



Nachhaltigere Gemeinschaftsverpflegung

Orientierungshilfe für die Sozialwirtschaft



Deutschlandweit essen jeden Tag bis zu 17 Millionen Menschen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Allein durch diese Menge an ausgegeben Mahlzeiten kommt der Gemeinschaftsverpflegung eine Schlüsselrolle bei der Einsparung von Treibhausgasen und der Förderung ressourcenbewussten Konsums zu. Die möglichen Stellschrauben zur Einsparung sind dabei vielfältig, genauso wie die Akteure in der Küchen- und Verpflegungslandschaft. Diese Orientierungshilfe fasst kurz und knapp die wichtigsten Informationen für einen Einstieg in die nachhaltigere Gemeinschaftsverpflegung zusammen.

1 Was macht eine nachhaltigere Gemeinschaftsverpflegung aus?

Eine nachhaltigere Gemeinschaftsverpflegung baut unter anderem auf einem Konzept einer nachhaltigen Ernährung auf, die sieben Grundsätze umfasst: überwiegend pflanzlich, ökologisch erzeugt, zum Großteil regional und saisonal sowie gering verarbeitet, fair gehandelt, ressourcenschonend, aber auch genussvoll und bekömmlich. Es geht also nicht nur um das was am Ende auf dem Teller zu sehen ist, sondern auch um die Prozesse, die vor und nach der Nahrungsaufnahme liegen.

Die folgenden Punkte sollten Sie in Ihren Einrichtungen in den Mittelpunkt Ihrer Neuausrichtung legen:

- > Reduktion **tierischer Produkte** in Ihren Menülinien bzw. Etablierung attraktiver pflanzenbasierter Alternativen
- > Verringerung der **Lebensmittelabfälle**
- > Ausbau des Anteils **an biologischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln** in den Menülinien

Neben den aufgeführten Anhaltspunkten empfiehlt sich auch die Einbindung der Mitarbeitenden und der Zielgruppe. Die Mitarbeitenden der Küche und Hauswirtschaft sind letztendlich diejenigen, die die Empfehlungen und Vorschläge realisieren und in die Praxis umsetzen.

Nachhaltigere Entscheidungen beim Essen können unterstützt werden, indem das Verhalten der Zielgruppe gezielt durch Veränderungen bei Rezepten, Menüplanung, sowie durch eine ansprechende Präsentation und Kommunikation der Speisen angestoßen wird.

Die Chancen und Herausforderungen auf einen Blick

1. Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sind für die meisten Menschen in jeder Lebensphase präsent - von der Kindheit bis ins hohe Alter - und prägen die Ernährungsbiografie. Durch positive und schmackhafte Esserfahrungen, die zusätzlich noch gesund und nachhaltig sind, können **Impulse in die privaten Ernährungsräume** gegeben werden.
2. Der **hohe Kostendruck** in der Verpflegung kann ggf. über Maßnahmen, wie ein **effizientes Abfallmanagement** oder **die Reduktion bzw. Substitution von Fleischgerichten ohne Genussverlust** ausgeglichen werden. Verschiedene Betriebe konnten durch die genannten Maßnahmen eine **kostenneutrale** Erhöhung des Bio-Anteils umsetzen.
3. Dem häufig **fehlenden Umsetzungswissen** durch die geringe Bedeutung des Themas in vielen Berufsausbildungen sollte ein niedrighschwelliges Angebot für **Weiter- und Fortbildungen** sowie ein **offenes Netzwerk** für das Küchenpersonal entgegengesetzt werden.
4. **Fehlende regionale Absatzwege** und **unflexible Vergabevorgaben** erschweren die Etablierung von Nachhaltigkeitskriterien bei der Beschaffung. Dem entgegen wirken horizontale und vertikale **Kooperationsstrukturen** der beteiligten Akteursgruppen sowie **verschiedene Beschaffungsleitfäden** mit dem Fokus auf Ernährung.
5. Langfristig lohnt es sich mehr Klimaschutz in das eigene Verpflegungsangebot zu integrieren. Es wird nicht nur die Umwelt und das Klima geschont, sondern auch die **Gesundheit** und **Zufriedenheit** der Zielgruppe durch pflanzenbasierte und genussvolle Mahlzeiten gefördert.

