

ENTWICKLUNG, ERPROBUNG UND VERBREITUNG VON KONZEPTEN ZUM NACHHALTIGEN PRODUZIEREN UND KONSUMIEREN IN DER AUSSER-HAUS-GASTRONOMIE

Laufzeit 03/2015 – 02/2018

Förderkennzeichen 01UT1409

Konferenzbericht anlässlich der Status-Konferenz „**Nachhaltiges
Wirtschaften**“ am 5./6.09.2016, Wuppertal

Fachhochschule Münster, iSuN – Institut für Nachhaltige Ernährung
Prof. Dr. Petra Teitscheid

Faktor 10 – Institut für nachhaltiges Wirtschaft gGmbH
Holger Rohn

Universität Berlin – Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre
Prof. Dr. Nina Langen

Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie gGmbH
Dr. Melanie Speck

www.nahgast.de

gefördert vom



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

1. Projektziele

Ziel des Projektes ist die Initiierung, Unterstützung und Verbreitung von Transformationsprozessen zum nachhaltigen, insbesondere ressourcenleichten und sozial inklusiven Wirtschaften im Handlungsfeld der Außer-Haus-Gastronomie (AHG). Die AHG ist im Bereich Ernährung für die Transformation zu nachhaltigem Wirtschaften und Konsum als wichtiger Absatzkanal für die Ernährungsindustrie ein relevantes Handlungsfeld. Die Kooperation mit Unternehmen als strukturpolitischen Akteuren zielt darauf ab, Transformationsprozesse mit möglichst breiter Unterstützung und Reichweite in der Branche zu initiieren. Gemeinsam mit Akteuren aus der Wirtschaft werden Konzepte und Strukturen für nachhaltige Produktinnovationen entwickelt, erprobt und dabei frühzeitig Präferenzen und Wünsche von Verbraucher*innen im Bereich der Außer-Haus-Gastronomie einbezogen.

Als Basis für die Entwicklung nachhaltiger Speiseangebote werden integrierte Methoden zur Bewertung und Messung der Nachhaltigkeitswirkungen von Angebotsalternativen entwickelt. Dabei werden die Nachhaltigkeitsdimensionen Ökologie, Ökonomie, Soziales und Gesundheit berücksichtigt. Die Angebotsalternativen werden in Fallstudien mit Unternehmen umgesetzt, erprobt und praxistauglich weiterentwickelt. Parallel wird durch unterschiedliche Interventionen getestet, welche Kommunikations- und Anreizsysteme Konsument*innen zu einer nachhaltigen Ernährung in der AHG anregen. Dabei sollen die Fallstudien in fünf wesentlichen Bereichen der AHG (Care-, Education- und Businessverpflegung sowie Individual- und Eventgastronomie) durchgeführt werden.

2. Projektdesign

Neben den wissenschaftlichen Verbundpartnern engagieren sich im **NAHGAST**-Projekt die Compass Group GmbH, Eschborn, die LWL-Klinik Münster, der Mensaverein der Euregio Gesamtschule Rheine e.V., die PACE Papparazzi Catering & Event GmbH, Berlin, das Studierendenwerk Münster AöR und die Upgrade Hospitality GmbH, Berlin, als Praxispartner in allen Arbeitspaketen. Der aid infodienst e.V. unterstützt das Projekt als Transferpartner.

Die Struktur des Verbundprojektes **NAHGAST** gliedert sich in acht Arbeitspakete (AP), die in Abbildung 1 dargestellt sind. Kursiv gesetzte Begriffe markieren eine substantielle Beteiligung der Praxispartner.


AP8: Projektkoordination und interne Qualitätssicherung Methode: Projektmanagement, Data Management, Kommunikationsmanagement, Wissensmanagement	AP 1: Entwicklung eines Leitbilds Nachhaltige AHV Methoden: wissenschaftliche Literaturrecherche; <i>Stakeholderdialog mit Unternehmen</i> , Verbraucher und Verbraucherinnen, Multiplikatoren; wissenschaftliche Dokumentation	
	AP 2: Entwicklung von integrierten Methoden zur Messung und Bewertung von Speisenangeboten in den Dimensionen Ökologie, Soziales und Gesundheit Methoden: wissenschaftliche Analyse, Methoden-Mix: Indikatoren-Screening via Desk Research, qualitative Methoden (Expertengespräche, <i>Workshops</i> , Verbraucherbefragung)	AP 3: Entwicklung von Methoden zur Verbraucheransprache und Typisierung auf die speziellen Anforderungen in verschiedenen AHV Settings Methoden: wissenschaftliche Analyse, qualitative Methoden (Expertengespräche, <i>Workshops</i>), wissenschaftliche Dokumentation
	Fallstudien	
	AP 4: Fallstudien Teil 1a - Konzept Bewertung von Verpflegungsangeboten in je einer Fallstudie pro Praxispartner Methoden: wissenschaftliche Analyse, Methoden-Mix: Indikatoren-Screening via Desk Research, qualitative Methoden (Expertengespräche, <i>Workshops</i>)	AP 5: Fallstudien Teil 1b - Konzept Entwicklung von unterschiedlichen Interventionsstrategien für die Fallstudien Methoden: wissenschaftliche Analyse, qualitative Methoden (Expertengespräche, <i>Workshops</i>), wissenschaftliche Dokumentation
		
