

GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

10 MANAGEMENT
LEADERSHIP 4.0

28 MEINUNG
ERSATZPRODUKTE

40 KONZEPT
BUNDESHEER ÖSTERREICH



» SEITE 32
KONZEPT
SKIVERBAND

Praxis trifft Politik

Wie können Praktiker aus der Gemeinschaftsgastronomie und Politik gemeinsame Sache bei der Ernährungswende machen? Das war Thema des Online-Dialogs „Ran an die Bratlinge!“ Ende November 2023.

Drängende Fragen einer nachhaltigen Gemeinschaftsgastronomie standen auf der Agenda des Online-Dialogs „Ran an die Bratlinge!“, der am 21. November stattfand. Initiiert vom Projekt „Gerechte

und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten“ (GeNAH) der FH Münster brachte er Mitglieder des Bundestagsausschusses für Ernährung und Landwirtschaft und Vertreter aus Verbänden und Unternehmen der Ge-

meinschaftsverpflegung zusammen, um sich über die Ernährungswende auszutauschen.

Den hohen Stellenwert eines solchen gegenseitigen Austausches betonte Verena Exner, Referatsleiterin bei der Deutschen



Bundesstiftung Umwelt (DBU), welche das GeNAH-Projekt sowohl finanziell als auch fachlich unterstützt. Sie wies darauf hin, dass nur durch ein gegenseitiges Verständnis Voraussetzungen geschaffen werden können, die eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland realisierbar machen.

Prof. Dr. Petra Teitscheid, Leiterin des Forschungsprojekts GeNAH, betonte die Notwendigkeit einer nachhaltigen Gastronomie. Sie unterstrich, dass rund 30 Prozent der Treibhausgasemissionen auf die Ernährung zurückzuführen sind. Da mehr als 40 Prozent der Mahlzeiten außer Haus eingenommen werden, beispielsweise in Betriebsrestaurants, Kitas oder Krankenhäusern, sei dieser Bereich für die Ernährungswende von enormer

Bedeutung. Und tatsächlich ist es auch so, dass viele Betriebe bereits Schritte unternommen haben, ihre Angebote nachhaltiger zu gestalten. Aber: „Auch die Leuchttürme stoßen zu oft auf hemmende Rahmenbedingungen, die durch politische Veränderungen beeinflusst werden könnten“, betonte Petra Teitscheid und sprach damit direkt die politischen Entscheidungsträger an, die mitdiskutierten. Darunter: Peggy Schierenbeck von der SPD, Dr. Anne Monika Spallek von Bündnis 90/Die Grünen und Dr. Gero Clemens Hocker von der FDP. Auf der Seite der Praxis nahmen Mitglieder des Runden Tisches „Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie“ und Praxispartner des GeNAH-Projektes teil. In Summe diskutierten rund 40 Teilnehmer.

„Die kommunale Selbstverwaltung ist entscheidend. Der Bund kann nicht alles bestimmen, aber vor Ort können die Räte viel entscheiden. Durch Ratsbeschlüsse vor Ort kann festgelegt werden, wie Ernährung lokal gestaltet werden soll. Jeder Einzelne kann in seiner Ratsfraktion Anträge einbringen und als Bürger aktiv werden. Dies lässt sich nicht von der Bundesebene vorschreiben. Viele Kommunen haben bereits Initiativen ergriffen, um die Ernährung in eine nachhaltige Richtung zu lenken. Kosten sind ein weiteres Thema, viele Initiativen zeigen, dass es nicht zwangsläufig teurer wird.“

Dr. Anne Monika Spallek, MdB,
Bündnis 90/Die
Grünen



Drei große Themenkategorien standen auf der Agenda des Dialogs: die rechtlichen Rahmenbedingungen, finanzielle Steuerungsmöglichkeiten sowie das Thema Personal. Im Detail wurden folgende Probleme und Herausforderungen bei deren Bewältigung festgehalten:

Rechtliche Rahmenbedingungen

- **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD):** Die Diskussion betonte die Notwendigkeit, sich von starren Datumsangaben zu entfernen. Die Unsicherheit darüber, wie diese Flexibilität rechtlich umgesetzt werden kann, wurde als Hürde genannt.
- **Reglementierungen und Lebensmittelverschwendung:** Politik und Praxis waren sich einig, dass Reglementierungen im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung gelockert werden sollten, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Die Herausforderung besteht darin, einen rechtlichen Rahmen

„Wir müssen weg von starren Mindesthaltbarkeitsdaten. Der politische Wille, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, ist über Partei- und Fraktionsgrenzen hinweg einhellig.“

Dr. Gero Clemens Hocker,
MdB, FDP



zu schaffen, der sowohl nachhaltiges Wirtschaften fördert als auch gesundheitliche Standards gewährleistet.

