

GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

13 KONZEPT
GV-TEAM DES JAHRES 2023

16 BRANCHE
S&F-SYMPOSIUM

46 MANAGEMENT
LIEFERANTENGESPRÄCH



»
SEITE 10
MANAGERIN
IM GESPRÄCH



Nachhaltigkeit am Buffet

Frühstücksbuffets, wie es sie mitunter bei Konferenzen gibt, stehen für eine gewisse Vielfalt, münden mitunter aber auch in unnötigen Foodwaste. Wie lassen sich diese nachhaltiger gestalten?

Bei der nachhaltigen Gestaltung des Speisenangebots in der Gemeinschaftsgastronomie liegt der Fokus überwiegend auf dem Mittagsangebot. Je nach Setting sollte auch das Frühstücks- und Abendangebot sowie die Zwischenverpflegung bedacht werden. Im Projekt „Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten“ (GeNAH) des Instituts für Nachhaltige Er-

nährung (iSun) wurde die Frühstücksthematik mit den Praxispartnern der Himmlischen Herbergen besprochen.

Vielfalt bieten

In den evangelischen Tagungshäusern wird das Frühstück oftmals als Buffet angeboten. Im Vergleich zu einem Buffetservice beim Mittagsangebot ist die Kalkulation im Frühstücks-

bereich erschwert: Werden beispielsweise mittags drei warme Mahlzeiten angeboten, können die Hauptbestandteile, sowie Gemüse und Beilagen aufgrund durchschnittlicher Portionsgrößen und der Erfahrungswerte früherer Speisepläne annähernd bedarfsgerecht kalkuliert werden.

Im Frühstücksbereich bestehen aber sehr unterschiedliche Verzehrsgewohnheiten – eher

süß oder herzhaft? Brot oder Brötchen als Basis oder doch lieber Müsli? Und das sind nur ein paar Beispiele der vielfältigen Frühstücksvorlieben. Um dem gerecht zu werden, herrscht in der Regel eine große Vielfalt bei Frühstücksbuffets – so auch bei Tagungen bei den Himmlischen Herbergen. Zudem muss auch ein gewisser Bestand vorrätig sein, um die Nachfrage zu bedienen.

Eine Scheibe pro Person?

Es gestaltet sich schwierig, die Menge an tierischen Produkten auf eine bestimmte Portionsgröße zu begrenzen, sofern diese angeboten werden. Sobald Wurst- und Fleischwaren Bestandteil des Angebots sind, wird von den Gästen erwartet, dass dieses Angebot für alle in ausreichender Menge zugänglich ist.

Sieht eine begrenzte Kalkulation „nur“ eine Scheibe Wurst pro Person vor, die ersten Frühstücksgäste überschreiten die kalkulierte Menge aber, kann sich dies negativ auf die Zufriedenheit der später frühstückenden Gäste auswirken.

Eine Schwierigkeit bei der nachhaltigen Gestaltung eines Frühstücksbuffets liegt daher in der Überkalkulation des Angebots. Erschwerend kommt hinzu, dass die vielfältige Auswahl des Buffets die Gäste verleiten kann, durchschnittlich mehr zu konsumieren als in der Alltagssituation.

Methodisches Vorgehen

Wie lassen sich die Umweltwirkungen von Frühstücksbuffets bewerten? Um diese Frage zu beantworten, wurden im Rahmen des GeNAH-Projekts verschiedene Szenarien von Frühstücksbuffets konstruiert: von einem konventionellen Angebot, über verschiedene vegetarische Angebote, bis hin zu einem veganen Angebot.

Je nach Größe und Ausrichtung der Einrichtung, z. B. auf einer Wöchnerinnenstation oder bei Tagungen, kann die Vielfalt des Angebots auf Frühstücksbuffets variieren.

Als Ausgangspunkt für die Zusammenstellung des Angebotsortiments diente das Angebot verschiedener Einrichtungen der Himmlischen Herbergen. Die Mengenkalkulation für das Basis-Szenario (konventionell) wurde auf Basis der DGE-Empfehlungen erstellt. Da die Empfehlungen der DGE durch verschiedene Lebensmittel in den Lebensmittelgruppen erreicht werden können, kommt es hier zu einer Überkalkulation:

- Werden beispielsweise verschiedene Müsliarten angeboten, ist für jede Sorte ein gewisser Bestand notwendig, um die Nachfrage zu decken.
- Im vegetarischen Angebot werden Wurst und teilweise Milchprodukte und Käse durch Alternativen ersetzt.
- Das vegane Buffet beinhaltet keine Fleisch- oder Käseersatzprodukte, sondern umfasst stattdessen vegane Frühstücksaufstriche.