	AP 6: Fallstudien Teil 2 – Umsetzung und Evaluation Anbieten nachhaltiger Speisen- und Verpflegungsangebote Anwenden und Bewerten unterschiedlicher Methoden der Verbraucherkommunikation Bewertung der Fallstudien Methode: <i>Fallstudienarbeit, Feldexperimente, Reallabore</i>	
	AP7: Transfer der Projektergebnisse Methoden: differenziert je nach Zielgruppe und Medium	

Abbildung 1: Arbeitspakete im Verbundprojekt **NAHGAST** Entwicklung, Erprobung und Verbreitung von Konzepten zum nachhaltigen Produzieren und Konsumieren in der Außer-Haus-Verpflegung

3. Wesentliche Ergebnisse

Alle wesentlichen Ergebnisse der Arbeitspakete werden in Form von Arbeitspapieren im Verlauf des Projektes auf der Homepage nahgast.de veröffentlicht.

3.1. Leitbild

Gemeinsam mit den Praxispartnern wurde im **NAHGAST**-Projekt das Leitbild „Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Gastronomie“ konzipiert. Ziel ist es, den Unternehmen einen Orientierungsrahmen zu geben sowie dem öffentlichen Diskurs einen Impuls zu verleihen.

Dazu wurden wissenschaftliche Erkenntnisse und politische Forderungen aufgegriffen und mit bestehenden, konkreten unternehmerischen Handlungsfeldern verknüpft. Grundlage für den Entwurf des Leitbilds sind unterschiedliche (inter-) nationale Appelle und Vereinbarungen, unter anderem die *Sustainable Development Goals* der UN. Der Leitbildentwurf wird in einem Stakeholder-Dialog mit mehreren Feedbackrunden evaluiert und weiterentwickelt. Das Leitbild gliedert sich in einen grundlegenden Wertekanon sowie acht Leitsätze:

1. Bewahrung der natürlichen Ressourcen
2. Erhalt der Biodiversität
3. Schutz des Klimas
4. Verantwortung in der Wertschöpfungskette
5. Einsatz tierischer Produkte
6. Förderung der gesunden Ernährung
7. Transparenz und Dialog zu Kund*innen
8. Orientierung an den Interessen der Mitarbeiter*innen

Die Diskussionen im Entwicklungsprozess haben zu einer Verständigung und Zielorientierung über Nachhaltigkeitsansprüche bei allen Projektpartnern geführt und waren damit ein unumgänglicher Arbeitsschritt. In Stakeholder-Dialogen wurde bestätigt, dass das Leitbild eine Grundlage bietet, den Diskurs in und mit der Branche der AHG zu bündeln. Auch unterstützt das Leitbild den Transfer der Projektergebnisse und bietet darüber hinaus eine Möglichkeit, um die aktuellen politischen Forderungen in die Branche zu transferieren, ohne die Akteure zu bevormunden. Um das Leitbild für die Praxis greifbar zu machen, ist zukünftig ein Konzept zu entwickeln, das die Aspekte des Leitbilds in direktes unternehmerisches Handeln umsetzen. Künftige Weiterentwicklungen können unter www.nahgast.de eingesehen werden.

3.2. Konzepte zur Bewertung von Speisenangeboten

Im **NAHGAST**-Projekt wurde ein Konzept mit drei Modulen entwickelt, welche die als wesentlich identifizierten Indikatoren aus den vier Dimensionen Gesundheit, Umwelt, Soziales und Ökonomie zusammenfassen, und mit denen die Heterogenität der Zielgruppe berücksichtigt wird. So wurde ein in der Praxis gut umsetzbarer Katalog mit relativ unaufwändig zu ermittelnden Pflicht- und Kann-Indikatoren entwickelt (Basis) sowie ein impactorientiertes Set für solche Betriebe, die sich bereits intensiver mit der Nachhaltigkeitsbewertung und -gestaltung ihrer Angebote auseinandersetzen (Profi). Die Bezugseinheit beider Module ist die einzelne Mahlzeit. Da einige Indikatoren jedoch auf Betriebsebene relevant sind und nicht auf die Mahlzeitebene bezogen werden können, ist ein weiteres Modul mit Betriebsindikatoren entwickelt worden, das dem Basis- und Profi-Set vorangestellt wird. Die folgenden Tabellen 1 bis 3 zeigen die Indikatoren der einzelnen Module.

