1 und 2); Ziele zur Reduktion ableiten
 - ▶ Geschäftstätigkeiten (Corporate Carbon Footprint)
 - ▶ Energieverbräuche am Standort (inkl. Transportkraftstoffen) und Kältemittelverluste

Nachhaltiges Personalmanagement

Mitarbeitergesundheit

- ▶ Maßnahmen der Arbeitssicherheit (z. B. Schulungen zur Inbetriebnahme)
- ▶ Erhaltung der Gesundheit eigener Mitarbeiter:
 - ▶ Ergonomische Maßnahmen wie höhenverstellbare Arbeitsplätze, Lärm-/Gehörschutz im Spülbereich, Wärmebelastung minimieren, bei monotonen Tätigkeiten rollieren (z. B. am Portionierband)
 - ▶ Psychische Gesundheit beachten, vor allem bei viel Stress und Personalmangel; vgl. auch www.gastroinfoportal.de/psychische-gesundheit
 - ▶ Übergeordnetes Betriebliches Gesundheitsmanagement: z. B. Sportangebote, Rückenschule, Ernährungsberatung
- ▶ Schrittweise und bedarfsorientierte Wiedereingliederung nach langer Krankheit

Arbeitszeiten und -bedingungen

- ▶ Faire Bezahlung und Arbeitsbedingungen
- ▶ Bonussysteme, z. B. auch für nachhaltiges Engagement der Mitarbeiter im Privaten
- ▶ Arbeitszeitmodelle, verschd. Flexibilisierungsmöglichkeiten, z. B. Einführung Lebensarbeitszeitmodell, Vier-Tage-Woche; Vereinbarkeit von Familie und Beruf; Möglichkeit zum Sabbatical
- ▶ Vorausschauende Personalpolitik (Berücksichtigung von Renteneintritten)

Wertschätzender Umgang

- ▶ Förderung einer Kultur der Vielfalt: Chancengleichheit unabhängig von Herkunft, Alter, Geschlecht, Behinderung, ethnischer Zugehörigkeit, etc.
- ▶ Positives Arbeitsklima
- ▶ Miteinander/Wir-Gefühl fördern, u. a. durch Teamevents
- ▶ Offene Kommunikation in beide Richtungen (Arbeitnehmer – Arbeitgeber) soll möglich sein

Mitarbeiter einbeziehen

- ▶ Persönliche Beiträge/Verantwortlichkeiten, Integration von Nachhaltigkeitsaktivitäten in bestehende Prozesse sowie Dokumentation
- ▶ Nachhaltige Weiterbildung fördern
- ▶ Mitarbeiter bei Nachhaltigkeitsprojekten von Anfang an einbeziehen, so verfestigen sich neue Wege besser und werden von allen mitgetragen



Checkliste

Nachhaltiger Einkauf

Regionalität

- ▶ Bei Obst und Gemüse ist zusätzlich Saisonalität zu beachten, damit der Nachhaltigkeitseffekt nicht verpufft (z. B. durch hohen Stromverbrauch für Gewächshausware)
- ▶ Direkte Kooperationen zu Erzeugern/Verarbeitern suchen
 - ▶ Online-Plattformen helfen bei Kontaktaufnahme und Logistik: Nearbuy, Green Canteen, RegioVerpflegung, Tiny Farms – eine Übersicht und Links zu ausgewählten Plattformen, regionalen Netzwerken und Arbeitskreisen finden Sie hier: www.gastroinfoportal.de/spuerbar-gruen-regional
 - ▶ Langfristige Partnerschaften aufbauen
- ▶ Vertical Farming/Urban Gardening als max. Regionalität und Möglichkeit, Kräuter, Salat & Co. direkt vor Ort anzubauen
- ▶ Nebeneffekte von Regionalität: persönliche Bindung, höhere Transparenz, Grundlage für Storytelling, Kostenstabilität teils auch in Krisenzeiten, individueller Einfluss auf Erzeugung

Saisonalität

- ▶ Speiseplanung in regelmäßigen Abständen anpassen, ggf. in Aktionswochen einfließen lassen
- ▶ Bietet in Kombination mit Regionalität gewisse Preisvorteile, bedingt aber auch Flexibilität in der Angebotsplanung

Bio-Ware

- ▶ Muss nicht zwingend teurer sein, vor allem bei regionaler Herkunft und Ganztierverwertung (From-nose-to-tail)
- ▶ Kann komponentenweise umgestellt werden (Nudeln, Kartoffeln, Gemüse)
- ▶ Kann dazu beitragen, den Wasserfußabdruck zu verringern, vor allem Bio-Reis
- ▶ Kontakt/Dialog von Betrieb zum Landwirt ist wichtig
- ▶ Achtung: Bewerbung z. B. auf Speisekarte nur möglich, wenn man bio-zertifiziert ist