In einem zweiten Schritt wurden die hochgerechneten Mengen manuell korrigiert, da davon ausgegangen wird, dass sich die Gewohnheiten der Frühstücksgäste ansatzweise ausgleichen: Werden beispielsweise drei verschiedene Frühstückscerealien angeboten, werden die Gäste vermutlich zu unterschiedlichen Varianten tendieren, entsprechend müssen nicht von jeder Sorte 100 Prozent der täglichen Portionsgröße für alle Frühstücksteilnehmer vorrätig sein. Dabei gilt: Je mehr Frühstücksgäste, desto eher gleichen sich die Frühstücksgewohnheiten aus. Zudem wird davon ausgegangen, dass das Frühstücksbuffet für mehrere Tage kalkuliert wird, und Restmengen an Folgetagen eingeplant werden können. Daher erfolgt ein Abschlag der Mengen pro Tag.

Überkalkulation unvermeidbar

Aufgrund der beschriebenen Schwierigkeiten der Kalkulation von Frühstücksbuffets ist eine Überkalkulation unvermeidbar. Eine Bilanzierung der tatsächlich verzehrten Mengen kann nur durch individuelle Messungen vor Ort erfolgen. Die Berechnung umfasst daher nicht die Frühstücksportion pro Person, sondern die bereitgestellte Menge pro Frühstücksteilnehmer.

Für den Verpflegungszeitraum von fünf Tagen wurden dabei auch die Mengen miteinbezogen, die ggf. nicht ausgegeben, aber zur Bedarfsdeckung als Vorrat kalkuliert wurden. Die Berechnung erfolgt mithilfe des Nahgast-Rechners, einem Tool zur Nachhaltigkeitsbewertung von Speisen, das im Rahmen eines Verbundprojekts unter Beteiligung der FH Münster entwickelt wurde.

Ergebnisse

Auf Basis des Indikatorensets des Nahgast-Rechners gilt eine Mahlzeit als nachhaltig, wenn weniger als 800 Gramm CO₂e_q pro Person entstehen bzw. der Materialaufwand weniger als 2,4 Kilogramm beträgt. Mahl-



Unsere vegane Alternative zu geklärter Butter

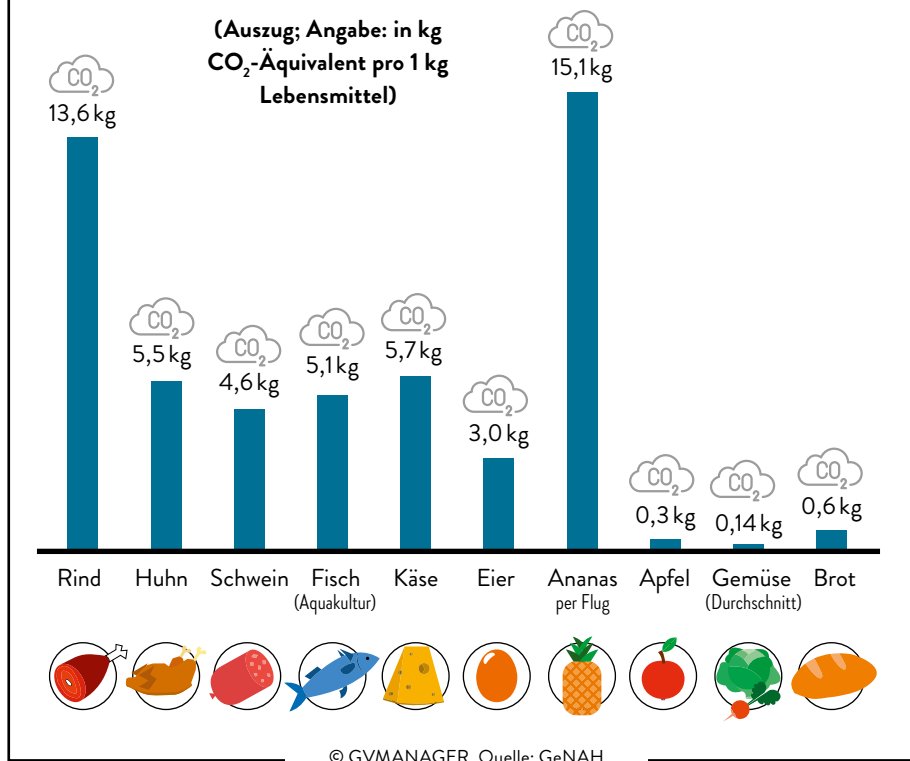
Perfekt zum Kurzbraten, Braten, Dünsten, Verfeinern und Backen

- laktosefrei
- allergenfrei
- ohne Zusatz von Salz
- ohne Beta-Carotin
- deklarationsfrei gemäß §9 ZZuV
- natürliches Butteraroma
- hitzestabil



ab 2024 auch in der 2 l Flasche erhältlich

WIE VIEL CO₂ VERURSACHEN DIE VERSCHIEDENEN LEBENSMITTEL?



