

Besser essen in Kantinen und Mensen

Wegweiser für eine umweltverträgliche und
gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung



Impressum

Herausgeber:

Umweltbundesamt
Fachgebiet III 1.1
Wörlitzer Platz 1
06813 Dessau-Roßlau
Tel: +49 340-2103-0
info@umweltbundesamt.de
Internet: www.umweltbundesamt.de

 /umweltbundesamt
 /umweltbundesamt
 /umweltbundesamt
 /umweltbundesamt

Autor*innen:

Corinna Edringer, Rainer Roehl und Dr. Carola Strassner
unter Mitarbeit von Rena Jacobs
a'verdis – Roehl & Dr. Strassner GbR

Redaktion:

Dr. Hyewon Seo, Fachgebiet III 1.1, Umweltbundesamt

Satz und Layout:

Atelier Hauer+Dörfler GmbH

Publikationen als pdf:

www.umweltbundesamt.de/publikationen

Bildquellen:

S. 1: iStock (AnastasiaNurullina)
S. 4: Umweltbundesamt
S. 17: a'verdis
S. 22, 24, 26: R+V
S. 28, 30, 32: Dias Catering

Stand: März 2022

Hinweis:

Die Broschüre wurde im Vorhaben „Umwelt- und klimaverträgliches Essen in öffentlichen und privaten Kantinen: Angebot und Nachfrage stärken, Best-Practice-Beispiele bekannt machen (FKZ 3719 11 301 0) erarbeitet. Die Broschüre gibt Teilergebnisse des Forschungsvorhabens wieder, nicht zwangsläufig die Position des Auftraggebers.

ISSN 2363-832X

Besser essen in Kantinen und Mensen

**Wegweiser für eine umweltverträgliche und
gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung**



Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser,

unsere derzeitige Ernährungsweise hat große Umwelt- und Klimaauswirkungen. Aber nicht nur dies: Die Kosten aufgrund ernährungsbedingter Krankheiten wie Adipositas oder Diabetes mellitus II belaufen sich jährlich auf zweistellige Milliardensummen. Die oft nicht tiergerechte Haltung von Nutztieren wird in der Bevölkerung als großes Problem wahrgenommen, trotzdem beherrschen die Produkte aus solchen Haltungen weiterhin den Markt. Wir produzieren Lebensmittel im Überfluss und werfen jährlich pro Kopf rund 80 kg noch genießbare Lebensmittel weg, obwohl es auch in Deutschland immer noch Menschen gibt, die auf Einrichtungen wie die Tafel e.V. angewiesen sind, darunter auch Kinder. Es lassen sich noch weitere Beispiele dafür aufzählen, in welche Schieflage unser Ernährungssystem geraten ist. Notwendig ist eine Transformation des gesamten Ernährungssystems, also eine deutliche Veränderung sowohl in der Produktion als auch beim Konsum von Lebensmitteln im Sinne der Nachhaltigkeit.

Dabei spielt die Gemeinschaftsverpflegung eine zentrale Rolle. Sie steht wie der Lebensmitteleinzelhandel und die Individualgastronomie an der Schnittstelle zwischen Produktion und Konsum. Sie kann als einziger Sektor viele Menschen in Betrieben, öffentlichen Verwaltungen, Kitas, Schulen und Universitäten, Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen als Gruppe erreichen. Dadurch bietet sie eine Umgebung, in der Veränderungen niederschwellig angenommen und auch soziale Normen im Ernährungsverhalten neu kalibriert werden können. Die dort gewonnenen Impulse können sich auch auf das Koch- und Ernährungsmuster zuhause positiv auswirken. Daher wird die Gemeinschaftsverpflegung zum Beispiel im aktuellen Koalitionsvertrag, im Gutachten des Wissenschaftlichen Beirates für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz

(WBAE) von 2020 sowie im Bericht der Zukunftskommission Landwirtschaft (ZKL) von 2021 als ein zentraler Anknüpfungspunkt für die Transformation des Ernährungsverhaltens identifiziert.

Die bedeutende Rolle der Gemeinschaftsverpflegung ist dabei keine leichte. Die Anforderungen, Ansprüche und Erwartungen der Gäste und Öffentlichkeit haben sich in den letzten 10 Jahren stark verändert. Auch die Pandemie hat die Branche wirtschaftlich hart getroffen und es ist noch unklar, wie sich die Besucherzahlen in vielen Betriebskantinen in Zukunft entwickeln werden. Jedoch bieten Umbruchphasen auch die Möglichkeit, Veränderungen gezielt umzusetzen.

In dem Forschungsvorhaben „Umwelt- und klimaverträgliches Essen in öffentlichen und privaten Kantinen“ (umEssKantine) wurden aus bereits bestehenden guten Beispielen Konzepte für eine gesundheitsfördernde und umweltverträgliche Mittagsverpflegung entwickelt und daraus konkrete Anregungen für die praktische Umsetzung in Unternehmen und Institutionen erstellt. Drei der guten Beispiele stellen wir in diesem Wegweiser vor, um Sie zu inspirieren und zum Mitmachen zu motivieren.

In dem Sinne wünsche ich Ihnen eine anregende Lektüre!

Ihr



Prof. Dr. Dirk Messner,
Präsident des Umweltbundesamtes

„ Beim Neubau der Landesschulen NRW 2013 war für mich klar, dass auch das Verpflegungsangebot unserer neuen Schule zukunftsfähig sein muss. Als Aus- und Fortbildungshaus mit bis zu 2.000 Mahlzeiten (Frühstück + Mittagessen + Abendessen) haben wir eine wichtige Lenkungsfunktion. Gelingt es uns, die Auszubildenden für eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Verpflegung zu sensibilisieren, können sie zu Multiplikatoren an ihren zukünftigen Arbeitsplätzen und im Privaten werden. Begonnen haben wir damals mit Salat, Obst und Gemüse in Bio-Qualität – ganz nach dem Motto: Was roh in den Mund gesteckt wird, sollte möglichst gesund sein.

„ „ Rafael Platzbecker, Landesschulen NRW

„ Eine Top-Unternehmensgastronomie zu betreiben und stetig weiterzuentwickeln, führt dazu, dass sich alle Mitarbeitenden während der gesamten Arbeitsphase im Unternehmen gesund und nachhaltig ernähren können. Darüber hinaus stärkt die Gastronomie mit vielen weiteren Faktoren die Leistungsfähigkeit der Belegschaft. Mitarbeitende und Gäste werden nicht nur satt, sondern es schmeckt ihnen, sie fühlen sich wohl in der Restaurant-Atmosphäre und nutzen das Restaurant auch als Ort für Kommunikation und Austausch. Ich bin zutiefst davon überzeugt, dass eine nachhaltige Gastronomie dem Arbeitgeber einen Imagegewinn bringt und auch im Wettbewerb um gute Mitarbeitende Vorteile bietet.

„ „ Thomas Walter, R+V Versicherung

„ Wir übernehmen Verantwortung für die gesunde Ernährung unserer Gäste, indem wir hochwertige, regionale Bio-Lebensmittel kaufen und verarbeiten. Der Impuls für diese Ausrichtung ging ursprünglich von unserem Auftraggeber, der Stadt München, aus. Daraufhin haben wir begonnen Kartoffeln, Nudeln, Reis, Gemüse und Rindfleisch in Bio-Qualität einzusetzen. Die Qualität der Produkte hat mein Küchenteam schnell überzeugt und auch die Gäste waren begeistert. Seitdem versuchen wir unser Speiseangebot immer weiter zu optimieren und möglichst nachhaltig zu gestalten – aktuell steht der Ausbau des Angebotes an vegetarischen und veganen Menüs an. Unser Ziel ist es, mit unserer Arbeit die Wertschätzung für das klassische Küchenhandwerk und für bio-regionale Lebensmittel voranzutreiben.

„ „ Jens Riedel, Pächter der Kantine des Kreisverwaltungsreferats, München

Inhalt

	Vorwort	4
1	Einführung	8
2	Ökologische und gesundheitliche Folgen der derzeitigen Ernährungsweise	9
	2.1 Ökologische Folgen	9
	2.2 Gesundheitliche Folgen.....	12
	2.3 Planetary Health Diet	12
3	Stellschrauben und Argumente für eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde gastronomische Dienstleistung	14
	3.1 Operative Stellschrauben	14
	3.2 Argumente für Küchenleitung, Pächter und Caterer.....	16
	3.3 Argumente für Arbeit- und Auftraggeber.....	16
4	Wegweisende Praxisbeispiele	17
	4.1 Mensa der Landesschulen NRW in Wuppertal.....	17
	4.2 Betriebsgastronomie der R+V Versicherung in Wiesbaden.....	22
	4.3 Kantine des Kreisverwaltungsreferats in München	28
5	Kernbotschaften und Handlungsfelder	34
	5.1 Vier Kernbotschaften	34
	5.2 Fünf Handlungsfelder	35
	Literatur und Links	41



Einführung

Die derzeitigen Ernährungsgewohnheiten vor allem in den westlichen Ländern haben einen maßgeblichen Einfluss auf die lokale und globale Umwelt sowie auf die individuelle und gesamtgesellschaftliche Gesundheit. Eine Umstellung in Richtung einer umweltverträglichen und gesundheitsfördernden Ernährungsweise ist dringend notwendig und auch ökonomisch sinnvoll. Den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung kommt dabei eine Schlüsselrolle zu. Sie verpflegen nicht nur täglich knapp 17 Millionen¹ Menschen in Deutschland, sondern können auch positive Anstöße für eine Veränderung des Ernährungsverhaltens der Gäste außerhalb der Gemeinschaftsverpflegung geben. Dadurch können Verpflegungskonzepte eine große Hebelwirkung entwickeln, um eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Ernährung voranzutreiben.

Dieser Wegweiser dient dazu, Entscheidungsträger*innen innerhalb der Gemeinschaftsverpflegung für eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Ausrichtung des Verpflegungsangebots zu sensibilisieren und ihnen anhand von Beispielen und Ansatzpunkten aufzuzeigen, wie auch sie in ihrem Wirkungsbereich eine solche Ausrichtung anstoßen und vorantreiben können.

Daher richtet sich der Wegweiser erstens an die strategischen und operativen Entscheidungsträger*innen in der Betriebs- und Hochschulgastronomie, also an die Verantwortlichen für das Verpflegungskonzept, die Rezept- und Speisenplanung und den Lebensmitteleinkauf, zweitens an die Fachabteilungen für Ausschreibungen zum Einkauf von Lebensmitteln oder Verpflegungsdienstleistungen und drittens an

Unternehmensleitungen, Personalabteilungen, Personalvertretungen und andere Abteilungen mit Schnittstellen zur Kantine.

In dem Wegweiser werden zunächst die ökologischen und gesundheitlichen Folgen der derzeitigen Ernährungsmuster in Deutschland erläutert. Betrachtet werden dabei nicht nur die Umwelteffekte der Landwirtschaft in Deutschland, sondern auch die globalen Auswirkungen, insbesondere jene, die zur Überschreitung der planetaren Belastbarkeitsgrenzen der Erde führen. Im nächsten Schritt wird der Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit anhand von einigen Krankheitsbildern aufgezeigt, die auf einen häufigen Verzehr hochverarbeiteter und tierischer Produkte, aber auch auf eine zu hohe Energiezufuhr zurückzuführen sind. Anschließend werden die Planetary Health Diet als ein Konzept für eine gesunde und ökologisch nachhaltige Ernährungsweise und die wichtigsten Stellschrauben für deren Umsetzung in der Gemeinschaftsverpflegung vorgestellt. Zudem liefert der Wegweiser betriebswirtschaftliche Argumente, um Küchenteams und Auftraggebende von einer veränderten Ausrichtung des Verpflegungsangebots zu überzeugen.

Anhand von drei Beispielen guter Praxis werden außerdem verschiedene Wege aufgezeigt, wie Küchenbetriebe ihr Verpflegungsangebot umweltverträglich und gesundheitsfördernd ausgerichtet haben. Dabei teilen die Praxispartner*innen Anregungen und Tipps, die anderen (Küchen-)Betrieben den Umstellungsprozess erleichtern sollen. Ergänzt werden diese drei Beispiele von themenspezifischen Handlungsempfehlungen, die im Rahmen des Forschungsprojekts erarbeitet wurden und Ansatzpunkte zur Optimierung der Verpflegungsleistung bieten.

¹ DGE, 2020 (Angabe bezieht sich auf 2019 und damit auf den Zeitraum vor der Corona-Pandemie)



Ökologische und gesundheitliche Folgen der derzeitigen Ernährungsweise

2.1 Ökologische Folgen

Die derzeitige Erzeugung und Verarbeitung sowie der Handel und Konsum von Lebensmitteln führen zu großen Umweltauswirkungen. Beispielsweise werden zwischen 21 und 37 Prozent der gesamten globalen Treibhausgasemissionen durch unsere Ernährung verursacht. 70 Prozent des Verlustes an biologischer Vielfalt und 80 Prozent der Entwaldung werden auf die Landwirtschaft zurückgeführt². In Deutschland machen sich schon längst die Belastungen von Böden und Gewässern durch den intensiven Einsatz von Düngemitteln und Pflanzenschutzmitteln bemerkbar.

Seit Anfang der 1980er Jahre³ gibt es ein Bewusstsein dafür, dass die derzeitige Form der Lebensmittelherstellung auf Dauer nicht umweltverträglich ist. Lange Zeit konnten diese Erkenntnisse allerdings nicht konkret eingeordnet und quantitativ dargestellt werden, da die regionalen und globalen Grenzen der Ökosysteme nicht eindeutig definiert waren. Ein internationales Forschungsteam unter Leitung von Johan Rockström entwickelte und veröffentlichte 2009 das Konzept der Planetaren Belastbarkeitsgrenzen⁴, das erstmals die Auswirkungen unserer Lebensweise inklusive unseres Ernährungsstils gebündelt visualisiert (s. Abb. 1).

Das Konzept orientiert sich an dem relativ stabilen Erdzustand der vergangenen 10.000 Jahre (Holozän) und zeigt Handlungsräume für neun zentrale natürliche Systeme und Prozesse auf. Beim Überschreiten dieser Handlungsräume steigt das Risiko für schwerwiegende Umweltfolgen⁵.

Wenn die Ökosysteme aus dem Gleichgewicht geraten und dadurch keine stabile Lebensgrundlage mehr bieten, wird es nicht möglich sein, gesellschaftliche Ziele wie Frieden, Gesundheit, Lebensqualität und Wohlstand für alle zu erreichen. Um langfristig sicher auf diesem Planeten leben zu können, müssen die aufgezeigten Grenzen eingehalten werden⁶. Der Lebensstil insbesondere in der westlichen Welt gefährdet diesen stabilen Zustand, indem er Dynamiken und Kreisläufe der Erde, z. B. durch das Freisetzen von großen Mengen an Treibhausgasen, verändert⁷.

Das derzeitige System der Land- und Lebensmittelwirtschaft gilt als eine der Hauptursachen für die Überschreitung der planetaren Belastbarkeitsgrenzen Landnutzungsänderung, biogeochemische Stoffkreisläufe und Biodiversität. Außerdem entsteht im Agrar- und Ernährungssektor ein großer Teil der menschengemachten Treibhausgasemissionen, wodurch die Lebensmittelproduktion auch zum Klimawandel beiträgt.

Klimawandel

Die Landwirtschaft trägt mit zwischen 21 % und 37 % globaler Treibhausgasemissionen maßgeblich zum Klimawandel bei⁸. Große Mengen klimaschädlicher Treibhausgase entstehen vor allem durch die intensive Tierhaltung, durch das Ausbringen von Düngemitteln, durch Landnutzungsänderungen und durch die Bodenbearbeitung (s.u.). Die Erderwärmung birgt die Gefahr eines nicht umkehrbaren Klimawandels, der mit dem Verlust großer Eisschilde, häufigeren Unwetterereignissen und einem starken Anstieg des Meeresspiegels einhergeht⁹.

