

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

Diskussionsbeitrag von Ullrich Langhoff

1 Welche sind Ihre (drei) wichtigsten betriebsspezifischen Kernpunkte für eine nachhaltige Verpflegung/Gastronomie im Restaurant Lippeschlößchen?

- **Wirtschaftlichkeit** als Basis für die Existenz des Restaurants und seiner MitarbeiterInnen
- **Herkunftsnachweise** der Lebensmittel aus der Region
- ein **ganzheitlich gelebtes System**, das immer wieder neu ausgerichtet wird

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

Die Prioritäten werden von mir als Geschäftsinhaber festgelegt. Die zur Umsetzung erforderlichen betriebswirtschaftlichen Maßnahmen werden mit den Mitarbeitern besprochen. Der Lebensmitteleinkauf wird direkt mit der Küche besprochen und organisiert. Neue Mitarbeiter werden zunächst geschult, um reibungslose Abläufe in dem für sie neuen System zu realisieren.

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

Eine große Herausforderung war zunächst, die Begeisterung für umweltrelevante Themen bei den Mitarbeitern zu fördern, sie sozusagen darauf einzuschwören. Die Ausrichtung auf Umweltaspekte war eine Vorgabe, mit der sich auch die MitarbeiterInnen identifizieren sollen. Insbesondere mit der Küchenleitung wurde die Notwendigkeit eines Alleinstellungsmerkmals besprochen, was in unserem Fall die Bio-Zertifizierung mit regionalem Einschlag ist. Diese Vorgabe soll möglichst von allen Mitarbeitern getragen und gelebt werden.

Außerdem ist es wichtig, dass sich die Abteilungen kontinuierlich mit Verbesserungen im Unternehmen beschäftigen. Dazu gehören neben Schulungen im Qualitätsmanagement vor allem die Freundlichkeit gegenüber den Gästen sowie die Fähigkeit Mehrwerte durch Zusatzempfehlungen zu schaffen.

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

Wir haben ein ganzheitlich ausgerichtetes Konzept etabliert, welches in der Praxis gelebt wird. Ganzheitlich bedeutet für uns auch eine stetige Neuausrichtung. Innovation und Wirtschaftlichkeit werden konkret für den Betrieb bewertet. Daraufhin entscheidet die Geschäftsführung die weitere Vorgehensweise im Betrieb. Für alle Entscheidungen sowie die damit verbundenen Maßnahmen werden die Mitarbeiter sensibilisiert.

Unser Restaurant bietet einen herrlichen Ausblick auf die Lippeaue. Unser Ziel ist es die Renaturierung der Aue in unser Betriebskonzept einzubinden.

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?

Der Gastronom muss in der Lage sein sichere, geprüfte Lebensmittel zu erkennen und diese dann mit Herkunftsnachweis den Gästen anbieten. Kommunikative Fähigkeiten sind insbesondere beim Umgang mit Gästen enorm wichtig. Schließlich muss der Gastronom die Nachhaltigkeit seines Betriebes gegenüber den Gästen darstellen und ihnen die gewünschten Informationen darbieten können. Doch auch die interne Kommunikation mit den MitarbeiterInnen spielt eine große Rolle für die erfolgreiche Umsetzung eines nachhaltigen Verpflegungskonzeptes. Am besten gelingt dies durch die Einbindung der Mitarbeiter und durch Verständnis schaffen für die gelebten Konzepte der verschiedenen Betriebsformen der Gastronomie.

An diese Anforderungen müssen die Ausbildungsinhalte der einschlägigen Ausbildungsberufe angepasst werden. Das heißt, dass zum Beispiel Bio-Lebensmittel in der Berufsschulküche eingesetzt werden sollten. Die SchülerInnen sollen darüber hinaus für den Umgang mit regionalen Produkten sensibilisiert und entsprechend geschult werden. Dazu gehört auch die regelmäßige Anpassung der Speisekarte uvm.

Zur Person

Ullrich Langhoff war nach seiner Ausbildung zum Kaufmann im Hotel- und Gaststättengewerbe in diversen Hilton-Hotels im In- und Ausland tätig, bevor er sich 1986 mit dem Lippeschlößchen in Wesel selbstständig gemacht hat. Er engagiert sich stark für die eigene Region und bezieht sein Bio-Gemüse und seine Bio-Salate aus direkter Nachbarschaft. Herzensangelegenheit für den BioMentor ist die Verbindung von Ökologie und Wirtschaftlichkeit.

Seit über 20 Jahren arbeitet das Lippeschlößchen mit einer Warmwasseraufbereitungsanlage und einem Zwei-Kreislauf-Wassersystem. Darüber hinaus wird der Energiebedarf über zwei Blockheizkraftwerke gedeckt. Ullrich Langhoff gibt sein Wissen unter anderem als Vorsitzender des AK Umwelt beim DEHOGA Bundesverband und als Vorstandsvorsitzender des Viabono Trägerverein gerne an Kollegen weiter.