

# GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN  
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

- 12 PRAXIS**  
ORIENTALISCHE KÜCHE
- 20 PRAXIS**  
PRODUKTIONSSYSTEME IM  
VERGLEICH
- 34 WISSEN**  
BRANDSCHUTZ



»  
SEITE 8  
MANAGERIN & MANAGER  
IM GESPRÄCH

# Nachhaltige Blaupause

Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten, dafür steht GeNAH. Das wissenschaftlich begleitete Transferprojekt hat das Ziel, nachhaltiges Handeln in GV-Einrichtungen strukturell zu verankern. Nachahmbare Blaupausen spielen dabei eine große Rolle.



**N**achhaltigkeitsprojekte für die Gemeinschaftsgastronomie gab es schon etliche. Meist profitierten davon in der Praxis aber nur ausgewählte Projektpartner-Küchen. Das Institut für nachhaltige Ernährung (iSuN) der FH Münster will diese Lücke mit GeNAH schließen. Praktische Erfolge sollen bewusst sichtbar gemacht werden, um weitere Akteure zu motivieren. So ist GeNAH auch als Transfer- und nicht als klassisches Forschungsprojekt ausgelegt.

## Transferprozess

Ausgehend von den spezifischen Leitbildern und Wertekontexten der drei beteiligten Trägerinstitutionen Bistum Münster, Himmlische Herbergen und LWL-Kliniken werden systematisch deren institutionelle Strukturen transformiert. So wird die nachhaltige Speisversorgung über das Nachhaltigkeitsmanagement breit ausgerollt. Damit wächst die Reichweite vom Pilotbetrieb in die gesamte Trägerstruktur und darüber hinaus. Um das Projekt zu multiplizieren, arbeitet das iSuN intensiv an der Vernetzung mit relevanten Akteuren der Branche und den übergeordneten Netzwerken



der Projektpartner. Aber auch bei den Projektpartnern selbst wird eine große Zielgruppe erreicht, wie Dr. Georg Lunemann, Direktor des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe (LWL) berichtet: „Ich freue mich, dass der LWL mit seinen Einrichtungen als Praxispartner –

vertreten durch die LWL-Kliniken Münster und Lengerich – und auch in der Projektlenkung dabei ist. Wir erreichen mit dem Projekt nicht nur die über 19.000 Beschäftigten des LWL, sondern auch viele externe Essensgäste, z. B. die Patienten unserer Kliniken.“ Was ihm am Projekt so wichtig ist? „Eine nachhaltige Ernährung und Verpflegung hat sehr positive Effekte auf den Klima- und Umweltschutz. Daher unterstützt das Projekt auch die Bestrebungen des LWL, bis 2030 klimaneutral zu werden“, begründet Dr. Georg Lunemann.

## Reger Austausch

Die Herangehensweise fördert auch die Motivation der Beteiligten: „Durch den Austausch schaffen wir es, alle mit ins Boot zu holen und mit Spaß in Richtung nachhaltiger Menüs umzudenken“, berichtet Björn Haedecke, Koch in der LWL-Klinik Dortmund.

Der Austausch findet teils digital statt, teils am Runden Tisch vor Ort, den Praxisbezug stärken Workshops zu Themen wie Fleischreduktion statt Verzicht, Insekten als Lebensmittel oder Lebensmittelabfall analysieren. Bei der nachhaltigen Rezeptentwicklung unterstützt der in einem Vorgängerprojekt entwickelte NahGast-Rechner.

Im Oktober ist die Schlagkraft noch erhöht worden, durch die Vernetzung mit anderen Projekten, die sich auch für die Ernährungswende in der Gemeinschaftsgastronomie einsetzen. Unter dem Motto „Schub statt Schublade“ traf sich das Projektteam im Umweltzentrum der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU), um Synergien zu generieren und Projektergebnisse noch stärker zu multiplizieren.

„Ich hoffe, dieses Projekt macht bundesweit Schule und motiviert viele andere Institutionen und Partner entlang der gesamten Wertschöpfungskette zum Mitmachen“, resümiert Dr. Georg Lunemann abschließend.