² IPCC 2020; Campbell 2017

³ Leitzmann 1995

⁴ Rockström et al. 2009

⁵ BMU, 2021; Horn, 2017; Maschkowski, 2020

⁶ BMU, 2021

⁷ Horn, 2017

⁸ IPCC 2020

⁹ Rockström et al., 2009; Steffen et al., 2015

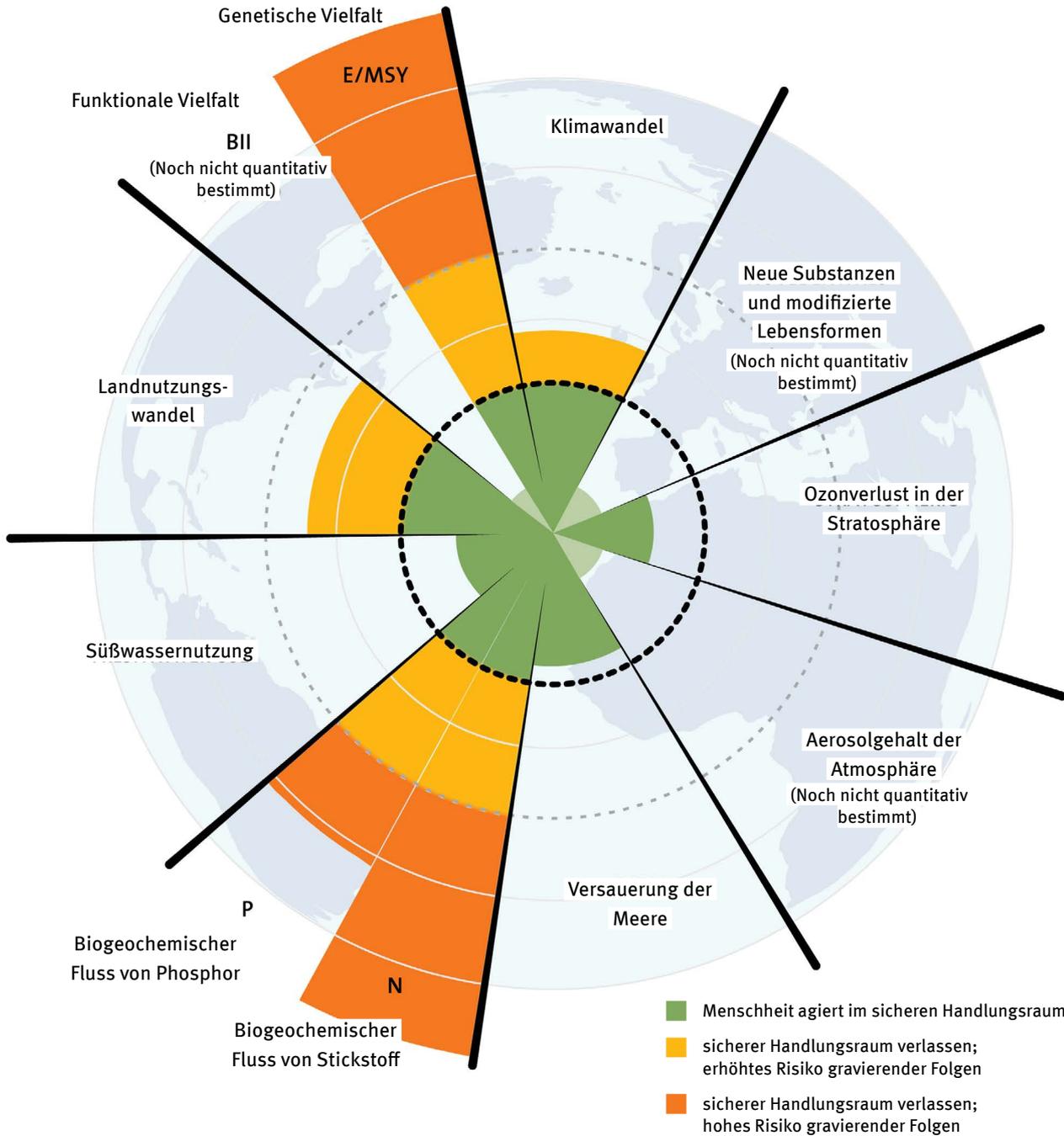


Abb. 1: Modell der Planetaren Belastbarkeitsgrenzen
Quelle: J. Lokrantz/Azote basierend auf Steffen et al. 2015

Landnutzungsänderung

Unter Landnutzungsänderung wird beispielsweise die Umwandlung von großen Waldflächen in Ackerfläche verstanden. Die Landnutzungsänderung findet insbesondere in den Regenwäldern, allen voran in Brasilien, aber auch in der Demokratischen Republik Kongo, Bolivien sowie in Indonesien u. a. statt. Der Großteil der umgewandelten Waldflächen wird dabei

für den Anbau von beispielsweise Soja als Futtermittel, Palmöl und Kakao genutzt¹⁰. Das Roden der Urwälder trägt nicht nur zum Verlust der natürlichen Lebensräume für die dort lebenden Menschen, Tiere und Pflanzen bei, sondern setzt einen Großteil des gespeicherten CO₂ wieder frei. Es trägt damit entscheidend zu Treibhausgasemissionen bei.

¹⁰ GIZ 2019

Biogeochemische Stoffkreisläufe

Die Störung der Stickstoff- und Phosphorkreisläufe ist ein weiteres Risiko für die ökologische Tragbarkeit unseres Handelns auf der Erde. Zwar kommen sowohl Stickstoff als auch Phosphor in natürlichen Kreisläufen vor, aber 85 % des weltweiten Stickstoffverbrauchs und 90 % der weltweiten Phosphatproduktion sind auf den Düngemiteleinsatz in der Landwirtschaft zurückzuführen. Dabei gelangt beim übermäßigen Einsatz von Düngemitteln der Teil der Nährstoffe, der von Pflanzen nicht aufgenommen wird, in Flüsse, Seen und Meere, wo sich die überschüssigen Nährstoffe anreichern und zu einer Nährstoffübersorgung (Eutrophierung) der Gewässer führen. In Deutschland wird der vorgeschriebene Grenzwert für Nitrat beispielsweise bei ca. 17 % der Messstellen überschritten. Ist die Nitratbelastung des Grundwassers zu hoch, muss das Trinkwasser aufwändig aufbereitet werden, wodurch das Trinkwasser teurer werden kann¹¹.

Biodiversität

Eine intensive Landwirtschaft führt auch zu einer Abnahme der pflanzlichen und tierischen Artenvielfalt¹². Laut Schätzungen ist die Landwirtschaft damit für circa 80 % des Verlusts der Biodiversität verantwortlich. Nimmt die Artenvielfalt ab, verlieren Ökosysteme ihre Resilienz (Widerstandskraft), da sie weniger anpassungsfähig gegenüber sich verändernden Bedingungen sind. Der Verlust der Resilienz der Ökosysteme hat direkte Auswirkungen auf unsere Lebensgrundlage: So hat die Bodenverschlechterung auf 23 % der Landfläche weltweit zu einer Verringerung der landwirtschaftlichen Produktivität geführt. Der Schaden der Ernteauffälle durch den Verlust von Bestäuberinsekten wird auf 235 bis 577 Mrd. US-Dollar jährlich beziffert¹³.

Süßwassernutzung

Die Nutzung von Süßwasser gehört nicht zu den oben genannten bereits überschrittenen planetaren Grenzen und befindet sich global betrachtet noch im sicheren Handlungsraum. Dennoch kann sie lokal, insbesondere in den Gebieten mit intensiver Landwirtschaft, ein großes Problem darstellen¹⁴. Viele Obst- und Gemüsesorten werden dort angebaut, wo es sonnig, warm und regenarm ist. Die – auch für andere Bedarfe – verfügbare Menge des Süßwassers kann zudem durch die Verschmutzung mit Pestiziden und Düngemitteln aus der Landwirtschaft weiter eingeschränkt werden, wodurch es in manchen Regionen bereits zu Wasserknappheit kommt.

Alles hängt zusammen

Wichtig ist in dem Zusammenhang auch, dass sich die Umwelteffekte untereinander beeinflussen: Beispielsweise führen erhöhte Treibhausgaskonzentrationen in der Atmosphäre zu steigenden Durchschnittstemperaturen und begünstigen Extremwetterereignisse sowie Sauerstoffverarmung und aquatische Eutrophierung. Dies hat oft negative Folgen für die Biodiversität. Umgekehrt wirken sich Veränderungen der biologischen Vielfalt auf das Klimasystem aus, insbesondere durch ihre Einflüsse auf den Stickstoff-, Kohlenstoff- und Wasserkreislauf¹⁵. Diese Wechselwirkungen können komplexe Rückkopplungen zwischen Klima, biologischer Vielfalt und Menschheit erzeugen, die potenziell zu prägnanten und wenig vorhersehbaren Ergebnissen führen.

Die derzeitige Ernährungsweise trägt ganz wesentlich zur Überlastung unseres Planeten bei. Prognosen lassen auf eine Verschärfung der Problematik schließen, da die Weltbevölkerung insgesamt wächst und mit zunehmendem Wohlstand ressourcenintensiver konsumiert¹⁶. Mit einer umweltverträglicheren Ausrichtung kann die Gemeinschaftsverpflegung zu einem Motor für Veränderung und damit von einem Mitverursacherin der Problematik zu einem Problemlöserin werden.

11 UBA 2017, 2022

12 UBA, 2019

13 IPBES 2017

14 BMU, 2021

15 IPCC & IPBES 2021

16 Alexandratos und Bruinsma, 2012; FAO, 2015

2.2 Gesundheitliche Folgen

In Deutschland und anderen Industrieländern wird tendenziell zu kalorienreich gegessen, was sich in einer Übergewichtsrate von 67 % bei Männern und 53 % bei Frauen widerspiegelt¹⁷. Diese im Durchschnitt zu hohe Energiezufuhr, verursacht durch den häufigen Verzehr hochverarbeiteter Produkte und tierischer Produkte, ist aus gesundheitlicher Sicht zudem problematisch, da hiermit verstärkt Übergewicht und ein gesteigertes Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Diabetes mellitus II einhergehen¹⁸.

In Deutschland ist die zentrale Instanz für Fragen zur Ernährung die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE). Die DGE spricht auf Basis der D-A-CH-Referenzwerte¹⁹ für die Nährstoffzufuhr Empfehlungen für die Lebensmittelauswahl, -qualität und -häufigkeit aus. Dabei folgte sie früher dem sogenannten Drittelansatz, heute dem sogenannten Viertelansatz, nach dem als Orientierung für die Mittagsmahlzeit etwa ein Viertel der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr und des Richtwerts für die Energiezufuhr für die Speisenplanung zugrunde gelegt wird. Dabei soll die empfohlene Nährstoffmenge und Energiezufuhr nicht täglich, sondern über einen längeren Zeitraum, z. B. vier Wochen (= 20 Verpflegungstage), im Mittel ausreichend angeboten werden²⁰.

Die Standards der DGE hinsichtlich einer gesunden Ernährung sind in der Betriebsverpflegung allerdings nicht verpflichtend und werden eher vereinzelt umgesetzt. 2020 waren insgesamt 1795 Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (Kittas, Schulen, Betriebskantinen, Krankenhäuser, Seniorenheime) nach den DGE-Qualitätsstandards zertifiziert. Das bedeutet, dass dort jeweils eine Menülinie den Standards entspricht²¹. In der überwiegenden Zahl der Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung ist von einem weniger gesunden Verpflegungsangebot auszugehen. Auch die Verkaufsstatistiken der umsatzstärksten Caterer bestätigen die eher ungesunden Ernährungsweisen in deutschen Kantinen und Mensen. Seit Jahren führen Currywurst, Schnitzel und Spaghetti

Bolognese die Renner-Listen bei der Mittagsverpflegung am Arbeitsplatz an – allesamt Fleischgerichte mit einem hohen Salz- und Fettgehalt.

Eine unausgewogene Verpflegung kann kurzfristig zu Unwohlsein und Leistungsabfall führen. Mittel- und langfristig kann eine solche Ernährung Übergewicht, einen Mangel an (Mikro-)Nährstoffen und eine Fehlbeseidlung des Mikrobioms zur Folge haben, was wiederum zu Krankheiten wie Fettstoffwechselstörungen, Gefäßerkrankungen, Gicht oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen führen kann. Dem gegenüber ist der Ernährungsstil laut der EAT-Lancet-Kommission²² der stärkste Hebel, um die menschliche Gesundheit zu erhalten und zu verbessern²³. Ernährung kann daher auch genutzt werden, um das tägliche Wohlbefinden zu steigern und Krankheiten vorzubeugen.

2.3 Planetary Health Diet

Lange wurden die Themen Gesundheitsförderung und ökologische Nachhaltigkeit im Ernährungsbereich getrennt voneinander diskutiert. Mit der Planetary Health Diet hat die EAT-Lancet-Kommission 2019 eine Ernährungsweise definiert, die gesund ist und im Rahmen der planetaren Grenzen auch für 10 Milliarden Menschen realisierbar sein soll²⁴. Es geht dabei also nicht nur um die ökologische Tragfähigkeit und die individuelle Gesundheit, sondern auch um die gerechte Teilhabe daran. Eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Ernährung gemäß Planetary Health Diet bietet ausreichend, aber nicht zu viel Energie und besteht überwiegend aus pflanzlichen Zutaten, während tierische Lebensmittel in kleinen Mengen ergänzt werden können. Zudem werden Vollkornprodukte und Öle mit einem hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren empfohlen, während stark zuckerhaltige und hochverarbeitete Produkte nur in geringen Mengen verzehrt werden sollten.

17 Searchinger et al., 2019

18 Searchinger et al., 2019; Stierand, 2016

19 Die D-A-CH-Referenzwerte definieren die Mengen für die Nährstoff- und Energiezufuhr gesunder Menschen, die von der DGE zusammen mit den Österreichischen (ÖGE) und Schweizer (SGE) Fachgesellschaften für Ernährung für den deutschsprachigen Raum herausgegeben werden.

20 DGE, 2021a

21 DGE, 2021b

22 Die EAT-Lancet-Kommission ist ein internationales Gremium aus Wissenschaftler*innen verschiedener Disziplinen wie Medizin, Landwirtschaft, Ernährung und Umweltwissenschaften, das sich zum Ziel gesetzt hat, eine wissenschaftliche Grundlage für einen Wandel des globalen Ernährungssystems zu schaffen.

23 EAT-Lancet Commission (o. J.)

24 Willett et al. 2019



Das Modell der Planetary Health Plate visualisiert anteilig, in welchen Mengen die einzelnen Produktgruppen konsumiert werden sollten. Die Hälfte des Tellers besteht aus Obst und Gemüse, die andere Hälfte entsprechend ihrer empfohlenen Kalorienanteile aus Vollkornprodukten, pflanzlichen Proteinquellen, ungesättigten Pflanzenölen und (optional) bescheidenen Mengen tierischer Proteinquellen.

Quelle: EAT-Lancet Commission, mit Übersetzung von a'verdis

Ein Vergleich der durchschnittlichen Ernährungsweise der deutschen Bevölkerung mit dem Planetary Health Diet-Konzept macht deutlich, wie sehr das Nachfrageverhalten von den Empfehlungen abweicht: Die Durchschnitts-Verzehrmenge von Fleisch liegt derzeit bei 57,3 kg pro Person und Jahr²⁵. Damit liegt sie beinahe viermal so hoch wie empfohlen (15,7 kg). Im Gegensatz dazu sollten viel mehr Obst, Gemüse, Nüsse und Hülsenfrüchte verzehrt werden²⁶.

Derart große Veränderungen im Essverhalten stellen für die meisten Menschen allerdings eine große Herausforderung dar. Während der Vorsatz, sich gesundheitsbewusster zu ernähren, sehr verbreitet ist, fallen die meisten Menschen nach den ersten Anläufen immer wieder in alte Muster zurück. Das liegt auch an der Ernährungsumgebung, die die Menschen derzeit durch Werbung, Angebotsoptionen und Preisgestaltung vermehrt zu einer ungesünderen Wahl verleitet. Das Setting der Gemeinschaftsverpflegung kann eine Ernährungsumgebung schaffen, in der es leichtfällt, sich entsprechend der Planetary Health Diet gesundheitsfördernd und umweltverträglich zu ernähren.

25 BLE 2021, Willett et al 2019
26 DGE 2021c, WWF 2021



Stellschrauben und Argumente für eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde gastronomische Dienstleistung

3.1 Operative Stellschrauben

Im Folgenden werden die wesentlichen Stellschrauben dargestellt, an denen gedreht werden muss, um die Ernährung im Allgemeinen und die Gemeinschaftsverpflegung im Speziellen umweltverträglicher und gesundheitsfördernder zu gestalten. Für die Umsetzung ist es weniger wichtig, mit welcher Stellschraube begonnen wird, solange nach und nach alle Stellschrauben berücksichtigt werden.

