



Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung – gibt es das? Balance zwischen Verantwortung – Kosten – Akzeptanz

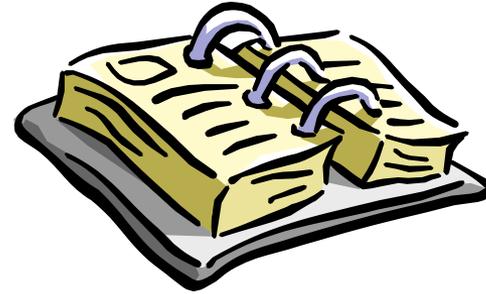
Prof. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt

Fachtagung : Hauswirtschaft bietet Chancen
Stade, 21.03.2015, 10.15 – 11.00 Uhr

Inhaltsübersicht



- Begriffsklärung
 - Nachhaltigkeit
 - Gemeinschaftsverpflegung
- Verantwortung und Herausforderungen
- Kosten und Akzeptanz
- Praxisbeispiel: Ressourcenmanagement
- Perspektiven für die Hauswirtschaft





Nachhaltigkeit

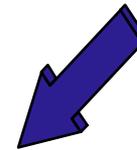
engl.: sustainable development
sustainability

„Entwicklung, die die Bedürfnisse der Gegenwart befriedigt, ohne zu riskieren, dass künftige Generationen ihre Bedürfnisse nicht mehr befriedigen können.“ (1987)
(Brundtland-Bericht an die UN, zitiert in: Seiki,K/Yamaguchi, T. 1999, S. 112)

= **dauerhafte**
weltweite
generationengerechte Entwicklung

Nachhaltigkeit (UN)

- **Aktiv**
- **Präventiv**
- **ökologisch**
- **Passiv**
- **Reaktiv**
- **Technisch**
- **Ökonomisch**
- **Sozial**
- **Ganzheitlich**
- **Ethisch**



Nachhaltige Entwicklung im Sinne der Agenda 21

Politik (Strategie, **Leitbild, Umsetzung)**

Gesellschaft (Leben**, Arbeiten, Freizeit)**

Wirtschaft (Arbeit**, Mobilität)**



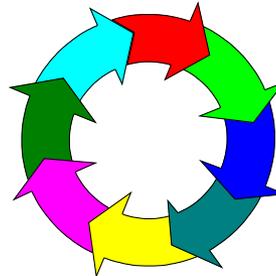
Nachhaltig Wirtschaften

- Arbeiten
- Mobilität

Input

- Licht /Sonne
- Geräusche
- Luft
- Rohstoffe (Energie..)
- Wasser
- Soziale Bedingungen
- Einnahmen

Alle Abläufe



qualitativ-
quantitativ
Prozess

- Beschaffung
- Herstellung/Nutzung
- Entsorgung

Output

- Wärme
- Lärm
- Abluft
- Abfall
- Abwasser
- Soziale Kontakte
- Kosten

Gemeinschaftsverpflegung

Ernährung: Verzehr von Speisen und Getränken

Verpflegung: **Zur Verfügung stellen** von Speisen und Getränken
und deren Ausgabe (Voll-, Teilverpflegung)

Speisenproduktion

Vor-, Zu- und Nachbereitung
oder Aufbereitung von Lebensmitteln
oder Speisen/Getränken



Convenienceprodukte

z.B. Getränke- und Snack-
automaten, Aufbereitung von
Warmverpflegung, (Tief-)
Kühlprodukten



Aufgabe der Hauswirtschaft!