## GENAH

### GERECHTE UND NACHHALTIGE AUßER-HAUS-ANGEBOTE

- Ziel: dauerhafter Transfer von im Projekt entwickelten und erprobten Blaupausen, Rezepturen/Speiseplänen sowie Bildungsangeboten für eine gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung
- Praxispartner: Bistum Münster, Himmlische Herbergen und LWL-Kliniken
- Projektdauer: 10/2020 bis 12/2023
- Förderung: Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU)

[www.fh-muenster.de/genah](http://www.fh-muenster.de/genah)

# Nachgefragt bei

”

Der kollegiale Austausch fördert das Engagement, hilft bei Unsicherheit und erhöht das Durchhaltevermögen bei der Umstellung auf nachhaltige Verpflegung.

“

... Prof. Dr. Petra  
**Teitscheid**  
Projektleiterin GeNAH,  
FH Münster



## Wie lautet Ihr erstes Fazit seit Start des Projekts im Oktober 2020?

Die Branche ist extrem interessiert am Thema Nachhaltigkeit und offen für Impulse und Wegweiser. Die Veränderungsbereitschaft wird aber immer wieder auf die Probe gestellt. Hier können Strukturen unterstützen, die Initiierung hängt aber von der Motivation einzelner Menschen ab, die engagiert vorangehen und auch entscheiden können.

## Welche zentralen Erkenntnisse konnten Sie bereits gewinnen?

Eine nachhaltigere Verpflegung in Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie ist machbar! Dies zeigen viele inspirierende Beispiele in unseren Pilotbetrieben. Und es hilft, sich mit ähnlichen Einrichtungen zusammen auf den Weg zu machen. Der kollegiale Austausch fördert das Engagement, hilft bei Unsicherheit und erhöht das Durchhaltevermögen.

## Was erhoffen Sie sich noch bis zum Ende des Projekts im Dezember 2023?

Dass die von uns angebotenen Formate „Nachahmer“ finden und wir noch viele inspirierende Menschen kennenlernen, deren Erfahrungen wir in der Branche sichtbar machen können.

## Welches sind die großen Herausforderungen bislang?

Zeitliche Engpässe. Wenn die handelnden Menschen wenig Zeit haben – befeuert durch den Fachkräftemangel – hemmt dies die Bereitschaft und die Fähigkeit Veränderungen anzustoßen. Welche Herausforderungen sich durch die aktuelle Preisentwicklung ergeben, müssen wir ebenfalls im Blick behalten.

## Wie können auch Nicht-Beteiligte schon jetzt profitieren?

Unser digitales Format „Küchengespräch“ ist offen für alle. Es bietet Input aus Wissenschaft und Praxis. Häufig werden nach dem Motto „Wie macht ihr das?“ offene Fragen gestellt und Erfahrungen geteilt. Zudem sind der Nah-Gast-Rechner und damit verbunden auch ein webbasiertes Praxishandbuch schon heute zugänglich.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

# #spürbargrün



## So wird der Außer-Haus-Markt noch nachhaltiger!

Nutzen Sie unsere Checklisten, um  
Ihren Betrieb noch konsequenter  
nachhaltig auszurichten.  
Thematisch gegliedert finden Sie hier  
Tipps für die Bereiche:

- Unternehmensführung/Management:**  
u. a. Nachhaltigkeit im Unternehmensprofil, Mitarbeitergesundheit
- Beschaffung/Einkauf:**  
u. a. Regionalität, Bio-Ware, Importprodukte
- Speisenangebot:**  
u. a. moderater Fleischanteil, reduziertes Angebot
- Herstellung/Speisenproduktion:**  
u. a. Bedienverhalten, intelligente Leistungsoptimierung
- Gästekommunikation:**  
u. a. Ernährungsaufklärung, Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung

Alle Checklisten stehen auf unserer Website zum Download zur Verfügung.  
Lassen Sie sich für Ihren Alltag inspirieren unter: [www.gastroinfoportal.de/spuerbargruen-checklisten](http://www.gastroinfoportal.de/spuerbargruen-checklisten)

# WAS BRINGT DAS PROJEKT

## NICOL OSMANCIK,

Hauswirtschaftsleitung, Akademie Franz Hitze Haus, Münster

### Wie nachhaltig war Ihr Küchenbetrieb bereits vor der Teilnahme am Projekt GeNAH (s. S. 16) aufgestellt?

Die Nachhaltigkeit unserer Küche lag auf einer Skala von 1 bis 10 zwischen 3 und 4, wobei das Franz Hitze Haus schon immer auf regionale Lieferanten gesetzt hat.