Tabelle 1: Indikatoren im Modul **NAHGAST BETRIEB**

Soziales	Ökologie
Überprüfung der: <ul style="list-style-type: none"> • Schulungs-/ Weiterbildungsangebote • Mitarbeiterzufriedenheit • Kundenzufriedenheit • Gesundheitsförderung und Arbeitssicherheit • Faire Lohnpolitik • Menschenrechte und Verbot von Diskriminierung 	Überprüfung der: <ul style="list-style-type: none"> • Art der Energiebereitstellung • Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe • Küchen- und Gebäudetechnik • ggf. Umwelterklärung durch EMAS (oder ähnliches)

Tabelle 2: Indikatoren im Modul **NAHGAST SPEISE BASIS**

	Ökologie	Soziales	Gesundheit	Ökonomie
Pflicht-Indikatoren	<ul style="list-style-type: none"> • Anteil tierischer Produkte • Anteil saisonaler Produkte • Anteil vermeidbarer Speiseabfälle 	<ul style="list-style-type: none"> • Anteil fairer Lebensmittel 	<ul style="list-style-type: none"> • Energiegehalt (kcal) 	<ul style="list-style-type: none"> • Beliebtheit
Kann-Indikatoren	<ul style="list-style-type: none"> • Anteil biologischer Lebensmittel • Anteil regionaler Lebensmittel • Verwendung gentechnikfreier Lebensmittel • Anteil Fischerzeugnisse aus nachhaltigem Fischfang 		<ul style="list-style-type: none"> • Menge an Obst und Gemüse • Ballaststoffgehalt • Warmhaltezeit einer Speise 	<ul style="list-style-type: none"> • Kosten-Deckungsgrad

Tabelle 3: Ausgewählte Indikatoren im Modul **NAHGAST SPEISE PROFIL**

	Ökologie	Soziales	Gesundheit	Ökonomie
Pflicht-Indikatoren	<ul style="list-style-type: none"> • Material Footprint • Carbon Footprint • Wasserbedarf • Flächenbedarf • Einfluss auf die Biodiversität 	<ul style="list-style-type: none"> • Anteil fairer Lebensmittel • Anteil tierischer Produkte aus artgerechter Tierhaltung 	<ul style="list-style-type: none"> • Energiegehalt • Fettgehalt • Gehalt einfach verwertbarer Kohlenhydrate • Ballaststoffgehalt • Salzgehalt 	<ul style="list-style-type: none"> • Beliebtheit • Kosten-Deckungsgrad

3.3. Methodenkoffer

Basierend auf Literaturrecherchen, Workshops und Fokusgruppen wurde im Projekt eine Übersicht verschiedenster Interventionsideen in Form eines Methodenkoffers erstellt, aus dem die in den Fallstudien zu erprobenden Interventionsdesigns entwickelt werden. Da ein Großteil der in der Literatur beschriebenen Interventionen in der AHG sehr spezifisch auf die jeweiligen Settings angepasst waren, müssen die im Methodenkoffer zusammengebrachten Interventionsmöglichkeiten für die Fallstudien mit den Praxispartnern angepasst werden. Es wird angestrebt, den Methodenkoffer auch über die Projektlaufzeit hinaus Forscher*innen,

aber vor allem auch Gastronom*innen in einer didaktisch aufbereiteten Darstellungsform zugänglich zu machen.

3.4. Prozessanalysen

In den Unternehmen der Praxispartner wurden die Prozesse von der Planung der Verpflegung über Einkauf und Beschaffung, Lagerung, Produktion, Speisenauswahl und -ausgabe bis hin zur Entsorgung der Speisenversorgung systematisch analysiert, um ein Verständnis für die individuellen Abläufe in den jeweiligen Partnerbetrieben zu erlangen und um Verbesserungspotentiale in den Prozessketten zu erkennen. Ebenso wurden die Unternehmensstrategie und Verbrauchs- und Energiedaten in leitfadengestützten Interviews, einem schriftlichen Fragebogen und einer Ortsbegehung abgefragt und erhoben. Die Prozessanalyse dient der Vorbereitung der Fallstudien und bietet die Grundlage für die individuelle Gestaltung der Interventionen bei den Praxispartnern.

