



Auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit
in der Betriebsverpflegung:

Empfehlungen und Tipps

aus dem Projekt
NACHHALTIG
B|UND GESUND

für Dienstleisterinnen
und Dienstleister

Inhalt

Auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit in der Betriebsverpflegung: Empfehlungen und Tipps für Dienstleisterinnen und Dienstleister

aus dem Projekt NACHHALTIG B|UND GESUND

Der vorliegende Handlungsleitfaden soll Praktikerinnen und Praktiker der Betriebsverpflegung, vor allem in Bundesbehörden, dabei unterstützen, die Betriebsverpflegung nachhaltiger zu gestalten und somit einen Beitrag zur Umsetzung der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie zu leisten. Er basiert auf den Ergebnissen des vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen von IN FORM finanzierten und der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) durchgeführten Projekts NACHHALTIG B|UND GESUND. Mit diesem Praxisprojekt sollten hemmende und fördernde Faktoren für die Einführung und Verbesserung nachhaltigkeitsbezogener Maßnahmen in der Betriebsverpflegung identifiziert werden. Der Schwerpunkt lag auf der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung, der Steigerung des Einsatzes von Biolebensmitteln und der Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Der Leitfaden soll als Unterstützung für die Planung und Durchführung von Nachhaltigkeitsmaßnahmen in Betriebskantinen dienen. Er richtet sich primär an Praktikerinnen und Praktiker in Betriebskantinen, dient aber auch den Mitarbeitenden in den Behörden als Hilfestellung, die für die Kantinen zuständig sind. Praktische Tipps und Hinweise auf weiterführende Literatur mit Checklisten ergänzen den Handlungsleitfaden.

1 Einleitung – Gründe für eine nachhaltige Verpflegung	4
1.1 Ziele und Aufbau des Leitfadens	5
1.2 Generelle Hinweise zur Umsetzung der Empfehlungen:	6
2 Praktische Umsetzung der Nachhaltigkeitsziele	7
2.1 Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards	7
2.1.1 Planung	7
2.1.2 Fördernde und hemmende Faktoren	8
2.1.3 Praxisbeispiele	10
2.1.4 Maßnahmen und Empfehlungen aus der Praxis	11
2.2 Steigerung des Einsatzes von Biolebensmitteln	12
2.2.1 Planung	12
2.2.2 Fördernde und hemmende Faktoren	15
2.2.3 Praxisbeispiele	16
2.2.4 Maßnahmen und Empfehlungen aus der Praxis	19
2.3 Reduzierung von Lebensmittelabfällen	21
2.3.1 Planung	21
2.3.2 Fördernde und hemmende Faktoren	23
2.3.3 Praxisbeispiele	24
2.3.4 Maßnahmen und Empfehlungen aus der Praxis	27
3 Zusammenfassung	29
4 Checklisten	30

Einleitung – Gründe für eine nachhaltige Verpflegung

Nachhaltig handeln bedeutet, für sich, die Umwelt und Gesellschaft Verantwortung zu übernehmen und nicht mehr Ressourcen zu verbrauchen, als unsere Erde in der gleichen Zeit wiederherstellen kann. Die Betriebsverpflegung bietet die Chance, täglich viele Menschen mit einer nachhaltigen Verpflegung zu erreichen, ihre Geschmacks- und Handlungsmuster positiv zu prägen bzw. über ein attraktives nachhaltiges Speisenangebot weitere Tischgäste zu gewinnen. Mit der Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten ermöglichen Sie den Tischgästen ein gesundheitsförderndes, qualitativ hochwertiges und umweltverträgliches Angebot.

In der deutschen Nachhaltigkeitsstrategie 2016 ist definiert, wie die 17 Ziele für eine nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals (SDGs)¹ der Vereinten Nationen in Deutschland umgesetzt werden können. Bezogen auf die Verwaltungsorgane der Bundesregierung ist das Ziel des Maßnahmenprogramms „Nachhaltigkeit konkret im Verwaltungshandeln umzusetzen“. Dies wurde 2015 von der Bundesregierung beschlossen². Dazu gehört auch, die Betriebsverpflegung in den Verwaltungsorganen nachhaltig zu gestalten. Entlang der gesamten Prozesskette gibt es hier zahlreiche Ansatzpunkte für nachhaltiges Handeln, von der Beschaffung der Küchengeräte oder Rohstoffe, über die Zubereitung bis hin zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen.

In dem Projekt NACHHALTIG B|UND GESUND wurden in 2 Modellkantinen Maßnahmen durchgeführt, um die Nachhaltigkeit in den Dimensionen Ökologie und Gesundheit zu verbessern. Ökologisch nachhaltig zu handeln bedeutet – bezogen auf den gesamten Prozess der Speisenproduktion – die Umwelt möglichst wenig zu belasten. Dies schließt auch die Reduzierung von Lebensmittelabfällen ein. Es schont Ressourcen und führt zu Kosteneinsparungen. Diese Kosteneinsparungen könnten für Investitionen in anderen Bereichen genutzt werden, z. B. für den Einsatz von Biolebensmitteln. Nachhaltig

Handeln in Bezug auf die Gesundheit schließt ein, dass die Ernährung gesundheitsfördernd gestaltet wird, beispielsweise durch Einhaltung des DGE-Qualitätsstandards. Bei diesen Dimensionen der Nachhaltigkeit können Synergien genutzt werden. So ist ein vielfältiges Angebot an pflanzenbasierten Gerichten gesundheitsförderlich und belastet die Umwelt weniger stark als Fleischprodukte.

Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards

Seit der Anpassung der Kantinenrichtlinie des Bundes von 2011 sind Kantinen dazu verpflichtet, den „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ umzusetzen. Damit soll sichergestellt werden, dass in Bundeskantinen mindestens ein Menü angeboten wird, das ernährungsphysiologisch ausgewogen ist. Zudem sollen die Tischgäste ein „gutes, ausreichendes und zugleich preiswertes Essen“ bekommen³. Der DGE-Qualitätsstandard enthält seit der Auflage von 2014 auch Anforderungen zum nachhaltigen Handeln, die damit ebenfalls zu berücksichtigen sind. Mit der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards wird nicht nur ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot gestaltet, sondern es wirkt sich auch positiv im Hinblick auf die Ökobilanz aus. Denn bei den lebensmittelbezogenen Kriterien des DGE-Qualitätsstandards steht

eine pflanzenbasierte Kost im Vordergrund, mit der nachweislich Treibhausgasemissionen eingespart werden können⁴.

Steigerung des Einsatzes von Biolebensmitteln

Der Einsatz von Biolebensmitteln leistet einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz. Der ökologische Landbau orientiert sich am Prinzip der Nachhaltigkeit. Nahrungsmittel werden hier besonders ressourcenschonend und umweltverträglich produziert. Erklärtes Ziel der Bundesregierung ist daher die „Erhöhung des Anteils des ökologischen Landbaus an der landwirtschaftlichen Fläche auf 20 Prozent bis 2030⁵. Auch wenn der Markt für Biolebensmittel seit vielen Jahren wächst, ist eine weitere Steigerung der Nachfrage erforderlich, um das angestrebte 20 %-Flächenziel zu erreichen. Die Förderung des Einsatzes von Bioprodukten in der Außer-Haus-Verpflegung ist daher auch ein Maßnahmenswerpunkt der Zukunftsstrategie ökologischer Landbau, wobei hier insbesondere die öffentliche Verpflegung und das öffentliche Beschaffungswesen in den Blick genommen werden. Auch vor diesem Hintergrund ist davon auszugehen, dass in Ausschreibungen und Konzessionsverträgen ein zunehmend höherer Mindestanteil an Biolebensmitteln verlangt werden wird. Im Folgenden werden Wege aufgezeigt, wie der Anteil an Biolebensmitteln gesteigert werden kann.

Reduzierung von Lebensmittelabfällen

Lebensmittelverschwendung ist eine globale Herausforderung. Weltweit wird ca. ein Drittel aller Lebensmittel weggeworfen⁶. Gemäß SDG 12.3 soll bis 2030 die „weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene halbiert und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste

einschließlich Nachernteverlusten verringert“ werden⁵. Aktuelle Zahlen zeigen, dass auch in der Betriebsverpflegung, als Teilbereich der Außer-Haus-Verpflegung, ein Drittel der Lebensmittel entsorgt wird⁷. Die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe. Daher hat das Bundeskabinett am 20. Februar 2019 die *Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung*⁸ verabschiedet. Im Rahmen der Strategie sollen alle Akteurinnen und Akteure der Gesellschaft, Wirtschaft und Forschung gemeinsam konkrete Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung erarbeiten.

1.1 Ziele und Aufbau des Leitfadens

Dieser Leitfaden soll Sie, als Praktikerin und Praktiker eines Betriebsrestaurants, bei der Einführung einer nachhaltigeren Verpflegung unterstützen. Er gibt Empfehlungen zur Verbesserung des gesundheitsförderlichen Speisenangebots, zur Steigerung des Einsatzes von Biolebensmitteln und zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Um effizient nachhaltig arbeiten zu können, muss die Einführung dieser Nachhaltigkeitskriterien geplant werden – unabhängig davon, in welcher der drei genannten Bereiche Maßnahmen umgesetzt werden sollen. Das gilt sowohl für diejenigen, die für die Vergabe verantwortlich sind, als auch für die Dienstleister, die sich um die Bewirtschaftung eines Betriebs bewerben bzw. diesen bereits bewirtschaften. Diese Planung sollte anhand der Schritte: 1. Bedarf bestimmen, 2. Planen, 3. Durchführen, 4. Prüfen entlang der Prozesskette erfolgen. Ziele sind dabei individuell zu formulieren und hängen sowohl von der Ausgangslage des Betriebs ab, als auch von den Rahmenbedingungen (z. B. den Anforderungen im Leistungsverzeichnis).

1 https://www.bmz.de/de/themen/2030_agenda/17_ziele/index.html

2 <https://www.bundesregierung.de/breg-de/service/publikationen/deutsche-nachhaltigkeitsstrategie-aktualisierung-2018-1559086>

3 Richtlinien für Kantinen bei Dienststellen des Bundes (Kantinenrichtlinien) vom 7. Juli 1954 (GMBI1954, S. 374), geändert am 13. Februar 1970 (GMBI1970, S.94), zuletzt geändert am 10. August 1983 (GMBI1983, S. 371), GMBI, 2011, S. 566

4 https://www.bmel.de/DE/Ministerium/Organisation/Beiraete/_Texte/AgrVeroeffentlichungen.html

5 <https://www.2030agenda.de/>

6 Food Wastage Footprint. Impacts on natural resources. FAO (2013)

7 <https://www.united-against-waste.de/zwischenbilanz-2018.pdf> und <https://www.thuenen.de/de/infotek/publikationen/thuenen-report/>

8 <https://www.lebensmittelwertschaetzen.de/>

Die einzelnen Kapitel des Leitfadens sind folgendermaßen aufgebaut:

- kurze Einführung in die jeweilige Thematik
- Vorgehen bei der Bestandsaufnahme
- Fördernde und hemmende Faktoren mit Lösungsansätzen
- Praxisbeispiele
- Handlungsempfehlungen und Beispiele für Maßnahmen aus der Praxis – abgeleitet aus den praktischen Erfahrungen in den Modellkantinenvon NACHHALTIG BJUND GESUND und ergänzt durch Erfahrungen weiterer Projekte.

Zur Ergänzung finden Sie am Ende des gesamten Dokuments themenbezogene Checklisten.