Stellenwert der Gemeinschaftsverpflegung (GV)

- Steigende Nachfrage über alle (Ziel)gruppen, Wachstumsmarkt
- GV meist Langzeitverpflegung
- Verpflegung als Basis für Leistungsfähigkeit (mit Bewegung)
- Zentrales Problem: (Kosten)bewusstsein und Akzeptanz/Individualität

Durch GV

- Entwicklung und Prägung von Geschmacks- und Handlungsmustern
- Motivation für ausgewogene Ernährung
- Sensorikschulung (Optik, Geruch, Haptik, Konsistenz)
- Soziales Miteinander durch Personalkontakt, Tischkultur, etc.
- Akzeptanz neuer Gerichte/Rezepte (saisonal, regional...)
- Ergänzung des eigenen Speisenplans

GV heute meist fokussiert mit Blick auf Gesundheitsprävention der Teilnehmenden an der Gemeinschaftsverpflegung



Nachhaltige Ernährung*)

Berücksichtigung der Anbau-, **Herstellungs-**, Angebots- und Vertriebsbedingungen

- aus ökologischer Landwirtschaft
- ökonomisch verträglich
- sozial verträglich

...möglichst **Vollwert-Ernährung**

- bestimmte Lebensmittelauswahl und deren Anteile
- überwiegend lakto-vegetabil, regional, saisonal
- ca. 50 % unerhitzte Frischkost
- möglichst aus ökologischer, regionaler Landwirtschaft
- sozialverträglich erzeugt, verarbeitet und vermarktet
- umweltverträgliche Produktion, Transport und Verpackung
- schonende Zubereitung mit wenig Fett

*) s. Leitzmann, von Koerber



Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung

Ernährungsverhalten

Gesamtheit aller geplanten und gewohnheitsmäßigen Handlungsvollzüge, deren Sinn es ist, Nahrung zu erzeugen, zu beschaffen, zu bearbeiten, sich einzuverleiben oder auch anderen Zwecken symbolisch-religiöser Art zuzuführen.

(Bodenstedt 1983, S. 240)

Gemeinschaftsverpflegung

- Regelmäßige Teil- oder Vollversorgung von Gruppen
- Bereiche: Business, Care, Education, Sonstige
- Bekannte und meist zahlenmäßig kalkulierbare Gäste
- Sonderbereiche, z.B. Automaten



Teilnehmende an der Gemeinschaftsverpflegung

Verzehrgewohnheiten

Abwechslungsreich, bewusst, Diät, einseitig, gehend, genüsslich, langsam, regelmäßig, unkontrolliert, unterwegs, schnell, sitzend, Snacks, stehend, unregelmäßig, unterwegs, vegan, vegetarisch, viel, wenig, Zwischenmahlzeiten...



Erwartungen an Gemeinschaftsverpflegung

Kundengruppe

Gewohnheit

Auswahl

Sicherheit

Preis-Leistung

Versorgung
Betreuung

MitarbeiterInnen

Arbeitsrecht

Zeitdruck

Kostendruck

Gruppendruck

Berufs(gruppen)-
spezifische
Anforderungen

Externe

Angehörige

Aufsicht

Geldgeber

Dienstleister

Gruppen-
spezifische
Vorgaben



Gemeinschaftsverpflegung:

- **Bewirtschaftungs-,**
- **Verpflegungs-,**
- **Küchen-,**
- **Warenwirtschafts-,**
- **Bestell-,**
- **Ausgabe-,**
- **Abrechnungssystem**

Bewirtschaftungssystem

Eigenbewirtschaftung

- Schule oder Schulträger als Betreiber
- Gesamte Verantwortung durch das eigene Personal
- Zusammenarbeit mit Lehrkräften bzw. Aufsicht während der Essenszeiten
- Umfasst: Speisenplangestaltung, Einkauf, Lagerhaltung, Zubereitung, Ausgabe, ggf. Rückstellproben, Reinigung, Entsorgung, Qualitätssicherung

Fremdbewirtschaftung

- Arbeit durch Externe nach Qualitätsanforderungen (Leistungsverzeichnis)
- Caterer: eigene Standards in verschiedenen Einrichtungen
- Pächter: meist nur in einer Schule, evtl. flexibler

Alternativlösungen

- Ehrenamtlicher Einsatz von Eltern (z.B. Service-Verein, Service-GmbH)
- Einsatz „besonderer“ MitarbeiterInnen (Behinderte, Arbeitslose...)