3.5. Speisenauswahl

Methodisch basierte dieser Arbeitsschritt auf einer Auswahltablelle (ein Auszug findet sich in Abb.2), mit der ein Überblick über Angebote der Praxispartner und vor allem eine nachvollziehbare Systematik für die Speisenauswahl ermöglicht wurde. So sollten Gerichte unterschiedlichster Art (Fleischspeisen, Gemüsegerichte, Fisch, Pasta usw.) vertreten sein. Auch sollte erkennbar sein, ob es sich um beliebte Gerichte oder auch um solche mit mutmaßlich hohem Optimierungspotenzial handelt. Des Weiteren sollte eine Unterscheidung zwischen Hauptspeisen, Vorspeisen, Nachspeisen und Getränken vorgenommen werden. Auch sollen partnerübergreifend Ähnlichkeiten und Unterschiede in der Menügestaltung sichtbar gemacht werden. Die Einordnung der Gerichte geschah mit Hilfe eines Punktesystems, das die Speisen hinsichtlich verschiedenster Merkmale klassifiziert. Die Tabelle (in Abbildung 2 als Ausschnitt) wurde gemeinsam mit den Praxispartnern ausgefüllt.

Nr.	Auswahl (ja/nein)	Speise	Firma	Einordnung Menülinie, ggf. weitere Kommentare zum Gericht	Anteil tierischer Produkte	Anteil Fisch, sonstige Meerestiere	Anteil saisonaler Zutaten (Freiland/Gewächshaus)	Bio-Anteil
		Hauptkomponenten (nur dann mit Beilagen, falls integraler Bestandteil des Gerichts)						
1		Erbensuppe / Linsensuppe	MV	vegetarisch	1	/	2	2
2		Räucherwurst	MV	Menue 1 und 2	3	/	/	1
3		Gemüsesuppe mit Nudleinlage	MV	vegetarisch	1	/	3	1
4		Geschnetzeltes Schwein	MV	Menue 1 und 2	3	/	/	1
5		Geschnetzeltes Hähnchen	MV	Menue 1 und 2	3	/	/	1

Abbildung 2: Beispielhafter Auszug der Auswahltablelle

In einem Workshop wurden in einem weiteren Schritt gemeinsam mit den Praxispartnern zehn Gerichte ausgewählt, die von allen in jeweils bis zu drei abgestimmten Varianten in der

Interventionsphase angeboten werden sollen. Hieraus ist die „10-Menü-Liste“ entstanden, die in Abbildung 3 (hier für die Gerichtskategorie Eintopf) auszugsweise dargestellt ist.

Gerichtskategorie	Mensaverain	LWL-Klinik	Compass	PACE	Studentenwerk MS
Suppen/Eintöpfe	• Linseneintopf mit Fleisch; vegetarischer Linseneintopf, Linseneintopf mit roten/anderen Linsen				
1. Abgestimmte Gerichte mit allen Partnern - Eintopf					
Eingereichte Rezepte: Eintopf/ Suppe	<ul style="list-style-type: none"> • Linsensuppe mit oder ohne Fleisch • Erbsen-/Linseneintopf (mit Wursteinlage oder vegetarisch) • Hackfleisch-Gemüsetopf (Gemüse mit Bolognese) 	<ul style="list-style-type: none"> • Linseneintopf mit Speck • Linseneintopf vegetarisch • Linsensuppe rot 	<ul style="list-style-type: none"> • Linseneintopf vegetarisch • Erbsensuppe Fleisch/Wurst 	<ul style="list-style-type: none"> • Linseneintopf mit Rauchfleisch • Currylinsensuppe • Linsensuppe von roten Linsen 	<ul style="list-style-type: none"> • Linsen-Süßkartoffel-Eintopf • Imbiss Eintopf: Linseneintopf mit Mettendchen • Eintopf von roten Linsen • Rote-Linsen-Curryeintopf mit Asiagemüse

Abbildung 3: Beispielhafter Auszug „10-Menü-Liste“

3.6. Fallstudiendesign

In enger Absprache mit den Praxispartnern werden im Design der Fallstudien für die unterschiedlichen Settings Veränderungen im Speisenangebot mit unterschiedlichen Interventionen gekoppelt und ab 09/2016 bis 12/2017 in der Praxis umgesetzt und evaluiert. Es wird drei unterschiedliche Arten von Interventionen geben: Nudging, Information und Partizipation. Nudging („anstupsen“) soll dabei primär unbewusst über Veränderungen in der physischen Umgebung das Verhalten von einzelnen Personen beeinflussen, Informationen sollen dagegen über bewusste Denkprozesse wirken. Partizipation wiederum soll über eine aktive Auseinandersetzung mit Themen und die Übernahme von Verantwortung individuelle Verhaltensänderungen hervorrufen.