1.2 Generelle Hinweise zur Umsetzung der Empfehlungen:

- Führen Sie die Bestandsaufnahme und die Ableitung der Maßnahmen für Ihren Betrieb gemeinsam im Team mit allen relevanten/verantwortlichen Akteurinnen und Akteuren durch.
- Alle gemeinsam erarbeiteten Maßnahmen können in einem ganzheitlichen Qualitäts- und Prozessmanagement verankert werden.
- Berücksichtigen Sie, dass Veränderungen Zeit brauchen und Maßnahmen möglicherweise nicht immer 1:1 umzusetzen sind – weil z. B. der Produktionsablauf umgestellt werden muss.
- Es gibt keine Einheitslösungen. Bei jedem Lösungsansatz müssen die Rahmenbedingungen des Betriebs berücksichtigt werden. So differieren beispielsweise Einsparpotentiale beim Lebensmittelabfall je nach Betrieb. D.h. einen allgemeingültigen Maßnahmenkatalog, der auf alle Betriebsrestaurants oder Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung adaptiert werden könnte, gibt es nicht. Jeder Betrieb arbeitet nach seinen eigenen Küchenprozessen, Rezepturen, Abläufen. Dennoch gibt es Maßnahmen und Ansätze, die sich in vielen Betriebsrestaurants bewährt haben. Probieren Sie aus, ob und welche der Empfehlungen in Ihrem Betrieb zum Erfolg führen.

2. Praktische Umsetzung der Nachhaltigkeitsziele

2.1 Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards

Der „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ unterstützt Sie bei der Umsetzung eines gesundheitsfördernden Verpflegungsangebots im Betriebsrestaurant. Er ist in Form einer Broschüre gestaltet und richtet sich an Verpflegungsverantwortliche und Entscheider sowie alle, die sich für eine vollwertige Ernährung im Berufsalltag einsetzen wollen. Der DGE-Qualitätsstandard enthält Kriterien für ein vollwertiges Speisenangebot, die Teil des Verpflegungskonzepts der Einrichtung sein sollten. Diese umfassen auch Rahmenbedingungen wie Hygiene, Qualifikation der Mitarbeitenden oder Gästekommunikation, die bei der Umsetzung eines gesundheitsfördernden Speisenangebots unterstützend wirken. Als Qualitätsentwicklungsinstrument ist der DGE-Qualitätsstandard verschiedentlich einsetzbar. Er liefert wissenschaftlich fundierte und praxiserprobte Grundlagen, um zu beurteilen, inwiefern das Verpflegungsangebot gesundheitsfördernd gestaltet ist. Mit der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards unterstützen Sie eine ausgewogene Ernährung Ihrer Tischgäste.

2.1.1 Planung

Schritt 1: Bedarf bestimmen – Bestandsaufnahme

- Anhand der „Checkliste Betriebsverpflegung“ (siehe Kapitel 4) können Sie ermitteln, inwieweit Sie den DGE-Qualitätsstandard bereits umsetzen. Die Checkliste enthält neben Kriterien zu den Lebensmittelhäufigkeiten und -qualitäten auch Kriterien zu Zubereitung und Rahmenbedingungen der Verpflegung.
- Erfassen Sie Daten, die als Basis für die Qualitätsüberprüfung benötigt werden (z. B. Warmhaltezeiten, Ausgabemperaturen,

Renner-Penner-Liste, Absatzzahlen je Menü / Menülinie, Tischgastzufriedenheit, Tischgastbefragung), im laufenden Betrieb.

- Besprechen Sie die Ergebnisse der Bestandsaufnahme im Team.

Schritt 2: Planen – Erarbeiten von individuellen Maßnahmen

- Legen Sie nach der Bestandsaufnahme im Team möglichst konkrete Ziele fest und priorisieren Sie diese. Planen Sie, welche überprüfbaren Maßnahmen Sie bei der Zielerreichung unterstützen können. Legen Sie für die Umsetzung der Maßnahmen einen Zeitrahmen fest.
 - Bsp: Ist etwa der Anteil an Gemüse oder Vollkornprodukten im Angebot zu gering, könnte das Ziel sein, den Anteil innerhalb eines bestimmten Zeitraums zu erhöhen. Eine Maßnahme wäre, beliebte Gerichte zu optimieren, d. h.: Erhöhen Sie in den Rezepten den Anteil an Gemüse, beispielsweise im Gulasch oder Ragout oder bieten Sie statt Baguette zum Eintopf Vollkornbrot an.
- Bei Unklarheiten bezüglich des DGE-Qualitätsstandards oder einzelner Kriterien bietet es sich an, eine Schulung durchzuführen (siehe <https://www.jobundfit.de/seminare/>)
- Für die Akzeptanz des Angebots ist die Kommunikation mit dem Tischgast entscheidend, diese sollten Sie entsprechend gestalten. So kann neben einer Kennzeichnung des gesundheitsfördernden Menüs, dieses beispielsweise entsprechend gut in der Ausgabe positioniert werden.

- Integrieren Sie das gesundheitsfördernde Verpflegungsangebot in die Maßnahmen zum Betrieblichen Gesundheitsmanagement des Unternehmens (wenn vorhanden) und nutzen Sie hier Synergieeffekte: Verbinden Sie z. B. das gesundheitsfördernde, nachhaltige Angebot mit anderen Aktionen rund um eine gesunde Ernährung.



TIPP: Führen Sie eine Tischgastbefragung durch und beziehen Sie die Ergebnisse in die Planung Ihrer Kommunikationsmaßnahmen mit ein. So könnten Sie z. B. die Wünsche der Tischgäste an die Kantine abfragen oder ermitteln wie zufrieden die Gäste sind.

Schritt 3: Durchführen

- Seien Sie offen für neue Ideen und Veränderungsvorschläge während der Umsetzungsphase – das motiviert die Mitarbeitenden.
- Setzen Sie die Maßnahmen im Rahmen des festgelegten Zeitraums Schritt für Schritt um.
- Integrieren Sie die von Ihnen erarbeiteten Maßnahmen in den laufenden Küchenprozess.
- Überprüfen Sie die Maßnahmen auf ihre Praxistauglichkeit, passen Sie diese ggf. an.

Schritt 4: Prüfen – Evaluierung der Maßnahmen

- Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen den Absatz des nach dem DGE-Qualitätsstandard gestalteten Menüs und analysieren Sie dabei auch gut und schlecht laufende Gerichte. Denn für einen langfristigen Erfolg ist es wichtig zu überprüfen, inwieweit die bisherigen Maßnahmen greifen, ob und wie sie umgesetzt wurden und welche Veränderungen und oder Verbesserungen Sie erzielen konnten. Kommunizieren Sie diese im Betrieb.



TIPP: Für eine zusätzliche externe Überprüfung bietet die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. die JOB&FIT- Zertifizierung an. Mit dieser sichern Verantwortliche die Qualität ihres Speisenangebotes und können ihre Leistung nach außen sichtbar machen. Ein bestandenes Audit belegt, dass das Verpflegungsangebot mit den Anforderungen des „DGE-Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung“ in mindestens einer Menülinie übereinstimmt. Anbieter von Betriebsverpflegung, die die Kriterien der drei Qualitätsbereiche „Lebensmittel“, „Speiseplanung und -herstellung“ sowie „Lebenswelt“ erfüllen, erhalten ein JOB&FIT-Zertifikat und dürfen die überprüfte Speisequalität damit bewerben.

2.1.2 Fördernde und hemmende Faktoren

Im Betriebsalltag lassen sich Faktoren identifizieren, die sich fördernd oder hemmend auf die praktische Umsetzung im Betrieb auswirken und für die Planung mit einbezogen werden sollten:

Förderliche Faktoren bzw. positive Auswirkungen der Umsetzung:

- Die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards verstärkt den Fokus auf das Qualitätsmanagement im Betrieb und führt nur zu geringen Mehrkosten.
- Die Beschäftigung mit den Inhalten des DGE-Qualitätsstandards und die Orientierung an diesen trägt zur Qualifizierung der Mitarbeitenden bei und wirkt sich auch positiv auf die Gestaltung anderer Menülinien aus.
- Die Zertifizierung bietet eine gute Möglichkeit, Werbung für das gesundheitsfördernde Angebot des Betriebs zu machen.

Hemmende Faktoren und Lösungsansätze/Verbesserungsvorschläge

Hemmender Faktor	Lösungsansatz/Verbesserungsvorschlag
Scheu vor dem zeitlichen Aufwand der Zertifizierung	Erfahrungen zeigen, dass die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards zu Beginn Zeit erfordert (u. a. durch Information der Mitarbeitenden), sich diese allerdings deutlich verringert, wenn der DGE-Qualitätsstandard in das Qualitätsmanagement der Einrichtung integriert ist.
Nicht alle Kriterien treffen auf das Verständnis der Küchenleitungen	Greifen Sie diese Aspekte im Rahmen einer Schulung auf und lernen Sie die Hintergründe kennen. Dies erleichtert die Umsetzung. Zusätzlich zeigt die Erfahrung, dass die Beschäftigung mit den DGE-Qualitätsstandards zu einer intensiveren Beschäftigung mit Rezepturen führt und das kann neben genussvollen und ausgewogenen Kreationen zu Einsparungen im Wareneinsatz führen.
Angst vor mangelnder Akzeptanz bei den Tischgästen, da die Auslobung „gesunder“ Gerichte als Bevormundung empfunden werden könnte. Geschmack geht vor Gesundheit	Die Akzeptanz ist stark von der Kommunikation mit dem Tischgast und der Gestaltung der Verpflegung abhängig. Die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards ermöglicht es den Gästen ein gesundheitsförderndes Menü zu wählen, es wird ihnen damit aber nichts vorgeschrieben. Wenn gern gegessene Gerichte oder Menüs gesundheitsfördernder (um)gestaltet werden, ist die Akzeptanz am größten.



2.1.3 Praxisbeispiele

In diesen beiden Praxisbeispielen zeigen zertifizierte Betriebe (beides Unternehmen der freien Wirtschaft), die den „DGE-Qualitätsstandard für die

Betriebsverpflegung“ erfolgreich eingeführt haben anhand von Interviewauszügen auf, wie sie das JOB&FIT-Konzept umgesetzt haben, welche Hürden und Herausforderungen ihnen begegnet sind und welche Vorteile sie durch die Zertifizierung erfahren.

Praxisbeispiel A – Betriebsrestaurant

Pro Tag werden in dem Betrieb ca. 3 200 Essen ausgegeben. Verpflegungssystem: Mischküche

Motivation des Unternehmens, die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards voranzutreiben:

Gemeinsam mit dem betrieblichen Gesundheitsmanagement und der Betriebskrankenkasse war der Betrieb auf der Suche nach einer ausgewogenen Menülinie für die Mitarbeitenden des Unternehmens. Mit der Linie JOB&FIT wurde sie gefunden.

Gestaltung der Umsetzung, Beteiligte/Verantwortliche:

Das Team hat sich in einem Betrieb umgesehen, in welchem diese Menülinie bereits eingesetzt wurde. Ein Mitarbeiter aus dem Team war dann hauptverantwortlich für die Umsetzung.

Welche Vorteile gibt es im Betrieb?

„Wir können damit nachweisen, dass wir uns als Arbeitgeber auch darum bemühen, dass die Mitarbeitenden des Unternehmens die Möglichkeit haben, sich ausgewogen und somit gesund zu ernähren.“

Welchen Vorteil haben die Tischgäste und wie kommt das Angebot bei den Tischgästen an?