Regenerative Landwirtschaft

- ▶ Landwirtschaftliche Erzeuger unterstützen, bei denen die Ressourcen Boden, Wasser und Luft bestmöglich geschont werden
- ▶ Erhalt der Biodiversität: alte Obst- und Gemüsesorten sowie traditionelle Nutztierassen fördern; nachhaltiges Palmöl (RSPO) oder Verzicht darauf; FSC-Produkte

Tierische Produkte

- ▶ Tierwohl beachten (Fleisch aus artgerechter Haltung, Eier usw.)
- ▶ Auf bedrohte Tierarten verzichten – vor allem Fisch, nachhaltige Alternativen (MSC-Ware oder heimischer Süßwasserfisch) prüfen

Importprodukte

- ▶ Fair gehandelte Ware bevorzugen (Kaffee, Tee, Schokolade, Bananen)
- ▶ Möglichst nachhaltige Logistik (Schifftransport der Flugware vorziehen, E-Mobilität, Logistikprogramm Lean & Green)
- ▶ Achtung: je nach Saison und Region kann manche Importware „nachhaltiger“ sein als die einheimische, z. B. Tomaten aus Spanien vs. deutscher Gewächshausware

Verpackungen

- ▶ Unnötige (Um)Verpackungen vermeiden, z. B. durch Mehrweggebinde, Großgebinde oder individuelle Gebindegrößen (reduziert auch Entsorgungskosten)
- ▶ Pfandlösungen, z. B. Eurokisten für die Lieferung von Fleisch, Backwaren
- ▶ Take-away-Angebot in Mehrwegbehältnissen
- ▶ Gerechte Wertschöpfung:
 - ▶ Einhaltung der Menschenrechte (keine Kinderarbeit)
 - ▶ Faire Bezahlung (Mindestlohn, Tarifverträge)
 - ▶ Fairer Wettbewerb/Umgang mit Geschäftspartnern
 - ▶ Regionales Engagement des Betriebs am Standortumkreis



Checkliste

Nachhaltiges Speisenangebot

Frische

- ▶ Bevorzugt frische, wenig vorverarbeitete Lebensmittel verwenden (diese weisen tendenziell geringere Transportwege und Kühlzeiten auf)
- ▶ Auch TK-Ware hat ihre Berechtigung, vor allem bei nur kurzer Einlagerung und wenn regionales Obst und Gemüse keine Saison hat oder zur bedarfsgerechten Verarbeitung (spart Foodwaste) – dass Transport und Logistik deutlich klimaschädlicher sind als bei Frischware ist wissenschaftlich widerlegt

Moderater Fleischanteil

- ▶ Laut Planetary Health Diet sollte der Konsum von Fleisch weltweit halbiert werden, die empfohlenen durchschnittlichen Verzehrsmengen (bezogen auf eine tägliche Energieaufnahme von 2.500 Kilokalorien) sind:
 - ▶ Rotes Fleisch (Schwein, Lamm, Rind): 14 Gramm/Tag (Spannbreite 0 bis 28 Gramm)
 - ▶ Geflügel: 29 Gramm/Tag (Spannbreite 0 bis 58 Gramm)
- ▶ Wenn möglich: Ganztierverswertung, auch weniger beliebte Stücke oder Innereien können attraktiv zubereitet werden
- ▶ Fleischmenge pro Portion verringern (kleinere Schnitzel, Frikadellen – oftmals bieten Hersteller unterschiedl. Grammaturen an)
- ▶ Hybridprodukte: Ersetzen von Fleisch teilweise durch pflanzliche Eiweißquelle, z. B. Teil der Bolognese mit Linsen oder Grünkern „strecken“, Brotanteil in Frikadellen erhöhen
- ▶ Achtung: Die Vorteile derartiger Gerichte für Mensch und Umwelt sollten begleitend kommuniziert werden – ohne erhobenen Zeigefinger. Zudem sollten die Angebote so gestaltet werden, dass sie für die Gäste einen kulinarischen Mehrwert und keinen Verzicht bedeuten.