2 Von der Idee zum Teller – mit Genuss und Verantwortung

2.1 Die Grundpfeiler: Speisepläne und Rezepturen überarbeiten oder anpassen

Die Menüplanung der Küche hat einen direkten Einfluss auf die Menge des Fleischkonsums. Eine grundlegende Anpassung des kompletten Speiseplans lässt sich nicht von heute auf morgen umsetzen und benötigt Zeit und Planung. Veränderungen auf der Rezepturebene lassen sich in der Regel schneller ausprobieren und einführen. Die Überarbeitung bereits vorhandener Rezepturen oder die Einführung von neuen Gerichten und nicht zuletzt die Präsentation von attraktiven fleischarmen Angeboten können einen Einfluss auf das Ernährungsverhalten der Zielgruppe haben. Dadurch werden die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung zu Vorreitern einer gesunden und fleischarmen Essenswahl.

Spezifische Umsetzungsbeispiele:

- > Fleischgerichte zum Teil mit pflanzlichen Komponenten substituieren. Die Substitution bietet sich vor allem bei Gerichten, wie Gulasch, Frikassee oder Eintöpfen an, aber es gibt auch Beispiele dafür, dass es bei Mahlzeiten funktioniert, bei denen weiterhin das Fleisch der Mittelpunkt ist, u. a. Burger-Patties aus 60% Rindfleisch und 40% Pilzen.
- > Den Fleischanteil reduzieren, in dem die „Speckwürfeltechnik“ genutzt wird. Dies bietet sich z. B. bei Menüs, wie Spitzkohlpfanne mit Speckwürfeln oder Erbseneintopf mit Würstchen an.
- > Das Aussehen pflanzenbasierter Menüs verbessern oder zusätzlich hervorheben mithilfe von farblich auffälligen Gemüsesorten oder essbarer Dekoration, wie z. B. Sprossen und Kräutern.
- > Pflanzliche Hauptkomponenten visuell stärker hervorheben, vor allem wenn sie etwas teurer sind. Dasselbe gilt für tierische Komponenten bei einem pflanzenbasierten Gericht.

Um pflanzenbasierte Menüs attraktiver zu machen, sollte vor allem der Geschmack und die Textur verbessert werden. Die Zielgruppe lässt sich nicht nur damit überzeugen, dass eine überwiegend pflanzliche Ernährung gesund und nachhaltig ist – wichtiger ist, dass die Gerichte auch gut schmecken. Dabei ist von zentraler Bedeutung, dass das Küchenpersonal entsprechend geschult wird, um pflanzliche Menüs kreativ zuzubereiten.

Status-Quo Analyse mit Zielsetzungen

Um die verschiedenen Tipps und Tricks strategisch anzugehen und zu verstetigen, sollten Sie vorher die Ausgangslage, z. B. der Menüplanung oder des Abfalls erheben und gemeinsam mit dem Küchenteam Ziele und Maßnahmen formulieren.

- > Beginnen Sie mit einer Pilot-Einrichtung oder weiten Sie die Ziele gleich auf Ihre kompletten Einrichtungen aus? Dabei sollte beachtet werden, wie individuell Ihre jeweiligen Einrichtungen sind.
- > Legen Sie einen prozentualen Erfüllungsgrad für z. B. regionale Produkte oder pflanzenbasierte Gerichte fest.
- > Geben Sie einen Zeitplan für die Erreichung des Gesamtziels sowie von Zwischenzielen vor (z. B. ein Gesamtziel von 50 % Bio-Lebensmittel bis 2030).
- > Testen Sie die Einführung eines Monitoring- und Berichtssystems, um die geplanten Schritte zu dokumentieren und den eigenen Fortschritten zu verfolgen.

