

Wie lassen sich nachhaltige Verpflegungskonzepte praktisch umsetzen? – Berufspraktiker aus der Gemeinschaftsverpflegung und der Hauswirtschaft berichten über Herausforderungen und Erfolge

Diskussionsbeitrag von Christoph Reingen

1 Welche sind Ihre (drei) wichtigsten betriebsspezifischen Kernpunkte für eine nachhaltige Verpflegung/Gastronomie bei der WestLB in Düsseldorf?

- Fleisch aus **artgerechter Tierhaltung** in der Aufzucht von Thönes Natur (Transparenz der eingesetzten Lebensmittel „Aus der Region für die Region“)
- **Ausbildung** von Köchen/Köchinnen und Restaurantfachkräften sowie **Weiterbildung** des Küchenpersonals (Beteiligung an Praktika und Diplomarbeiten von Studierenden)
- **Umweltschutz** (z.B. unser Umweltmanagementsystem nach ISO 14001; Bezug von Ökostrom)
- **soziale Aspekte** (u.a. Kauf bei Behindertenwerkstätten, Kooperation mit der Düsseldorfer Tafel)

2 Wer hat diese Prioritätensetzung festgelegt und warum genau so? Wie werden die von Ihnen genannten Punkte konkret umgesetzt?

Die Vorgabe der Qualität und des Konzeptes liegt ausschließlich bei der Betriebsleitung. Mit ihr steht oder fällt das Konzept und der Erfolg zur Nachhaltigkeit.

Der Grundstein für ein nachhaltiges Verpflegungskonzept wurde im Jahre 1990 gelegt. Ich durfte als Küchenchef der WestLB Akademie Schloss Krickenbeck meinen Lieferantenstamm aufbauen. Hier hatte ich ein besonderes Geschmackserlebnis mit einem Schweinerückensteak. Der Geschmack, das Bratverhalten, Zartheit des Fleisches hat mein Einkaufsverhalten geprägt. Es hatte den Anschein, dass es sich um ein Kalbssteak handeln würde, wenn man die Zartheit des Fleisches begutachtet. Somit war entschieden das Fleisch aus der Region von Thönes Natur zu verwenden. Dazu kam der regionale Bezug bei 120 Landwirten aus der Umgebung, die alle ihre Tiere nach den Thönes-Qualitätskriterien halten und aufziehen. Ich habe mir dann den Schlachthof sowie die Qualitätsphilosophie angeschaut und war begeistert. Seit 1989 arbeite ich mit Thönes Natur zusammen.

Im Jahre 1998 wechselte ich dann in die Hauptniederlassung nach Düsseldorf. Hier regelte ich zuerst den Fleischeinkauf neu. Dafür erhöhte sich die erforderliche monatliche Eigenbeteiligung der Mitarbeiter von damals 50 DM auf 65 DM. Hier konnte ich den damaligen Personalrat sowie den GB Personal schnell überzeugen. Auch der Betriebsarzt hat sich für die gute Qualität ausgesprochen. Dies war zwei Jahre vor der BSE Krise. Als dann während der Krise sämtliche Küchen Rindfleischprodukte von der Karte nahmen und durch Produkte wie Strauß, Känguru oder vegetarische Alternativen ersetzen, war der Markt fast am Ende. Bei der WestLB hingegen servierten wir unseren Kunden weiterhin die Rindfleischprodukte vom Thönes Naturverbund. Als Herr Thönes persönlich in unserem Betriebsrestaurant mit unseren Gästen über seine Qualitätsphilosophie sprach, war deren Vertrauen gestärkt. Denn das Prinzip 4 X D für Deutschland (in Deutschland > Geboren, > Gemästet, > Geschlachtet und > Zerlegt) bietet den Gästen Sicherheit. Gleichzeitig ist dies im indirekten Sinne eine Art Wirtschaftsförderung für Nordrhein-Westfalen.

Weitere Lebensmittelskandale wie der Einsatz von Klärschlämmen und Sägespänen in Tierfutter bestätigten mich darin, beim Einkauf auf die Qualität der eingesetzten Produkte besonderes Augenmerk zu legen. Weil sowohl die gebotene Produktqualität als auch die Dienstleistung stimmen und authentisch sind, gelang es uns im Jahre 2004 die Eigenbeteiligung der Mitarbeiter von 40 auf 52 Euro anzuheben.