Pflanzenbasiert

Pflanzliche, möglichst wenig verarbeitete Zutaten bilden die Basis jeder Mahlzeit. Tierische Produkte können vereinzelt eine sinnvolle Ergänzung sein. Die Erzeugung von Nahrungsmitteln pflanzlichen Ursprungs verursacht im Durchschnitt weniger Umwelt- und Klimaschäden.

Aus Gesundheitsperspektive sind die ernährungsphysiologischen Bedarfe (Vitamine, Mineralstoffe, Fettsäuren, Ballaststoffe, Energiezusammensetzung) durch eine vorrangig pflanzenbasierte Ernährungsweise gut bzw. besser zu decken als durch eine Ernährungsweise, die reich an tierischen Produkten ist.

Ökologisch erzeugt

Produkte aus ökologischer Erzeugung sind insbesondere hinsichtlich vieler Umwelteffekte (z. B. Biodiversität, Bodenfruchtbarkeit, Lachgasemission und Energieverbrauch) meistens umwelt- bzw. klimafreundlicher als konventionell erzeugte Produkte. Dies ist u. a. auf bodenschonende Bearbeitungsweisen, humusaufbauende Düngemethoden, den Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und eine flächengebundene Tierhaltung zurückzuführen.

Die geringere Umweltbelastung durch den Bio-Anbau kommt generell der menschlichen Gesundheit zugute. Ganz konkret weisen Bio-Lebensmittel im Vergleich zu konventionell erzeugter Ware geringere Rückstände von Pflanzenschutz- und Arzneimitteln auf.

Saisonal-regional

Sowohl kurze Transportwege als auch saisonentsprechender Anbau im Freiland ist aus Umweltsicht relevant. Wichtig ist dabei, dass Regionalität mit Saisonalität kombiniert wird, da die Umweltbelastung durch die kurzen Transportwege durch Belastungen, die beim Beheizen eines Gewächshauses oder Betrieb eines Kühllagers anfallen, überkompensiert werden können. So haben regionale Tomaten aus dem beheizten Gewächshaus eine schlechtere Klimabilanz als sonnengereifte Tomaten aus Spanien, die mit dem LKW transportiert wurden.

Ein Vorteil des Einkaufs von Lebensmitteln aus der Region ist, dass sich die Küche und in manchen Fällen auch die Gäste direkt beim Erzeuger und Verarbeiter einen Eindruck verschaffen und beispielsweise selbst überprüfen können, wie die Tiere dort gehalten werden. Bei langfristigen Lieferpartnerschaften kann darüber hinaus Einfluss auf die Anbauweise genommen werden. Wenn der Erzeugerbetrieb weiß, dass seine Ware zu fairen Preisen abgenommen wird, ist er möglicherweise bereit, spezielle Sorten für einen Verpflegungsbetrieb anzubauen oder wagt gemeinsam mit ihm als Direktabnehmer die Umstellung zum Bio-Anbau.



Gering verarbeitet

Durch die bevorzugte Verwendung gering verarbeiteter Lebensmittel lässt sich besser steuern, welche Zutaten und Hilfsstoffe in den Gerichten enthalten sind (z. B. Salzgehalt, Qualität der Zutaten, Zusatzstoffe). Auch lassen sich gering verarbeitete Lebensmittelüberhänge einfacher und vielseitiger weiterverarbeiten, was die Vermeidung von Lebensmittelabfällen fördert.

Die Verwendung frischer Produkte erlaubt darüber hinaus einen flexiblen Umgang mit saisonal verfügbarer Ware, wodurch die Küche potenziell abwechslungsreicher wird.

Vielfältig und abwechslungsreich

Ziel ist es, dass die Gäste sich möglichst vielseitig und abwechslungsreich ernähren. Anstatt eines großen Angebotes an jedem einzelnen Verpflegungstag empfiehlt sich ein abwechslungsreiches, saisonal angepasstes Speisenangebot über einen längeren Zeitraum, das sich nur selten wiederholt. Mit anderen Worten: Fokussierung auf eine langfristige statt auf eine tägliche Vielfalt. Zum anderen geht es darum, innerhalb der eingesetzten Lebensmittelgruppen möglichst viele unterschiedliche Produkte und Sorten anzubieten, denn ein in diesem Sinne vielfältiges Angebot fördert eine breite und ausgewogene Nährstoffzufuhr.

Auch aus ökologischer Perspektive ist ein abwechslungsreiches Speiseangebot und die sich daraus ergebende Nachfrage nach unterschiedlichen Sorten und Rassen sinnvoll. Denn dadurch wird ein breiter Genpool an unterschiedlichen Tierrassen und Pflanzensorten erhalten, wodurch eine Anpassung der Landwirtschaft an klimatische Veränderungen möglich ist.



Ernährungsphysiologisch ausgewogen

Da über die Mittagsmahlzeit ein wesentlicher Anteil der Energie- und Nährstoffzufuhr aufgenommen wird, ist es wichtig, dass das Verpflegungskonzept entsprechend den Nährstoffempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) ausgerichtet ist. Damit kann langfristig zur optimalen Deckung des Nährstoffbedarfs und zur Einhaltung von kritischen Obergrenzen, wie beim Salz- oder Fettgehalt, beigetragen werden.

Anstatt aber nur eine einzelne nährstoffoptimierte Menülinie anzubieten, ist es sinnvoll, den gesamten Speiseplan gesundheitsorientiert auszurichten. Dadurch profitieren alle Gäste regelmäßig und dauerhaft von den gesundheitsfördernden Angeboten, auch wenn sie nicht von sich aus zu der „gesunden Option“ greifen würden.

Weniger Lebensmittel- und Speisenabfälle

Die Reduktion von Lebensmittelabfällen bietet eine weitere Möglichkeit zur Verbesserung der ökologischen und wirtschaftlichen Optimierung von Küchenbetrieben. Dabei ist zwischen den Prozessschritten, in denen Lebensmittelabfälle entstehen, zu unterscheiden: Produktionsverluste bei Lagerung und Zubereitung, überproduzierte Mengen sowie Speiserückläufe (sog. Tellerreste). In vielen Küchen kann insbesondere die Menge an Speiserückläufen reduziert werden, indem Ausgabemengen angepasst und stattdessen die Option auf Nachschlag eingeführt wird. Dadurch können Kosten eingespart werden, die an anderer Stelle Spielraum für den Kauf hochwertiger Ware bieten.

3.2 Argumente für Küchenleitung, Pächter und Caterer

Zufriedene Gäste

Die Einstellung vieler Gäste zum Thema Ernährung hat sich verändert. Vermehrt besteht der Anspruch, sich ethisch vertretbar, ökologisch korrekt und gesundheitsfördernd zu ernähren. Im Einzelhandel spiegelt sich diese Einstellungsänderung bereits in einem veränderten Wahlverhalten wider. Dort greifen Verbraucher*innen zunehmend zu biologisch und fair erzeugten Lebensmitteln und proteinreichen pflanzlichen Produkten. Auch die Gemeinschaftsverpflegung wird diesen Ansprüchen gerecht werden müssen.

Konkurrenzfähig bleiben

Private und öffentliche Auftraggeber*innen fordern zunehmend, dass ökologische und gesundheitsfördernde Mindeststandards in ihren Verpflegungsdienstleistungen beachtet werden. Können Catering- und Kantinenbetriebe diese Anforderungen

nicht erfüllen, werden sie im Vergabeverfahren nicht berücksichtigt. Eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Ausrichtung ist daher essenziell, um zukünftig vielseitig einsatzfähig zu bleiben.

Motiviertes Küchenteam

Küchen mit einer umweltverträglichen und gesundheitsfördernden Ausrichtung berichten, dass ihre Arbeit durch die Umstellung deutlich kreativer und abwechslungsreicher geworden ist. Insbesondere ein hoher Grad an vegetarischer und veganer Frisch-Küche fordert die Einarbeitung in neue Produktgruppen und Zubereitungsweisen, wodurch die Fachkräfte ihre Kompetenzen nutzen und ausbauen können. Zudem steigert die Arbeit mit hochwertigen Produkten und zufriedenen Gästen das Selbstbewusstsein und die Motivation von Küchenteams.

3.3 Argumente für Arbeit- und Auftraggeber*innen

Zukunftsfähige Unternehmensausrichtung

Die Integration von Nachhaltigkeit entwickelt sich aktuell von einem freiwilligen Vorbild-Merkmal zu einem normativen Grundpfeiler einer erfolgreichen Unternehmensführung. Zu der nachhaltigen Ausrichtung der Tätigkeitsfelder und interner Prozesse gehört zunehmend auch eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Mitarbeitendenverpflegung. Je nach Sektor und Unternehmensgröße wird diese Entwicklung durch Erwartungen der Stakeholder, bei größeren Unternehmen durch politische Vorgaben vorangetrieben.

Attraktivität als Arbeitgeber

Angesichts des Fachkräftemangels gewinnen weiche Faktoren bei der Gewinnung von jungen Talenten und der Bindung von erfahrenen Mitarbeitenden an Bedeutung. In der Praxis zeigt sich, dass eine gute Verpflegung am Arbeitsplatz als eine Wertschätzung der Mitarbeitenden gewertet wird und ein relevantes Kriterium für Bewerbende sein kann, sich für eine*n Arbeitgeber*in zu entscheiden. Zudem steigert ein qualitativ hochwertiges Verpflegungsangebot die Zufriedenheit am Arbeitsplatz.

Gesunderhaltung der Mitarbeitenden

Der/die Arbeitgeber*in hat den Auftrag, u. a. mithilfe des Verpflegungsangebots am Arbeitsplatz, zur Gesunderhaltung der Mitarbeitenden beizutragen. Darüber hinaus macht sich eine gesundheitsfördernde Verpflegung bezahlt, da sie kurzfristig das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit am Arbeitsplatz steigert und langfristig zu einer Reduktion der krankheitsbedingten Fehlzeiten führt.

4

Wegweisende Praxisbeispiele

4.1 Mensa der Landesschulen NRW in Wuppertal



Kantine der Landesschulen NRW von außen

Anstoß (Anfang 2013)

Die Umstellung des Verpflegungsangebotes wurde durch eine politisch beschlossene Fusion der Landesfinanzschule und der Justizvollzugsschule ausgelöst. Im geplanten Neubau der Landesschulen NRW sollte eine Küche entstehen, in der anstatt wie bisher 250 Mittagessen zukünftig 900 Mittagessen pro Tag produziert werden.

Küchenleiter
Rafael Platzbecker
mit Bio-Gemüse

**Steckbrief**

Die Landesschulen NRW beherbergen jeweils für drei Monate Auszubildende der Landesfinanzschule und der Justizvollzugsschule. Für die Küche bedeutet dies eine Vollverpflegung von 900 Auszubildenden täglich.

- ▶ Betriebsart: Eigenregie mit Cook&Serve
- ▶ 1 Mio. Euro Einkaufsvolumen / Jahr
- ▶ 4 Fachkräfte + 4 Koch-Azubis + 12 Hilfskräfte (Vollzeitäquivalente)
- ▶ Verkaufspreise orientieren sich am Sachbezugswert (Mittagessen ab 2022: 3,57€)
- ▶ Personal- und Energiekosten müssen durch den Verkaufspreis nicht abgedeckt werden
- ▶ Bio- und Job&Fit-Zertifizierung
- ▶ 60–65 % Bio-Anteil am Wareneinkaufswert
- ▶ Tee, Kaffee, Kakao und Bananen in Fairtrade-Qualität
- ▶ MSC-/ASC-zertifizierter Fisch
- ▶ Tägliches Wiegen von Lebensmittelabfällen
- ▶ Gästefeedback über Beurteilungsbögen und regelmäßige Besprechungen

Netzwerk nutzen (Juli 2013)

Angesichts der neuen Herausforderung fragte Rafael Platzbecker, einer der beiden Küchenleiter, beim GV-Arbeitskreis in Köln an, wer in vergleichbaren Mengen kocht. Dabei wurde er auf die Betriebskantine des Versicherungsunternehmens Talanx (heute HDI Service AG) aufmerksam.

Hospitation (Herbst 2013)

Beide Küchenleiter (wirtschaftlicher Leiter und Produktionsleiter) hospitierten getrennt voneinander drei Tage in der Betriebsküche von Talanx und durften dabei überall „reingucken“. Ausführlich stellte die Küche den Kochalltag vor, deckte die Lieferantenbeziehungen und Konditionen auf, erklärte Kalkulationen.

Die Hospitation inspirierte die Küchenleitung: Bereits 2013 setzte die Talanx-Betriebskantine zu 80–85 % Bio-Lebensmittel ein. Und das mit dem gleichen Budget, das auch die Landesschulen NRW zur Verfügung hatten.

Begeistert und vom Ehrgeiz gepackt beschlossen die beiden Küchenleiter: „Das wollen wir auch! Wir verpflegen täglich junge Menschen und prägen diese erheblich in ihrer Zeit bei uns. Die Zukunft ist nachhaltig und wir wollen unseren Beitrag dazu leisten“.

Besuch der BIOFACH-Messe (Februar 2014)

Zusammen mit der Schulleitung besuchten die Küchenleiter die BIOFACH-Messe in Nürnberg, um mehr über den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung zu lernen. Diese gemeinsame Erfahrung beschreibt Rafael Platzbecker als Schlüsselmoment. Alle Verantwortlichen konnten sich ein eigenes Bild machen und bekamen ihre jeweils eigenen Fragen aus erster Hand beantwortet. Zudem konnten alle Eindrücke direkt miteinander besprochen werden.

Nach zwei Tagen Messebesuch stand fest: Die Landesschulen NRW würden ab Neueröffnung Bio-Lebensmittel in ihr Verpflegungskonzept einbauen.

Überzeugung der Schulleitung (Herbst 2013)

Um das Verpflegungsangebot ambitioniert umstellen zu können, brauchte es die Rückendeckung durch die Schulleitung. Kurz nach der Hospitation luden die Küchenleiter daher die Schulleitung und die Liegenschafts-Zuständigen zum Gespräch ein und stellten ihre Vision vor.

Schnell waren alle überzeugt, dass im Sinne eines ganzheitlichen Ansatzes zum ökologisch ausgerichteten Neubau der Schule eine umweltverträgliche Ausrichtung des Verpflegungsangebotes gehöre. Schließlich trage man Verantwortung für die in Vollzeit untergebrachten Schüler*innen und habe die Chance, diese für einen nachhaltigen Lebensstil zu sensibilisieren.

Unterstützung durch Beratungsunternehmen (2013/14)

Über das BioMentoren-Netzwerk erhielt die Einrichtung die Empfehlung, sich für dieses Vorhaben Unterstützung mit an Bord zu nehmen. Daraufhin initiierte Rafael Platzbecker eine Begleitung durch ein Beratungsunternehmen mit Bio-Expertise. Über mehrere Monate hinweg gab es einzelne Beratungstermine, bei denen die Verantwortlichen und das Küchenteam bezüglich der Beschaffung, Verarbeitung, Wirtschaftlichkeit und Zertifizierung von Bio-Lebensmitteln geschult wurden.

Rückblickend sagt er, dass der Umstellungsprozess ohne diese Begleitung deutlich holpriger verlaufen wäre.

Schrittweise Etablierung von Bio-Lebensmitteln (ab Sommer 2014)

Motivation des Teams

Anstatt mit Anweisungen zu arbeiten, setzt die Landesschule auf die Mitbestimmung des Teams, was eine motivierende Wirkung hat. Besonders wird auf das Schaffen von Freiräumen geachtet, sodass die Mitarbeitenden sich selbst ausprobieren können.

Zudem wird der Erfahrungsaustausch mit anderen Küchen und Unternehmen entlang der Wertschöpfungskette gefördert. So hospitieren die Koch-Azubis beispielsweise bei der Erzeugergenossenschaft Biofleisch NRW und erweitern dort ihr Wissen über die Qualität und Verarbeitung von Bio-Fleisch.

Nicht alle Küchenkräfte sind von den kontinuierlichen Veränderungen begeistert. Das sei allerdings nicht weiter schlimm, solange die Personen mit Entscheidungs- und Ausbildungsfunktion hinter dem Konzept stehen und die notwendigen Arbeitsschritte zuverlässig anleiten.