Im Schnitt sind 15 % der verkauften Gerichte die JOB&FIT Gerichte. Das mag nicht viel erscheinen, aber aufgrund der großen Konkurrenz an anderen Angeboten ist dieser Schnitt sehr gut.

Kosten-Nutzen-Beurteilung:

Die Wareneinstandskosten liegen über denen der anderen Menülinien. Das ist eine bewusste Ent-

scheidung, weil das Unternehmen hier nicht auf die Höhe der Zuschüsse achtet, sondern vielmehr größtes Interesse daran hat, Mitarbeitende in Sachen Ernährung in die richtige Richtung zu begleiten.

Tipps für andere Unternehmen:

Das Projekt ist von einem oder einer Verantwortlichen umzusetzen. Diese Person muss vermitteln, dass den Köchen oder Köchinnen durch Rezepturvorgaben nicht Kreativität entzogen wird, sondern diese Menülinie Teil einer sehr guten und dauerhaften Marketingaktion ist.

Praxisbeispiel B – Betriebsrestaurant

Pro Tag werden im Betrieb 120-150 Essen ausgegeben. Verpflegungssystem: Mischküche; Es wird zu 90 % frisches Obst und Gemüse verarbeitet. Der Anteil an Biolebensmitteln beträgt 85 %. Die Tiere stammen aus der Region und werden komplett „Nose to Tail“ verarbeitet.

Motivation des Unternehmens, die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards voranzutreiben:

Ziel ist es, das Risiko für ernährungsbedingte Krankheiten zu senken, die Leistungsfähigkeit zu erhöhen und die Mitarbeitenden vollwertig im eigenen Betriebsrestaurant zu verpflegen.

Gestaltung der Umsetzung, Beteiligte/Verantwortliche:

Mit Unterstützung der Geschäftsleitung hat sich das Küchenteam auf den Weg zur Zertifizierung gemacht und sie haben sich von Audit zu Audit verbessert. Der Hauptverantwortliche hat das komplette Küchenteam einbezogen.

Welche Vorteile gibt es im Betrieb?

„Gesunde Ernährung ist zu einem wichtigen Thema für Gäste und Mitarbeitende geworden. Durch Information und Kommunikation wird auf Dauer mehr Bewusstsein hierfür geschaffen und das Essverhalten ändert sich nachhaltig.“

Welche Vorteile haben die Tischgäste und wie kommt das Angebot bei den Tischgästen an?

Das Angebot kommt bei den Tischgästen sowohl in der Zwischenverpflegung als auch im Mittagangebot sehr gut an. Die Tischgäste profitieren hinsichtlich ihrer Gesundheit.

Kosten-Nutzen-Beurteilung:

Durch abwechslungsreiche Menüplanung steigen die Kosten in der JOB&FIT-Linie nicht wesentlich an. Der Betrieb versucht selbstverständlich, den Wareneinsatz so effektiv wie möglich zu halten.

Tipps für andere Unternehmen:

Es war ideal, mit dem gesamten Küchenteam die „Checkliste Betriebsverpflegung“ durchzugehen. Der Speiseplan kann sehr leicht mithilfe der Checkliste an den DGE-Qualitätsstandard angepasst werden.

2.1.4 Maßnahmen und Empfehlungen aus der Praxis

- Optimieren Sie gern gegessene Menüs im Sinne des DGE-Qualitätsstandards.
- Nutzen Sie die umfassende Rezeptdatenbank auf den JOB&FIT-Seiten (www.jobundfit.de) als Anhaltspunkte und Ideengeber.
- Informieren Sie den Tischgast über das JOB&FIT Konzept -> dafür stehen bereits verschiedene Medien zur Verfügung, die für die Kommunikation mit dem Tischgast genutzt werden können (<https://www.jobundfit.de/fachinformationen/medien/>)
- Kommunizieren Sie aktiv mit dem Gast und stehen Sie als Ansprechpartnerin oder Ansprechpartner rund um das Thema gesundheitsfördernde Mahlzeiten und Nachhaltigkeit zur Verfügung (in einem angemessenen Rahmen – ernährungsberatende Tätigkeiten gehören hier nicht hin).
- Schulen Sie Ihr Personal zu den Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards und stellen die Bedeutung dessen für ein gesundes Essverhalten und nachhaltiges Handeln heraus.
- Bieten Sie den Gästen Wasser an. Eine Möglichkeit dafür sind leitungsgebundene Trinkwasserspender.

Erleichtern Sie Ihren Gästen die gesunde Wahl mit NUDGES:

Um gesundheitsfördernde und nachhaltige Mahlzeiten attraktiv zu machen, hat sich in verschiedenen Studien eine Veränderung der Lebensumwelt durch Nudging, d. h. beispielsweise durch Veränderung der Mahlzeitauswahl

oder durch die Positionierung von Lebensmitteln im Ausgabebereich als wirksam erwiesen⁴.

Was ist ein Nudge? Der Begriff „Nudge“ („Stups“)⁹ beschreibt Umweltbedingungen, die zwar die Wahlmöglichkeiten („choice architecture“) verändern, diese aber nicht einschränken. Die Idee ist, dass ein Nudge dabei unterstützt, das

⁹ Thaler, R. H. & Sunstein, C. R. (2008). Nudge: improving decisions about health, wealth, and happiness. New Haven: Yale University Press./
Marteau, T. M. et al. (2011). Judging nudging: can nudging improve population health? BMJ, 342, 263–265.

erwünschte Verhalten leichter zu machen. Er besteht darin, dass die Situation so strukturiert ist, dass sie das erwünschte Verhalten als Standardoption ermöglicht¹⁰. Im Ernährungsbereich kann der Nudging-Ansatz beispielsweise angewendet werden, indem die erwünschte Option die Standardoption wird bzw. leichter verfügbar gemacht wird⁹.

Beispiele für solche Nudges („Anstupser“) können sein:

- **Auslobung:** Stellen Sie die gesundheitsfördernden Gerichte in den Vordergrund und kennzeichnen diese z.B. mit einem ansprechenden Slogan oder einer Farbe!

- **Präsentation:** Präsentieren Sie die gesundheitsfördernden Gerichte spannend und attraktiv. Z. B. mit speziellem Geschirr, einer frischen Garnierung, ansprechende Anrichteweise des Gerichts
- **Erreichbarkeit:** Positionieren Sie die gesundheitsfördernden Gerichte an einer prominenten Stelle. Das könnte für den Ausgabebereich bedeuten, dass Sie die Gerichte direkt als erstes oder vorne (am Laufweg orientiert) präsentieren oder auch schon im Speiseplan die gesünderen Gerichte ganz oben platzieren und mit einer Farbe oder einem positiven Symbol verbinden.

2.2 Steigerung des Einsatzes von Biolebensmitteln

Der ökologische Landbau erhält und schont die natürlichen Ressourcen in besonderem Maße und hat vielfältige positive Auswirkungen auf die Umwelt. Ökologische Landbaumethoden fördern die Humusbildung und das Bodenleben. Sie belasten das Grund- und Oberflächenwasser in der Regel weniger mit Nährstoffen, wie zum Beispiel Nitrat, und fördern den Artenschutz. Eine artgerechte Haltung der Tiere entspricht den Prinzipien des ökologischen Landbaus. Den Tieren wird unter anderem genügend Auslauf gewährt. Der Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln bei Bioprodukten ist verboten. Im Hinblick darauf, die Betriebsverpflegung nachhaltiger zu gestalten und dafür mehr Biolebensmittel in den Speiseplan zu integrieren bzw. damit zu beginnen, diese einzusetzen empfiehlt es sich, ein Biokonzept unter Berücksichtigung der nachfolgenden Schritte zu erstellen.

¹⁰ de Ridder D (2014) Nudging for beginners. European Health Psychologist 16: 2-6

¹¹ <https://www.biostaedte.de/mehr-bio-in-kommunen/praxisleitfaden.html>

¹² <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/bio-kann-jeder-ansprechpartner/>
<https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bio-zertifizierung/adressen/berater/>

2.2.1 Planung

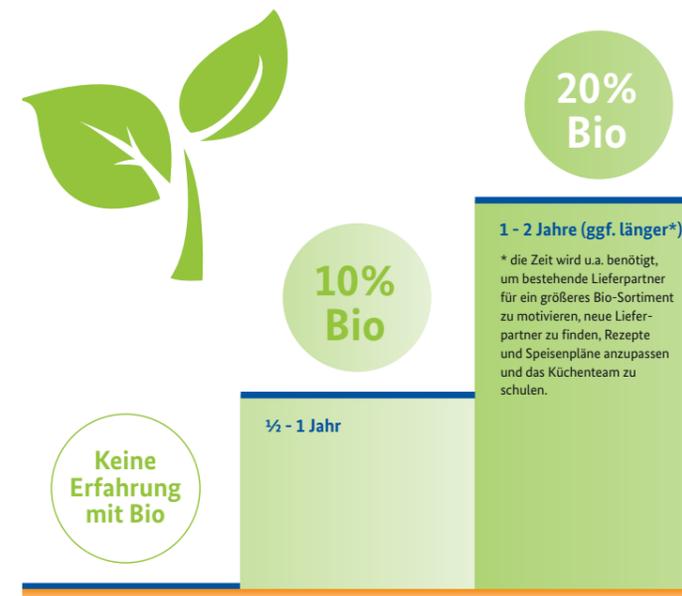
Schritt 1: Bedarf bestimmen – Bestandsaufnahme

- Nutzen Sie für die Bestandsaufnahme eine Checkliste (siehe Kapitel 4). Dort sind die wichtigsten Fragen zur Einführung von Biolebensmitteln zusammengestellt. Zudem bietet der Praxisleitfaden „Mehr Bio in Kommunen“¹¹ hier eine gute Hilfestellung.
- Suchen Sie sich Unterstützer in Ihrem Betrieb oder in Ihrem regionalen oder beruflichen Umfeld. Das können interessierte Gäste sein, Kolleginnen oder Kollegen oder auch Ernährungsräte, Regionalinitiativen oder Bioberaterinnen und Bioberater. Letztere finden Sie beispielsweise auf der Website www.oekolandbau.de¹²

Schritt 2: Planen – Erarbeiten von individuellen Maßnahmen

- Basierend auf den Ergebnissen der Bestandsaufnahme sollten Sie erreichbare Ziele und Maßnahmen unter Beachtung Ihrer personellen, strukturellen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen ableiten.
- Zeitplanung: Haben Sie noch **keine Erfahrungen** mit dem Einkauf und dem Einsatz von Biolebensmitteln: nehmen Sie sich mindestens ein halbes bis ein Jahr Zeit, um z. B. ohne große Änderung des Speisenangebots einen Bioanteil von mindestens 10 % zu erreichen. Für 20 % Bio und mehr benötigen Sie mehr Zeit (siehe Grafik).

Zeitplan für die Einführung von Biolebensmitteln



- Nutzen Sie die Erfahrungen von Kolleginnen und Kollegen¹³ und prüfen Sie, welches Betriebsrestaurant in Ihrer Region bereits Bioprodukte einsetzt. Nehmen Sie Kontakt auf und fragen Sie diese nach deren Biolieferanten.
- Greifen Sie in der ersten Phase auf ihre bestehenden Lieferanten zurück. Alle Grossisten führen ein Biosortiment in unterschiedlich großem Umfang.



TIPP: Arbeiten Sie nach Möglichkeit mit einer Mischkalkulation, d.h. die Mehrkosten für den Einkauf von Biolebensmitteln werden auf alle Speisen umgelegt. Ein geldwerter Bioanteil von 10 % ist praktisch in jeder Küche kostenneutral möglich und selbst ein Bioanteil von 20 % erhöht den Wareneinsatz nach Erfahrung vieler Küchen nur um 0,15 bis 0,25 Euro/Gericht. Dieser Betrag lässt sich relativ einfach durch eine Anpassung des Speisenangebotes (mehr einfache, vegetarische Speisen) und die Reduzierung von Lebensmittelabfällen kompensieren.