Neben unserem Fokus auf hervorragende Rohstoffe, legen wir großen Wert auf die Ausbildung junger Menschen. Gerade wir als großer Betrieb sehen uns hier in der Verantwortung. Die Zahl der Auszubildenden wurde schrittweise auf 12 im gesamten Gastronomiebereich erhöht. Somit werden derzeit pro Ausbildungsjahr jeweils drei Köche/Köchinnen sowie ein/e Restaurantfachmann/-frau ausgebildet.

Als Partner des BioMentoren-Netzwerks beteiligen wir uns an Praktika, die Interessierte in unserem Unternehmen realisieren können. Ebenso arbeiten wir mit Berufskollegs zusammen, um Schüler auf den Beruf in einer Küche vorzubereiten und ihnen einen Blick in den Alltag einer Großküche zu gewähren. Im Rahmen des Projektes Leonardo da Vinci, in dem europaweites Lernen und Lehren in Europa als Ziel verfolgt wird, verfolgen wir unseren Ansatz auch auf internationaler Ebene. Ebenso waren wir zusammen mit dem Berufskolleg Glockenspitz in Krefeld am Projekt EuKoNa (Europäische Kompetenzentwicklung für nachhaltiges Wirtschaften) beteiligt.

Bei der Zusammenarbeit mit Fachhochschulen entstehen interessante Ausarbeitungen, die auch dem Küchenalltag dienlich sind. So haben wir uns an einer Diplomarbeit der Hochschule Niederrhein beteiligt, bei der sämtliche Lebensmittel der Gemeinschaftsverpflegung im Jahre 2010 auf ihre CO₂-

Werte untersucht wurden. In einem 2. Schritt wurde eine Datenbank zur Errechnung und Bewertung der CO₂-Werte konzipiert. Diese soll dem Küchenchef dabei behilflich sein, bei der Menü- und Speisenplanung auch die Klimarelevanz einzelner Lebensmittel zu berücksichtigen.

3 Wo lagen/liegen die wichtigsten Hürden für die Umsetzung einer nachhaltigen Wirtschaftsweise konkret in Ihrem Betrieb?

Bei der Umsetzung unseres nachhaltigen Verpflegungskonzeptes hatte ich keine Schwierigkeiten. Essen und Trinken berührt jeden, somit kam immer etwas Neues dazu. Sei es der Einkauf bei Behindertenwerkstätten, der Einkauf fair gehandelter Produkte, die Kooperation mit der Düsseldorfer Tafel oder im Jahre 2003 die Umstellung auf Biogewürze. Anlass hierfür war der Nachweis von Verunreinigungen und Pestizide in Gewürzen. Wir haben daraufhin auf 100% auf Bio-Gewürze umgestellt. Dabei merkten wir, dass die Ergiebigkeit bei den Bio-Gewürzen höher ist und sich dadurch der Wareneinsatz veränderte.

Im April 2010 - nach dem Scheitern der Artenschutzkonferenz in Katar – haben wir beschlossen, auf Thunfisch, Hai und Schwertfisch vollständig zu verzichten. Diesem Beispiel folgten mehrere Küchen in Deutschland. Unser Vitello-Tonnato-Kalbfleisch servierten wir bisher in Thunfischsauce und wir mussten nun einen Ersatz für das gern servierte Gericht finden. Seit 2010 servieren wir das Vitello mit einer grünen Kräutersauce. Allein mit diesem Schritt sparen wir im Jahr vier bis sechs Tonnen Thunfisch ein.

Im Jahre 2009 ließ sich die WestLB ihr Umweltmanagement gemäß ISO 14001 zertifizieren. Hier spielen unter anderem die in unserer Küche verwendeten Lebensmittel eine entscheidende Rolle. Aspekte wie Mülltrennung sowie der Einsatz von Mehrwegverpackungen führten im Konzern zu Einsparungen. Hinsichtlich des Energieeinsatzes hat sich die WestLB das Ziel gesetzt, die CO₂-Emissionen um 20% zu senken. Am 01. Januar 2011 stellte die Bank ihren Strombezug auf 100% Ökostrom um.

4 Wo steht Ihr Betrieb hinsichtlich einer nachhaltigen Entwicklung heute und wo möchten Sie (noch) hin (konkrete Maßnahmen / Projekte)?