Lieferanten

Die Suche geeigneter Lieferanten und das Testen neuer Produkte waren zeitintensiv. Wichtig ist es, diese Zeit in Phasen der Umstellung einzuplanen.

Gute Anhaltspunkte geben Kolleg*innen mit Erfahrung im Einkauf von Bio-Lebensmitteln.



! TIPP VOM KÜCHENLEITER

Beziehen Sie Ihre Bio-Ware ausschließlich über Bio-Lieferanten. Dadurch lassen sich Verwechslungen zwischen konventionellen und Bio-Zutaten bei der Anlieferung vermeiden. Das erleichtert das Alltagsgeschäft und das Audit, wenn Ihr Betrieb Bio-zertifiziert ist.

Erweiterung des Sortiments an Bio-Produkten

Zu Beginn wurden Salat und Obst in Bio-Qualität beschafft. Sobald der Umgang damit geübt war, wurden schrittweise weitere Zutaten auf Bio umgestellt. Nach einer Weile wurde das Bio-Sortiment monatlich erweitert.

Die Mehrkosten für Bio-Zutaten konnten und können durch die Anpassung anderer Stellschrauben teils kompensiert werden. So konnten durch angepasste Portionsgrößen und die Reduktion von Lebensmittelabfällen Kosten eingespart werden. Der Spielraum in den Landesschulen ist im Vergleich zu reinen Mittags-Verpflegern allerdings etwas größer, da aufgrund des Vollverpflegungs-Konzepts Mischkalkulationen mit der Frühstücks- und Abendverpflegung genutzt werden können.



! TIPP VOM KÜCHENLEITER

Beginnen Sie bei der Umstellung auf Bio-Zutaten mit Produkten, die über das Jahr hinaus preislich stabil sind und eine lange Haltbarkeit haben. Gute Einstiegsprodukte sind Tomatenmark und passierte Tomaten sowie Trockenware wie Reis und Nudeln.

Bio-Zertifizierung (Frühling 2015)

Mit dem wachsenden Einsatz von Bio-Lebensmitteln stieg der Wunsch, deren Einsatz auch gegenüber den Gästen ausloben zu können. Das ist in Deutschland aber nur erlaubt, wenn der Küchenbetrieb am Bio-Kontrollverfahren teilnimmt und ein Bio-Zertifikat hat. Kurzerhand überzeugte Rafael Platzbecker erneut die Schulleitung von diesem Vorhaben.

Im Schulterschluss mit der Schulleitung wurden Angebote von allen damals in Deutschland tätigen Bio-Zertifizierungsstellen eingeholt. Die Kontrollstelle mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis erhielt den Zuschlag und begleitete die Einrichtung auf dem Weg zum Erstaudit im Frühjahr 2015.

Seitdem gibt es jährliche, unangekündigte Audits, bei denen Einkauf, Lagerung, Verarbeitung und Auszeichnung der Bio-Zutaten auf deren Richtigkeit überprüft werden.

Dank weitestgehend getrennter Bio-Lieferanten, einer getrennten Lagerung der Bio-Zutaten und einer gewissenhaften Dokumentation im Alltagsgeschäft dauert das jährliche Audit in den Landeschulen NRW immer nur wenige Stunden.

! TIPP VOM KÜCHENLEITER

Die Zutaten-Auslobung als Option der Bio-Zertifizierung ist für Küchen am leichtesten umsetzbar. Dabei werden einzelne Produkte oder ganze Produktgruppen ausschließlich in Bio-Qualität eingekauft, wodurch eine Vermischung mit konventionellen Produkten vermieden wird.

Im Alltag lässt sich die Auslobung der Bio-Zutaten flexibel anpassen. Die Liste an ausgelobten Bio-Zutaten kann bspw. monatlich erweitert werden.

Kommt es hingegen bei einer Bio-Zutat zu einem knappheitsbedingten Kostensprung, kann dieses Produkt kurzfristig per Mail an die Kontrollstelle ausgelistet werden und schon am selben Tag in konventioneller Qualität angeboten werden.

Gäste einbinden und überzeugen

Die Schüler*innen erfahren über den Speiseplan von der nachhaltigen Ausrichtung des Verpflegungsangebots mitsamt DGE- und Bio-Zertifizierung. Zusätzlich gibt es regelmäßige Dialogtreffen mit den Vertreter*innen der Ausbildungsgruppen. Dabei sensibilisiert die Küchenleitung die Nachwuchskräfte für das nachhaltig ausgerichtete Verpflegungskonzept und spricht wichtige Ansatzpunkte, wie z. B. das Thema Lebensmittelabfallvermeidung, an. Auch Wünsche und Verbesserungsvorschläge vonseiten der Gäste finden in diesem Gespräch Gehör und werden bestmöglich vom Küchenteam berücksichtigt.

Mit einem abwechslungsreichen, schmackhaften Angebot und der begleitenden Kommunikation wird somit versucht, die Schüler*innen auch langfristig für eine gesundheitsfördernde und umweltverträgliche Ernährung zu gewinnen.

Ausblick

Für das Jahr 2022 plant die Küche einen weiteren großen Schritt in Richtung einer umweltverträglichen und gesundheitsfördernden Verpflegung. Die zweite Menülinie, die bisher Fleisch- oder Fisch-Komponenten enthielt, wird durch eine vegane Linie ersetzt. Zukünftig wird es eine vegane, eine vegetarische und eine Fleisch-/Fisch-Menülinie geben.

Rafael Platzbecker findet diese Veränderung aufgrund des großen CO₂-Fußabdrucks tierischer Produkte ggü. pflanzlichen Produkten wichtig und zukunftsweisend. Allerdings waren nicht alle Teammitglieder sofort von der Idee begeistert. Daher tastete sich das Küchenteam, wie bereits bei der Einführung von Bio-Produkten, langsam an neue Rezepturen, Produkte und Verarbeitungsweisen heran.

Einen wertvollen Hinweis erhielt Rafael Platzbecker wieder über sein Netzwerk. Ein Hospitationsgast, der zum Lernen in der Küche mitarbeitete, empfahl ihm zwei vegane Rezeptdatenbanken (ProVeg und den Leitfaden „Vegane Großverpflegung“ von der Albert-Schweizer-Stiftung). Diese stellten sich als eine tolle Anregung genau zum richtigen Zeitpunkt heraus. Mithilfe dieser tüftelt das Küchenteam nun eine vegane, saisonal angepasste Menülinie für die Landesschulen NRW aus.



Landesschulen Nordrhein-Westfalen

	Fleisch / Fisch	Vegetarisch	Vegan
Montag	Hähnchen-Piccata ^(3,1W,3) mit Basilikumsoße, Vollkorn-Nudeln ^(1W) und Parmesan ⁽³⁾	Gemüse-Bratling ⁽⁷⁾ mit Basilikumsoße, Vollkorn-Nudeln ^(1W) und Parmesan ⁽³⁾	Kichererbsen –Curry mit Brokkoli , Kokosmilch, roten Zwiebeln, Mais, Pastinaken und Vollkorn-Nudeln ^(1W)
	Obst	Obst	Obst
Dienstag	Wirsing-Roulade ^(3,R,1W,6) mit Bratensoße ⁽²⁾ und Petersilien- Kartoffeln	Brokkoli-Soufflé ⁽⁷⁾ mit Bratensoße ⁽²⁾ und Petersilien- Kartoffeln	Gebratener Pak Choi mit Spitzkohl , Paprika in Zitronengrassauce ⁽⁷⁾ und Kartoffeln
	Dessert ⁽⁷⁾ / Obst	Dessert ⁽⁷⁾ / Obst	Dessert ⁽⁷⁾ / Obst
Mittwoch	Schweinerücken-Steak ^(3,1W) mit Brokkoli, Paprika-Rahm ^(2,3) und Pommes Frites	Gemüsefrikadelle ⁽⁷⁾ mit Brokkoli, Paprika-Rahm ^(2,3) und Pommes Frites	Süß-scharfes Gemüse mit Nudeln ⁽⁷⁾ , und Frühlingsrolle ⁽⁷⁾
	Dessert ⁽⁷⁾ / Obst	Dessert ⁽⁷⁾ / Obst	Dessert ⁽⁷⁾ / Obst
Donnerstag	Lachsfilet ^(F,1W) mit Mangold-Gemüse, Zitronensoße ^(2,3) und Natur-Reis	Rote-Bete-Falafel ⁽⁷⁾ mit Mangold-Gemüse, Zitronensoße ^(2,3) und Reis	Ofen-Polenta ⁽⁷⁾ mit geröstetem Rosenkohl und Tofu Crispem ⁽⁷⁾
	Dessert ⁽⁷⁾ / Obst	Dessert ⁽⁷⁾ / Obst	Dessert ⁽⁷⁾ / Obst
Freitag	Hirschragout mit Pilzen ^(3,7) Rosenkohl ⁽³⁾ und Kräuter-Spätzle ^(1W,4)	Waldpilz-Ragout ^(3,7) mit Rosenkohl und Kräuter-Spätzle ^(1W,4)	Gegrillte Blumenkohlröschen mit Cashew-Kräutersoße ⁽⁷⁾ und Spätzle ^(1W,7)
	Dessert ⁽⁷⁾ / Obst	Dessert ⁽⁷⁾ / Obst	Dessert ⁽⁷⁾ / Obst

Folgende kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene sind in den Speisen enthalten:

1-Glutenhaltige Getreide (D = Dinkel, R = Roggen, W = Weizen), 2-Stärke, 3-Milcherzeugnisse, 4-Eiernerzeugnisse, 5-Sellerie, 6-Senf, 7-Soja, 8-Sesamerzeugnisse, 9-Geschmacksverstärker, 10-Konservierungsstoffe, 11-Farbstoff, 12-Süßungsmittel, 13-Schalenfrüchte, 14-Erdnüsse, 15-Lupine, 16-Sulfite, 17-Krebstiere, 18-Weichtiere, 19-Antioxidationsmittel, 20-Phosphat, 21-geschwefelt, 22-geschwärzt, 23-gewachst
 A1-Alkohol, S-Schwein, R-Rind, K-Kalb, L-Lamm, G-Geflügel, F-Fisch, n.F.-nachhaltige Fischerei, *auf Nachfrage

Wochen Speiseplan der Landesschulen NRW
im Januar 2022

4.2 Betriebsgastronomie der R+V Versicherung in Wiesbaden



Das Betriebsrestaurant „La Cantina“ in Wiesbadens Zentrale

Steckbrief

Die drei Betriebsrestaurants der R+V Versicherung in Wiesbaden haben vor Corona täglich 2.700 Essen zubereitet. Aufgrund der vermehrten Home-office-Quote rechnet die Betriebsleitung nach der Pandemie mit 1.800 Essensgästen pro Tag.

- ▶ Betriebsart: Eigenregie mit Cook&Serve und Cook&Chill-Produktionssystem und Freeflow-Ausgabe und Front-Cooking
- ▶ 2 Mio. Euro Einkaufsvolumen / Jahr
- ▶ 25 Fachkräfte + 25 intern geschulte Hilfskräfte (Vollzeitäquivalente für die drei Betriebsrestaurants); Jährlich starten 3 Auszubildende mit einer Ausbildung zum/r Koch/Köchin
- ▶ Wareneinsatz plus 35 Prozent Aufschlag und MwSt. Daraus ergeben sich Verkaufspreise für Hauptgerichte zwischen 3,40 € und 8,90 €. Die Betriebskosten werden von der R+V getragen.
- ▶ Menülinien-Konzept mit täglich einem vegetarischen Gericht und einem „leichte Küche“-Gericht, ergänzend dazu wechselnd vegane Gerichte und nachhaltige Menüs
- ▶ Hoher Frischegrad (90%), z. B. werden alle Saucen frisch gekocht
- ▶ MSC-/ACS-Fisch
- ▶ Lebensmittelabfallreduktion durch Front Cooking und chargenweise Nachproduktion
- ▶ Gästefeedback über Telefon, Mail und Feedback-Briefkasten

Brigitte-Diät als Einstieg in ein gesundheitsförderndes Verpflegungskonzept

Die gesundheitsfördernde Ausrichtung der R+V Betriebsrestaurants begann Anfang der 2000er Jahre mit der Ausrichtung einer Brigitte-Diät-Woche. Zu Beginn des Jahres wurde dazu eine kalorienreduzierte Menü-Linie angeboten, um den Essensgästen Lust auf eine leichte, ausgewogene Ernährungsweise zu machen und diese zum Nachkochen zuhause anzuregen.

Die Idee stieß seitens der Gäste auf großen Zuspruch. Das war der Anlass für die Küche, nicht nur genussvolle Speisen zu kreieren, sondern auch Verantwortung für das Wohlbefinden der Essensgäste zu übernehmen.



Thomas Walter, Leitung Gastronomie + Services bei R+V Allgemeine Versicherung AG

Gesundheitsförderung als Kernaufgabe der Betriebsgastronomie

Nach und nach wurden die Rezepturen der Brigitte-Diät in die ganzjährigen Speisepläne aufgenommen. Begleitet von den Fragen: Wie viele Kalorien sind bei einem Bürojob ausreichend? Und welche Rezepte sind trotzdem so lecker, dass sie zum Nachkochen zuhause anregen? Zusammen mit dem betrieblichen Gesundheitsmanagement hat die Küche dabei den ganzen Tag der Mitarbeitenden im Blick. Ziel ist es, nicht nur das Mittagessen gesundheitsfördernd zu gestalten, sondern durch das kulinarische Angebot ganztagig die Wohlfühlatmosphäre im Betrieb stärken. In Zeiten von zunehmenden Homeoffice-Raten wurde zudem versucht, Angebote und Hilfestellungen für eine gesundheitsfördernde Ernährung im häuslichen Büro anzubieten.

! TIPP VOM KÜCHENLEITER – VEGETARISCH KOCHEN

Verzichten Sie bei der Ausweitung Ihres vegetarischen Angebots auf Veggie-Convenience-Produkte. Diese sind selten geschmackliche oder gesundheitsfördernde Highlights. Lassen Sie sich stattdessen von der Vielfalt der internationalen vegetarischen und veganen Küche inspirieren. Dadurch bringen Sie Abwechslung auf den Teller, bei der niemand das Fleisch vermissen wird.

Betriebsverpflegung nachhaltig ausrichten

Seit 2013 gewinnt der Nachhaltigkeits-Gedanke in der R+V Gastronomie zunehmend an Bedeutung. Begonnen wurde mit der Einführung von Kaffee aus biologischer Erzeugung.

Parallel dazu gab es Austausch mit der R+V-Nachhaltigkeitskonferenz, dem Betriebsrat und dem R+V Vorstand. Basierend darauf entwickelte die R+V Küche ein eigenes Nachhaltigkeits-Logo für Gerichte, die mindestens vier der folgenden fünf Kriterien erfüllen: saisonal, regional, geringe CO₂-Bilanz, hoher Frischegrad, keine Zusatzstoffe.

2014 fanden diese nachhaltigen Menüs gemeinsam mit der Einführung der Leichte-Küche-Menülinie Einzug in die Wochenspeisepläne.

! TIPP VOM KÜCHENLEITER – SPEISEPLANARCHITEKTUR

An Tagen, an denen Renner-Gerichte wie Currywurst mit Pommes angeboten werden, braucht es attraktive vegetarisch-vegane Alternativen, damit möglichst viele Gäste trotz der Currywurst-Verlockung zu den gesundheitsfördernden und umweltverträglichen Speisen greifen (z. B. Indisches Linsengemüse mit Ziegenkäsetalern).

Personal für neue Ausrichtung der Küche fit machen

Die regelmäßigen Optimierungen im Speiseplan der R+V bedürfen Küchenfachpersonal, das sein Handwerk beherrscht und lernbegierig ist. Dazu wurden und werden regelmäßig Hospitationen vom Küchenteam als Weiterbildungsmöglichkeit genutzt, um den eigenen Horizont zu erweitern und neue Ideen für den Betrieb zu sammeln. So war der Küchenleiter während des Umbaus der Küche am Hauptstandort in Wiesbaden für mehrere Wochen in verschiedenen Betrieben unterwegs. Und auch andere Führungsmitarbeitende durften schon mehrfach Erfahrungen in unterschiedlichen Küchen und Zulieferbetrieben sammeln.