Verpflegungssystem

Kostsystem: (veraltet): Frischkost, Mischkost, Warm-, Kühl- und Tiefkühlkost

(Speisen)produktionssystem, Verpflegungssystem i. e. S., :

Neuer Begriff für Mischküche, (Tief)kühlkost, Cook & Chill und Warmverpflegung

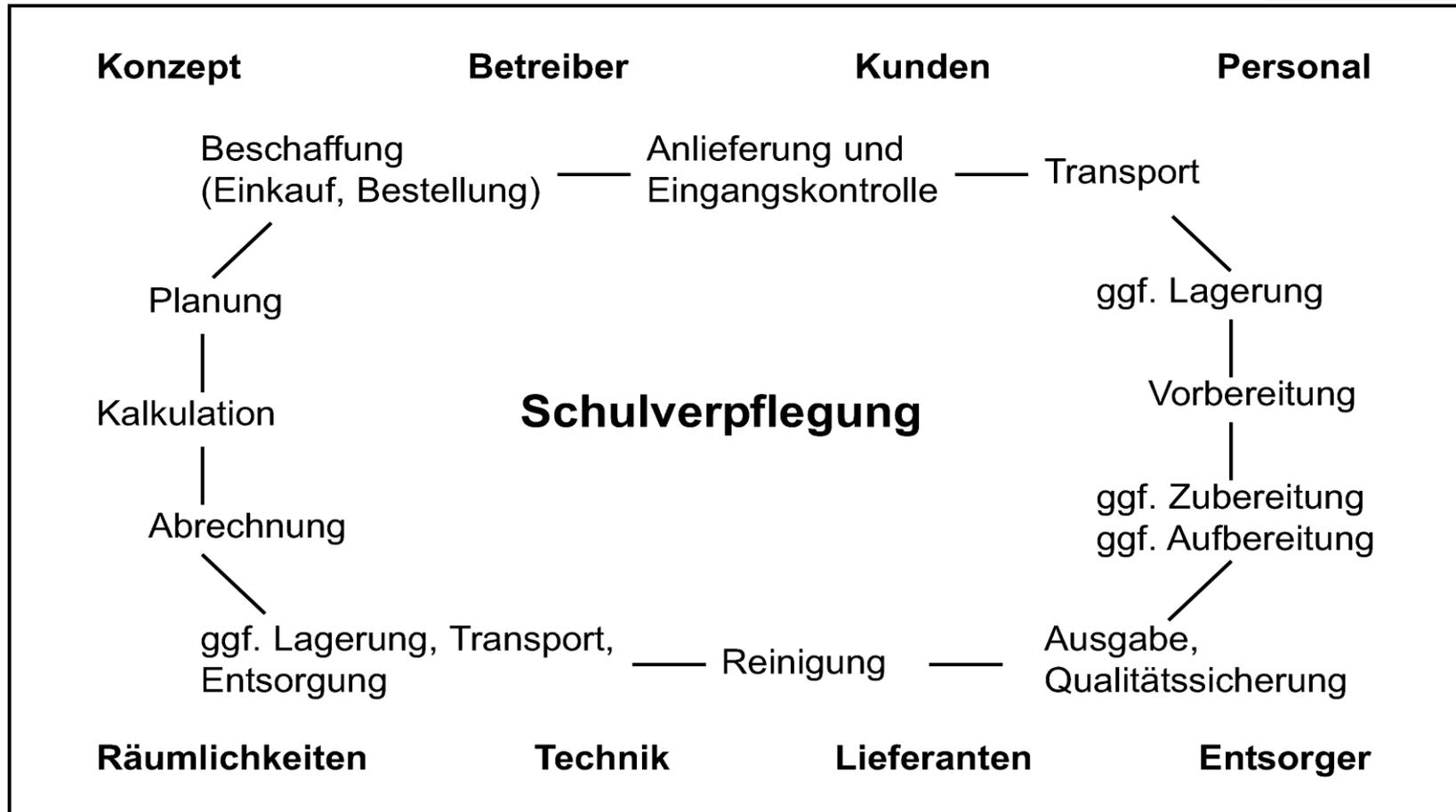
Thermisch gekoppelt (Cook and Serve)

Ausgabe direkt nach die Produktion. Verzehr direkt anschließend oder nach Warmtransport.