2.2 Lebensmittelwertschätzung zurück auf die Tageskarte bringen

Lebensmittelabfälle entstehen in verschiedenen Bereichen. Die Verluste können beim Lagern, Zubereiten, Überproduzieren, Ausgeben des Essens oder durch Tellerreste entstehen. Dabei können in der Gemeinschaftsverpflegung ca. 30-50% der Lebensmittelabfälle eingespart und die eingesparten Mittel wiederum für z. B. die Erhöhung des Bio-Anteils im Einkauf eingesetzt werden. Um Lebensmittelverschwendung zu verringern, sollten folgende Schritte gegangen werden:

- > Abfallmonitoring: Durch Wiegen der weggeworfenen Lebensmittel in den verschiedenen Bereichen kann herausgefunden werden, wo die Verluste am größten sind und wie man sie reduzieren kann.
- > Schulung des Personals: Durch Schulung und Beteiligung des Küchen- und Servicepersonal wird die Motivation gesteigert und Bewusstsein geschaffen. Das kann z. B. dadurch geschehen, dass die Mitarbeitenden die Zielgruppe nach ihrer gewünschten Portionsgröße fragen oder die Ideen des Personals bei Maßnahmen zur Abfallreduzierung miteinbezogen werden.
- > Anpassung des Gästebereichs: Das Bereitstellen von kleinem Besteck für Buffets oder kleineren Schalen für Suppen, Salate oder Desserts haben einen Einfluss auf die Tellerreste. Falls es die Ernährungsumgebung ermöglicht, bieten sich auch Mehrwegbehälter mit oder ohne Pfandsystem für die Mitnahme von Essensresten an.

Die Verantwortlichkeiten sollten stets klar geregelt werden, da Lebensmittelverschwendung in den Einrichtungen von vielen miteinander verbundenen Prozessen und Personen abhängt.

2.3 Lebensmittelbeschaffung: Alles startet mit Bio-Kartoffeln

Die Erhöhung der Nachfrage regionaler Lebensmittel stärkt die regionalen Wertschöpfungsketten. Daher kann die Gemeinschaftsverpflegung als wichtiger Absatzmotor und Mitinitiator für den Aufbau von Nahversorgungsregionen agieren. Die folgenden Empfehlungen liefern Ihnen bei der Beschaffung von biologischen, regionalen und saisonalen Produkten erste Anhaltspunkte:

- > Auch kleine Umstellungen zählen. Zu Beginn empfiehlt es sich erst einmal mit kleinen und kostengünstigen Veränderungen anzufangen, wie z. B. den Einkauf von Kartoffeln oder Nudeln in Bio-Qualität.
- > Je nach Saison können auch heimische Gemüsesorten günstiger oder zum selben Preis wie überregionale Gemüsesorten aus dem Gewächshaus eingekauft werden.
- > Bei der Ausschreibung von Bio-Lebensmitteln können Sie mit einer Quote arbeiten, die sich auf den monetären Wareneinsatz bezieht. Allerdings sollte die Quote zu Beginn nicht zu hoch angesetzt und realistisch sein. Für eine realistische Einschätzung lohnt sich der Austausch mit anderen Küchenleitungen oder die Teilnahme an einer Beratung, die Sie sich z. B. über die RIBE-AHV fördern lassen können. Informationen zu Fördermöglichkeiten finden Sie am Ende der Orientierungshilfe.