- **Verbindliche Standards für nachhaltiges Kochen:** Die Diskussion über verbindliche Standards in Kitas und Schulen stieß auf Fragen zur Finanzierung und Verantwortlichkeit. Hier besteht die Herausforderung, klare Richtlinien zu entwickeln und die Finanzierung zu sichern.
- **Bildung und Aufklärung:** Die Herausforderung bei Bildung und Aufklärung liegt darin, wirksame Bildungsmaßnahmen zu entwickeln und zu implementieren, insbesondere im privaten Bereich.
- **Kennzeichnung von Lebensmitteln:** Die Notwendigkeit einer besseren Kennzeichnung von Lebensmitteln wurde hervorgehoben. Die Herausforderung besteht darin, klare Vorschriften zu schaffen, die die Transparenz und Auswahlmöglichkeiten verbessern, insbesondere im Großhandel.

Finanzielle Steuerungsmöglichkeiten

- **Mehrwertsteuerregelung:** Die Diskussion konzentrierte sich auf die Mehrwertsteuerregelung in der Gemeinschaftsgastronomie. Die Herausforderung besteht darin, eine einheitliche Mehrwertsteuer zu etablieren und kurzfristige Förderinstrumente umzusetzen.
- **Finanzierung der Ernährungsstrategie:** Die Debatte über die Finanzierung der Ernährungsstrategie durch Steueranreize, Modellregionen und direkte finanzielle Unterstützung betonte die Herausforderung, gesellschaftlichen Druck und breite Debatten zu organisieren.

„Kopenhagen gilt oft als Paradebeispiel für die erfolgreiche Umsetzung gesetzlicher Vorgaben in der Gemeinschaftsverpflegung. Nach einem Beschluss der Stadt musste bis 2015 ein Anteil von 90 Prozent an Bio-Produkten bei allen Einkäufen in den öffentlichen Küchen erreicht werden. Allerdings dürfen wir nicht vergessen, dass Dänemark kleiner ist und kein föderales System wie Deutschland hat. Hier bewegen wir uns auch auf einem anderen rechtlichen Niveau.“

Thomas Voß, Kaufmännischer Direktor,
LWL-Kliniken Münster & Lengerich



Personal

- **Personalmangel:** Ein zentrales Thema war der akute Personalmangel in der Gemeinschaftsverpflegung. Die Herausforderung besteht darin, politische Maßnahmen zur Bewältigung dieses Mangels zu entwickeln und die Attraktivität von Arbeitsplätzen zu steigern.
- **Beratung und Unterstützung:** Die Notwendigkeit von Beratungen und Unterstützung in Bezug auf gesunde Ernährung und nachhaltige Praktiken wurde betont. Hierbei ist die Herausforderung, effektive Unterstützungsmechanismen und Qualifizierungsangebote zu schaffen.
- **Finanzielle Anreize:** Die Diskussionsteilnehmer berichteten über die Auswirkungen von finanziellen Anreizen und Sozialabgaben auf die Attraktivität von Arbeitsplätzen. Die Herausforderung besteht darin, angemessene Löhne sicherzustellen und Effizienzsteigerung sowie Digitalisierung als Lösungsansätze zu nutzen.

Ausblick

Die Debatte zeigte, dass eine Vielzahl von Themen die Gestaltung einer nachhaltigen

„Wir in der Gemeinschaftsverpflegung setzen uns leidenschaftlich für eine nachhaltige und gesunde Ernährung ein, stoßen jedoch auf Hürden wie eine fehlende gesellschaftliche Wertschätzung. Wir Fachleute wünschen uns mehr Unterstützung, um gemeinsam Fortschritte zu erzielen.“

Daniela Kirsch, Leitung
Qualitätsmanagement/
Nachhaltigkeitsmanagerin,
Rebional



Gemeinschaftsverpflegung prägt. Diese reichen von rechtlichen Fragen über finanzielle Aspekte bis hin zu Personalengpässen. Die intensive Diskussion lieferte wertvolle Einblicke in die Anliegen der GV und bot den politischen Entscheidungsträgern die Möglichkeit, direktes Feedback zu erhalten.