Die R+V-Führungskräfte nehmen folgende Fragen mit, wenn sie in einem anderen Betrieb hospitieren:

- Was ist gute Gastronomie? Wie stehen wir im Vergleich? Wo gibt es interessante Innovationen?
- Welche Ideen sind zugleich kreativ, gesundheitsfördernd und nachhaltig?
- Was passt zu unserem Betrieb und zu unseren Gästen und kann gleichzeitig von der Küche geleistet werden?
- Mit welchen Konzepten können wir das Wohlbefinden unserer Essensgäste ganztätig steigern?

! TIPP VOM ABTEILUNGSLEITER

Lassen Sie Ihre Mitarbeitenden eigene Eindrücke sammeln. Das inspiriert, motiviert und erweitert den Horizont.

! TIPP VON DER QUALITÄTS- UND HYGIENEMANAGERIN

Bereiten Sie die Hospitationen im Team nach! Besprechen Sie die Eindrücke und leiten Sie gemeinsam im Team Ziele für die eigene Arbeit daraus ab. Das verhindert, dass die Ideen im Alltagsgeschehen verpuffen.

! TIPP VOM ABTEILUNGSLEITER

Planen Sie bei der Einarbeitung von Küchenmitarbeitenden und Küchenteams genügend Zeit ein! Die Einarbeitung untereinander und in die neue Ausstattung benötigt Zeit. Nur durch ausreichend Übung kann eine standardisierte Qualität gewährleistet werden und das Küchenteam sicher, entspannt und gästeorientiert auftreten.

R+V Köche bei der Weiterbildung:
Workshop mit Sterne-Koch
Harald Wohlfahrt (vor Corona)



Vertrauen als Basis erfolgreicher Zusammenarbeit

Die Gastro-Verantwortlichen haben über Jahre eine stabile Vertrauensbasis zu Arbeitgebern, zum Betriebsrat und zu Arbeitnehmer*innen aufgebaut.

Durch die enge Zusammenarbeit in kritischen (Umstellungs-) Phasen genießt die Küche eine hohe Anerkennung und dadurch viel Handlungsfreiheit. Und auch das Verhältnis zur Arbeitnehmervertretung ist entspannt. Deshalb braucht es keine regelmäßig stattfindende Kantinenkommission, um alle Speisepläne abzustimmen. Stattdessen werden bei Bedarf spontane Treffen einberufen, in denen Störfaktoren gemeinsam behoben werden. Dadurch wurde die Küche mutiger und traute sich immer wieder Neues auszuprobieren.

Thomas Walter, der Abteilungsleiter der Gastronomie, tritt dabei als Vermittler zwischen Küche und Gremien auf. Insbesondere in den aktuellen Zeiten der Corona-Pandemie mit steigenden Wareneinsatzkosten, Fachkräftemangel und zunehmenden Nachhaltigkeitsbestrebungen war und ist es wichtig, gemeinsam gute Lösungen zu finden. Essenziell ist es dabei, dass alle Beteiligten Verständnis gegenüber der Küche entwickeln und die Verantwortung für eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Verpflegung auf viele Schultern verteilt wird.

! TIPP VOM ABTEILUNGSLEITER

Die Aufgabe eines Abteilungsleiters Gastronomie ist es auch, die Ideen und Vorschläge von Geschäftsführung und Arbeitnehmervertretung zu kanalisieren und in gewinnbringende Maßnahmen für alle zu übersetzen. Wichtig ist, dass das Küchenteam im Alltagsgeschäft viele Freiräume hat, um Neues auszuprobieren und das eigene gastronomische Selbstbewusstsein zu stärken.

Gäste einbinden und mitnehmen

Die Essensgäste sind bei der R+V stets gut über die Ideen und Ambitionen der Küche informiert. Bei speziellen Aktionstagen und über verschiedene Kanäle (z. B. über das Intranet oder an der Essensausgabe) kommuniziert die Küche wichtige und aktuelle Themen rund um die Ernährung, wie Herkunft und Qualität der Lebensmittel, gesundheitsfördernde Aspekte von Ernährung oder verpflegungsbezogene Nachhaltigkeitsmaßnahmen.

Darüber hinaus versucht die Küche, die Nachfrage ihrer Gäste durch das Speiseangebot zu lenken. Gesundheitsfördernde und umweltverträgliche Gerichte werden offensiver angeboten und beworben, um deren Absatz zu erhöhen. Produkte, die hingegen nicht mehr zur aktuellen Ausrichtung passen, werden langsam durch höherwertige Alternativen ersetzt, um die Essensgäste bei diesem Prozess mitzunehmen.

Gibt es doch mal Kritik und Verbesserungsvorschläge, können die Gäste jederzeit per Telefon, Mail oder über einen Kummerkasten Feedback geben.

Externe Kommunikation

Neben einer regen internen Kommunikation achtet das R+V Team auch auf eine breite externe Kommunikation über Presse, Printmedien, Website und Social Media. Hier unterstützt die Konzern-Kommunikations-Abteilung. Dadurch sollen auch Fachkräfte für die R+V angezogen werden – sowohl für die Küche als auch für die vielen anderen Abteilungen. Zudem möchte Thomas Walter so das Image der Gastro-Branche aufwerten und die Wertschätzung für sein Küchenteam steigern. Die R+V-Mitarbeitenden schätzen die Leistung des Küchenteams sehr und vertrauen auf dessen Expertise.

Wochenspeiseplan der R+V Versicherung im März 2022

für die Woche vom
21. - 25. März 2022

Gastronomie
und Services **R+V**

Montag, 21.03.2022	Mittwoch, 23.03.2022	Freitag, 25.03.2022
TRADITION Thüringer Rostbratwurst, Rostzwiebelsauce, Apfelrotkohl, Petersilien-Kartoffelpüree 11/12/14 3,95 €	TRADITION Malspouardenbrust, Rote Bete-Jus, Zuckermais-Püree, Frühlingslauch, Haselnüsse 11/12/14/16 4,80 €	TRADITION Lachsfilet, Zitrona, Thai-Hollandaise, Sprossenreis, Blattspinat, Shiso Kresse A1/B1/11/13/15/D1/E1/M1/N1/2/3 5,90 €
SALATBOWL Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Oliven, Zucchini, Gurken, Tomaten und gebackenem Fetakäse A1/11/13/15 4,60 €	SALATBOWL Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Oliven, Zucchini, Gurken, Tomaten und gebackenem Fetakäse A1/11/13/15 4,60 €	SALATBOWL Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Oliven, Zucchini, Gurken, Tomaten und gebackenem Fetakäse A1/11/13/15 4,60 €
PIZZA Pizza mit Käse, Salami, Schinken und Champignons 11/13/15/17/19/21/23/25 3,85 €	PIZZA Mit Rindfleischsugo, Tortillachips, Sauerrahm und Jalapenos 11/13/15/17/19/21/23/25 3,85 €	PIZZA Mit Tomaten, 4erlei Käsesorten, Rucola 11/13/15/17/19/21/23/25 3,85 €
FRISCH & VITAL POINT Bulgur, mediterranes Gemüse, Kichererbsen, Süßkartoffeln, Kokos-Currysauce, Kresse 11/13/15 3,70 €	FRISCH & VITAL POINT 3 hartgekochte Eier, Frankfurter Grüne Soße, Dampfkartoffeln, Endivien Salat A1/11/13/15 3,80 €	FRISCH & VITAL POINT Wasabi Gnocchi, Rucola-Spinat-Pesto, Strauchtomaten, Sakura Kresse A1/11/13/15/17/19/21/23/25 3,90 €
INFORMATION "R+V Gerichte im Glas für zuhause"	INFORMATION "R+V Gerichte im Glas für zuhause"	INFORMATION "R+V Gerichte im Glas für zuhause"
Dienstag, 22.03.2022	Donnerstag, 24.03.2022	
TRADITION Kalbsfrickadelle, Karbeljus, Dill-Bohnengemüse, Dörrfleisch, Kartoffelgratin A1/11/13/15/D1/E1/2/3/18 4,60 €	TRADITION Spießbraten-Brötchen mit Ofenfrischem Schweinskamm, karamellierte Zwiebeln, Cole Slaw-Salat, Dillgurken, Kartoffel-Chips, Sauerrahm-Dip A1/11/13/15/D1/M1/12 4,40 €	
SALATBOWL Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Oliven, Zucchini, Gurken, Tomaten und gebackenem Fetakäse A1/11/13/15 4,60 €	SALATBOWL Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Oliven, Zucchini, Gurken, Tomaten und gebackenem Fetakäse A1/11/13/15 4,60 €	
PIZZA Flammkuchen mit Mozzarella, Strauchtomaten, Rucola 11/13/15 3,85 €	PIZZA Flammkuchen mit Räucherlachs, Rucola und Kirschtomaten 11/13/15/17/19/21/23/25 4,60 €	
FRISCH & VITAL POINT Aus unserer Region, Kartoffel-Lauch-Puffer, Frischkäse-Schnittlauch-Dip, Chiorce-Tomaten Salat 11/13/15/17/19/21/23/25 3,60 €	FRISCH & VITAL POINT Safran-Nudelsotto, Risso-Nudeln, Safran, Sclaudensellerie, Frühlingslauch, glasierte Dillmöhren 11/13/15 3,80 €	
INFORMATION "R+V Gerichte im Glas für zuhause"	INFORMATION "R+V Gerichte im Glas für zuhause"	

Die Küche Menü mit maximal 600kcal

NH-Menü unser nachhaltiges Menü.

Vegan

Vegetarisch

Üblich von 11:30 bis 14:00 Uhr geöffnet

Wenn einen Aufschlag von 50%, Geben einen Aufschlag von 100%, bei Preise ohne Gewähr. Die Angaben zu allergenen und glutenhaltigen sind beispielhaft und nicht verbindlich. Die R+V übernimmt keine Haftung für die Vollständigkeit der Angaben. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an oder wenden Sie sich bitte an service@r+v.de

0. ohne Fleisch 1. mit Fleisch 2. mit 50% Fleisch 3. mit 25% Fleisch 4. mit 10% Fleisch 5. ohne Fleisch	ZUSATZSTOFFE 1. Farbstoffe 2. Konservierungsstoffe 3. Aromastoffe 4. Geschmacksverstärker 5. Emulgatoren 6. Süßungsmittel 7. Stabilisatoren 8. Säuerungsmittel 9. Verdickungsmittel 10. Antioxidantien
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Innovation und Lernbereitschaft als Stärke

Bei der R+V sieht man Veränderungen als Chance. Auch die Herausforderungen in der Corona-Pandemie wurden mit kreativen Lösungen beantwortet, neue Geschäftsideen wurden umgesetzt. So hat das Gastro-Team To-go-Konzepte entwickelt und eine Essenslieferung per Paketdienst ins Homeoffice aufgebaut.

Zudem konnte aufgrund der verringerten Essenszahlen die Qualität nochmals verbessert werden. War es bei 600 Portionen beispielsweise noch schwierig, Fleisch aus artgerechter Tierhaltung zu beziehen, ist dies bei Mengen von 200 Portionen einfacher möglich.

Darüber hinaus wird aktuell in einem Pilotprojekt mit dem Start-up nearbuy daran gearbeitet, die Lieferwege zu verkürzen, indem mithilfe dieses digitalen Werkzeugs ein Netzwerk an lokalen Erzeugern, Verarbeitern und GV-Betrieben rund um den Standort Wiesbaden aufgebaut wird.



Genussmomente im Glas – Produktauswahl für Mittagsverpflegung im Homeoffice

Ausblick in eine chancenreiche Zukunft

Thomas Walter ist sich sicher, dass der Betriebsgastronomie nach der Corona-Pandemie eine neue Bedeutung zukommen wird. Die Pandemie hat die Arbeitswelt in Unternehmen verändert: Während das Arbeiten im Homeoffice für viele Arbeitnehmer*innen Chancen für die Work-Life-Balance eröffnet hat und Arbeitgeber die Büroflächen reduzieren, sind die Vorteile von echter, menschlicher Interaktion nicht zu unterschätzen. Daher ist es das Ziel der R+V persönliche Beziehungen zu stärken und interdisziplinären Austausch zu vereinfachen.

Für die Betriebsgastronomie ergeben sich dadurch neue Aufgaben und Herausforderungen. Die Räumlichkeiten im Betriebsrestaurant und den Kaffeebars werden zu Begegnungs- und Arbeitsorten, die den Arbeitsflow mithilfe der Ausstattung und der kulinarischen Verpflegung bestmöglich unterstützen sollen.

! EINSCHÄTZUNG DES ABTEILUNGSLEITERS

Bedingt durch die Beliebtheit des Homeoffice wird es auch nach der Pandemie zu einer unterschiedlichen Auslastung der Büroräumlichkeiten und damit der Betriebsgastronomie kommen. Während der Montag und insbesondere der Freitag beliebte Homeoffice-Tage zu sein scheinen, könnte es Auslastungsspitzen zwischen Dienstag und Donnerstag geben. Aber auch daraus lassen sich Chancen ableiten. Mit einem flexibleren Speiseplan ließe sich beispielsweise spontan auf unterschiedliche Auslastungen eingehen. Zudem können dadurch einfacher tagesaktuelle Angebote der Zulieferer berücksichtigt und Speiseabfälle reduziert werden.

Darüber hinaus ist es denkbar, die Arbeitswoche in der Branche von einer 5-Tage-Woche auf 4 Tage zu reduzieren und am Freitag nur mit einer kleinen wechselnden Besetzung zu arbeiten. Dies könnte die Betriebsgastronomie wiederum attraktiver als Arbeitgeber für Küchenfachkräfte machen.

4.3 Kantine des Kreisverwaltungsreferats in München



Jens Riedel, Kantinenpächter im Kreisverwaltungsreferat in München

Anstoß (April 2011)

In München wurde die Diskussion um eine gesundheitsfördernde und umweltverträgliche Gemeinschaftsverpflegung durch einen Antrag der Stadtratsfraktion Die Grünen angestoßen. Darin wird gefordert, den Einsatz von ökologisch, regional und fair erzeugten Lebensmitteln in städtischen Kantinen der Landeshauptstadt München zu steigern – und das zu sozial verträglichen Preisen.

Die Pasta-Theke in der KVR-Kantine

Steckbrief

Die Kantine des Kreisverwaltungsreferats wird vom Pächter Jens Riedel bewirtschaftet und versorgt die städtischen Angestellten mit Mittagessen. Zusätzlich beliefert die Küche eine Mittelschule und eine Berufsschule. Vor der Pandemie produzierte die Küche 450–550 Mittagessen täglich.

- ▶ Betriebsart: Pachtbetrieb mit Cook&Serve-Produktionssystem
- ▶ < 250.000 € Einkaufsvolumen / Jahr
- ▶ 3 Fachkräfte + 5,5 Hilfskräfte (Vollzeitäquivalente)
- ▶ Zwei Hauptgerichte sind preisgebunden und werden für/bis max. 4,50 € bzw. bis 5,50 € verkauft. Das dritte Menü variiert preislich entsprechend der Wareneinsatzkosten und wird zwischen 5,50 € und 8,90 € angeboten.
- ▶ Bio-Zertifizierung
- ▶ >20 % Bio-Anteil vom Wareneinkaufswert (z. B. Rindfleisch, Milch, Kartoffelprodukte, Nudeln und Reis)
- ▶ Tee und Kaffee in Bio-Qualität und aus fairem Handel
- ▶ MSC-Fisch
- ▶ Lebensmittelabfallreduktion durch Chargen-Produktion und Kellenplan/feste Ausgabemengen. Zudem werden neue Gerichte bei den ersten zwei Ausgaben hinsichtlich ihrer Akzeptanz analysiert.
- ▶ Gästefeedback über ausliegendes Gästebuch, Intranet und persönliches Gespräch

Gutachtenerstellung (Dezember 2012)

2012 wurde ein Gutachten erstellt, wie eine umweltverträglichere Verpflegung kostenneutral umgesetzt werden könnte.