Thermisch entkoppelt: (Cook and Freeze, Cook and Chill)

Produktion von externen Produzenten (Zentralküche, Industrie), zu anderem Zeitpunkt und/oder an anderem Ort als Ausgabe bzw. Verzehr. Speisentransport gekühlt oder gefroren. Regenerieren in der Aufbereitungs- bzw. Ausgabeküche

Organisationsrahmen GV am Beispiel Schulverpflegung





Gemeinschaftsverpflegung: Rechtlich, vor allem hygienisch, einwandfrei

Betriebshygiene: Betriebsstätten, Gegenstände, Ausrüstungen

Produkthygiene: Warenfluss, Lagerung, Schädlingsbekämpfung, Verpackung

Personalhygiene: Persönliche Sauberkeit, Kleidung, Schuhe, Krankheiten

DGE Qualitätsstandards

- Essen und Trinken
- Quantitativ und qualitativ angemessen
- Mindestens 20 Tages-Speisenpläne
- Ernährungsphysiologisch ausgewogen
- Sensorisch ansprechend (Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz)
- Abwechslungsreich
- Soziokulturelle Voraussetzungen berücksichtigend
- Kostengünstig



Gemeinschaftsverpflegung

Qualitätsfaktoren

Angebot: z. B. Räume, Geräteausstattung, Arbeitskräfte

Prozess: z. B. Beteiligte, Verfahren, Ressourcen, **Hygiene**

Ergebnis: z. B. Sensorik, Hygiene, Ernährungsphysiologie, Reste

- **Bewusstsein** (Ernährung, Verpflegung, **Nachhaltigkeit**)
- **Zielsetzung** (Beteiligte, Budget - Qualität - Umwelt)
- **Rahmenbedingungen** (Raum, Technik, Infrastruktur, Zeit, Kosten)
- **Handlungskompetenz** (Wissen, Fähigkeiten, Fertigkeiten)

Gemeinschaftsverpflegung bei stationären Hausgemeinschaften



	Stellenwert der Hausgemeinschafts-Küche	Entscheidungsbefugnis AlltagsmanagerIn/Präsenzkraft	Individualität der BewohnerInnen
Zentralbelieferung / Zentralversorgung (in Heim integrierte Hausgemeinschaft)	Gering	Gering	Gering
Zentrale Belieferung / dezentrale Bewirtschaftung (Heim und Hausgemeinschaft)	Groß	Groß	Groß
Autarke Hausgemeinschaft	Sehr groß	Sehr groß	Sehr groß



Architektur

Technik

Gesellschaft

**Rahmenbedingungen
für Nachhaltigkeit und
Gemeinschafts-
verpflegung**

Wirtschaft

KundInnen

Recht

Politik

Nachhaltige Verpflegung



erfordert

- **Bewusstsein** (Ernährung, Verpflegung, Nachhaltigkeit)
- **Zielsetzung** (Beteiligte, Kosten - Qualität - Umwelt)
- **Rahmenbedingungen** (Raum, Technik, Zeit, Kosten)
- **Handlungskompetenz** (Wissen, Fähigkeiten, Fertigkeiten)

Ernährungsbildung - Nachhaltigkeitsbildung

Fachwissen - Herz - Hand

Nachhaltige Verpflegung



umfasst Management von

- **Beschaffung:** Herkunft und Qualitätssicherung von Lebensmitteln und Getränken (z.B. Ökologischer Landbau, Regionale Erzeuger, Saison, Sensorik, Ernährungsphysiologie) entsprechend der Speisen- und Getränkeplanung
- **Arbeitsprozessen:** Personal, Zeit, Bedingungen...
- **Technikeinsatz:** Ressourcenoptimierung, z.B. Auswahl von Geräten und Verfahren, Reinigung...
- **Entsorgung** (Resteverwertung; Wertstoffe...)