Schritt 3: Durchführung – Umsetzung der Maßnahmen

- Setzen Sie die Maßnahmen im Rahmen des festgelegten Zeitraums Schritt für Schritt um.
- Integrieren Sie die von Ihnen erarbeiteten Maßnahmen in den laufenden Küchenprozess.
- Überprüfen Sie die Maßnahmen auf ihre Praxistauglichkeit. Passen Sie diese ggf. an.

- Seien Sie offen für neue Ideen und Veränderungsvorschläge während der Umsetzungsphase – das motiviert die Mitarbeitenden.

Schritt 4: Prüfen – Evaluierung der Maßnahmen

- Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen den Anteil an Biolebensmitteln an ihren Wareneinstandskosten. Denn für einen langfristigen Erfolg ist es wichtig zu wissen, inwieweit die bisherigen Maßnahmen greifen, ob und wie sie umgesetzt wurden und/oder welche Veränderungen und oder Verbesserungen Sie erzielen konnten. Kommunizieren Sie diese im Betrieb.

Biokontrolle und Biozertifizierung umsetzen

Grundsätzlich gilt: Jede gewerbsmäßig betriebene Einrichtung der Außer-Haus-Verpflegung, die Bioprodukte in den Verkehr bringt und als solche kennzeichnet, muss in Deutschland gemäß Öko-Landbaugesetz am Kontrollverfahren nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau teilnehmen (Biozertifizierung). Für die Kontrollpflicht ist weder die Höhe noch die Häufigkeit des Bioeinsatzes ausschlaggebend. Für die Durchführung der Ökokontrolle sind in Deutschland derzeit 17 Öko-Kontrollstellen zugelassen. Kalkulieren Sie mit einem Vorbereitungsaufwand von einem Tag, einem Audit von einem halben Tag und Zertifizierungskosten je nach Betriebsgröße von 300 Euro bis 800 Euro.

Nutzen Sie den Leitfaden „Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat“, den Sie unter <https://www.oekolandbau.de/>¹² herunterladen können.

2.2.2 Fördernde und hemmende Faktoren

Förderliche Faktoren bzw. positive Auswirkungen der Umsetzung:

- Die Erhöhung des Bioanteils kann zu einem positiveren Image beitragen
- Die Auftraggebenden unterstützen die Auftragnehmenden z. B. im Hinblick auf die Kommunikation mit den Gästen

„ Wir haben zunächst bei unseren bestehenden Lieferpartnern nachgefragt, welches Biosortiment wir von ihnen beziehen können und waren positiv überrascht, wie viele Lieferanten bereits Biolebensmittel liefern können.“

Hemmende Faktoren und Lösungsansätze/Verbesserungsvorschläge

Hemmender Faktor	Lösungsansatz/Verbesserungsvorschlag
Biolebensmittel sind teurer als konventionelle	Der Ansatz einer Mischkalkulation kann hier von Vorteil sein, bzw. durch die schrittweise Einführung von Basisprodukten sollten die Preissteigerungen gut aufzufangen sein.
Lieferanten (Erzeuger, Hersteller, Händler) a) haben die angefragten Bioprodukte nicht immer vorrätig oder b) es gibt diese nicht in den Mengen, die für den Betrieb benötigt werden oder c) die nachgefragten Mengen sind zu gering für den Anbietenden.	Es empfiehlt sich, erst einmal die eigenen Lieferanten zu fragen, ob Sie ein Biosortiment haben. Nutzen Sie die Erfahrungen von Kolleginnen und Kollegen und prüfen Sie, welche Kantine in Ihrer Region bereits Biolebensmittel einsetzt. Nehmen Sie Kontakt auf und fragen Sie diese nach deren Biolieferanten.
Die Biozertifizierung erfordert Zeit und Aufwand	Der Zertifizierungsaufwand ist in der Praxis eigentlich relativ gering –siehe dazu Infokasten Biozertifizierung
Die Gäste interessieren sich nicht dafür, ob es ihr Essen in Bioqualität gibt oder nicht, fragen also nicht aktiv nach Bio und sind auch nicht bereit für ein Bioangebot mehr zu zahlen.	Integrieren Sie Biolebensmittel in den Speiseplan aber kommunizieren Sie dies erst einmal zurückhaltend und nutzen Sie – wenn möglich – den Ansatz der Mischkalkulation, um die Preissteigerungen nicht direkt an die Gäste weiterzugeben. Die Verwendung regionaler Produkte kann die Akzeptanz von Bio erhöhen.

¹³ <https://biomentorenwebsite.wordpress.com/>

2.2.3 Praxisbeispiele

In diesen beiden Praxisbeispielen wird aufgezeigt, wie die Einführung von Biolebensmitteln in zwei

Betrieben (öffentliche Einrichtung/Klinik) umgesetzt wurde und welche Maßnahmen zum Erfolg führten.

Praxisbeispiel A Kantine in einer Landeshauptstadt

Ausgangssituation: Im Rahmen eines Stadtratsbeschlusses wurden alle städtischen Kantinenpächter dieser Landeshauptstadt dazu verpflichtet, einen Bioanteil von mindestens 10 % vom geldwerten Anteil einzuführen. Bei der Umsetzung wurden die Pächter von einem Coach begleitet. Es gab zwei preisgebundene Essen, alle anderen Speisen waren frei kalkulierbar. Ein Pachtzins wurde nicht erhoben.

1. Bestandsaufnahme durchführen

Es bestand die Befürchtung, dass die Bioeinführung höhere Verkaufspreise notwendig macht und dies zu einem Gästerückgang führt. Gemeinsam mit dem Coach wurden Beispiele von Kolleginnen und Kollegen gesucht, die bereits gute Erfahrungen mit dem Einsatz von Biolebensmitteln gemacht haben. Zudem wurde ein Koch an der Umsetzung beteiligt, der sich für Biolebensmittel interessiert.

2. Biostrategie wählen

Im ersten Schritt sollte es darum gehen, den verpflichtenden Bioanteil von 10 % umzusetzen – nicht mehr. Grundsätzlich sollten Biolebensmittel in allen Bereichen (Mittagessen, Zwischenverpflegung, Cafeteria) auftauchen.

3. Biokonzept festlegen

Es wurde festgelegt, dass keine speziellen Biospeisen oder Biomenüs angeboten werden, sondern einzelne Zutaten (z. B. Kaffee) bzw.

Zutatengruppen (Reis, Nudeln) komplett auf Bio umgestellt werden. Erst in einem zweiten Schritt (nach gut einem Jahr Bioerfahrung) wurde auch Rindfleisch in Bioqualität angeboten und selbst hergestellte Bionudeln. Dafür wurde eine Nudelmaschine angeschafft.

4. Bioeinkauf organisieren

Zunächst wurden alle bestehenden Lieferpartner nach deren Möglichkeit befragt, Biolebensmittel liefern zu können. Der wichtigste Grossist hatte Biolebensmittel im Sortiment, aber nicht die Produkte, die benötigt wurden. Auf Empfehlung einer Beraterin des Bund Naturschutz und eines Kollegen einer anderen Kantine wurde Kontakt mit einem Biogroßhändler geknüpft, der im weiteren Verlauf alle Biotrockenprodukte lieferte. Für den Einkauf von Biorindfleisch wurde eine Erzeugergemeinschaft aus dem Nachbarbundesland gefunden.

5. Biokalkulation durchführen und ggf. anpassen

Von Seiten des Pächters wurde zu Beginn festgelegt, dass Biolebensmittel nicht im Rahmen einer Mischkalkulation auf alle Speisen umgelegt werden, sondern dass, wie sonst auch, die Berechnung des Verkaufspreises auf Grundlage der Wareneinsatzkosten kalkuliert wird. Dadurch wurden Speisen mit Biolebensmitteln geringfügig teurer (5-10 Cent) als vorher, Speisen mit Biorindfleisch mitunter auch deutlich teurer als vorher. Die interessante Erfahrung war aber, dass der höhere Preis (z. T. 8,50 Euro für

einen Biorinderbraten) keinen Rückgang der Gästezahlen zur Konsequenz hatte. Durch Veränderungen des Speisenangebotes insgesamt (mehr attraktive vegetarische Speisen und viele gute Pasta-Gerichte) stiegen die Gästezahlen sogar um einen zweistelligen Prozentsatz.

6. Biokommunikation gestalten

Die Information der Gäste über das Bioangebot erfolgte im Wesentlichen über den Speiseplan, auf dem die Ökokontrollnummer und die Lebensmittel benannt wurden, die ausschließlich in Bioqualität eingekauft werden. Außerdem wurden alle Köchinnen und Köche zum Thema Bio geschult. Der hauptverantwortliche Koch hat außerdem an einem Besuch zweier Küchen teilgenommen, die Erfahrungen mit dem Einkauf und der Verwendung von Biolebensmitteln haben. Und schließlich nimmt die Küche inzwischen regelmäßig an der Bioaktionswoche der Stadt teil.

7. Biokontrolle und Biozertifizierung umsetzen

Im Rahmen des Coachings und der Bioschulung wurde der Betrieb auch auf die Umsetzung der Biozertifizierung vorbereitet. Die Kosten für die Zertifizierung werden von der Landeshauptstadt als Auftraggeber übernommen. Den zusätzlichen Aufwand für die Dokumentation muss der Pächter allerdings selbst übernehmen. Der sei aber vernachlässigbar, so der Pächter.

Fazit und Ausblick

Erreicht: 15 % geldwerter Bioanteil. Ein interessanteres Speisenangebot. Mehr Gäste. Ab 2020 wird von Seiten der Landeshauptstadt ein Bioanteil von 20 % festgelegt. Dies gilt dann auch für die Kantine eines weiteren Dienstgebäudes der Stadtverwaltung, die Anfang Dezember 2019 ausgeschrieben wurde.

Praxisbeispiel B Die Personalkantine einer öffentlichen Klinik

1. Bestandsaufnahme durchführen

„Wie können wir die Speiserückläufe reduzieren, insgesamt nachhaltiger wirtschaften und gleichzeitig die Qualität des Speisenangebots verbessern und dabei die Kosten im Griff behalten? Das waren die zentralen Fragen des Projekts einer größeren Klinik. Zu den operativen Zielen des Projektes gehörten u. a. eine Erhöhung des vegetarischen Angebots und der Nachfrage nach vegetarischen Gerichten sowie eine deutliche Reduzierung des Fleisचेinsatzes insgesamt. Des Weiteren die nachhaltige

Gestaltung des Lebensmitteleinkaufs mit verstärkter Ausrichtung auf Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung, regionaler bzw. lokaler Herkunft, artgerechter Tierhaltung, fairem Handel und nachhaltiger Fischerei.

2. Biostrategie wählen

Da die Einrichtung noch keine Erfahrungen mit dem Einsatz von Biolebensmitteln hatte, wurde für das erste Projektjahr ein Bioanteil von 5 % des Warenwerts angestrebt, inkl. Umsetzung der Biozertifizierung. Der Bioeinsatz sollte sich zunächst auf die Mittagsverpflegung beschränken und sowohl die Patientenverpflegung als auch die Verpflegung im Personalrestaurant einbeziehen.