Mithilfe von betriebswirtschaftlichen Kennzahlen dreier städtischer Kantinen sowie aktueller Warenkosten wurden in dem Gutachten folgende Empfehlungen ausgesprochen:

- Mindestens 10 % Bio-Lebensmittel in städtischen Kantinen
- Mindestens 30 % regional erzeugte Lebensmittel (100 km Umkreis)
- Mindestens 30 % Fleisch oder min. eine Haupttierart (Rind, Schwein, Geflügel) aus artgerechter Tierhaltung (NEULAND-Fleisch, Fleisch mit Tierschutzlabel „Für mehr Tierschutz“ des Deutschen Tierschutzbundes (Premiumstufe) oder Biofleisch)
- Seefisch in MSC-Qualität
- Kaffee, Tee aus fairem Handel, fair gehandelte Schokolade als Ergänzung zum konventionellen Angebot
- Bio-Zertifizierung der Kantinen

Die entstehenden Mehrkosten für diese Warenqualität können laut Gutachten mithilfe optimierter Prozessabläufe kompensiert werden, sodass der Stadt, den Tischgästen und dem Pächter keine Mehrkosten entstehen.

Ratsbeschluss (Oktober 2013)

Der Ratsbeschluss der Stadt München erfolgte im Oktober 2013 gemäß den Empfehlungen des Gutachtens (für die erste Phase der Umstellung).

In einer zweiten Phase wurde geprüft, wie der Einsatz von Bio-, regionalen und fairen Lebensmitteln weiter erhöht werden kann.

Zudem wurden konkrete Maßnahmen für die Kantine im Rathaus, die Kantine im Technischen Rathaus und die Kantine im Kreisverwaltungsreferat ausgearbeitet.

Umsetzung in der KVR-Kantine

Währenddessen begann Jens Riedel, der Kantinen-Pächter im Kreisverwaltungsreferat, die neuen Anforderungen umzusetzen und die bereits bestehende Verwendung von Bio-Lebensmitteln auszuweiten.

Den Beschluss der Stadt begrüßte er, allerdings hätte er sich eine engere Einbindung der Kantinenbetreiber gewünscht.

! INFO

Ratsbeschlüsse mit konkreten Quoten für z. B. den Anteil von Bio-Lebensmitteln dienen als Legitimationsgrundlage für Verwaltung und Küchen. Daher sind sie für eine ambitionierte Veränderung des Verpflegungsangebots wichtig.

Siehe dazu das Info-Blatt: „Bio-Lebensmittel in Ratsbeschlüssen verankern“ auf der Website von BioBitte

Beratung (2014–2015)

Um die Umsetzung des Ratsbeschlusses zu erleichtern, hat die Stadt ein Beratungsunternehmen zur Begleitung und Unterstützung der Küchen beauftragt. Außerdem wurde während der Begleitung gemeinsam eruiert, inwieweit eine weitere Erhöhung des Bio-Anteils auf 20% sowie eine Ausweitung an regionalen und fair gehandelten Lebensmitteln möglich ist.

Mit Vor-Ort-Gesprächen, Schulungen, dem gemeinsamen Besuch der Biofach und einer individuellen telefonischen Begleitung wurden die drei Kantinen hinsichtlich des Einsatzes von bio-regional-fairen Lebensmitteln durch das Beratungsunternehmen geschult. Zusätzlich ließ sich Jens Riedel von den Kantinen der Linde AG und der Versicherungskammer Bayern inspirieren. Eine wichtige Fragestellung dabei: Wie lassen sich Qualität und Wirtschaftlichkeit vereinbaren? Als Pächter, der das wirtschaftliche Risiko für seine Kantine allein trägt, ist dies die existenzielle Fragestellung.

In der zweiten Phase, in der der Bio-Anteil von 10% auf 20% erhöht wurde und auch der Anteil von regionalen, fair gehandelten und artgerecht produzierten Produkten stieg, konnten die Mehrkosten nicht mehr allein durch optimierte Prozessabläufe und eine geschickte Speiseplanarchitektur kompensiert werden, weshalb die Verkaufspreise der beiden nicht-gebundenen Gerichte erhöht wurden.

! TIPP FÜR KOMMUNEN UND AUFTRAGGEBER

Wenn Sie planen, Beschlüsse für eine vermehrt umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung in Ihrem Wirkungsbereich umzusetzen, treten Sie vorher in den Dialog mit den Pächtern und Caterern. Binden Sie die betroffenen Praktiker*innen aus den Großküchen in die Diskussion, Entscheidungsfindung und Zielsetzung mit ein. Engagieren Sie zusätzlich eine unabhängige dritte Partei, die ein solches Vorhaben bereits unter gleichen Bedingungen und Voraussetzungen durchgeführt hat. Beispielsweise einen Pächter, der in einer anderen Kommune eine öffentliche Kantine betreibt und bereits 1–2 Schritte weiter ist als Sie. Gemeinsam kann dann ausgelotet werden, welche Ziele angemessen und fair sind.

Der Auftraggeber kann innerhalb dieses Prozesses eine realistische Erwartungshaltung entwickeln. Gleichzeitig wirken die Einbindung und Machbarkeitsprüfung auf die Küchen motivierend.

! TIPP VOM PÄCHTER

Nutzen Sie bestehende Netzwerke und sammeln Sie die Expertise von Akteur*innen, die die Dinge, die Sie umsetzen wollen, bereits durchführen. Der persönliche Austausch kann die individuelle Situation besser berücksichtigen, als Leitfäden das können. Dadurch lösen sich Ängste und Widerstände und es entstehen Interesse und Lust, ebenfalls aktiv zu werden.



Mehlsack mit Bio-Mehl für Pasta-Maschine

Verbindlichkeit schaffen

Die Anforderungen aus dem Stadtratsbeschluss wurden in die Pachtverträge mitaufgenommen.

Mitarbeitende an Bord holen

Das Küchenteam der KVR-Kantine konnte schnell vom Einsatz der Bio-Lebensmittel überzeugt werden, da die Arbeit mit den frischen Produkten Spaß bereitet und das Feedback von den Gästen sehr positiv war.

Individuell passende Lieferbeziehungen aufbauen

Die Beschaffung von Bio-Regio-Ware, wie es in Bayern zunehmend gefordert wird, kann für die Gemeinschaftsverpflegung zur Herausforderung werden. Denn den kleinen, lokalen Produzent*innen fehlt es häufig an geeigneter Liefer-Logistik.

Insbesondere beim Einsatz von Fleisch, Kartoffeln, Pasta und Gemüse in Bio-Qualität konnten sowohl das Küchenteam als auch die Gäste den Unterschied schmecken. Dies motiviert dazu, immer mehr Bio-Produkte einzusetzen.

Jens Riedel holt seine Kartoffeln daher selbst vom Hof ab. Dabei erhält er regelmäßige Einblicke in die Arbeitsweise des Bio-Landwirts und konnte einen für beide Seiten wirtschaftlichen Preis vereinbaren.

Zudem wurde vor der Corona-Pandemie eine Kooperation mit dem Lieferpartner Querfeld angebahnt, der Zweite-Wahl-Bio-Gemüse zu reduzierten Preisen anbietet. Diese Kooperation soll langfristig eine wichtige Rolle spielen.

Biozertifizierung (2015)

Die Biozertifizierung hat die Stadt München für die drei Betriebe angestoßen. 2014 wurde dazu eine Zertifizierungsstelle ausgewählt, die die Betriebe seitdem jährlich überprüft. Jens Riedel hat sich für eine Zutaten-Zertifizierung entschieden und ist damit sehr zufrieden, weil diese Art der Zertifizierung verhältnismäßig einfach und flexibel gestaltbar ist.



Frische Pasta aus Pasta-Maschine

Einsatz von Küchengeräten erleichtert den Umstellungsprozess

Im Zuge der Erhöhung des Anteils an Bio-Produkten wollte Jens Riedel auch Kartoffeln in Bio-Qualität einsetzen. Das Problem: Im Gegensatz zur konventionellen Ware gab es Bio-Kartoffeln kaum im geschälten Zustand zu kaufen. Die Strukturen der KVR-Kantine waren allerdings auf geschälte Kartoffeln ausgelegt. Kurzerhand wurde daher eine Kartoffelschälmaschine beschafft. Diese ermöglichte es dem Betrieb, den Wunsch nach Bio-Kartoffeln umzusetzen.

Einige Jahre zuvor wurde eine Nudelmaschine angeschafft. Kostengünstig wird damit zweimal pro Woche frische Bio-Pasta produziert. Die Anschaffung beider Geräte war wesentlich dafür, den Frischeanteil in der KVR-Kantine zu erhöhen.

! TIPP

Der Einsatz von speziellen Geräten kann das Verarbeiten von Bio-Produkten und das Anbieten von pflanzenbasierten Gerichten erleichtern. Einerseits, weil sich durch eine Verlagerung der Arbeitsschritte in die Küche eine größere Auswahl an Bio-Produkten ergibt (z. B. Kartoffeln selber schälen vs. vorgeschälte Kartoffeln) und andererseits, weil Convenience-Produkte in Bio-Qualität teilweise sehr teuer sind. In diesem Fall rechnet sich die Anschaffung einer Maschine, mit der bspw. Nudeln oder Bratlinge frisch hergestellt werden können. Dies ist preiswerter und das Angebot lässt sich zudem deutlich abwechslungsreicher und ernährungsphysiologisch wertvoller gestalten.

Mithilfe einer elektrischen Portioniermaschine für Patties kann beispielsweise günstige Saisonware zu leckeren vegetarisch-veganen Highlights verwandelt werden: Quinoa-Linsen-, Kidneybohne-Süßkartoffel- oder Grünkern-Gemüse-Bratlinge.

Menülinien

Während der Corona-Pandemie hat die KVR-Kantine die Anzahl der Menülinien reduziert, um trotz der reduzierten Essenszahlen kostendeckend produzieren zu können. Dadurch ist das Verhältnis von vegetarisch/veganen Menülinien zu den Menülinien mit Fleisch und Fisch angestiegen (nun 60 zu 40). Zusammen mit dem günstigeren Preis der Veggie-Gerichte soll das die Gäste auch motivieren, häufiger vegetarisch oder vegan zu essen.

Ausblick aufseiten der Stadt München

Die Stadt München möchte ab dem Jahr 2022 weitere Schritte hin zu einer nachhaltigen städtischen Verpflegung gehen. Dazu hat sie Ende 2021 drei Ausschreibungen für Konzeptentwicklungen und Beratungstätigkeiten veröffentlicht.

Diese sind als externe Unterstützung der Bemühungen der BioStadt München und für die Entwicklung eines Münchener „House of Food“-Konzepts vorgesehen. Darüber hinaus sind weitere Gelder eingeplant, um das Bio-Regio-Management in der Außer-Haus-Verpflegung fortan auszubauen.

! ANREGUNG

Häufig wird die Verantwortung für die Gästekommunikation auf die Küche übertragen, obwohl der Impuls einer Verpflegungsumstellung vom Auftraggeber ausgeht. Die Küche muss sich dadurch gleichzeitig um eine Angebotsumstellung kümmern und parallel dazu ihre Gäste für die Gründe der Umstellung und das veränderte Angebot sensibilisieren.

Hilfreicher und fairer wäre es, wenn der/die Auftraggeber*in sich ebenfalls an der Sensibilisierungskampagne beteiligt und den eigenen Angestellten erklärt, warum die Küche ihr Verpflegungsangebot umstellen wird.

Ausblick aufseiten der KVR-Kantine

Jens Riedel hat weiterhin viele Ideen, wie er seine Kantine noch umweltverträglicher und gesundheitsfördernder gestalten kann.

Beispielsweise möchte er zukünftig auch Schweinefleisch in Bio-Qualität einsetzen. Anfangen will er mit Bio-Braten und Bio-Schnitzel. Mittelfristig kann er sich jedoch eine komplett fleischfreie Kantine vorstellen, denn Fleisch in der Gemeinschaftsverpflegung sei letztendlich ein Dilemma. Hochwertiges, artgerecht produziertes Fleisch sei selten mit den Verkaufspreisen in der GV vereinbar. Und beim Einsatz von billigem Fleisch seien die Tiere und die Umwelt die Leidtragenden.

Zudem will die KVR-Kantine ihre Gäste-Kommunikation verbessern. Die Gäste müssten stärker für die Problematiken in der Agrar- und Ernährungsbranche sensibilisiert werden, während die Kantinen vermehrt zeigen müssen, wie viel Aufwand sie bereits in ein nachhaltiges Verpflegungskonzept stecken. Ziel ist es, die Wertschätzung unter den Gästen und letztendlich auch die Zahlungsbereitschaft zu erhöhen. Insbesondere Foto-Stories und Kurzfilme hält Jens Riedel für geeignet, um die Gäste auch emotional zu erreichen und zum Umdenken zu bewegen.

Wochenspeiseplan in der Kantine im Kreisverwaltungsreferat München im November 2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I Vegetarisch & SuB	Kichererbsen-Curry mit Zucchiniwürfeln, Tomaten, Ingwer & Dufres	Torinese Pasta mit Cocktailtomaten, Lauch & Rucola-Creme	Makaroni-Gratin mit Mozzarella, Gemüseschreibern & Tomatensugo	Quinoa - Reispfanne mit gebratenen Austernpilzen & Paprika-Tomatensugo	Wintereintopf mit Kürbis, Saisongemüse, Kartoffelwürfeln & Brot
Allergenenzeichnung * Biozutaten/Bioangewandten Preis inkl. Obstzuschlag	KJ Bio Dufres	A1,G Bio Pasta	A1,G,C Bio Pasta	A1,G,C Bio Reis	A1,I1 Bio Kartoffeln
	3,90 € 4,68 €	3,90 € 4,68 €	3,90 € 4,68 €	3,90 € 4,68 €	3,90 € 4,68 €
Menü II Bayerisch & Grill	Kaiserschneitzel aus der Schweinende mit Rahmsauce, Preiselbeeren & Butterspätzle	Grillteller "Korfu" mit Cevapcki, Gyros, Zwiebeln, Papernoni und Zaacki & Thymiankartoffeln	Chesseburger "Ticos" vom Biorind mit Westersauce, Bohnen-Mais-Chutney, Paprikaalat & gebackenen Kartoffelchen	Bayerischer Krustenbraten vom Schwein mit Dunkelsauce & Kartoffelknödel & Weißkrautfleckerl	Saltim Bocca vom Hühnchen mit Spinat- Käsefüllung, Tomatensugo & Maispolenta
Allergenenzeichnung * Biozutaten/Bioangewandten Preis inkl. Obstzuschlag	A1,G,C	A1,G,K Bio Kartoffeln	A1,G,K Bio Rindfleisch	A1,G,C	G
	5,40 € 6,48 €	5,40 € 6,72 €	5,60 € 6,72 €	6,50 € 7,80 €	5,50 € 6,60 €
Menü III Gesund & Frisch	Gebratene Schupfnudeln mit Hokaido Kürbis, herblichem Gemüse, Champignons & Schmand	Rinderschmorbraten vom Biorind mit Blaukraut & hausgemachten Serviettenknödeln	Kreolisches Hühnergeschneitzeltes mit Kurkuma-Kokosgemüse & Basmatireis	Bio Spaagetti "Veggi Bolognaese" mit vegetarischer Bolognese Sauce & Reibekäse	Mit Ratatouille gefüllte Paprikaschote, Tomatensauce & Kräutereis
Allergenenzeichnung * Biozutaten/Bioangewandten Preis inkl. Obstzuschlag	A1,G	A1,G Bio Rindfleisch	G Bio Basmatireis	A2,I1 Bio Pasta	G Bio Reis
	4,80 € 5,76 €	8,50 € 10,20 €	5,20 € 6,24 €	4,80 € 5,76 €	4,80 € 5,76 €
Salat					
Beilagen Salate, Obst und Desserts auch zum Mitnehmen					
Dessert & Süßes	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert
Alle Reissorten, wie Langkornreis, Risotto Reis, Duft- und Basmatireis erhalten Sie bei uns in Bioqualität					
1. „mit Farbstoff“	2. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	3. „mit Antioxidationsmittel“	4. „mit Geschmacksverstärker“	* enthält Biozutaten	
5. „geschwefelt“	6. „geschwärzt“	7. „gewachst“	8. „mit Phosphat“	Rindfleisch, Bio o. artgerechte Tierhaltung	
9. „mit Süßungsmittel“	10. „enthält eine Phenylalanin-Quelle“	11. „kann bei überm. Verzehr abführend wirken“	12. „enthält Nitritpökelsalz“	Fisch in MSC Qualität	
13. Backtriebmittel	14. Säuerungsmittel	15. „enthält Alkohol“		Vegetarisch	
Allergene/Legende					
A: Glutenhaltiges Getreide	A1: Weizen	A1: Weizen	A2: Hartweizen	A3: Gerste	A4: Roggen
B: Krebstiere/Erzeugnisse	B1: Shrimps	B1: Shrimps	C: Eier/Erzeugnisse	D: Fische/Erzeugnisse	E: Erdnüsse/Erzeugnisse
F: Sojabohnen/Erzeugnisse	F: Sojabohnen/Erzeugnisse	G: Milch/Erzeugnisse	H: Schalenfische/Erzeugnisse	H1: Mandeln	H2: Walnüsse
I: Sellerie/Erzeugnisse	I1: Knollensellerie	I1: Knollensellerie	I2: Staudensellerie	J: Senf/Erzeugnisse	K: Sesam/Erzeugnisse
L: Schwefeldioxid und Sulfite	L1: Rohweizen	L1: Rohweizen	L2: Tomatenmark	L3: Trockenobst	M: Lupinen/Erzeugnisse
					N: Nüsse
					H3: Pistazien
					DE-ÖKO-037