Im Bereich der Lebensmittelverschwendung liegen wir sehr gut, da wir eine gute Mengenkalkulation der Portionsgrößen sowie Resteverwertung betreiben.

### Wo lagen bislang Ihre „Baustellen“?

Das allgemeine Bewusstsein für alternative Verpflegungsangebote war eher gering ausgeprägt, und v. a. dem Verzehr von Fleisch wurde ein großer Stellenwert beigemessen. Wir haben zwar immer auch eine vegetarische Alternative angeboten, aber diese teils wenig attraktiv.

### Sind Sie mit einem konkreten Ziel ans Projekt gegangen?

Wir wollten den Anteil an Bio-Lebensmitteln deutlich erhöhen und den regionalen Einkauf weiter ausbauen. Den Einsatz von Convenienceprodukten wollen wir zudem auf das Nötigste reduzieren. Darüber hinaus haben wir es uns zum Ziel gesetzt, eine höhere Akzeptanz für alternative Verpflegungsangebote unter den Angestellten zu schaffen.

### Gibt es erste Erfolge?

Ja! Ein vegetarisch-veganes Gericht ist inzwischen Standard und das Speisenangebot deutlich frischer geworden.

Den Gästen steht es frei, wie sie ihr Mittagessen zusammenstellen. Unser Buffet bietet die freie Wahl aus folgenden Komponenten: Fleisch, allerdings mit deutlich verringerter Portionsgröße, eine selbst produzierte vegetarisch-vegane Komponente, zwei Sättigungsbeilagen, Gemüse und Salat. Durch das offene Buffet haben wir schon einige Tagungsgäste davon überzeugen können, wie gut die vegetarisch-vegane Küche schmecken kann. Das nächste Ziel ist, dass unser Tagungshaus rein vegetarisch wird.

### Was schätzen Sie besonders am Projekt GeNAH?

Durch den guten Austausch kommen immer wieder Ideen auf, die man dann in den Alltag einfließen lassen kann.

### Gab es bereits einen Aha-Effekt?

Den gab es, als wir uns genauer mit dem Begriff Nachhaltigkeit auseinandergesetzt haben. Beispielsweise bei der Frage, ob das Bio-Produkt aus Übersee nachhaltiger ist als das konventionell produzierte Lebensmittel aus der Region.

**Danke für das Gespräch!**

GeNAH will seine Praxispartner dabei unterstützen, gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote zu gestalten und daraus Tipps für die gesamte Branche ableiten. Wir haben bei den Praxispartnern nachgehakt.

## MARIA SCHLOETMANN,

Diätassistentin, Zentralküche, LWL-Klinik Marsberg

### Wie nachhaltig war Ihr Küchenbetrieb bereits vor der Projektteilnahme aufgestellt?

Die von uns verarbeiteten Bio-Lebensmittel sind zertifiziert nach DE-Öko-003.

Das Thema Lebensmittelverschwendung hatten wir vor einigen Jahren in einem Projekt bearbeitet und im Anschluss daran einige Änderungen im Betriebsablauf, der Rezepturen und Portionsgrößen eingeführt, sodass die Menge unseres Lebensmittelabfalls deutlich zurückgegangen ist.

Stichwort soziale Nachhaltigkeit: Seit 2010 ist unsere Einrichtung nach dem Audit „Beruf und Familie“ zertifiziert.

### Wie haben Sie bislang profitiert?

Durch die noch engere Vernetzung mit den anderen LWL-Kliniken hat sich der Ideen- und Rezeptaustausch intensiviert. Der Zugang zum NahGast-Rechner ist eine große Unterstützung, um die Nachhaltigkeit unserer Gerichte zu bewerten. Außerdem profitieren wir von einer studentischen Arbeit zum Thema Verpackungen.

### Gab es einen Aha-Effekt?

Die Arbeit mit dem NahGast-Rechner hat uns verdeutlicht, wie klimaschädlich der Verzehr von Fleisch ist und wir hier einen großen Beitrag leisten können, wenn wir die Fleischmengen in unserem Angebot reduzieren.

Ebenfalls hat es uns erstaunt, wie viele Ressourcen beim Anbau von Reis verbraucht werden.