Ein wichtiges Ergebnis der Diskussion war, dass der offene Austausch intensiviert werden muss, denn er erzeugt Verständnis für die Komplexität der Herausforderungen, nicht nur in der Praxis, sondern auch für die politische Steuerung. Gleichzeitig wurden die Grenzen der Handlungsfähigkeit von Politik einerseits durch den engen finanziellen Rahmen und andererseits durch gesellschaftliche Akzeptanz sichtbar. Für die Ernährungswende braucht es eine gemeinsame Verantwortung, nicht nur von Politik und Unternehmen, sondern auch von der gesamten Gesellschaft. Die Teilnehmenden äußerten ihre Freude darüber, dass das Netzwerk für die Ernährungswende wächst und das Thema zunehmend an Bedeutung gewinnt. Die Diskussionsergebnisse sollen als Impuls für die Weiterentwicklung des Dialoges zwischen Praxis und Politik weiter intensiviert werden. Prof. Dr. Petra Teitscheid vom Forschungsprojekt GeNAH resümierte nach dem Ende des Online-Dialogs zufrieden: „Diese Veranstaltung markiert einen wichtigen Schritt auf dem Weg zu einer nachhaltigen Ernährung in Deutschland.“

„Die intensive Debatte zur nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung verdeutlichte die Vielschichtigkeit der Herausforderungen – von rechtlichen und finanziellen Aspekten bis hin zu Personalengpässen. Diese Diskussion bietet wertvolle Einblicke und unterstreicht die Notwendigkeit eines offenen Austausches, um die Komplexität der Herausforderungen sowohl in der Praxis als auch in der politischen Steuerung zu verstehen.“

Therese Kirsch,
GeNAH



„Mein Wunsch ist klare Unterstützung durch Zertifizierung oder feste Beratungsstellen, um engagierte Personen zum Frischkochen in Kitas zu ermutigen. Konkrete Antworten sind notwendig, um die Förderung einer gesunden Ernährung effektiv umzusetzen. Es wäre wünschenswert, ein Ankreuzfeld einzuführen, in dem man für die Beantragung von Zuschüssen auch das Thema Frischküche ankreuzen kann.“

Jutta Tennhoff,
Leitung Kitaverbund,
St. Felizitas Lüdinhäuser
und Seppenrade



„Als Bund haben wir den Modellregionen-Wettbewerb ‚Ernährungswende in der Region‘ initiiert. Schulungen für Köche sind essenziell, wie die Kantine Zukunft des Landes Berlin zeigt. Trotz finanzieller Herausforderungen strebt die Politik pragmatische Lösungen für eine gesunde Ernährung an. Die Eigenverantwortung der handelnden Akteure ist jedoch ebenfalls entscheidend.“

Peggy Schierenbeck,
MdB, SPD



Bilder: FH Münster, Tennhoff, Photothek

ANZEIGE

90 Jahre ELRO

Voller Energie und Innovation präsentiert sich ELRO 2024 zum 90-jährigen Jubiläum und freut sich auf das bevorstehende Messejahr.

 **INTERGASTRA**

Besuchen Sie uns in
Halle 3, Stand C71!



Gestartet wird mit einem Knaller, der Intergastra – Leitmesse für die Hotellerie & Gastronomie – in Stuttgart.

Was erwartet die Besucher am Messestand von ELRO?

- ▶ MetaTherm – die multifunktionale Pfanne mit dem patentiertem High-Speed und Druckgar-Verfahren
- ▶ VacuTherm – der multifunktionale Hochleistungskessel
- ▶ MixaTherm – der innovative Rührwerkskessel mit Rückkühlung

Ein Highlight der fünf Messtage ist die zusammen mit der Hobart GmbH organisierte Happy Hour-Standparty am Samstag 3. Februar 2024 für Kunden, Fachhandel und Planer.

Es ist uns ein großes Vergnügen, wenn Sie uns in Stuttgart an unserem Stand besuchen. Vereinbaren Sie am besten gleich einen Termin mit Ihrem Ansprechpartner und melden Sie sich zur Standparty an!

Anmeldung Standparty und Beziehen von Messetickets, s. QR-Code



SCAN ME

Kontaktieren Sie uns:

ELRO Großküchen GmbH ▲ Industriering Ost 31 ▲ 47906 Kempen, Deutschland ▲ Tel.: +49 (0)2152 205 59-91 ▲ verkauf@elro-d.de

E L R O

IHRE GROSSKÜCHE IM MITTELPUNKT