Attraktive vegetarische/vegane Angebote

- ▶ Köche weiterbilden, da die Ausbildung (bisher) zu wenig Input liefert; Praxis-Workshops sinnvoll
- ▶ Durch Veggie-Küche (ohne teure Ersatzprodukte) kann der Wareneinsatz gering gehalten werden
- ▶ Das „richtige“ Wording für vegetarische/vegane Gerichte beachten, vgl. auch www.gastroinfoportal.de/veggie-speisekarte
- ▶ Vegane Grundrezepte für Basiskomponenten, die bei Bedarf mit tierischen Produkten/Toppings kombiniert werden können: z. B. Cremesuppen mit pflanzlichen Sahnealternativen kochen, Fleischesser können Speck oder Würstchen on top wählen
- ▶ Pflanzliche Alternativen, z. B. für Milch im Kaffee, zum gleichen Preis anbieten, um Absatz zu fördern

Reduziertes Angebot

- ▶ Anzahl der Gerichte regelmäßig hinterfragen in Hinblick auf Vorratshaltung und Lebensmittelverschwendung
- ▶ Auf wenige Grundzutaten setzen, die sich vielfältig abwandeln lassen
- ▶ Bei der Speisenplanung auch auf effiziente Auslastung der Gargeräte achten (vor allem in Großküchen)



Checkliste

Nachhaltige Speisenproduktion

Maßnahmen rund um die technische Ausstattung

Energieeffiziente Technik

- ▶ Bei Beschaffung Anschlusswert vs. Energieverbrauch prüfen (HKI Cert Online, ENAK-Datenblätter, bei Ausschreibung einfordern), ebenso bedarfsgerechte Gerätegröße (groß vs. mehrere kleine)
- ▶ Energie-, Betriebs- und Instandhaltungskosten alter Technik ggf. der modernen Technik gegenüberstellen und Amortisationsdauer berechnen (lohenswert z. B. bei sehr alter Spültechnik)
- ▶ Abwärmenutzung/Wärmerückgewinnung (Lüftung, Kühl-, Spültechnik)
- ▶ Nachhaltigkeit eines Geräts über gesamten Lebenszyklus (Rohmaterialien bis Entsorgung)
- ▶ Gas- vs. Elektromodelle abwägen
- ▶ Einzelgeräte vs. Multifunktionsgeräte abwägen

Energie-/Ressourcenschonung

- ▶ Effiziente Prozesswege
- ▶ Nutzung regenerativer Energiequellen, regelmäßiger Tarifvergleich
- ▶ Energiecontrolling:
 - ▶ Küche mit separaten Zählern
 - ▶ Energieverbrauch (Strom, Wärme) und -kosten erfassen und regelmäßig überprüfen
 - ▶ Ziele für den Energieverbrauch definieren, evtl. kombiniert mit Anreizen für Mitarbeiter diese zu erreichen (Wettbewerb, Bonus)
 - ▶ Intelligente Leistungs-/Energieoptimierung: vermeidet unnötige Stromspitzen und somit hohe Stromkosten
- ▶ Temperaturcontrolling:
 - ▶ Soll-Temperaturen der Kühlgeräte (digital) prüfen und ggf. neu justieren: Für je 1°C zu tief eingestellter Kühltemperatur werden ca. 4 bis 6 % mehr Energie benötigt
 - ▶ Digitale Überwachungslösung (App) mit automatischer Dokumentation und Warnfunktion bei Temperaturabweichungen
- ▶ Wasseraufbereitung für Spül- und Gartetechnik
- ▶ Warmwasseranschluss: Großgeräte (z. B. Wärmebecken oder Spülmaschinen) mit warmem statt kaltem Wasser befüllen bzw. ans Warmwasser anschließen
- ▶ Systematische Nassmüllentsorgung
- ▶ Beleuchtung:
 - ▶ Effiziente Leuchtmittel (LED) in Bereichen wählen, in denen mehrere Stunden/Tag Beleuchtung nötig
 - ▶ Bewegungsmelder in Nebenräumen wie Kühl- und Lagerräumen oder Toiletten