2.4 Vegetarisch, vegan, treibhausgasneutral: Wie zertifiziere und präsentiere ich meine Gerichte verständlich?

Bei der Gemeinschaftsverpflegung zeigt sich, dass die Essgewohnheiten sich von denen im privaten Bereich unterscheiden. Nachhaltigkeitskriterien spielen neben Zeit, Genusslust und Budget eher eine untergeordnete Rolle. Um die Zielgruppe zu einer informierten Entscheidung zu motivieren und die Aufmerksamkeit auf die eigenen Nachhaltigkeitsbestrebungen zu lenken, gibt es verschiedene Ansätze:

- > Zertifizierung: Ein Label kann die Umweltauswirkungen, wie z. B. den CO₂-Fußabdruck, eines Produkts sichtbar machen. Neben externen Zertifizierungen gibt es Online-Tools wie den NAHGAST-Rechner oder den KlimaTeller. Alternativ können anfangs auch einfache Symbole wie Smilies, Cartoon Figures oder Bilder genutzt werden.
- > Statt Begriffe wie „vegetarisch“ oder „vegan“ zu nutzen, sollte der Fokus auf Geschmack, Zubereitung oder Herkunft (Stichwort: Regionalität) liegen – das weckt positive Assoziationen. Reime, Metaphern und kreative Namen (z. B. Blumenkohl-Burger, Gemüseauflauf mit Kräuterkruste) fördern die Akzeptanz. Ein kleines Symbol (z. B. grünes V) oder dezente Hinweise genügen zur Kennzeichnung. Zusätzliche Empfehlungen wie „Tagesgericht“ oder „Spezialität des Hauses“ können die Wahl ebenfalls beeinflussen.
- > Präsentation: Ob es die Ausgabeposition des Gerichtes ist, Probierhappen angeboten werden oder ein Musterteller Appetit auf pflanzenbasierte Menülinien macht – kleine Veränderungen können häufig ein wirkungsvoller Schubser zu einer nachhaltigen Essensauswahl sein.

2.5 „Tue Gutes und rede darüber“

Kommunikation nach außen und innen informiert nicht nur die Zielgruppe und die Öffentlichkeit, sondern auch die Belegschaft über die Fortschritte, die der eigene Betrieb in Hinblick auf Klimaschutz macht. Das kann vor allem bei den Mitarbeitenden Gefühle der Mitbestimmung und Selbstwirksamkeit stärken.

Die eigene Zielgruppe kann sich mit dem Einsatz von regionalen Lebensmitteln überzeugen lassen, da diese mit den positiven Aspekten Frische, Qualität, Authentizität und regionale Wertschöpfung assoziiert werden.

In Kombination mit den Genussaspekten eines pflanzenbasierten Gerichts können auch die geringen Umweltauswirkungen, z. B. über den CO₂-Fußabdruck, mitkommuniziert werden, um zu verdeutlichen, dass die genussvolle Wahl auch die nachhaltige und einfache Wahl darstellt. Dabei sollte stets die Zielgruppe mit ihrer individuellen Zusammensetzung das Zentrum der Kommunikationsbestrebungen sein.

3 Fördermöglichkeiten

RIBE-AHV: Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung, die ihr Speisenangebot nachhaltiger und gesünder gestalten wollen, können einen Zuschuss von 80% für Beratungskosten (einschließlich Mitarbeiterschulungen) erhalten. Dabei soll die Beratung das Erreichen eines Bio-Anteils von mind. 30% des monetären Wareneinsatzes anstreben. In Kitas, in denen Erzeugnisse selbst, vor Ort, in eigenen Küchen und für den Eigenbedarf zubereitet werden, beträgt der Zuschuss max. 90% der Beratungskosten.

→ Informationen zu der RIBE-AHV und weitere Angebote zu dem Thema Gemeinschaftsverpflegung finden Sie auch auf der Internetseite der KEAN:

Finanzierungsmöglichkeiten: <https://www.klimaschutz-niedersachsen.de/zielgruppen/unternehmen/KiSs/finanzierung.php#Verpflegung>

Thema Gemeinschaftsverpflegung: <https://www.klimaschutz-niedersachsen.de/zielgruppen/unternehmen/KiSs/KiSs-Gemeinschaftsverpflegung.php>