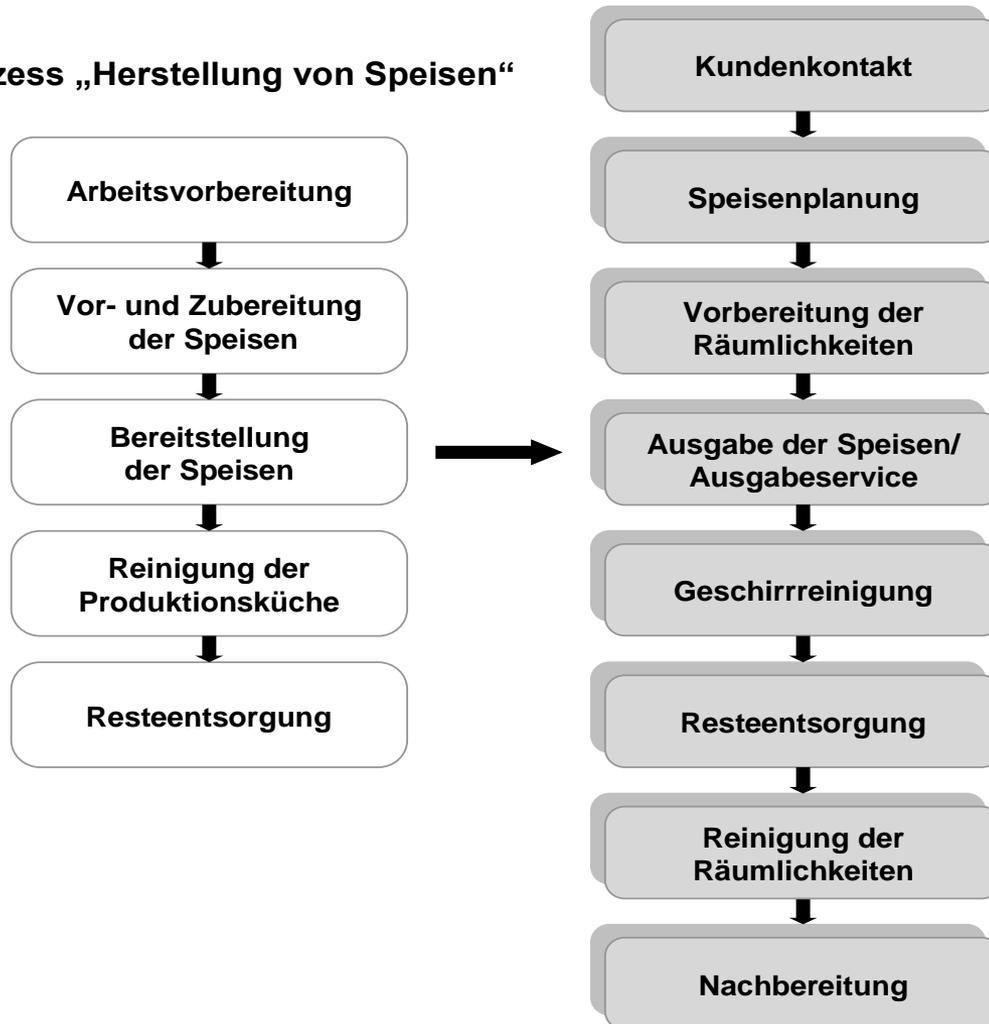
Gesicherte Angebots-, Prozess -, Ergebnisqualität
Ökonomisch - ökologisch - sozial

Nachhaltige Nahrungszubereitung



Prozess „Veranstaltungen“

Prozess „Herstellung von Speisen“



**Sichtbarkeit
der
hauswirt-
schaftlichen
Dienstleistung**



Technikmanagement

- Rezeptur
- Art, Zeitpunkt und Dauer der Speisen-Bearbeitung
- Zubereitungsverfahren und Rahmenbedingungen
- Art und Dauer der Temperaturveränderung
- Transport und Service (Ausgabe)
- Reinigung und Pflege