In gemeinsamen Workshops wurden Interventionen, die bei allen Praxispartnern zum Einsatz kommen sollen, ebenso festgelegt wie solche, die individuell auf den jeweiligen Partner abgestimmt werden. Beispiele sind die Änderung der Reihenfolge von Speisen auf den Speisekarten und an der Ausgabe, eine andere Hintergrundfarbe auf dem Speiseplan, das Wählen von Lieblingsgerichten, die Verwendung „blumiger“ Namen für Gerichte, die Auszeichnung von Gerichten mit Labels, die Änderung der Größe und Darreichungsform von Speisekomponenten oder auch die Verwendung eines anderen Geschirrs. Über Messungen zu verschiedenen Zeitpunkten sollen die Wirkungen der Interventionen bestimmt werden.

4. Nutzen der Ergebnisse für die Praxis

Von der Problemdefinition an wird im Projekt eine enge Zusammenarbeit zwischen Praxispartnern und wissenschaftlichen Partnern gepflegt, um das Spannungsfeld zwischen wissenschaftlichem Erkenntnisinteresse und Erwartungen aus der Praxis beschreiben und der Herausforderung einer notwendigen Übersetzung begegnen zu können. Das transdisziplinär erarbeitete Leitbild „Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Gastronomie“ bietet den Akteuren die-

ses Produktions- und Konsumsystems einen Orientierungs-, aber auch Kommunikationsrahmen, der es ihnen erleichtert, ihre Routinen zu hinterfragen und zu durchbrechen.

Ziel bei der Entwicklung von Konzepten zur Bewertung von Speisenangeboten war es, eine Integration in betriebliche Entscheidungsprozesse zu ermöglichen. Der unterschiedliche Stand in der Praxis im Umgang mit Nachhaltigkeitsbewertung wird berücksichtigt, indem in Basis- und Profiset differiert wird. Erst die Fallstudien werden zeigen, ob mit den Konzepten Werkzeuge mit handhabbarer Komplexität entwickelt wurden, die die Unternehmen unterstützen, ihre Speisenangebote in Richtung nachhaltig und gesund zu gestalten.

Ein besseres Verständnis des Verbraucherverhaltens und Instrumente zur Förderung eines nachhaltigeren Konsums werden gemeinsam mit den Praxispartnern erarbeitet. Der entstandene Interventionskoffer mit Vorschlägen zu Information, Nudging und Partizipation bietet für die Praxis eine Vielzahl von Ideen, von denen eine Auswahl in den Fallstudien auf ihre Wirksamkeit hin untersucht werden wird. Aus den möglichen Interventionen wurden gemeinsam mit den Praxispartnern die Interventionskonzepte für die Fallstudien gewählt und auf die jeweiligen Kontexte angepasst weiterentwickelt. Ziel ist es, Praxisbetriebe zu befähigen, Verbraucher*innen in ihrer Alltagsgestaltung zu entlasten.

Im Austausch der Unternehmen untereinander wird kritisch reflektiert, wie nachhaltiges Wirtschaften in der AHG gelingen kann. Insbesondere die Konkretisierung des Fallstudiendesigns bietet Lerneffekte zu gemeinsamen und differierenden Potentialen und zeigt Hemmnisse in den unterschiedlichen Settings. In der Transferphase werden diese Erfahrungen und Problemlösungsstrategien der Praxis zugänglich gemacht werden.

5. Veröffentlichungen

Rohn, H.; Lukas, M.; Engelmann, T.; Liedtke, C. (2015): Assessing sustainable limits for meals – first results from the project **NAHGAST**: Developing, Testing and Dissemination of concepts for sustainable production and consumption in the food service sector. Paper presented at the World Resource Forum, October, 11 – 14, 2015, Davos, Switzerland

Lukas, M.; Rohn, H.; Lettenmeier, M.; Liedtke C. (2016): Assessing indicators and limits for a sustainable everyday nutrition. Conference Proceedings. Conference System Dynamics and Innovation in Food Networks. Iglis.

Göbel, C.; Scheiper, M.-L.; Friedrich, S.; Teitscheid, P.; Rohn, H.; Lukas, M.; Langen, N. (2016): Entwicklung eines Leitbilds zur „Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Gastronomie“. Conference Proceedings. Symposium „Innovation in der Nachhaltigkeitsforschung: ein Beitrag zur Umsetzung der UNO Nachhaltigkeitsziele“. 13. Juni 2016, HAW Hamburg.