



Die Branche an einem Tisch

Um der Gemeinschaftsgastronomie in puncto nachhaltige Ernährungswende eine lautere Stimme und mehr Zusammenhalt zu verleihen, hat das Projekt GeNAH den Runden Tisch „Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie“ initiiert. Erstes Ergebnis: ein Positionspapier zur nachhaltigen Beschaffung.

Die Politik schreibt der Gemeinschaftsgastronomie eine Schlüsselrolle für die Transformation des Ernährungssystems zu. Unter anderem durch eine Umsetzung von Qualitätsstandards, die Erhöhung des Bio-Anteils und die Lebensmittelabfallreduktion soll die Ernährungswende gefördert werden. Denn die Hebelwirkung in Bezug auf Nachhaltigkeit ist angesichts der Anzahl an Mahlzeiten, die in der Gemeinschaftsgastronomie eingenommen werden, immens. Eine schwere Last auf den Schultern der Branche, die zugleich keine große Lobby hat. Deswegen braucht es mehr Zusammenhalt und eine lautere Stimme.

Wer sitzt am Runden Tisch?

Grund genug den Runden Tisch „Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie“ ins Leben zu rufen. Initiiert wurde er im Rahmen des Transferprojekts GeNAH (Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten), durchgeführt durch das Institut für nachhaltige Ernährung an der FH Münster und gefördert durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt. Er besteht aus aktuell 17 Vertretern von Branchen- und Berufsverbänden, Caterern sowie einzelnen Verpflegungsbetrieben. Dadurch sind sowohl verschiedene Größenklassen als auch diverse Sektoren (Care, Education, Business) vertreten. Damit die Gruppe eine diskussionsfähige Größe hat, wurde die Anzahl der Mitglieder auf 20 Personen gedeckelt, ist aber keine geschlossene Gesellschaft. GV-Verantwortliche – insbesondere aus organisierten Verbänden – können ihr Teilnahmeinteresse bekunden. In wissenschaftlich begleiteten Diskussionen der Mitglieder am Runden Tisch sowie durch den Austausch mit themenbezogenen Gästen werden sowohl politische Forderungen als auch Branchenempfehlungen erarbeitet. Je nach aktuellem Thema wird der Tisch zweimal pro Jahr einberufen.

Positionspapier zur Beschaffung

Erstes Ergebnis: ein Positionspapier zum Thema nachhaltige Beschaffung in der Gemeinschaftsgastronomie. Diese ist aus Sicht der Branche machbar aber gleichzeitig auch komplex. Welches Produkt im Einkauf ist die nachhaltigste Alternative? Ist das Mehr an Verpackung noch nachhaltig? Inwiefern differenzieren die Einkaufspreise zwischen Alternativen? In Diskussionen am Runden Tisch zeigt sich eine große Kooperationsbereitschaft entlang der gesamten Lieferkette: von Akteuren aus Verpflegungsbetrieben (vertreten u. a. durch

AUF EINEN BLICK

Runder Tisch „Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie“

Initiator: Projekt GeNAH (Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten), Institut für nachhaltige Ernährung, FH Münster

Teilnehmer: max. 20 Mitglieder aus Verbänden (z. B. VKK, RAL) und Praxis der Teilbereiche Care, Business und Education (z. B. LWL-Kliniken)

Format: wissenschaftlich begleitete Diskussionen

Turnus: 2-mal jährlich

Ziel: Erarbeitung von politischen Forderungen und Branchenempfehlungen

Erste Ergebnisse: Positionspapier nachhaltige Beschaffung in der Gemeinschaftsgastronomie, kostenloser Download unter:

https://www.fh-muenster.de/isun/downloads/genah/Positionspapier_Nachhaltige_Gemeinschaftsgastronomie.pdf



Henning Wagner, Hotel zur Post

NACHHALTIGKEIT FÄNGT BEI DER KOCHJACKE AN

Nachhaltigkeit? Selbstverständlich. Unser Fisch kommt von zertifizierten Partnern, das Fleisch vom Biohof. Wir haben sogar einen eigenen Kräutergarten, darauf bin ich sehr stolz.

Mir ist aber wichtig, dass der ganze Betrieb möglichst nachhaltig arbeitet. Deshalb ziehen wir gerne Weitblick an: Fair produzierte Arbeitsbekleidung in Top-Qualität. Sieht gut aus, hält einiges aus und passt perfekt.

www.weitblick-workwear.de



Das Fairtrade-Rohstoffmodell für Baumwolle ermöglicht es Bäuerinnen und Bauern, größere Mengen ihrer Baumwolle zu Fairtrade-Bedingungen zu verkaufen. Erfahren Sie mehr unter: www.info.fairtrade.net/sourcing



Daniela Aug, Präsidentin,
Verband der Küchenlei-
tung VKK e.V.:

„Als Fürsprecherin der Branche ist es mir wichtig, hier auch unseren Verband sichtbar zu machen. Als Verbandspräsidentin sehe ich es als meine Verpflichtung an, unseren Mitgliedern, den Küchenleitern, sowohl nützliche Informationen für unser Marktsegment an die Hand zu geben als auch aufzuzeigen, was in der Gemeinschaftsverpflegung von Relevanz ist und was möglicherweise ein Stück ‚vernachlässigt‘ werden kann. Die Überlegung zur Nachhaltigkeit in der Beschaffung sollte künftig unbedingt mit in Betracht gezogen werden, allerdings immer mit dem Blick auf die tatsächliche, d. h. realitätsnahe Umsetzbarkeit. Fachleute aus unseren Reihen können, jeder für sich, ihren Beitrag leisten. Was mir jedoch besonders auf dem Herzen liegt: Bitte kein Pferd sogenannt von hinten aufzäumen.“