3. Biokonzept festlegen

Vor der Festlegung des Biokonzeptes wurden zwei andere Kliniken besucht, die bereits Erfahrungen mit der Verwendung von Biolebensmitteln hatten und deren Verantwortliche als BioMentoren tätig sind, also ihr Wissen an Kolleginnen und Kollegen weitergeben. Die Besuche haben den Ansatz bestätigt, dass keine speziellen Biospeisen oder Biomenüs angeboten werden, sondern einzelne Zutaten (z.B. Kaffee, Tee, Reis, Nudeln, Öle) komplett auf Bio umgestellt werden. Hierzu wurden u.a. die Biosortimente der beiden Einrichtungen als Vorbild herangezogen.

4. Bioeinkauf organisieren

Hinsichtlich des Bioeinkaufs wurden von Seiten der Küche gleich zu Beginn folgende zwei Grundsätze festgelegt: 1. keine neuen Lieferanten für Biolebensmittel, sondern Nutzung der bestehenden Lieferpartner und 2. klare Definition der Lebensmittel, die als Biolebensmittel eingesetzt werden sollen. Das erste Grundsortiment wurde beim bestehenden konventionellen Lieferpartner geordert, der bestimmte Lebensmittel (z. B. Öle, TK-Ware) neu gelistet hat. Parallel wurde mit dem konventionellen Obst- und Gemüsehändler abgestimmt, welche Produkte ganzjährig in Bioqualität verfügbar sind. Anschließend wurde vereinbart, dass Möhren und Äpfel nur noch in Bioqualität geliefert werden.

5. Biokalkulation durchführen und ggf. anpassen

Hinsichtlich des Wareneinsatzes wurde mit der Geschäftsleitung zu Beginn des Projekts bzw. nach Verabschiedung der konkreten, operativen Ziele vereinbart, dass ein „gewisser Zuschlag“ für den Wareneinsatz möglich ist, ohne diesen genau festzulegen. Dies auch vor dem Hintergrund, dass die Verringerung der Lebensmittel- und Speisereste sowie des Fleischeinsatzes angestrebt wurde. Mit beiden Maßnahmen sollte Geld eingespart werden.

Dies hat sich nach dem Ende der ersten drei Projektjahre dann auch bestätigt. Zu dem Zeitpunkt wurden gut 100 Lebensmittel in Bioqualität eingesetzt, was einem Warenwert von 16 % entsprach. Das Lebensmittelbudget ist von einem Rohbeköstigungssatz von 4,24 Euro pro Beköstigungstag (BKT) in drei Jahren auf 4,66 Euro gestiegen, wovon allerdings etwa die Hälfte auf die allgemeine Preissteigerung (gemessen am Index Großhandelsverkaufspreis des Statistischen Bundesamtes) und die überdurchschnittlichen Preissteigerungen für Molkereiprodukte im Projektzeitraum verursacht wurden. Bereinigt durch diese projektunabhängigen Entwicklungen ergaben sich lediglich Mehrkosten durch höhere Lebensmittelqualitäten in einer Höhe von 0,22 Euro pro BKT.

6. Biokommunikation gestalten

Wichtige Maßnahmen im Rahmen der internen Kommunikation waren die Einbindung nahezu aller Abteilungen und Arbeitsbereiche der Klinik, eine Befragung aller Patienten und Patientinnen und Mitarbeitenden, Berichte in der Mitarbeiterzeitschrift und im Intranet sowie Schulungen der Pflege- und Servicekräfte. Die Information der Gäste über das Bioangebot erfolgt über den Speiseplan, auf dem die Ökokontrollnummer und die Lebensmittel benannt werden, die in Bioqualität angeboten werden. Außerdem hängt das Biozertifikat und eine Information über die eingesetzten Biolebensmittel prominent an der Tablett Ausgabe aus.

7. Biokontrolle und Biozertifizierung umsetzen

Im Rahmen des Nachhaltigkeitsprojektes wurde der Betrieb auch auf die Umsetzung der Biozertifizierung vorbereitet. Durch die Entscheidung, einzelne Lebensmittel komplett auf Bio umzustellen, war der Aufwand sehr gering und wurde laut Küchenleitung quasi „nebenher“ erledigt.

Fazit und Ausblick

Ende 2019 lag der Bioanteil bereits bei 20 % und beinhaltet inzwischen auch Kaffee und Tee sowie TK-Gemüse und Milchprodukte. Fleisch und Wurstwaren sind aus Kostengründen nicht in Bioqualität, stammen aber zum Teil aus artgerechter Tierhaltung (Neuland-Standard). Ein Zitat der Küchenleitung macht wahrscheinlich am besten deutlich, warum der Bioanteil heute bei 20 % liegt.

„Am meisten hat uns die Qualität der Produkte überzeugt. So sagten unsere Köche, dass es endlich wieder so richtig gut nach Möhren riecht, als wir unseren Kartoffeln-Möhren-Eintopf in Bioqualität gekocht haben.“

2.2.4 Maßnahmen und Empfehlungen aus der Praxis

Biokonzept erstellen

- Stellen Sie zuerst einzelne Zutaten (z. B. Rapsöl) oder einzelne Zutatengruppen (z. B. alle Nudeln, alle Gewürze) komplett auf Bioqualität um. Dies erleichtert den Einkauf, die Prozesse in Lager und Küche und damit auch die Biozertifizierung.
- Für einen Bioanteil von 10 - 15 %: Konzentrieren Sie sich in der ersten Phase auf solche Biolebensmittel, die einfach auszutauschen sind, keine Änderungen der Arbeitsprozesse benötigen und die in der Regel über Ihre bestehenden Lieferanten bezogen werden können: Reis/Getreide, Nudeln, Öl/Essig, Kaffee/Tee, Cerealien/Müsli, Gewürze/Zucker.
- Für einen Bioanteil von 20 % (und mehr) bieten sich zusätzlich Milchprodukte, Eier sowie Kartoffeln, Gemüse und Obst an.
- Fleisch, Geflügel und Fisch in Bioqualität eignen sich in der Anfangsphase aufgrund des Preises und der schwierigeren Beschaffung eher für Aktionen.
- Schulen Sie Ihr Team zum Thema Bio. Ein bis zwei Kurzschulungen innerhalb der Arbeitszeit reichen hier zunächst völlig aus. Zielführend sind auch Besuche auf einem Biobetrieb in der näheren Umgebung.



TIPP: Vermeiden Sie zunächst das Angebot kompletter Biospeisen oder die Gestaltung einer Menülinie „Bio“. Viele Küchen haben die Erfahrung gemacht, dass die Nachfrage nach kompletten Biospeisen zu gering ist und der organisatorische Aufwand durch die notwendige getrennte Lagerhaltung ökologischer und konventioneller Zutaten in keinem angemessenen Verhältnis zum Nutzen steht.

Bioeinkauf organisieren

- Prüfen Sie, ob Ihr regionaler Obst- und Gemüsehändler bereits Bioware im Angebot hat. Stellen Sie sich darauf ein, dass die Preisunterschiede zu konventioneller Ware relativ hoch sein können und frühzeitige Bestellungen notwendig sind, weil der Händler für die Listung von Bioware einen höheren Aufwand hat.
- Möchten Sie möglichst viele Biolebensmittel aus einer Hand beziehen, bietet sich die Zusammenarbeit mit einem Biogroßhändler an. Eine Liste solche Händler finden Sie auf der Website www.oekolandbau.de¹²



WICHTIG: Nicht alle Biogroßhändler sind auch Spezialisten für Gastronomie. Klären Sie also ab, welche Produkte in Großverbraucher-Gebinden verfügbar sind, ob es Mindestbestellwerte gibt und welche Vorlaufzeiten für eine Belieferung einzuplanen sind. Und bedenken Sie: Mit einem Warenwert von 10 % Bio sind Sie für einen klassischen Biogroßhändler noch kein A-Kunde. Bei einem Bioanteil von 15 - 20 % werden Sie aber auch als kleinere Kantine zunehmend interessant, vor allem, wenn Sie das überwiegende Biosortiment bei einem Lieferpartner beziehen. Dann können Sie ggf. auch bessere Preise verhandeln.

Biokalkulation durchführen und ggf. anpassen

Biobiolebensmittel haben in der Regel zurecht höhere Preise, da der Aufwand für die Erzeugung, Verarbeitung und Verteilung größer ist. Je nach Produkt oder Sortiment können die Preisunterschiede sehr unterschiedlich sein. Während die Mehrpreise bei Basisprodukten nicht so sehr ins Gewicht fallen, sind tierische Lebensmittel und vor allem Biofleisch und insbesondere Biogeflügel mitunter deutlich teurer als konventionelle Ware. Die wichtigen Fragen: Können höhere Einkaufspreise kompensiert werden, z. B. durch andere Kalibrierungen, durch Anpassung des Speiseplans (mehr vegetarische Speisen) oder durch Prozessoptimierungen (weniger Lebensmittel- und Speiseabfälle)?

- Überprüfen Sie Ihre Rezepturen und Speisepläne: Welche Speisen haben einen geringen Fleischanteil? Lässt sich der Anteil an einfachen und preiswerten vegetarischen Angeboten erhöhen? 10 % weniger Fleisch erhöht den finanziellen Spielraum für einen höheren Bioanteil erheblich und wird von Gästen nicht unbedingt als negativ empfunden.



© DGE

- Wenn Sie zumindest einen Teil des Fleisches (z. B. Rindfleisch) in Bioqualität einsetzen wollen, um eine artgerechte Tierhaltung zu fördern, bieten sich hierfür die Menülinien an, die keiner Preisbindung unterliegen. Für Besonderheiten zahlen Gäste auch schon einmal einen höheren Preis.

Biokommunikation gestalten

- Wie, wo und in welcher Form wollen Sie Ihre Gäste über das Thema Bio informieren?
- Kommunizieren Sie ehrlich, transparent und – bei einem Bioanteil bis 20 % – eher zurückhaltend. Das bedeutet: Nicht an jeder Speise, wo ein Bioprodukt enthalten ist muss ein Biolabel prangen. Listen Sie vielmehr die Zutaten, die Sie ausschließlich in Bioqualität einkaufen, mit einer Fußnote auf dem Speiseplan und nennen Sie die Biozutaten ggf. auch bei dem entsprechenden Gericht (z. B. Rindergulasch mit Biokartoffeln). Hängen Sie Ihr Biozertifikat und eine Liste aller eingesetzten Biozutaten auf.



BEDENKEN SIE: Für die meisten Gäste ist Bio ein positiver Zusatznutzen und nicht wahlentscheidend. Ein unattraktives Angebot wird auch durch Biozutaten nicht attraktiv.

2.3 Reduzierung von Lebensmittelabfällen

Wenn Sie Lebensmittelabfälle reduzieren, schonen Sie Ressourcen und sparen Geld. Zudem tragen Sie damit aktiv zum Klimaschutz bei. Die Maßnahmen, die im Rahmen einer gezielten Abfallvermeidung umgesetzt werden können, sind nur mit geringen oder gar keinen Investitionen verbunden und sind einfach in den Arbeitsalltag zu integrieren.