Bedienverhalten/Handling

- ▶ Sensibilisierung/Schulung des Personals für ressourcenschonendes Bedienverhalten
- ▶ Bedarfsgerechtes Ein- und Abschalten: Standby-Betrieb vermeiden vor allem bei Großgeräten (z. B. Wärmebecken, Spülmaschinen), Lüftung (z. B. intelligente Steuerung)
- ▶ Effiziente Auslastung:
 - ▶ Wahl von Kochgeschirr/-technik relativ zur anstehenden Kochmenge
 - ▶ Gargeräte effizient bestücken und auslasten
 - ▶ Passende Programme, ggf. Nachtgaren
 - ▶ Planung des Geschirrkreislaufs: Spülmaschinen möglichst voll beladen
- ▶ Wärmebecken, Kochtöpfe etc. während der Aufheizphase mit einem Deckel verschließen
- ▶ Kühlgeräte so kurz wie möglich öffnen und bedarfsgerecht abtauen, gut auslasten, fernab von Wärmequellen platzieren
- ▶ Regelmäßige Reinigung von Lüftungsöffnungen, Kühlrippen und Verflüssigern
- ▶ Regelmäßige Wartung und Reinigung, ggf. Entkalkung
- ▶ Ergonomische Aspekte berücksichtigen (Lärm, Klima, Hebetätigkeiten)



Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung

Passgenaue Speisenplanung

- ▶ Digitale Tools zur Planung der Gästezahl:
 - ▶ Reservierungssysteme
 - ▶ Speisenbestellsysteme bzw. Einführen einer Art Vorbestellung
 - ▶ Gästehistorie (Ferienzeiten, Feiertage, schwache Wochentage) berücksichtigen; ggfs. Künstliche Intelligenz dafür nutzen (kann auch Wetter einbeziehen, Verkehrsprobleme usw.)
- ▶ Stornogebühr (als Art Ausfallhonorar), wenn kurzzeitige Absagen erfolgen
- ▶ Kleine Speisekarte: weniger ist mehr
- ▶ Bedarfsgerechtes Nachbestücken von Buffets (Frühstück, Salat usw.), insbesondere zum Ende der Ausgabezeiten muss nicht mehr von allem etwas verfügbar sein; ggf. auf kleinere Schalen/Präsentationsformen umsteigen, damit Ausgabe nicht „abgegrast“ und auch für späte Gäste noch attraktiv wirkt

Organisatorische Maßnahmen

- ▶ Verantwortlichen für die Überwachung der entstehenden Lebensmittelabfälle (Foodwaste Management) festlegen
- ▶ Intelligente Lagerhaltung: first in – first out, MHDs prüfen
- ▶ Prüfung und Monitoring von Produktionsmengen:
 - ▶ Kontrolle Tellerrücklauf (was, wieviel, evtl. Portionsgrößen anpassen)
 - ▶ Individuelle Portionsgrößen je Gast (Menge frei wählbar, evtl. kostenfreien Nachschlag in GV-Betrieben, Schulmensen)
 - ▶ Geplante Produktionsmenge mit tatsächlichen Verkaufszahlen regelmäßig vergleichen
 - ▶ Renner-Penner-Analyse
 - ▶ Mengenkalkulation eher knapp halten
 - ▶ Überproduktion dokumentieren und in die Kalkulation einbeziehen
- ▶ Reste weitergeben:
 - ▶ Speisereste zum Mitnehmen anbieten (auf hygienischen Transport verweisen)
 - ▶ Take-away-Angebote in Mehrwegbehältnissen etablieren; Kreislaufsysteme, bei denen weitere Gastro-Betriebe in der Umgebung mitmachen, sind hier ggf. sinnvoll
 - ▶ Spenden an Tafeln o. ä., vgl auch www.gastroinfoportal.de/lebensmittel-spenden
 - ▶ Nutzung der App Too Good To Go – vergünstigte Abgabe von einzelnen Menüs möglich
 - ▶ Happy Hour zum Ende der Speisenausgabe: Speisen für interne Gäste rabattieren

Intelligente Verarbeitung

- ▶ Unverarbeitete oder gegarte Lebensmittel nach der Verwendung sachgerecht lagern und kühlen
- ▶ Verwertung von Abschnitten und Schalen (z. B. Chips aus Pastinaken- und Kartoffelschalen, Fonds, Radieschenblätter für Suppe, Karottengrün für Pesto)
- ▶ Nicht servierte Komponenten weiterverarbeiten, sofern lebensmittelrechtlich erlaubt – evtl. als vergünstigtes „Reste-Essen“ tags drauf anbieten

Sensibilisierung der Gäste

- ▶ Allgemein:
 - ▶ Für Foodwaste sensibilisieren und informieren, z. B. mithilfe der Aktion „Zu gut für die Tonne“
 - ▶ SB-Speisen vom Buffet nach Gewicht abrechnen
- ▶ Für Schulen/Kitas/Studentenmensen:
 - ▶ „Abfallbarometer“ einführen, motiviert vor allem Kinder, weniger wegzuerwerfen und belohnt geringe Abfälle z. B. mit Lieblingsdessert
 - ▶ Workshops zum Thema begleitend im Unterricht/Projektwochen integrieren; Angebote von Instituten, Vernetzungsstellen nutzen
 - ▶ In Schulen/Kitas Möglichkeit einführen, dass Kinder zunächst Probierportion bekommen