Lesebeispiel: Tendenziell weisen tierische Lebensmittel höhere CO₂-Äquivalente als pflanzliche auf (vgl. 13,6 kg CO₂eq pro 1 kg Rind vs. 0,3 kg CO₂eq pro 1 kg Apfel). Aber auch der Transport spielt eine Rolle, weshalb Flug-Ananas sogar den CO₂eq-Wert von Rind mit ihren 15,1 kg CO₂eq toppst.

zeiten, die mehr als 1,2 Kilogramm CO₂eq pro Person verursachen bzw. deren Materialaufwand 4 Kilogramm pro Person übersteigt, gelten als kritisch bezüglich der Klimawirkung und des Ressourcenverbrauchs.

Sowohl bezüglich der Treibhausgasemissionen (THG) als auch durch den benötigten Materialaufwand liegen die berechneten Szenarien mit Ausnahme des veganen Buffets im kritischen Bereich. Dies liegt zum einen daran, dass tierische Lebensmittel i.d.R. ressourcenintensiver sind und durch die Produktion im Vergleich zu pflanzlichen Lebensmitteln deutlich mehr THG-Emissionen verursacht werden. Dies bezieht sich nicht nur auf Fleisch und Wurstwaren, sondern auch auf Käse und Butter.

Da die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für diese Lebensmittelgruppen bereits verhältnismäßig gering sind, ist eine Begrenzung im Kontext der Buffetsitu-

ation aus den bereits beschriebenen Gründen schwer umsetzbar.

Praktische Messungen notwendig

Die vorliegenden Ergebnisse beruhen auf einer theoretischen Mengenkalkulation der verschiedenen Buffetszenarien. Aufgrund der Vielfältigkeit von Frühstücksbuffets gestaltet sich die Konzeption schwierig. Messungen in der Praxis sind notwendig, um die tatsächlichen Mengen zu berechnen. Ein Vergleich verschiedener Buffets unterschiedlicher Einrichtungen ist nur eingeschränkt möglich, da Ergebnisse durch die großen- und settingabhängige Gestaltung des Frühstücksbuffets abweichen.

Die vorliegende Berechnung berücksichtigt eine Überkalkulation der Komponenten bzw. einen Vorrat, der ggf. nicht im Verpflegungszeitraum von den Gästen verzehrt wird. Hier wären Allokationsmethoden denkbar, da ein Großteil der Lebensmittel weiterverarbeitet

oder auf den Frühstücksbuffets der nächsten Tage angeboten werden kann, sofern lebensmittelrechtlich vereinbar.

Lösungsvorschläge

Auch wenn die Ergebnisse auf theoretischen Annahmen beruhen, zeigt sich, dass die Erreichung der Zielwerte bei einem konventionellen Angebot (mit Fleisch- und/oder Wurstwaren) nicht möglich ist. Aufgrund der Buffetsituation gestaltet sich auch die Reduktion der Fleischmenge schwierig. Ein verstärkter Ersatz der klassischen Aufschnitt-Varianten durch pflanzliche Aufstriche ist daher besonders empfehlenswert.

Aber auch in den vegetarischen/veganen Szenarien sollte die Angebotsvielfalt überdacht werden: Eine Einschränkung des Angebots kann einhergehen mit einer Erhöhung der Qualität durch den vermehrten Einsatz von Bio-Lebensmitteln und tierischer Lebensmittel aus artgerechter Tierhaltung, was weitere positive Umwelteffekte mit sich bringt.

Mit Nudges punkten

Unabhängig von dem Speisenangebot gibt es Möglichkeiten durch die Buffetgestaltung und die Rahmenbedingungen das Konsumverhalten der Gäste zu beeinflussen (Nudging), beispielsweise durch die Platzierung klimafreundlicher Speisen im vorderen Bereich des Buffets. Kleinere Teller können zu einer Verringerung der Lebensmittelabfälle beitragen, da weniger Mengen pro Buffetgang aufgeladen werden können, die ggf. nicht verzehrt werden. Zudem wirken kleinere Mengen auf kleineren Tellern größer in der Wahrnehmung.

Ebenfalls sollte der Nachlegeservice dem Buffetverlauf angepasst und die Gäste aktiv darüber informiert werden: Durch kleinere Servierplatten, -schalen u. ä. werden Lebensmittelabfälle verringert, da die nicht vorgelegten Lebensmittel für das folgende Frühstücksbuffet genutzt werden können. Positiv für den Gast hervorzuheben ist die Frische am Buffet, wenn häufiger kleine Mengen nachgelegt werden.

Kirsten Reichardt

ZUR AUTORIN

Kirsten Reichardt, Oecotrophologin (B. Sc.), ist Mitarbeiterin des Projektes GeNAH (Gerechte und Nachhaltige Außer-Haus-Angebote) am Institut für Nachhaltige Ernährung der FH Münster.