5

Kernbotschaften und Handlungsfelder

5.1 Vier Kernbotschaften

Um ein Verpflegungsangebot umweltverträglicher und gesundheitsfördernder auszurichten, sollten vier Aspekte grundsätzlich berücksichtigt werden:

- ▶ Die Initiative kann sowohl „von oben“, also von dem/der Auftraggebenden bzw. der Geschäftsführung, als auch „von unten“, also von der Küche, ausgehen. Je nach Verortung gibt es unterschiedliche Möglichkeiten, eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Verpflegung in Ihrem Wirkungsbereich anzustoßen und mitzugestalten.
- ▶ Die Impulswirkung zur Umstellung kann ebenfalls von den Gästen ausgehen, allerdings benötigt es in diesem Fall zwangsläufig Offenheit vonseiten der Küche oder des/der Auftraggebenden, um die Gästewünsche aktiv in ein verändertes Angebot zu übertragen. Damit die Wünsche der Gäste nicht übersehen werden, ist es ratsam eine „Gastgeber*innenkultur“ zu pflegen, in der ein regelmäßiger Austausch mit den Gästen stattfindet. Zudem ist es essenziell, immer auch die potenziellen Gäste zu betrachten, die das derzeitige Angebot nicht oder nur sehr selten wahrnehmen. Was müsste sich ändern, damit auch diese Personengruppen zukünftig zu Stammgästen werden?
- ▶ Es ist weniger wichtig, ob Sie zuerst gesundheitsfördernde oder zuerst umweltverträgliche Aspekte in Ihrem Verpflegungsangebot vorantreiben wollen. Die beiden Aspekte gehen meist Hand in Hand und lassen sich mit ähnlichen Hebeln in der Gemeinschaftsverpflegung umsetzen. Daher ist es auch möglich, von Anfang an Umweltverträglichkeit und Gesundheitsförderung zusammen zu denken.
- ▶ Anstatt einzelne Linien zu optimieren, ist es ratsam, das Verpflegungsangebot in seiner Gesamtheit zu betrachten und es insgesamt umweltverträglich und gesundheitsfördernd zu gestalten. Dadurch erreichen Sie alle Essensgäste und nicht nur einige wenige Ernährungs- oder Umweltbewusste. Reduzieren Sie zum Beispiel im gesamten Speiseplan den Anteil tierischer Produkte, anstatt eine vegane Linie zu kreieren; anstelle eines Bio-Menüs setzen Sie lieber in allen Gerichten einzelne Bio-Zutaten ein; statt eine „gesunde Linie“ anzubieten, streben Sie lieber an, möglichst alle Linien gesundheitsfördernd zu gestalten. Beginnen Sie z. B. mit der Reformulierung bestehender Rezepturen, indem Sie die Fleisch-, Salz-, Zucker- und Fettanteile anpassen.

5.2 Fünf Handlungsfelder

Nachfolgend finden sich Handlungsfelder, sortiert nach den verschiedenen Prozessschritten im Küchenalltag. Die dort genannten Empfehlungen sind insbesondere auch ein Ergebnis von Interviews mit Vorreiter-Betrieben, die seit vielen Jahren eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Ausrichtung verfolgen.

Allgemeine Hinweise zu Veränderungsprozessen

Zu Beginn haben kleine, einfache Schritte den Vorteil, dass diese auch für das Küchenteam zu schnellen Erfolgserlebnissen führen und zu weiteren Schritten anregen. Behalten Sie allerdings im Kopf, dass der Umstellungsprozess von einer ökologischen Notwendigkeit angetrieben wird. Verharren Sie daher nicht auf der Stufe einzelner kleiner Veränderungen, sondern nutzen Sie die Motivation im Team, um regelmäßig neue, ambitionierte Zielsetzungen zu formulieren.

Für eine systematische Vorgehensweise und mehr Orientierung im Umstellungsprozess bietet es sich an, zunächst die Ausgangslage (mithilfe der Speisepläne) zu untersuchen. So kann ermittelt werden, welche Verbesserungsbedarfe es gibt und wo sich die größten Optimierungspotenziale verbergen. Basierend darauf können Schwerpunkte gesetzt und eine eigene Zielsetzung, unter Berücksichtigung der individuellen Ausgangssituation (Personalressourcen, Budget, Auftragsstellung) abgeleitet werden.

Überprüfen Sie zu Beginn Ihre wirtschaftlichen Rahmenbedingungen. Eine Steigerung der Warenqualität geht in der Regel mit Mehrkosten einher. Für eine Erhöhung des Frischeanteils benötigt es ausreichend Fachkräfte, die ihr Handwerk beherrschen. Planen Sie, wie Sie entstehende Mehrkosten umlegen können. Ist der/die Auftraggeber*in bzw. die Geschäftsführung bereit, bei steigender Qualität die Zuschüsse zu erhöhen oder den Küchenbetrieb grundsätzlich zu subventionieren? Können die Verkaufspreise bei steigender Qualität angehoben werden? An welchen Stellen im Küchenalltag kann durch Optimierungen Geld eingespart werden?

Insbesondere zu Beginn eines Veränderungsprozesses benötigt es zusätzliche **zeitliche Ressourcen**. Planen Sie daher zu Beginn Zeitkontingente bei den Führungskräften ein, um beispielsweise neue Lieferbetriebe auszuwählen, Rezepte zu testen und um das Küchenteam und die Gäste von der neuen Ausrichtung zu begeistern.



1. Rezept- und Speiseplanung

Vielfältig und abwechslungsreich

- ▶ Ein abwechslungsreich gestaltetes Angebot fördert die Akzeptanz des Speiseangebots aufseiten der Gäste. Inspiration dafür kann auch durch die Einbeziehung der Gäste kommen. Fragen Sie Ihre Gäste nach deren Lieblingsrezepten und testen Sie die Akzeptanz von neuen Gerichten mithilfe von Verkostungen.
- ▶ Ein Blick in internationale Küchen bietet vielfältige Rezeptideen, die umweltverträglich und gesundheitsfördernd und gleichzeitig beliebt bei den Essensgästen sind:
 - Italienische Küche: z. B. Risotto mit Kürbis und Brokkoliröschen, Dinkelpasta mit Zucchini, Blumenkohl und Tomatensugo, Polenta mit Backofengemüse und Kartoffelspalten
 - Asiatische Küche: z. B. Gemüse-Curry, Gebackener Blumenkohl mit Massaman-Currysauce, Pikantes Linsencurry
 - Levantische Küche: z. B. Gefüllte Zucchini mit Petersiliensalat und Joghurt-Dip, Falafel mit Basmati-Reis und Pfirsich-Tomatenchutney, Aubergine im Haferflockenmantel, Lupinengyros mit veganem Tsatsiki, Krautsalat, Perl-Einkorn und Djuwetsch
- Achten Sie dabei darauf, dass Sie bei der Bewerbung internationaler Speisen keine negativ behafteten, diskriminierenden Stereotype benutzen. Auch die Bezeichnung von Gerichten nach deren Landesursprung kann innerhalb der Diskussion um kulturelle Aneignung kritisch betrachtet werden.
- ▶ Machen Sie Ihr Küchenteam fit für die neue Ausrichtung Ihrer Küche: z. B. mit einem veganen Kochkurs.
- ▶ Sorgen Sie für langfristige Vielfalt, indem Sie Ihren Speiseplan-Rhythmus verlängern, bspw. von sechs auf acht Wochen. Dadurch dauert es länger, bis sich Zutaten, Zubereitungsweisen und Gerichte wiederholen. Zudem können unvorteilhafte, aber beliebte Gerichte wie z. B. Currywurst mit Pommes im Speiseplan beibehalten werden, ohne dass sie zu häufig angeboten werden.

Fisch- und Fleischreduziert

- ▶ Verändern Sie im Speiseplan das Verhältnis der pflanzenbasierten Gerichte gegenüber den Fleisch-Gerichten. Insbesondere attraktive Pasta-Gerichte eignen sich gut, um den Anteil und die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Gerichten zu erhöhen.
- ▶ Reduzieren Sie die Portionsgrößen der tierischen Komponenten und mischen Sie, wenn möglich (zum Beispiel bei Frikadellen) mit pflanzlichen Anteilen. So können Sie beliebte Gerichte beibehalten und trotzdem deren Klima-Bilanz verbessern.
- ▶ Wagen Sie sich an das Konzept der Ganztierverswertung. Das macht den Speiseplan abwechslungsreicher und kann Kosten einsparen, da nicht nur teure Edelstücke verwendet werden.
- ▶ Setzen Sie nur Fisch aus nachhaltiger Fischerei und nicht-gefährdeten Beständen ein. Bio-, MSC- und ASC-Siegel bieten zusammen mit dem WWF-Fischatgeber eine gute Orientierung.

Pflanzenbasiert

- ▶ Kreieren Sie Gerichte, die für sich selbst stehen und keine Fleisch-Ersatzprodukte benötigen. Die internationale Küche bietet sehr gute Anregungen für „von Haus aus“ vegane und vegetarische Rezepte.
- ▶ Das Auge isst mit: Erhöhen Sie die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Gerichten durch eine farbenfrohe Gestaltung.
- ▶ Kreieren Sie spannende vegetarische und vegane Gerichte: Kräuter, Gewürze, Öle sowie saure und Umami-Noten bieten eine Aromenvielfalt, durch die auch Fleischgelüste gestillt werden und bei denen niemand etwas vermissen wird.
- ▶ Vegetarische und rein pflanzenbasierte Varianten von klassischen Gerichten anbieten: Klassiker wie Bolognese auf Soja- oder Linsensbasis erleichtern vielen Menschen die Umstellung auf die pflanzenbasierte Küche.

Beispielhafter Speiseplan

Der nachfolgende Speiseplan ist ein Ergebnis der Interviews mit Praxispartner*innen aus Kantinen und Mensen, die ihr Speisenangebot bereits gesundheitsfördernd und umweltverträglich ausgerichtet haben. In der Regel werden täglich drei Auswahlmöglichkeiten angeboten. Das

vegetarische und vegane Angebot sollte jeweils ein Drittel ausmachen. Die aufgeführten Gerichte sind eine Auswahl von sog. Renner-Gerichten der interviewten Praxisbeispiele. Der Speiseplan ist deshalb gewissermaßen eine Blaupause für eine zeitgemäße, realistische Angebotsarchitektur.

Abbildung 5

Beispielhafter Speiseplan für eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung basierend auf Renner-Gerichten ausgewählter Betriebe guter Praxis

	Vegetarisch	Vegan	Fisch/ Fleisch
Montag	Steinpilzrisotto	Gefüllte Zucchini mit Petersiliensalat und Dip	Bio-Putensteak in Pfeffersoße mit Spätzle und Möhren
Dienstag	Herzhafte Linsenbolognese mit Bio-Spaghetti	Gemüse-Curry mit Bio-Reis	Pulled Pork mit hausgemachtem Coleslaw
Mittwoch	Baked Potato mit Salat und Sour Cream	Knusprige Aubergine im Haferflockenmantel mit Tomatensoße	Bunter Salatteller mit Hähnchenstreifen (Neuland-Qualität)
Donnerstag	Cremige Bio-Polenta mit Backofengemüse	Bunte Bowl mit Falafel	Bunte Bowl mit Wildlachs (MSC-Qualität)
Freitag	Zucchini-Linsen-Lasagne	Scharfer Kürbisburger mit Bio-Kartoffelspalten	Bio-Rindergulasch aus Ganztierverwertung



2. Lebensmittelqualität und -einkauf

Ökologisch erzeugt

- ▶ Egal ob Bio-Beginner oder Bio-Profi: Die Umstellung einzelner Produktgruppen (zusammen mit einer zertifizierten Bio-Zutatauslobung) ist für die meisten Küchenbetriebe am einfachsten. Indem es Kartoffeln beispielsweise nur noch in Bio-Qualität gibt, entfällt die Verwechslungsgefahr bei der Lagerung und Verarbeitung.
- ▶ Für eine kostenverträgliche Einführung von Bio-Produkten eignen sich zu Beginn stärkehaltige Beilagen und Produkte, die ganzjährig stabilen Preisen unterliegen.
- ▶ Bio-Obst und -Gemüse ist innerhalb der Saison am günstigsten.
- ▶ Bio-Fleisch ist zum Teil deutlich teurer als konventionelle Vergleichsprodukte und gehört damit zur Königsdisziplin; ohne eine Reduzierung der Einsatzmengen von Fleisch wird es hier wirtschaftlich kaum gehen.
- ▶ Mehrkosten durch den Einsatz von Bio-Zutaten können teilweise durch Optimierungen an anderer Stelle aufgefangen werden, z. B. indem Sie Mengenrabatte nutzen, den Einsatz von teuren Komponenten vermeiden und Lebensmittelabfälle reduzieren. 10–20 Prozent Bio sind in praktisch jeder Küche ohne Mehrkosten möglich.

- ▶ Bio-Produkte können mittlerweile bei vielen Lieferanten bezogen werden. Ein Bezug über Ihre bisherigen Lieferanten ist daher ebenso möglich wie der Bezug über reine Bio-Lieferanten. Durch eine enge Zusammenarbeit mit Ihren Lieferanten und vorausschauende Planung kann Liefer-Engpässen vorgebeugt werden.
- ▶ Regionale Bio-Produkte sind beim Gast besonders beliebt und lassen sich gut bewerben.
- ▶ Bevor Sie den Einsatz von Bio-Produkten bewerben können, müssen Sie sich durch eine Öko-Kontrollstelle zertifizieren lassen

Vielfältige Produktauswahl

- ▶ Eine wechselnde Produktauswahl macht das Speiseangebot spannend. Dabei kann sowohl die Sorte der Produkte variieren (z. B. unterschiedliche Kartoffelsorten) als auch deren Zubereitungsweise (Bratkartoffel, Püree, Gratin, Kartoffelsalat, Kartoffelklöße usw.).
- ▶ Die Nachfrage nach alten bzw. seltenen Sorten und Rassen fördert deren Anbau und trägt dadurch zum Erhalt dieser bei. Zudem bringen bspw. verschiedene Apfelsorten unterschiedliche Geschmacksnoten mit und eignen sich durch ihre variierende Konsistenz für unterschiedliche Rezepte. Auch ernährungsphysiologisch ist eine vielfältige Lebensmittelauswahl wichtig für die optimale Deckung des Nährstoffbedarfs.
- ▶ Gleichzeitig wecken ungewöhnliche Produkte wie violette Kartoffeln oder die Wurst vom

Bunten Bentheimer Landschwein das Interesse Ihrer Gäste.

Saisonal & Regional

- ▶ Wenn Sie mit regionalen Lebensmitteln werben möchten, definieren Sie zunächst, was Sie unter „Region“ verstehen (z. B. Umkreis von 100 km), da es hierfür keine einheitliche und auch keine gesetzliche Definition gibt. Da Regionalität nicht per se umweltverträglicher ist, wird empfohlen, sich selbst ein Bild vor Ort, bei den Erzeugerbetrieben, zu machen oder zertifizierte Bio-Regio-Ware zu kaufen.
- ▶ Saisonales Obst und Gemüse aus der Region können ein wichtiger Bestandteil Ihres umweltverträglichen und gesundheitsfördernden Verpflegungsangebots sein.
- ▶ Informieren Sie sich bei Ihrem regionalen Erzeuger nach seltenen, regionstypischen Sorten und Rassen. Gibt es diese nicht, lässt sich ein solches Angebot vielleicht in Kooperation mit Ihnen entwickeln. Garantierte Abnahmemengen bieten dem Erzeuger Planungssicherheit, wodurch sich auch der Anbau verschiedener Sorten wirtschaftlich lohnen kann.
- ▶ Lebensmittel mit einem hohen Treibhausgas- bzw. Wasser-Fußabdruck, wie Reis, lassen sich in manchen Gerichten gut durch lokale Alternativen wie Dinkel ersetzen.