Checkliste

Mehrwegsysteme

Umstellung auf Mehrwegbecher/-schalen

- ▶ Nutzung Poolsystem:
 - ▶ Vorteil: keine Investition
 - ▶ Kooperationspartner leihen Betrieben das gewünschte Geschirr
 - ▶ Betriebe geben Behältnisse an Gäste aus, nehmen sie zurück, reinigen diese (nochmals) und geben sie wieder aus
 - ▶ Kooperationspartner erhalten monatliche Nutzungsgebühr oder/und eine Befüllungspauschale; in manchen Fällen ist einmalige Einrichtungsgebühr nötig
 - ▶ App als Unterstützung des Mehrwegkreislaufs
 - ▶ verschiedene Anbieter für Mehrwegsysteme: FairCup, Recircle, Recup/Rebowl, Relevo, Tiffin Loop, Vytal
- ▶ Eigene Mehrweglösung integrieren:
 - ▶ Erzeugt ggf. Mehraufwand
 - ▶ Anbieter für Behältnisse, u. a. Ornamin, Dinner-Max, Rieber (in Kombination mit Eatnailable), Table Roc/Arc
- ▶ Entsorgen ausgedienter Mehrwegbehältnisse:
 - ▶ Teilweise können Kunststoffbehältnisse an die Anbieter für das Recycling zurückgesendet werden (gehen nicht in den Müll, sondern werden down-gecycelt, z. B. als Kabelrohre)
 - ▶ Edelstahlbehältnisse können ggf. repariert werden (defekter Henkel), ansonsten Rücknahme vom Hersteller oder Entsorgung als Altmetall auf dem Wertstoffhof
 - ▶ Entsorgung Glas im Glascontainer, Porzellan in den Restmüll (größere Mengen in Bauschutt)

Sensibilisierung der Gäste

- ▶ Fördern der Mehrwegnutzung/-akzeptanz:
 - ▶ Keine kostenlose Abgabe von Einweg-to-go-Bechern
 - ▶ Stempelkarte für Nutzung von Mehrwegbehältnissen
 - ▶ Zum Start: Mehrwegbecher/-schalen zum Kauf anbieten; in eigens mitgebrachten Behältnissen zusätzl. Rabatt anbieten
 - ▶ Ausschließliches Angebot von Mehrweg-Pfandbechern in puncto Kaffee/Tee



Checkliste

Gästekommunikation

Ehrlichkeit

- ▶ Transparenz in Hinblick auf Zutaten/Lieferanten
- ▶ Speiseplanänderungen/ausverkaufte Gerichte offen kommunizieren
- ▶ Aktionen mit Lieferanten in Betrieben vor Ort
- ▶ Ausweisung einzelner Lieferanten in der Speisekarte

Ernährungsaufklärung/Nudging hin zur gesunden Wahl

- ▶ Nachhaltige und gesunde Gerichte kennzeichnen (Icon, Ampelsystem) und evtl. bevorzugt platzieren (in Karte oder am Buffet/an der Ausgabe)
- ▶ Themenwochen mit nachhaltigem Fokus (z. B. From-nose-to-tail)
- ▶ Gäste über Zusammenhang von Ernährung und CO₂-Emissionen sowie eigene Maßnahmen dazu informieren (evtl. ergänzend Onlinetools zur Berechnung und Auslobung der CO₂-Emissionen nutzen)

Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung erklären

- ▶ Reduziertes Speisenangebot, über individuelle Portionsgrößen informieren/aktiv anbieten
- ▶ Punktuelle Impulse zu gesonderten Aktionen, damit diese durch die Alltäglichkeit nicht an Attraktivität einbüßen
- ▶ Zielgruppengerechte Ansprache
- ▶ Integration in den Unterricht/Projektwochen in Schulen

Akzeptanz sonstiger nachhaltiger Maßnahmen durch begleitende Kommunikation steigern

- ▶ Umstellung auf Mehrwegbecher & Co. an Rabattaktion knüpfen
- ▶ Verschied. Informationskanäle nutzen:
 - ▶ Social Media
 - ▶ Intranet
 - ▶ Newsletter
 - ▶ Gäste-/Mitarbeiterzeitung
 - ▶ Flyer, Aufsteller
 - ▶ Website
 - ▶ Direkte Ansprache durch Mitarbeiter