Ressourcen

Personelle, materielle oder immaterielle Mittel,
die zur Realisierung von Produkten oder
Dienstleistungen benötigt werden.
(Input- und Outputrelevanz)

Dazu gehören

Wissen, Arbeitsleistung
Rohstoffe, Energie, Wasser
Material, Geräte
Finanzen

(u.a. LÖBEL et al. 2005, S. 24)

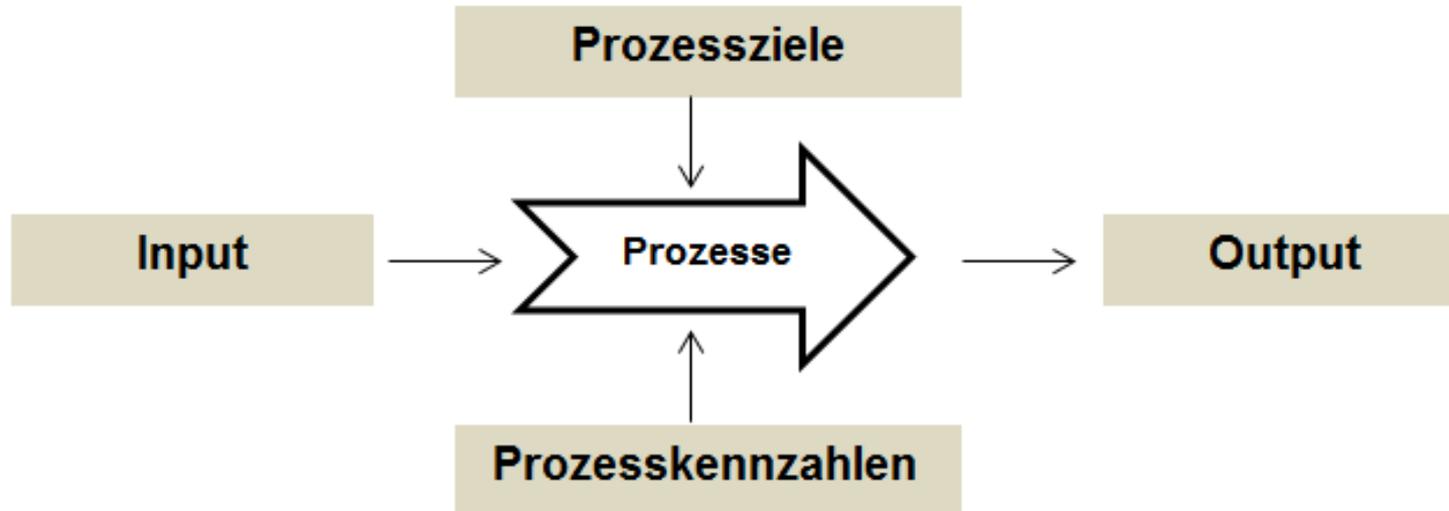


Nachhaltig

Sozial
Ökologisch
Ökonomisch

Dauerhaft
Weltweit

Prozessstruktur



Ressourcenmanagement ist das umfassende, systematische, prozessorientierte Planen, Umsetzen und Kontrollieren von einzusetzenden und eingesetzten Ressourcen.



Inklusion

Pädagogische Inklusion

Konzentriert sich auf die Gestaltung von Unterricht und Lernprozessen für die Begabungsvielfalt aller Kinder und Jugendlichen (1)

Soziale Inklusion

Ist dann verwirklicht, wenn jeder Mensch in seiner Individualität von der Gesellschaft akzeptiert wird und die Möglichkeit hat, in vollem Umfang an ihr teilzuhaben oder teilzunehmen (2)

- 1) Leicht-Eckardt, E., Nachtwey, T.: Inklusion durch Schulverpflegung In: Jahrbuch Ganztagschule 2014: Inklusion. Der pädagogische Umgang mit Heterogenität, Schwalbach 2013, S. 43 - 55
- 2) Pichler, G.: Inklusion und Integration im Alltag, unveröff. Vortragsmanuskript , Wallenhorst 2012