Susanne Lange, Geschäftsführerin RAL Gütegemeinschaft
Ernährungs-Kompetenz e.V.:

„Die Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz möchte sich mit weiteren Netzwerkpartnern stark machen für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln und gesundheitsförderlichen Angeboten, die umwelt-, klima- und sozialverträglich erzeugt werden. Insbesondere Patienten in der Klinik, Heimbewohnern oder Kindern in Kita und Schule müssen gesunde Speisen angeboten werden. Ernährung muss als feste Größe in der Prävention und Therapie verstanden werden. Wir sehen unsere Rolle darin, der Gemeinschaftsverpflegung eine stärkere Stimme zu geben und insbesondere die Mitarbeiter in GV-Einrichtungen bei der Umsetzung einer nachhaltigen Ernährung zu unterstützen. Die Mitarbeiter müssen zu Überzeugungstätern werden, dann ist es auch leicht, den Gast zu überzeugen. Dies geschieht durch Information zur Zubereitung und Präsentation von leckeren und gesundheitsförderlichen pflanzenbasierten Gerichten. Ziel sollte es sein, beim Gast Lust an attraktiven fleischlosen Gerichten zu wecken, die als Standardoption an erster Stelle auf der Speisekarte platziert sind. Die nachhaltige Wahl muss die leichte Wahl sein!“

←
**Warum bringen Sie sich
beim Runden Tisch ein
und welche Wirkung
erhoffen Sie sich durch
das Positionspapier
„Nachhaltige
Beschaffung“?**
↓



Thomas Voß,
kaufmännischer
Direktor, LWL-Kli-
niken Münster und
Lengerich, Mitglied
im Netzwerk der
BioMentoren:

„Auch wenn es einige Leuchttürme gibt, fehlt die Akzeptanz für eine nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie in der Fläche. Seit Jahren dümpelt z. B. der Anteil an Produkten aus ökologischem Landbau in der AHV bei rund 2 Prozent. Es ist daher höchste Zeit, endlich vom Reden ins Handeln zu kommen. Der Runde Tisch leistet dazu einen wichtigen Beitrag.“

den Verband der Küchenleitung VKK e.V. und den Verband Deutscher Schul- und Kitacaterer VDSKC), über den Großhandel (inkl. Logistikdienstleistung) sowie Erzeuger (vertreten durch die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen) und Einzelbetriebe wie die LWL-Klinik Münster.

Die 30 Teilnehmer aus 25 Organisationen und Verbänden, die an der Erstellung des Papiers beteiligt waren, sind bereit, sich miteinander zu vernetzen, sodass regionale, saisonale, ökologische und fair gehandelte Produkte hergestellt, energieeffizient verarbeitet, vermarktet und eingesetzt werden können.

Die Forderungen

Allerdings sind dafür gewisse Voraussetzungen zu schaffen, die im Positionspapier festgehalten wurden. Vier wesentliche Ansatzpunkte gibt es, um die noch hemmenden Rahmenbedingungen zu verändern:

- Vernetzung erleichtern: v. a. durch eine transparente Lieferkette und eine Abstimmung der Aktivitäten im Bereich Ernährungswende auf Ebene von Bund, Land und Kommune
- Eindeutige Rechtsrahmen schaffen bzw. rechtliche Hürden abbauen: z. B. Gesetzliche Verpflichtung zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung oder Vergleichbarkeit von Zertifizierungen (z. B. Tierwohllabel)
- Bildungsarbeit: z. B. Sensibilisierung für nachhaltige Ernährung in Kita und Schule, mehr Wissen über Produktherkunft, Umweltwirkung sowie soziale Missstände der gesamten Lieferkette
- Finanzielle Unterstützung, da höhere Beschaffungskosten, Umstellungsinvestitionen, Kosten für Zertifizierungen und höhere Personalaufwendungen eine nachhaltige Verpflegung hemmen: z. B. Finanzierung der Umstellung in der Landwirtschaft, Subventionierung einer nachhaltigen Ernährung in Schulen und Kitas (Abgabe kostenfrei oder zu geringen Beträgen)

Die Zielgruppe

Das Positionspapier richtet sich in erster Linie an die Politik auf Bundes- und Landesebene. Es stellt aber auch einen Appell an Entscheider in der eigenen Wertschöpfungskette dar. Am 1. März wurde das Papier im Rahmen des DBU-Online Salons „Management für die Ernährungswende in Großküchen“ vorgestellt und zum Download zur Verfügung gestellt. Im Nachgang wurde es Staatssekretärin Silvia Bender aus dem BMEL persönlich zugesandt. In ihrer Antwort zeigte sie Anknüpfungspunkte an die geplante Ernährungsstrategie auf, wie die Anpassung der Regeln für Bio-Zertifizierung in der Gemeinschaftsverpflegung oder finanzielle Förderungen für Zertifizierungen für kleine Betriebe. „Im Positionspapier sind viele wichtige Stellschrauben benannt, die wir im Rahmen der Ernährungsstrategie der Bundesregierung adressieren wollen.“ Darüber hinaus wurden alle Mitglieder am Runden Tisch gebeten, das Papier in ihren Netzwerken zu teilen, um über einen Schneeballeffekt möglichst viele zu erreichen und auch ohne explizite Unterschriften zu zeigen, was die Branche will.