Um die Lebensmittelverschwendung in Ihrem Unternehmen zu identifizieren, messbar zu machen und langfristig Veränderungen in den Küchenprozessen zu bewirken, empfiehlt es sich, nach einem ganzheitlichen Food-Waste-Management-System vorzugehen. Dieses vollzieht sich in folgenden Schritten:

2.3.1 Planung

Schritt 1: Bedarf bestimmen – Bestandsaufnahme

- Überprüfen Sie alle Arbeitsabläufe und Prozesse in der Küche
- Tipp: Nutzen Sie dafür z. B. eine Checkliste (siehe Kapitel 4)
- Messen Sie Ihren Lebensmittelabfall bspw. mittels des online-basierten Abfall-Analyse-Tools. Anhand dieser ersten Abfallmessung, die mit Hilfe von vier transparenten Sammelbehältern durchgeführt wird, verschaffen Sie sich selbst einen Überblick, wie viel Nassmüll in den einzelnen Bereichen – Lager, Produktionsabfall, Überproduktion, Tellerrücklauf überhaupt anfällt.
- Je nach Größe des Betriebs lohnt es sich, eine externe Beratung hinzuzuziehen und mit dieser langfristig zusammenzuarbeiten.
- Ermitteln Sie die Kosten des anfallenden Lebensmittelabfalls.



Produktionsabfall

© dpa Picture-Alliance GmbH



Tellerrücklauf

© united against waste



Überproduktion

© united against waste

Das Abfall-Analyse-Tool verdeutlicht zudem Zusammenhänge: Mitarbeitende erkennen sofort, wo Lebensmittelabfall entsteht und wie dessen Menge reduziert werden kann.



TIPPS ZUR ABFALLMESSUNG:

- Um aussagekräftige Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie die Abfallmessungen über einen Zeitraum von mindestens 2-4 Wochen durchführen.
- Die Abfallmessungen lassen sich problemlos in den Arbeitsablauf integrieren. Der Aufwand beträgt nicht mehr als ca. 10-15 Minuten pro Tag. Wichtig ist jedoch, das gesamte Küchenteam miteinzubeziehen.
- Tauschen Sie sich mit den Mitarbeitenden in der Küche vor Ort aus – oftmals gibt es unterschiedliche Auffassungen über vermeidbare und unvermeidbare Lebensmittelabfälle. Das beginnt bei den einfachsten Arbeitsgängen: Wie schäle ich bspw. Spargel oder Kartoffeln, wie verwerte ich Schalen oder Tierknochen? Eruiieren Sie gemeinsam mit dem Team, wo es erste Möglichkeiten zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen gibt.

Schritt 2: Planen – Erarbeiten von individuellen Maßnahmen zur Reduzierung

- Überprüfen Sie, in welchen Bereichen Ihres Betriebs die meisten Lebensmittelabfälle entstehen und welche Ursachen dahinterstecken. Ist etwa der Tellerrücklauf sehr hoch, müssen die Rahmenbedingungen überprüft werden: War das Essen nicht zielgruppengerecht oder waren die Portionen zu groß?
- Danach erarbeiten Sie – basierend auf Ihren Messergebnissen – in Teams individuelle Maßnahmen, mit denen Sie das Abfallmanagement verbessern (siehe auch „Maßnahmen und Empfehlungen aus der Praxis“)



BEACHTEN SIE HIERBEI:

Eine abfallarme Verpflegung gelingt langfristig nur, wenn Sie alle wesentlichen Akteurinnen und Akteure, wie z. B. Personal, Auftraggeber, Kantinenausschuss, Betriebsrat miteinbeziehen und ein Bewusstsein bezüglich der Verschwendung von Lebensmitteln schaffen. Dabei sollte stets die gesamte Wertschöpfungskette – vom Acker bis zum Teller – betrachtet werden. Darum ist es sinnvoll Ihre Mitarbeitenden zu schulen und zu sensibilisieren.

Hierzu können Sie z. B. zunächst auch einen Workshop (ggf. externe Beratung) durchführen lassen, in dem Sie gemeinsam einen detaillierten Maßnahmenkatalog zur Reduzierung von Lebensmittelabfall in Ihrem Betrieb erstellen können/sollten.

Schritt 3: Durchführung – Umsetzung der Maßnahmen

- Setzen Sie die Maßnahmen im Rahmen des festgelegten Zeitraums Schritt für Schritt um.
- Integrieren Sie die von Ihnen erarbeiteten Maßnahmen in den laufenden Küchenprozess.
- Überprüfen Sie die Maßnahmen auf ihre Praxis-tauglichkeit hin. Passen Sie diese ggf. an.
- Seien Sie offen für neue Ideen und Veränderungsvorschläge während der Umsetzungsphase – das motiviert die Mitarbeitenden.

Schritt 4: Prüfen – Evaluierung der Maßnahmen anhand zweiter Abfallmessung

- Führen Sie nach 6 bis 12 Monaten eine zweite Abfallmessung durch, denn für einen langfristigen Erfolg ist es wichtig zu überprüfen, inwieweit die bisherigen Maßnahmen greifen, ob und wie sie umgesetzt wurden und welche Einsparungen und Veränderungen Sie erzielen konnten. Kommunizieren Sie diese im Betrieb.

2.3.2 Fördernde und hemmende Faktoren

Förderliche Faktoren bzw. positive Auswirkungen der Umsetzung:

- Eine Abfallmessung schafft Transparenz und schärft im Team das Bewusstsein für die Abfallthematik. Die Dokumentation der Ergeb-

nisse kann dazu motivieren, weitere Einsparpotentiale aufzudecken.

- Durch eine Verringerung von Lebensmittelabfällen können Betriebe dauerhaft wirtschaftlicher agieren, da sie die Kosten im Einkauf, bei der Lagerung, Herstellung und Entsorgung reduzieren können.

Hemmende Faktoren und Lösungsansätze/Verbesserungsvorschläge

Hemmender Faktor	Lösungsansatz/Verbesserungsvorschlag
Zeitlicher Aufwand für die Abfallmessung wird gefürchtet	Die Praxis zeigt, dass die Messungen nur ca. 10 Minuten in Anspruch nehmen und einfach in den Arbeitsalltag zu integrieren sind.
Viele Betriebe wissen nicht, wie viel und wo der Nassmüll anfällt, so dass sie nur vermuten können, in welchen Bereichen sie einsparen könnten	Die gezielte Analyse mit einer Checkliste oder einem Analyse-Tool kann helfen, die Einsparpotentiale aufzudecken.
Mitarbeitenden fehlt es an Wissen und an Ideen, wie vermeintliche Lebensmittelabfälle weiterverarbeitet werden können	In Form eines Workshops oder Training-on-the-job in dem aus „Abfällen“ kreative Gerichte gekocht werden, vermitteln Sie ihren Mitarbeitenden Kenntnisse und Fertigkeiten im Hinblick auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen und geben praxisnahe Informationen, die schnell in die Arbeitsabläufe integriert werden können.
Gäste haben kein Verständnis dafür, dass Gerichte auch mal ausgehen	„3 von 5“ Regel nach X Uhr an die Tischgäste kommunizieren, d. h. es wird garantiert, dass 3 von 5 Gerichten nach X Uhr noch vorhanden sind.
Auftraggebende fordern das Vorhalten einer gewissen Anzahl an Menüs	Hier können die Ergebnisse der Abfallmessung zeigen, dass man im Hinblick auf dieses „Vorhalten“ das Konzept überdenken muss. Im Anschluss an die Messungen sollte dann auf Basis der Ergebnisse das Gespräch mit den Auftraggebenden gesucht werden. Eine andere Möglichkeit ist, die Prozesse so zu optimieren, dass Speisen im schnellen Garverfahren nachproduziert werden können.

2.3.3 Praxisbeispiele

In den beiden Praxisbeispielen wird anhand von zwei Modellbetrieben dargestellt, wie sich die Mengen an Lebensmittelabfällen durch Einführung bestimmter Maßnahmen verringert haben.

Modellbetrieb A – Anzahl Mahlzeiten: ca. 250 Essen pro Tag

Modellbetrieb - Betriebsrestaurant

Vergleich 1. und 2. Abfallmessung – Gesamt – Messergebnisse während der Messperiode

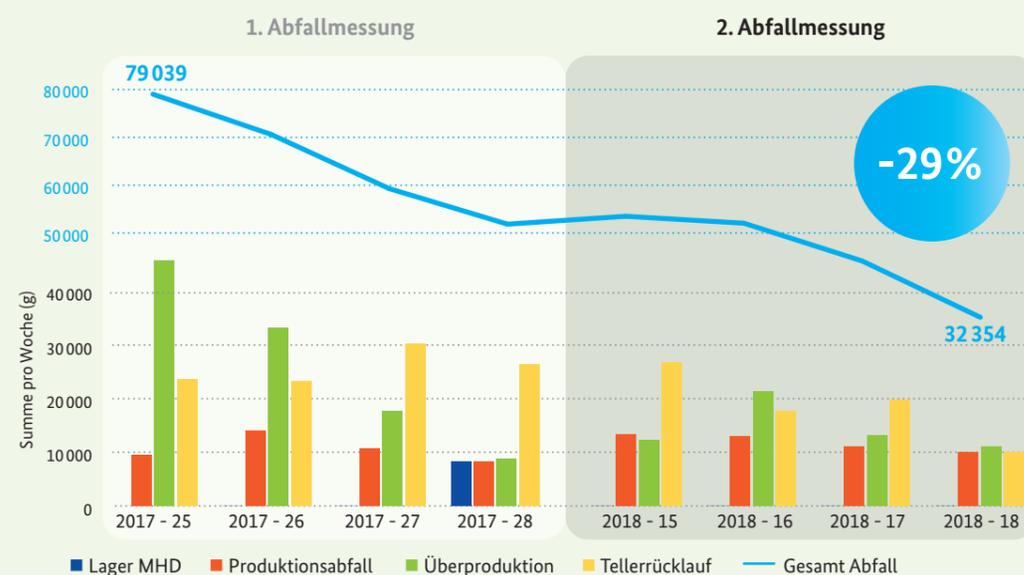


Abbildung 1 zeigt das Ergebnis der ersten Abfallmessung (KW 25/2017 bis KW 28/2017) sowie das der zweiten Abfallmessung (KW 15/2018 bis KW 18/2018) mit ca. 250 täglichen Mahlzeiten in der Mittagsverpflegung. Klar erkennbar ist die deutlich höhere Gesamtabfallmenge von durchschnittlich 65 195 g während der ersten Abfallmessung gegenüber der zweiten Messperiode, in der durchschnittlich 45 512 g entstand. Im Bereich Lager (blau) entstand kaum Lebensmittelabfall. Der Bereich Produktionsabfall (rot) blieb im Verhältnis zu den Essenzahlen während der beiden Messperioden konstant (Verpflegungskonzept). In den Bereichen Überproduktion (grün) und Tellerrücklauf (gelb) fallen die meisten Lebensmittelabfälle an. Hier bestand das größte Potenzial zur Reduzierung.

In diesem Beispielbetrieb wurden folgende Maßnahmen zur Verminderung der Lebensmittelabfälle umgesetzt:

Reduktion Teller-Rücklauf

- Anbieten von kleineren Portionen
- Es gibt Nachschlag – weniger als 5 % nutzen

das Angebot, dennoch konnten die Portionen angepasst werden

- Bedarfsgerechte Portionierung – durch Einsatz eines Kellenplans
- Angebot Salatbuffet – Bezahlung nach Gewicht

Reduktion Überproduktion

- Angebot verringert – anstatt zwei Suppen, gibt es nur noch eine Suppe im Angebot
- Mehr nachproduziert – just in time
- Überprüfen der Renner-Penner-Gerichte – ausgewogene Balance der täglichen Speiseangebote
- Die Überproduktion sowie Tellerrücklauf reduzierte sich während der Messperiode bei gleichbleibenden Essenzahlen um 29 Prozent.