3. Zubereitung

- ▶ Besonders gut für eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Verpflegung eignet sich ein Cook & Serve-Produktionssystem.
- ▶ Berücksichtigen Sie Ihren personellen Gestaltungsspielraum, wenn Sie den Frischeanteil in Ihrer Küche erhöhen möchten. Das Arbeiten mit frischer Rohware kann motivationsfördernd für das Personal sein.
- ▶ Die geeignete Küchenausstattung kann Ihre Arbeit erleichtern. Schälmaschinen, eine Pasta-Maschine oder auch eine elektrische

Portioniermaschine für Patties machen sich bei einem häufigen Einsatz schnell bezahlt.

- ▶ Planen und sanieren Sie Küchen in enger Abstimmung mit der Küchenleitung und nutzen Sie die Chance, die Räumlichkeiten für eine innovative Zukunftsküche mit hohem Frischeanteil auszurichten.
- ▶ Haben Sie im Blick, wann ein Austausch alter, noch funktionierender Küchengeräte energetisch sinnvoll ist.



4. Speisenausgabe

- ▶ Nutzen Sie die Ausgabe, um mit den Gästen ins Gespräch über eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Verpflegung zu kommen. Empfehlen Sie Gerichte, die diesbezüglich besonders gut abschneiden. Zögerliche Gäste können häufig durch das Anbieten von Kostproben überzeugt werden.
- ▶ Platzieren Sie die umweltverträglichen und gesundheitsfördernden Optionen an leicht zugänglichen, beliebten Ausgabestellen, um deren Nachfrage zu steigern. Bonussysteme, preisliche oder andere Anreize können die Nachfrage nochmals steigern.
- ▶ Bieten Sie, wenn logistisch möglich, kleinere Portionsgrößen an und erlauben bei Bedarf Nachschlag. Dadurch lassen sich Lebensmittelabfälle vermeiden.
- ▶ Überprüfen Sie Ihre Ausgabemengen, indem Sie regelmäßig die Speiserückläufe getrennt nach Komponenten erfassen. Justieren Sie bei Bedarf nach, schreiben Sie die Portionsgrößen im Kellenplan fest. Je nach Gästegruppe kann eine visuelle Dokumentation der Lebensmittelabfälle dabei helfen, die Gäste zu sensibilisieren.



5. Gästekommunikation und -partizipation

Es ist immer ratsam, die Gäste über Veränderungen zu informieren und sie mit einer gezielten Ansprache für neue Produkte und Gerichte zu begeistern. Hierfür ist es wichtig, sich mit der jeweiligen Zielgruppe auseinanderzusetzen: Wer ist meine Zielgruppe? Welche Werte und Bedürfnisse hat diese? Über welche Kanäle kann ich sie am besten erreichen?

Zudem kann das konkrete Feedback von Gästen im Umstellungsprozess wichtig sein, um weitere Potenziale zu erkennen oder um fehlgeschlagene Experimente schnell beheben zu können.

- ▶ **Sicheres Auftreten:** Schulen Sie Ihr Küchenteam, bevor es in die Kommunikation mit den Gästen geht. Das macht es dem Ausgabepersonal einfacher, die umweltverträglichen und gesundheitsfördernden Speisen zu empfehlen und kompetent auf Nachfragen zu antworten. Gemeinsame Verkostungen und Briefings zu den Besonderheiten der Zutaten eignen sich dafür besonders gut.
- ▶ **Wertneutrale Kommunikation:** Niemand möchte in der Mittagspause gerne belehrt werden oder sich schuldig für die Wahl seines Gerichts fühlen. Vermeiden Sie daher an das schlechte Gewissen zu appellieren. Stellen Sie vielmehr die Vorzüge einer umweltverträglichen und gesundheitsfördernden Verpflegung heraus und bieten eine Vielfalt attraktiver Optionen an. Manche Gäste reagieren auch ablehnend, wenn sie den Eindruck haben, dass ihnen etwas weggenommen wird (Bsp. Veggie-Day). Solche Einschränkungen sollten gut überlegt und an die Zielgruppe angepasst sein. Ein fleischfreier Tag ist in einem Studierendenwerk sicherlich leichter einführbar als in einem traditionellen Betriebsrestaurant.
- ▶ **Bilder und Geschichten:** Während manche Gäste gerne informierte Entscheidungen treffen und sich freuen, über Label beispielsweise den CO₂-Fußabdruck der angebotenen Speisen vergleichen zu können, möchten viele Gäste in der Mittagspause eher abschalten. Nutzen Sie daher Storytelling und wecken Sie Emotionen, indem Sie Geschichten zu einzelnen Lieferanten oder Produkten erzählen. Dadurch gelingt es leichter, die Gäste für bestimmte Speisen zu begeistern. Linsen können beispielsweise spannend werden, wenn man erfährt, dass sie im lokalen Naherholungsgebiet Schwäbische Alb wachsen, und an Tofu traut man sich vielleicht heran, wenn er nach den Vorschlägen

eines Gastes oder eines Mitarbeitenden aus der Küche mariniert wurde.

- ▶ **Ansprechende Bezeichnung:** Werden Sie kreativ bei der Bezeichnung Ihrer Gerichte, sodass der Gast schon am Morgen Lust auf dieses eine Mittagessen bekommt. Vorsichtig umgehen sollten Sie hingegen mit den Worten vegan, gesund und kalorienarm. Während sich die gesundheitsbewussten Gäste über solche klaren Bezeichnungen freuen, verschreckt diese Wortwahl viele andere Gäste. Empfehlenswerter sind Namen mit dem Fokus auf den Geschmack oder eine besondere Zutat.
- ▶ **Events & Aktionswochen:** Nutzen Sie Sonderveranstaltungen, um Ihren Gästen neue Gerichte näherzubringen und ihnen Ernährungswissen zu vermitteln. Themenwochen können sogenannte Reflexionsanlässe schaffen, durch die der Gast anfängt über seinen eigenen Konsum nachzudenken. Dies kann Anlässe schaffen, lang eingefahrene Präferenzen auch in Bezug auf Ernährung zu überdenken. Gleichzeitig entsteht ein Event-Charakter, durch den der Gast offener ist, andere Produkte oder Geschmacksrichtungen auszuprobieren.
- ▶ **Nudging:** Steigern Sie die Nachfrage nach umweltverträglichen und gesundheitsfördernden Gerichten, indem Sie diese im Speiseplan und an der Ausgabe attraktiv positionieren und anrichten. Ein farbenfrohes Gesamtbild und die Verwendung von ansprechendem Geschirr sind hilfreich. Sie können auch Gerichte in ihrer Grundform vegetarisch anbieten, die nur auf Wunsch mit einer (kostenpflichtigen) Fleisch-Beilage ergänzt werden können. Häufig werden die Gäste zur vegetarischen Standardversion greifen.
- ▶ **Gästefeedback & -partizipation:** Führen Sie regelmäßig Gästebefragungen durch, in denen Sie mehr über die Vorlieben, Wünsche und Verbesserungsvorschläge Ihrer Gäste erfahren können. Auch das Einbeziehen der Gäste in die Speiseplangestaltung wird von manchen Küchen genutzt. Einerseits durch das Einholen von Rezeptideen, andererseits durch Verkostungsaktionen, in denen neue Gerichte auf deren Akzeptanz getestet werden. Darüber hinaus können bei größeren Veränderungen Treffen zwischen der Mitarbeitendenvertretung und der Küchenleitung sinnvoll sein. Niederschwellige Feedback-Möglichkeiten wie ein Gästebuch oder digitale Kommunikationskanäle sollten jederzeit verfügbar sein, damit einerseits Missstände in der Küche auffallen und korrigiert werden und andererseits konkrete und wohlwollende Vorschläge gemacht werden können.

6 Literatur und Links

- Alexandratos, N., and Bruinsma, J. (2012): World Agriculture Towards 2030/2050 – The 2012 Revision. ESA Working Paper No. 12–03, Agricultural Development Economics Division (ESA). Rome: Food and Agriculture Organization (FAO) 2012, online verfügbar unter: [World Agriculture towards 2030/2050: the 2012 revision \(fao.org\)](https://www.fao.org/world-agriculture-towards-2030-2050-the-2012-revision)
- BKK Dachverband e.V. (o. J.): Faktenblatt BGM Business Case. Online verfügbar unter https://www.bgm-bkk.de/uploads/media/Faktenblatt_BGM_Business_Case_01.pdf
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) (2021): Bericht zur Markt- und Versorgungslage mit Fleisch 2021 Online verfügbar unter: https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/BZL/Daten-Berichte/Fleisch/2021BerichtFleisch.pdf?__blob=publicationFile&v=2
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (2021a): Lebensmittelabfälle in Deutschland: Aktuelle Studie über Höhe der Lebensmittelabfälle nach Sektoren, online unter: BMEL - Lebensmittelverschwendung - Lebensmittelabfälle in Deutschland. Online verfügbar unter: <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (2021b): Ökologischer Landbau - Öko-Barometer 2020. Online verfügbar unter <https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/oekobarometer2020.html> (zuletzt geprüft am 13.12.2021)
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (2021c): Ernährung – Deutschland, wie es isst – der BMEL-Ernährungsreport 2021. Online verfügbar unter: <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/ernaehrungsreport2021.html>
- Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU) (2021): Planetare Belastbarkeitsgrenzen. Online verfügbar unter: [Planetare Belastbarkeitsgrenzen | BMU](https://www.bmu.de/planetare-belastbarkeitsgrenzen)
- Campbell, B. M., Beare, D. J., Bennett, E. M., Hall-Spencer, J. M., Ingram, J. S. I., and Jaramillo, F. (2017): Agriculture production as a major driver of the Earth system exceeding planetary boundaries. *Ecology and Society* 22/4, 8. Online verfügbar unter: <https://www.ecologyandsociety.org/vol22/iss4/art8/>
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (2020): Speisen mit hohem Potenzial für Gesundheit und Umwelt. Aktualisierte DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung begleiten Praktiker*innen zu nachhaltigen Lösungen. Vorstellung im Online-Symposium am 30. November 2020. Online verfügbar unter: <https://www.dge.de/presse/pm/speisen-mit-hohem-potenzial-fuer-gesundheit-und-umwelt/>
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (2021a): DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung. DGE Bonn 09/2021, 5. Auflage, 1. korrigierter und aktualisierter Nachdruck, 2021
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (2021b): Jahresbericht 2020 der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (2021c): DGE-Positionspapier zur nachhaltigeren Ernährung. Online verfügbar unter: <https://www.ernaehrungs-umschau.de/print-artikel/14-07-2021-dge-positions-papier-zur-nachhaltigeren-ernaehrung/>
- EAT-Lancet Commission (o. J.): Healthy Diets From Sustainable Food Systems – Food Planet Health. Online verfügbar unter: https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report.pdf
- Food and Agriculture Organization (FAO) (2015): The second report on the state of the world's animal genetic resources for food and agriculture. Rome: FAO Commission on Genetic Resources for Food and Agriculture. Online verfügbar unter: [The Second Report on the State of the World's Animal Genetic Resources | FAO | Food and Agriculture Organization of the United Nations](https://www.fao.org/3/a/15090e.pdf)
- GUTcert (2021): Nachhaltigkeitsbericht als Pflicht für 50.000 Unternehmen in der EU, erschienen am 25.05.2021. Online verfügbar unter <http://www.iga-info.de/veroeffentlichungen/igareporte/igareport-31/>
- Horn, E. (2017): Jenseits der Kindeskind. Nachhaltigkeit im Anthropozän. Hg. v. Klett-Cotta Verlag, Merkur. Online verfügbar unter <https://www.merkur-zeitschrift.de/2017/02/23/jenseits-der-kinde-skind-nachhaltigkeit-im-anthropozan/>
- Initiative Gesundheit und Arbeit (iga) (2015): Wirksamkeit und Nutzen betrieblicher Prävention. Online verfügbar unter: <https://www.iga-info.de/veroeffentlichungen/igareporte/igareport-28/>
- IPBES (2016): The assessment report of the Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services on pollinators, pollination and food production. S.G. Potts, V. L. Imperatriz-Fonseca, and H. T. Ngo, (eds). Secretariat of the Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services, Bonn, Germany.
- Leitzmann, C, Spitzmüller, E.-M. (1995): Ernährungsökologie - eine ganzheitliche Betrachtung des Ernährungssystems, in: Iwer Diedrichsen (Hrsg.), *Humanernährung - ein interdisziplinäres Lehrbuch* (1995) von Iwer Diedrichsen, Berlin, Deutschland: Springer, S. 121-152
- Meier T (2017): Planetary Boundaries of Agriculture and Nutrition – an Anthropocene Approach. In: Leinfelder RR, Hamann A, Kristein J, Schleunitz M (Hrsg.), *Science meets comics. Proceedings of the Symposium on Communicating and Designing the Future of Food in the Anthropocene*, 67–76. Berlin, Ch. A. Bachmann Verlag.
- Maschkowski, G. (2020): Nachhaltige Ernährung. Online unter: <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/grundlagen/nachhaltige-ernaehrung/>
- Persson L, Almroth B, Collins C, Cornell S, Wit C, Diamond M, Fantke P, Hassellöv M, MacLeod M, Ryberg M, Jørgensen P, Villarrubia-Gómez P, Wang Z, and Hauschild M (2022): Outside the Safe Operating Space of the Planetary Boundary for Novel Entities. In: *Environmental Science & Technology* 56 (3), 1510-1521

Rockström, J; Steffen, W; Noone, K; Persson, Å; Chapin, F. S.; Lambin, E. F. et al. (2009): Planetary Boundaries: Exploring the Safe Operating Space for Humanity. In: Ecology and Society (Vol. 14, No. 2). Online verfügbar unter <http://www.ecologyandsociety.org/vol14/iss2/art32/>

Searchinger T, Waite R, Hanson C, Ranganathan J, Matthews E (2019): Creating a sustainable food future. A menu of solutions to feed nearly 10 billion people by 2050. Online verfügbar unter: https://research.wri.org/sites/default/files/2019-07/WRR_Food_Full_Report_0.pdf

Steffen, W; Richardson, K; Rockström, J; Cornell, S.; Fetzer, I; Bennett, E et al. (2015): Sustainability. Planetary boundaries: guiding human development on a changing planet. In: Science (New York, N.Y.) 347 (6223), S. 1259855. DOI: 10.1126/science.1259855.
Schmid, B. (2021): Wie sich der Fokus dreht, erschienen in: GV Praxis, Nr. 10, S. 14-19

Stierand P (2016): Urbane Wege zur nachhaltigen Lebensmittelversorgung. Potentiale und Instrumente kommunaler Ernährungspolitik. In: Engler S, Stengel O, Bommert W (Hrsg.), Regional, innovativ und gesund. Nachhaltige Ernährung als Teil der Großen Transformation. ELib (1. Aufl.). Göttingen, Vandenhoeck & Ruprecht.

Umweltbundesamt (UBA) (2019): Umweltbelastungen der Landwirtschaft. Online verfügbar unter: <https://www.umweltbundesamt.de/themen/boden-landwirtschaft/umweltbelastungen-der-landwirtschaft>

Umweltbundesamt (UBA) (2021): Fisch. Online verfügbar unter: <https://www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/essen-trinken/fisch#unsere-tipps>

Willet, W; Rockström, J. Loken, B; Springmann, M et al. (2019): Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. Online verfügbar unter [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)

WWF Deutschland (2021): So schmeckt Zukunft: Der kulinarische Kompass für eine gesunde Erde - Klimaschutz, landwirtschaftliche Fläche und natürliche Lebensräume. Online verfügbar unter <https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/kulinarische-kompass-klima.pdf>



► **Unsere Broschüren als Download**
Kurzlink: bit.ly/2dowYYI

 www.facebook.com/umweltbundesamt.de
 www.twitter.com/umweltbundesamt
 www.youtube.com/user/umweltbundesamt
 www.instagram.com/umweltbundesamt/