Kosten und Nutzen ökologischer Wirtschaftsführung für Großverpflegungsbetriebe

Kosten

- Investitionen für Anlagen
- Prozessänderungen
- Mehrarbeit
- Informationskosten
- Marktwiderstände

Nutzen

- Einsparung von Stoffen
- Steuervergünstigungen
- Recycling-Erlöse
- Imageverbesserungen
- Markterschließungen

nach Piorkowski, M.-B.: Ökologische Wirtschaftsführung. 1992, S. 26



Rahmen WABE-Zentrum Klaus-Bahlsen-Haus



Ökotropologischer Versuchsbetrieb Zentrum für Verbraucherinformation, Ernährung, Nachhaltige Lebensmittelproduktion und Nacherntetechnologie (WABE)

Waldhof
Aktion
Bildung
Erleben

- Schau-, Produktions- und Aktionsküche
- Multifunktionale Räume für Ausstellungen, Seminare, Veranstaltungen
- Produktions- und Schaukäserei

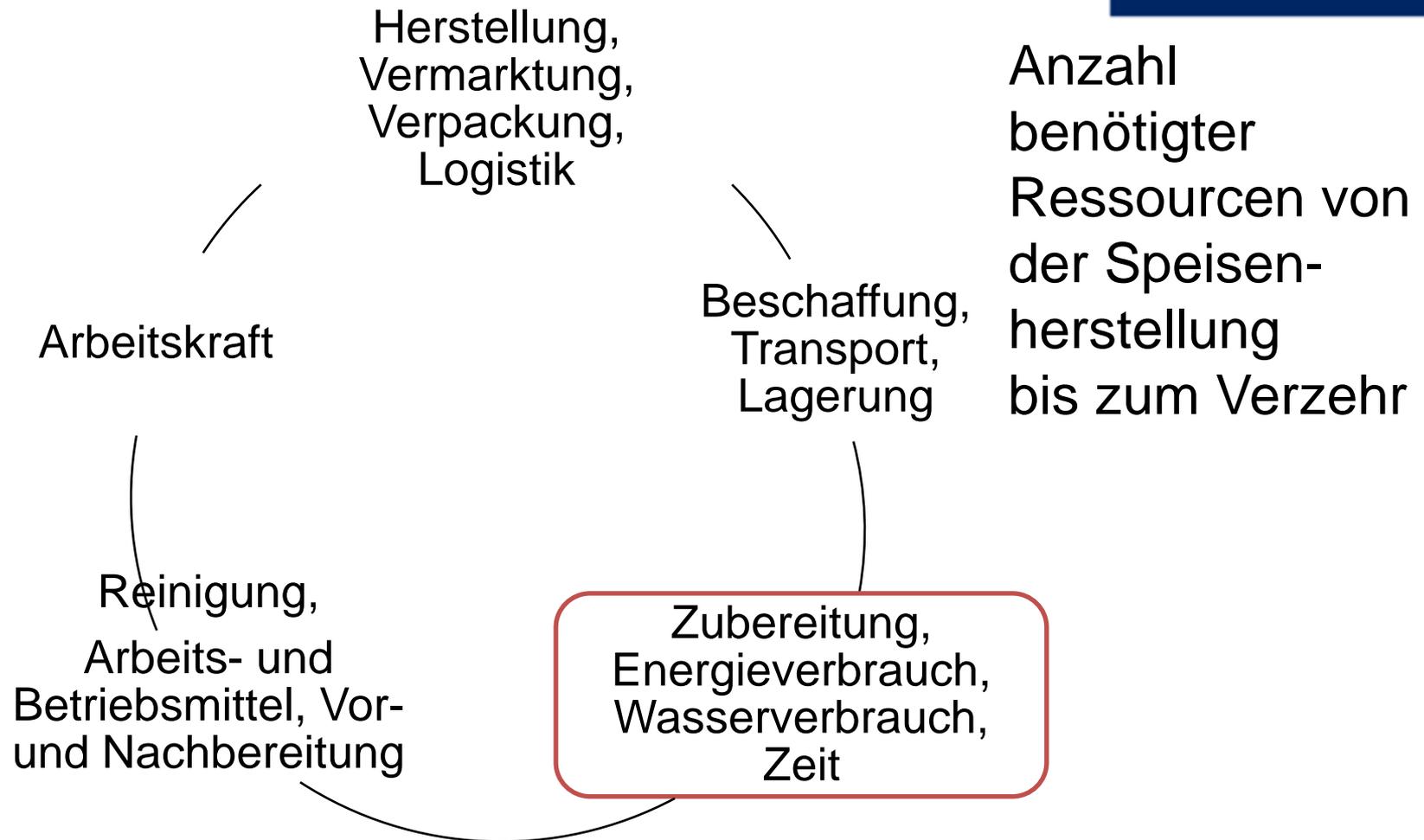


Finanzierung: RUT- UND KLAUS-BAHLESEN-STIFTUNG



Hochschule Osnabrück
University of Applied Sciences

Projekt Ressourcenmanagement /1



Projekt Ressourcenmanagement /2

- Erfassung des Energie- und Wasserverbrauchs bei der Speisenzubereitung (Wasserverbrauch fast ausschließlich zur Vorbereitung)
- Lebensmittel(ur)produktion, -lagerung, -transport und -beschaffung sowie Resteverwertung blieben außer Acht
- Ermittlung des Stromverbrauchs bei
 - Kochen
 - Backen
 - anderen Garmethoden

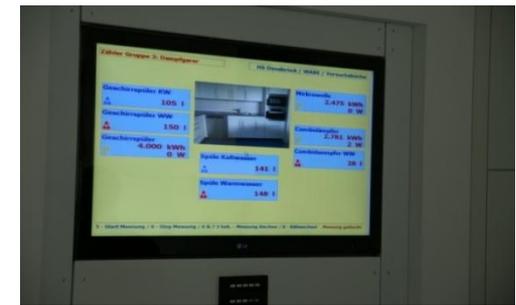




WABE-Ressourcen- management

Ergebnisse