„Auf jeden Fall haben die Messungen bei uns positive Veränderungen herbeigeführt. Wir nutzen jetzt an der Essensausgabe kleines Ausgabegeschirr, Ausgabebesteck (Kellen), bereiten mehr Speisen Just-in-Time zu.“

Modellbetrieb B – Anzahl Mahlzeiten: ca. 520 Essen pro Tag

Modellbetrieb - Betriebsrestaurant

Vergleich 1. und 2. Abfallmessung – Gesamt – Messergebnisse während der Messperiode

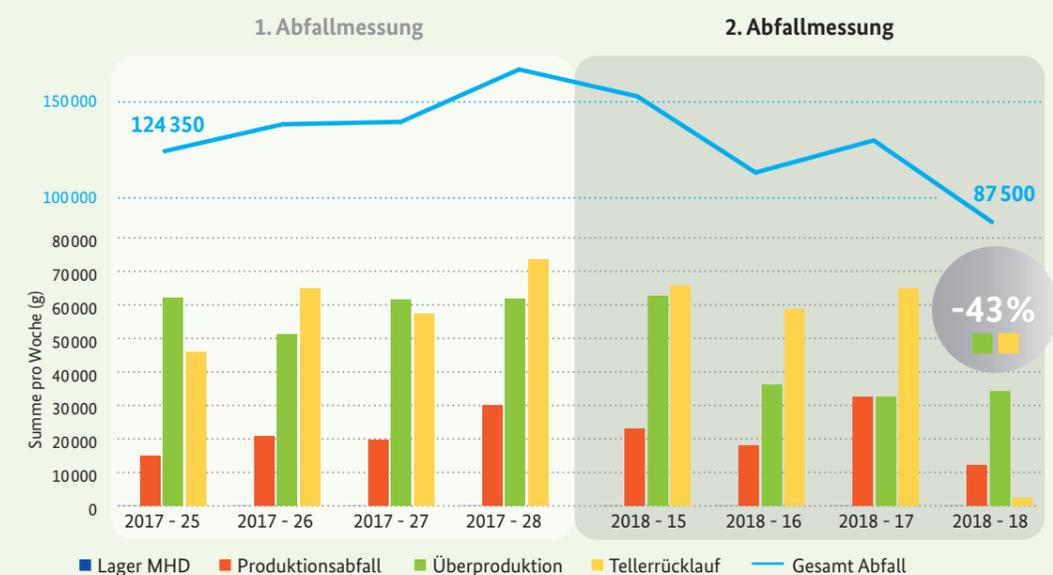


Abbildung 2 zeigt das Ergebnis der ersten Abfallmessung (KW 24/2019 bis KW 28/2019) sowie das der zweiten Abfallmessung (KW 42/2019 bis KW 44/2019) mit ca. 520 täglichen Mahlzeiten in der Mittagsverpflegung. Der Bereich Produktionsabfall (rot) blieb im Verhältnis zu den Essenzahlen während der beiden Messperioden konstant. In den Bereichen Überproduktion (grün) und Tellerrücklauf (gelb) fallen die meisten Lebensmittelabfälle an. Hier besteht das größte Potenzial zur Reduzierung.

In diesem Beispielbetrieb führten folgende Maßnahmen zum Erfolg:

- Aufgrund weniger Tischgäste an Freitagen wurde der Speiseplan für diesen Wochentag um eine Menülinie reduziert.
- Die tägliche Produktionsmenge wurde um 20 % reduziert – das verringerte die Überproduktion
- Die Portionierung sowie Grammatik der Speisen wurden angepasst.
- Gegen Ende der Betriebszeit wurden nicht mehr alle Menüs vorgehalten, d.h. ein Gericht durfte auch mal ausgehen.

- Je nach Tischgastströmen wurde chargenweise produziert – die Ausgabe wurde mit unterschiedlichen Plattengrößen bestückt.

Die Überproduktion sowie der Tellerrücklauf reduzierte sich während der Messperiode bei gleichbleibenden Essenszahlen um **43 Prozent**.

„Zunächst war es die Erkenntnis, dass man alle Warenabläufe tatsächlich transparent machen kann: Wo und warum habe ich Überproduktion, Tellerrücklauf, Produktionsabfall? Und dass sich daraus Kern- und Kennzahlen ableiten lassen, die von enormer ökonomischer Bedeutung sein können.“



© DGE



ZENTRALE BOTSCHAFT:

Durch eine Verringerung von Lebensmittelabfällen können Betriebe dauerhaft wirtschaftlicher agieren, da sie die Kosten im Einkauf, bei der Lagerung, Herstellung und Entsorgung reduzieren können. Gleichzeitig leisten sie einen wesentlichen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz und einer nachhaltigeren Ernährungswirtschaft.

darauf, mit welchen anderen Gerichten die „Penner“ konkurriert haben! D. h., dass z. B. Spinat mit Ei eigentlich ein beliebtes Gericht ist – wenn es aber regelmäßig zusammen mit Schnitzel und Pommes am selben Tag verkauft wird, dann verkauft sich der Spinat wahrscheinlich seltener als das Schnitzel.

- Vermeiden Sie Überproduktionen bzw. steuern Sie die Überproduktionen gezielt und lassen diese mit in die laufende Speiseplanung einfließen.
 - **Bsp. Überproduktion von Suppen: Kalkulation zu hoch**
 - Passen Sie die Portionsgrößen und ihren Kellenplan an -> kalkulieren Sie eine geringere Anzahl an Kellen ein, die sich der Gast auch selbst schöpfen kann. Zum Beispiel: Ursprünglich wurden drei Kellen eingeplant, der Tischgast nimmt

2.3.4 Maßnahmen und Empfehlungen aus der Praxis

- Erstellen Sie eine „Renner-Penner-Liste“ und streichen Sie die Gerichte aus dem Speiseplan, die nicht laufen. Achten Sie dabei aber auch

ALLES RICHTIG
PORTIONIERT?

LASS MICH
NICHT EINFACH
FALLEN!



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

UNITED
AGAINST
WASTE
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

BUNDES
WEITE
STRATEGIE
ZU
GUT
FÜR DIE
TUNNE!

© BMEL

- aber durchschnittlich nur zwei Kellen. Das muss dann entsprechend angepasst werden.
- **Bsp. Die produzierten Mengen sind regelmäßig zu hoch**
 - Reduzieren Sie die Mengen und testen Sie dies vorab: produzieren Sie z. B. für 20-30 Personen weniger und sehen, ob das Angebot trotzdem reicht.
 - Grundsätzlich darf auch mal ein Gericht ausgehen – es muss nicht bis zum Schluss alles vorgehalten werden.
 - Verkaufen Sie den Überhang vom Vortag als Aktionsgericht am nächsten Tag. Gestalten Sie dieses Angebot attraktiv für den Gast. (Bieten Sie es z. B. zu einem günstigeren Preis an).
 - Bereiten Sie das Essen chargenweise zu, d. h. kochen Sie bedarfsgerecht und orientiert am Gästeaufkommen.
 - Reduzieren Sie die Größe der Behälter in Buffets und legen Sie lieber regelmäßig nach.
 - Füllen Sie Salatsoßen in Flaschen ab.
 - Einführung Produktionsplanung: die Produktion ist abhängig je nach täglicher Kundenzahl, Ferienzeiten, Homeoffice. Gerade freitags kann sich die Gästezahl um ein Drittel reduzieren.
 - Implementieren Sie Front Cooking Angebote – eine frische Zubereitung vor den Augen des Gastes steigert die Attraktivität des Gerichts und vermeidet Überproduktion.
 - **Bsp. Portionsgrößen zu groß:**
 - Passen Sie Ihre Rezeptur pro Teller je nach Zielgruppe an – anstatt z. B. 550 g pro Gericht dieses ggf. auf 480-500 g reduzieren. In diesem Zuge sollten auch die Schauteller (wenn diese nicht schon digital präsentiert werden) angepasst werden.
 - Sorgen Sie für die richtige Portionierung – setzen Sie passende Kellen für die Komponenten ein.
 - Anstatt Schauteller: Videotafel oder digital (Intranet, App etc.) im Betriebsrestaurant mit den täglichen Gerichten einsetzen.
 - Reduzieren Sie ggf. eine Menülinie pro Tag und ergänzen Sie mit frei wählbaren Komponenten.
 - Bieten Sie Ihren Gästen Mitnahmoptionen z. B. in Form einer Box an, die im Pfandsystem zu erwerben ist und die der Gast dann für seine Reste benutzen kann oder in die er sich ggf. das Essen auch abfüllen lässt, wenn er nicht im Betriebsrestaurant selbst essen möchte.

3. Zusammenfassung

Die Betriebsverpflegung bildet ein wichtiges Handlungsfeld zur Förderung der Nachhaltigkeit, denn hier bietet sich die Chance, gleichzeitig viele Menschen mit einer nachhaltigen Verpflegung zu erreichen. Der Leitfaden zeigt mögliche Wege auf, wie dies unter Beachtung der jeweiligen Ausgangslage eines Betriebs umgesetzt werden kann.

Für alle drei Schwerpunkte Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards, Steigerung des Einsatzes von Biolebensmitteln und Reduzierung der Lebensmittelabfälle gibt es Maßnahmen, die zur Erreichung von gesetzten Zielen zum Erfolg führen können, jedoch gibt es keinen allgemeingültigen „Erfolgskatalog“. Wichtig ist, dass Sie sich mit Ihrem Küchenteam austauschen, das Team in den Umstellungsprozess mit einbeziehen und gemeinsam Ziele setzen. Probieren Sie verschiedene der dargestellten Maßnahmen aus, um herauszufinden, welche für Ihren Betrieb passen. Beziehen Sie Verantwortliche des Betriebs bzw. der Behörde wie bspw. den Kantinenausschuss mit ein. Nehmen Sie sich Zeit,

um die Maßnahmen umzusetzen, überprüfen Sie diese auf Ihre Praxistauglichkeit hin und passen Sie ggf. an. Die Maßnahmen sollten keine Einzelhandlungen sein, sondern im Idealfall Bestandteil einer nachhaltigkeitsorientierten Unternehmensstrategie werden. Für den nachhaltigen Erfolg und die Verstetigung ist es wichtig, das Unternehmen nicht nur akut zu betrachten, sondern auch nach einem halben Jahr oder Jahr zu schauen, inwieweit die Maßnahmen gegriffen haben, ob und wie sie umgesetzt werden und ggf. neue Maßnahmen abzuleiten, umzusetzen und zu überprüfen (bzw. dies kontinuierlich zu tun).

4. Checklisten

Auszug aus der Checkliste DGE-Qualitätsstandard
(Stand 2/2020)

Checkliste_Betriebsverpflegung.pdf
https://www.jobundfit.de/fileadmin/user_upload/medien/checkliste_betriebsverpflegung.pdf



Checkliste Betriebsverpflegung

Die Checkliste zum „Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) dient Ihnen als Instrument zur eigenständigen Überprüfung des derzeitigen Verpflegungsangebots in Ihrer Einrichtung. In der Spalte „erfüllt“ bzw. „nicht erfüllt“ tragen Sie ein, inwieweit die Kriterien des Qualitätsstandards bereits umgesetzt sind. Die mit der Checkliste vorgenommene Selbsteinschätzung garantiert zwar nicht das Bestehen des Audits, ist aber eine Hilfestellung auf dem Weg dorthin. Auf einen Blick erkennen Sie, welche Schritte noch erforderlich sind, um eine optimale Verpflegung anzubieten. Nähere Informationen zur JOB&FIT-Zertifizierung oder zur JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung finden Sie auf der Rückseite der Checkliste.

Alle Angaben beziehen sich auf 5 Verpflegungstage und mindestens eine Menülinie.