Eine nachhaltige und damit zukunftsorientierte Arbeitsweise ist in allen Bereichen eines Unternehmens erforderlich. Da steckt die Küche mitten im Geschehen.

Vom 06. Bis 10. Juni 2011 führen wir eine Aktionswoche durch mit dem Titel „Klimaschutz mit Messer und Gabel“. Hier werden die Erkenntnisse aus den beiden Diplomarbeiten hinzu gezogen und die Speisepflegegestaltung auf die bilanzierten CO₂-Werte ausgerichtet. Im November kommt das Azubi-Projekt zum Tragen. Hier wird erneut die CO₂-Problematik im Zusammenhang mit Lebensmitteln, den Transportwegen und dem erhöhten Fleischbedarf thematisiert werden. Unser Team ist gespannt auf die weiteren Entwicklungen in diesem Bereich. Auch hier wird es eine weitere Aktionswoche zum Thema „Klimaschutz mit Messer und Gabel“ geben. Wir beteiligen uns auch an den Öko-Aktionstagen in Nordrhein-Westfalen, die im September 2011 stattfinden werden.

5 Welche Qualifikationen und Kompetenzen sind aus Ihrer Sicht erforderlich (und müssen in der Berufsausbildung eine stärkere Rolle spielen) für die Umsetzung einer nachhaltigen Gastronomie?

Wer in der Gastronomie/Gemeinschaftsverpflegung tätig ist, sollte ein Interesse an Lebensmitteln, deren Herkunft, Anbau, Zucht und Haltung mitbringen. Auch sollte sich jede/r seiner Verantwortung im Verpflegungsbereich bewusst sein. Wir können mit unserem „tagtäglichen Tun“ Einfluss nehmen auf das Einkaufsverhalten sowie die Speisepflegegestaltung unserer Gäste. Es darf nicht nur Billigessen oder Convenience im Vordergrund stehen. Verantwortungsbewusstsein für die Verpflegung der Gäste spielt in diesem Zusammenhang eine große Rolle, aber auch die Freiheit manche Dinge einfach zu realisieren.

Natürlich ist die Einbindung der Entscheidungsträger enorm wichtig: mache die eigene Idee zur Idee der anderen im Rahmen der wirtschaftlichen Möglichkeiten. Stets auch eine innovative und kreative Arbeitsweise an den Tag zu legen ist eine wichtige Grundlage, da der Umgang mit Lebensmitteln eine schöne und hervorragende Aufgabe ist. Ebenso sollte Spaß an der Arbeit mit Menschen und mit Hingabe zum Küchenalltag vorhanden sein.

Neben der obligatorischen Berufsausbildung sollte die stetige Erweiterung des Wissens durch Weiterbildungen erfolgen. Gerade die Vermittlung der Kochkunst sollte im Vordergrund stehen, damit Fachkräfte in der Lage sind, eine Frischküche zu realisieren. Dies schafft aus meiner Sicht neue Arbeitsplätze und führt damit zu mehr Steuereinnahmen. Saubere Lebensmittel ohne Farbstoffe, Geschmacksverstärker und künstliche Konservierungsmittel – all das muss ein Profi erkennen können. Dabei können die Auszubildenden nur von den Besten lernen. Nachhaltigkeit heißt aber auch: keine Verschwendung von Ressourcen, faire Kooperation mit Mitarbeitern, Kunden und Lieferanten sowie allen an der Wertschöpfungskette beteiligten Personen.

Zur Person

Christoph Reingen hat seine Kochausbildung in der Düsseldorfer Sterne-Gastronomie absolviert und dort einige Jahre als Entremetiers und Pâtissier gearbeitet. Seit über 13 Jahren leitet er die Wirtschaftsbetriebe der WestLB in Düsseldorf. Was das Speisenangebot betrifft, legt Christoph Reingen mehr Wert auf langfristige Abwechslung mit saisonalen Produkten als eine hohe tägliche Angebotsvielfalt.

Die seit vielen Jahren sehr hohe Essensbeteiligung der WestLB-Mitarbeiter zeigt, dass das Konzept aufgeht. Der Bio-Anteil liegt bei mittlerweile über 20 Prozent und das Umwelt- und Qualitätsengagement der Küche wird inzwischen auch im Nachhaltigkeitsbericht der WestLB gesondert erwähnt.