- Energieverbrauch bei der Speisenzubereitung hängt stark von der Rezeptur, der Menge und dem Garverfahren ab
- teilweise manuelle Veränderungen sinnvoll
- teilweise im Gerät eingebaute Automatikprogramme sinnvoll
- energetisch sinnvoll nicht gleich sensorisch sinnvoll



Kriterien für Nachhaltigkeit in der GV



- **Wirtschaftlichkeitsprinzip**
Optimaler Einsatz der verfügbaren Mittel (Effizienz, Effektivität)
- **Geldliche Anforderungen**
Bezahlbarkeit, Gerechtigkeit (z.B. Essenspreise und soziale Transfers)
- **Integration in gesellschaftliche und ökologische Umwelt**
Ökologischer Rucksack, Inklusion (Personal, Gäste), Unterstützung regionaler Anbieter, virtuelles Wasser...
- **Räumlich-technische Anforderungen**
Infrastruktur, Küchenräume, -ausstattung, Ausgabesystem, Ambiente

Nachhaltigkeits-Beispiele für GV



- Saisonal angepasste Speisenpläne
- Speisenplanung mit Abschätzung des Energiebedarfs
- Kräuterspirale statt gekaufter Kräuter
- Wassersprudler statt Mineralwasserflaschen
- Kampagnen „Licht aus beim Gehen“,
- Einmal wöchentlich ein Ökoei
- Recyclingpapier für Büro und Sanitärbereich
- Gemeinsames kostengünstiges Beschaffungssystem
-

Management – Startphase für Nachhaltigkeit in der GV



- Ziele und Planung sind essenziell
- Mit kleinen Dingen beginnen
- Abstimmungsprozess im Team
- Information und Kommunikation
- Realistische Termine abstimmen
- Möglichst Zahlenerfassbarkeit - Prüfung
- Lob bei Erfolgen nicht vergessen