■ JOB&FIT-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittel: Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
5 x Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln		
davon:		
mind. 1 x Vollkornprodukte		
max. 1 x Kartoffelerzeugnisse		
Reis: Parboiled Reis oder Naturreis		
Gemüse und Salat		
5 x Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte oder Salat		
davon: mind. 2 x Rohkost oder Salat		
Obst		
Mind. 2 x Obst		
Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz		
Milch und Milchprodukte		
Mind. 2 x Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Qualitäten:		
Milch: 1,5 % Fett		
Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett		
Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)		
Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.		
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Max. 2 x Fleisch/Wurst		
davon: mind. 1 x mageres Muskelfleisch		
Mind. 1 x Seefisch (aus nicht überfischten Beständen)		
davon: mind. 1 x fettreicher Seefisch innerhalb von zwei Wochen		

www.in-form.de | www.jobundfit.de

	erfüllt	nicht erfüllt
Fette und Öle		
Rapsöl ist Standardöl		
Getränke		
5 x Trink- oder Mineralwasser		
Qualitätsbereich Lebensmittel: Zwischenverpflegung		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
täglich Vollkornprodukte		
Müsli ohne Zuckerzusatz*		
Gemüse und Salat		
täglich Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Rohkost oder Salat		
Obst		
täglich Obst		
Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz		
Milch und Milchprodukte		
täglich Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Qualitäten:		
Milch: 1,5 % Fett*		
Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett*		
Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)*		
Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.*		
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Fleisch- und Wurstwaren als Belag*: max. 20 % Fett		
Seefisch* aus nicht überfischten Beständen		
Fette und Öle		
Rapsöl ist Standardöl*		
Getränke		
täglich Trink- oder Mineralwasser		
Qualitätsbereich Speisenplanung & -herstellung:		
Speisenplanung		
Menüzyklus des Mittagessens beträgt mind. 4 Wochen		
Täglich ist ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot		
Saisonales Angebot wird bevorzugt		
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten		
Wünsche und Anregungen der Tischgäste sind berücksichtigt		
Speisenherstellung		
Auf fettarme Zubereitung wird geachtet		

* Sofern dieses Lebensmittel im Gesamtangebot vorhanden ist, muss die genannte Qualität im zertifizierten Angebot erfüllt sein.

Checkliste Bio:

Beantworten Sie die Leitfragen zur Bestandsaufnahme und notieren Sie sich Ihre eigenen Erfahrungen und die von Kolleginnen und Kollegen mit dem Einkauf und der Verwendung von Biolebensmitteln und die Fragen, die sich daraus ergeben.

Bestandsaufnahme:

- Gibt es im Team Erfahrungen mit Bio?
- Und wenn ja, waren die Erfahrungen gut oder weniger gut?
- Wünschen sich die Gäste aktiv ein Bioangebot?
- Gibt es einen politischen Beschluss zum Bioeinsatz, der dazu geführt hat, dass Biolebensmittel in der Ausschreibung gefordert werden?
- Wie stehen Sie selbst zu Biolebensmitteln? Positiv oder eher skeptisch?

Überlegen Sie sich dann Ihre Biostrategie und legen Ihr Biokonzept mit Hilfe der folgenden Fragen fest:

Biostrategie wählen:

- Welche Rolle sollen Biolebensmittel in Ihrem gastronomischen Konzept spielen? Eher eine Nebenrolle oder eine zentrale Rolle im Rahmen einer längerfristigen Nachhaltigkeitsstrategie?
- Wollen Sie mit einem kleinen Bioanteil beginnen und dann schrittweise den Anteil auf 20 % steigern oder streben Sie sogar einen deutlich höheren Anteil an?

Festlegung des Biokonzepts (siehe dazu Maßnahmen und Empfehlungen aus der Praxis):

- Wie wollen Sie Ihren Gästen Biolebensmittel anbieten? Sollen einzelne Zutaten oder Zutatengruppen ausgetauscht werden und wenn ja, welche?
- Wollen Sie auch einzelne Biokomponenten anbieten, die dann ausschließlich Biolebensmittel enthalten müssen?

Auszug aus der Checkliste Reduzierung von Lebensmittelabfällen:

Checkliste_Lebensmittelabfälle.pdf

<https://www.united-against-waste.de/downloads/dehoga-checkliste.pdf>

Verschwendung verstehen – Verschwendung vermeiden. In allen Bereichen!

Lebensmittel sind kein Abfall. Die Vermeidung oder Reduzierung von Nahrungsmittel-Verschwendung ist eine der großen Herausforderungen in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. In der ganzen Welt und für die ganze Welt. Allein in Deutschland werden jedes Jahr knapp 11 Millionen Tonnen Nahrung weggeworfen – Tendenz steigend. Der größte Anteil der Lebensmittelabfälle entsteht in Privathaushalten. Die Food Service Branche ist an der Gesamtabfallmenge mit 17 % beteiligt – was 1,9 Millionen Tonnen entspricht.

Um im Food Service Markt Lebensmittelverschwendung aktiv anzugehen, hat Unilever Food Solutions die Initiative „United Against Waste“ ins Leben gerufen. Ziel der Initiative ist es, konkrete Lösungen zu entwickeln und anzubieten, um in Zukunft die Mengen der weggeworfenen Lebensmittel zu reduzieren.

Und wie steht es in Ihrem Betrieb mit Lebensmittelabfällen? Diese Checkliste gibt Ihnen einen Überblick, in welchen Bereichen entlang der Prozesskette Sie unnötige Abfälle vermeiden und damit bares Geld sparen können.

Einfach das auf Sie zutreffende Feld ankreuzen und die Punkte zusammenzählen:		Ja	Teilweise/ in Planung	Nein
Planung		2	1	0
Punkte				
1. Erstellen Sie regelmäßig eine Menü- und Speiseplanung?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Beziehen Sie Erfahrungswerte aus bisherigen Entwicklungen mit ein?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Berücksichtigen Sie Urlaubszeiten und eine saisonbedingte Schwankung bei den prognostizierten Gästezahlen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Behalten Sie den Veranstaltungskalender mit allen Messen, Tagungen, Events Ihrer Umgebung im Auge?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Punkte gesamt _____				
Einkauf		2	1	0
Punkte				
1. Gibt es einen Hauptverantwortlichen für den Einkauf?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Verwenden Sie eine übersichtliche Einkaufsliste oder eine Software, die die Wareneinsatzkalkulationen erleichtert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Kalkulieren Sie Ihre Lebensmittelmengen bei der Speiseplanung genau und bestellen Sie bedarfsgerecht?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Sind zu jedem Zeitpunkt Bestand und Warenfluss überschaubar?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Punkte gesamt _____				
Lieferant		2	1	0
Punkte				
1. Bietet Ihr Lieferant variable Abnahmemengen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Liefert er auch kurzfristig und flexibel bzw. just in time?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Hat er regionale Produkte im Sortiment?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Garantiert Ihr Lieferant stets frische Ware, die möglichst lang haltbar ist?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Punkte gesamt _____				
Lagerung		2	1	0
Punkte				
1. Ist eine lückenlose Kühlkette der Speisen und Lebensmittel sichergestellt und wird diese kontrolliert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Verwenden Sie übersichtliche Datumsetiketten und findet eine regelmäßige Prüfung des Mindesthaltbarkeitsdatums statt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Wenden Sie das First-in-First-out-Prinzip an, so dass ältere Ware zuerst verbraucht wird?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Setzen Sie ein strukturiertes Lagersystem ein, das z. B. Lebensmittel nach dem Verbrauch oder der Haltbarkeit kategorisiert und sortiert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Punkte gesamt _____				

	Punkte	Ja	Teilweise/ in Planung	Nein
Küche				
	Punkte	2	1	0
1. Findet ein sorgfältiger Umgang mit den Rohstoffen bei der Vorbereitung statt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Ist Ihr Mise en Place an die Gästewünsche, Prognose und Haltbarkeit angepasst?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Bereiten Sie nur das vor, was Sie im Rahmen Ihrer Speiseplanung auch sicher brauchen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Setzen Sie Ihre Küchentechnik überlegt ein?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Punkte gesamt _____		
Controlling				
	Punkte	2	1	0
1. Legen Sie eine Obergrenze des Wareneinsatzes für einzelne Gerichte fest?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Kontrollieren Sie Ihren Wareneinsatz?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Nutzen Sie ein getrenntes Müllsystem für die Bereiche Lagerung, Mise en Place und Speisereste?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Erfassen Sie Ihre Lebensmittelabfälle?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Punkte gesamt _____		
Mitarbeiter				
	Punkte	2	1	0
1. Sensibilisieren Sie Ihre Mitarbeiter für das Thema Lebensmittelverschwendung?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Kennen Ihre Mitarbeiter die Vorteile eines guten Abfallmanagements?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Verteilen Sie Aufgaben und Verantwortung auf mehreren Schultern?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Fragen Sie Ihre Mitarbeiter nach Verbesserungsvorschlägen und beziehen Sie diese mit ein?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Punkte gesamt _____		
Angebot				
	Punkte	2	1	0
1. Bieten Sie Ihren Gästen unterschiedliche Portionsgrößen auf der Speisekarte?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Ist Ihr Servicepersonal in der Kommunikation mit dem Tischgast gut geschult?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Orientieren Sie sich beim Mise en Place nach externen Faktoren (z. B. Reservierungen, Wetter, Feiertagen, Wochenenden etc.)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Nutzen Sie innovative Produktionstechniken, um flexibel auf Nachfrageschwankungen reagieren zu können?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Punkte gesamt _____		
Speisekarte				
	Punkte	2	1	0
1. Beziehen Sie saisonale Zutaten mit ein und beachten Sie saisonbedingte Geschmacksvorlieben?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Setzen Sie schnell verderbliche Ware in möglichst vielen Gerichten ein?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Nehmen Sie ein Gericht bei geringer Nachfrage von der Karte?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Verwenden Sie Standard-Rezeptkarten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Punkte gesamt _____		
Wiederverwertung / Entsorgung				
	Punkte	2	1	0
1. Verwerten Sie auch vermeintliche Abfallprodukte, wie z. B. Gemüseabschnitte?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Ziehen Sie die richtigen Schlüsse aus Ihren Speiseresten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Entsorgen Sie Ihre Lebensmittel nachhaltig, indem Sie sie z. B. zu Strom, Biodiesel oder Dünger recyceln lassen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Geben Sie Lebensmittelreste karitativen Einrichtungen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Punkte gesamt _____		
		Summe aller Punkte _____		

Impressum

Herausgegeben von der

Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.
Godesberger Allee 18, 53175 Bonn

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie jede Form der Vervielfältigung oder Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern nur mit ausdrücklicher Genehmigung durch den Herausgeber gestattet.

Wichtiger Hinweis:

Die Erkenntnisse der Wissenschaft, speziell auch der Ernährungswissenschaft und der Medizin unterliegen einem fortlaufenden Wandel durch Forschung und klinische Erfahrung. Autoren, Redaktion und Herausgeber haben die Inhalte des vorliegenden Werkes mit großer Sorgfalt erarbeitet und geprüft und die Ratschläge sorgfältig erwogen, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Grafik:

GDE | KOMMUNIKATION GESTALTEN
Bildquellen: www.adobestock.de

Redaktion:

DGE unter der inhaltlichen Mitarbeit von:
Rainer Roehl und Torsten v. Borstel

Zitate:

Die Zitate in diesem Leitfaden spiegeln Erfahrungen aus diesem und anderen Projekten wider und sind sinngemäß wiedergegeben.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Durchgeführt von:



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
www.dge.de

Über IN FORM: IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: www.in-form.de