**Danke für das Gespräch!**

## VIOLA HENNING,

Leitung Gäste- und Tagungshaus am Glockengarten, Ev. Diakonieverein, Berlin-Zehlendorf

### Wie nachhaltig war Ihr Küchenbetrieb bereits vor der Projektteilnahme auf einer Skala von 1 bis 10 aufgestellt?

Auch wenn wir uns an dieser Stelle gerne damit brüsten würden, dass die Küche des Gäste- und Tagungshauses schon immer sehr nachhaltig aufgestellt war, so müssen wir doch attestieren, dass wir auf einer Skala von 1 bis 10 nicht über eine 5 hinausgekommen wären. Den größten Nachhaltigkeitsgrad hätten wir in diesem Fall auch an der Stelle der sozialen Nachhaltigkeit, die wir aufgrund verschiedener Aspekte, die für den Diakonieverein grundsätzlich gelten, mit 10 bewerten würden. Für die Punkte Regionalität oder Lebensmittelverschwendung müssten wir uns mit jeweils einer 3 bewerten. Hinzu kommt, dass auch der Bereich der

# GENAH DEN BETEILIGTEN?



NICOL OSMANCIK



MARIA SCHLOETMANN



VIOLA HENNING

Vermeidung von Verpackungsmüll verbesserungswürdig war – und nach wie vor ist.

### Sind Sie mit einem konkreten Ziel gestartet?

Ziel des Projektes war und ist es, die erwähnten „Baustellen“, also Lebensmittelverschwendung, Verpackungsmüll und Regionalität, sowie Konfiguration der kulinarischen Produkte, einer Evaluation zu unterziehen, um mögliche Handlungswege zur Verbesserung unserer eher durchschnittlichen Wirkungsgrade zu finden, die mit unseren begrenzten finanziellen und Humanressourcen realisierbar sind.

### Wie haben Sie bislang profitiert?

Den größten Nutzen haben wir bisher aus einem studentischen Projekt gewonnen. Bei diesem haben Studierende das Gäste- und Tagungshaus unter der Maßgabe analysiert, was wir mit den vorhandenen Ressourcen

und überschaubarem Aufwand verändern könnten. Zum einen, um das Gästehaus insgesamt zu befördern, aber zum anderen auch, um unser Nachhaltigkeitsprofil zu schärfen. Der Blick von außen auf unser Haus, verbunden mit den aus der Analyse folgenden Empfehlungen und Hinweisen, war von sehr großem Wert für uns.

### Gab es bereits einen Aha-Effekt?

In Bezug auf das Thema Nachhaltigkeit gab es keinen dezidierten Heureka-Moment, aber wichtige Denkanstöße und Impulse, eben auch durch die Studierenden. Die größten Hürden beim konsequenten Beschreiten des Weges zu mehr Nachhaltigkeit und dem stringenten Umsetzen einiger der Vorschläge der Studierenden sind im Moment tatsächlich die Veränderungen der wirtschaftlichen Lage durch die Corona-Pandemie und nun die wirtschaftliche

Unsicherheit im Zuge der globalen Krisen. Personalmangel und Kaufkraftverlust, sowie die damit einhergehenden Schwierigkeiten, nötige Preiserhöhungen ohne Kundenverlust zu etablieren, behindern sowohl die konzeptionelle als auch die praktische Arbeit im Bereich der Nachhaltigkeitssteigerung.

### Wo liegen in Ihrem Betrieb die größten Hürden, um nachhaltiger zu werden?

Wie immer und überall: Personal- und somit Zeitmangel und Geldknappheit.

**Danke für das Gespräch! Claudia Kirchner**

MEHR DAZU

**GVMANAGER** trägt als Multiplikator zum Projekt GeNAH bei und wird in den folgenden Magazinen praktische Tipps der Teilnehmer und Projektleiter weitergeben.

[www.torrero.de](http://www.torrero.de) **leithammel gmbh**



## Torrero

**Der LEITHAMMEL unter den Fachportalen**

- Tagesaktuelle Firmennachrichten
- umfassende Lieferantenübersicht



Baguette



Burger



9.600 Firmen ... 24.000 Einträge ... 5.100 Stichwörter ... 27.000 Prospektseiten und Produktvideos