



Münster University of Applied Sciences



Kernpunkte nachhaltiger Verpflegung

Prof. Dr. Carola Strassner, MBA
Von den Kernpunkten nachhaltiger Verpflegung zu Ausbildungskonzepten
Workshop, IBL, Münster, 27.05.2011

Fachhochschule
Münster University of
Applied Sciences



Die folgenden 30 Minuten:

1. Warum sich bei Verpflegung mit Nachhaltigkeit befassen?
2. Was sind die wichtigen Elemente der Verpflegung?
3. Wo in der Verpflegung kann Einfluss genommen werden?
4. Wie?

2

Prof. Dr. Carola Strassner

1. Warum: Herausforderungen

3

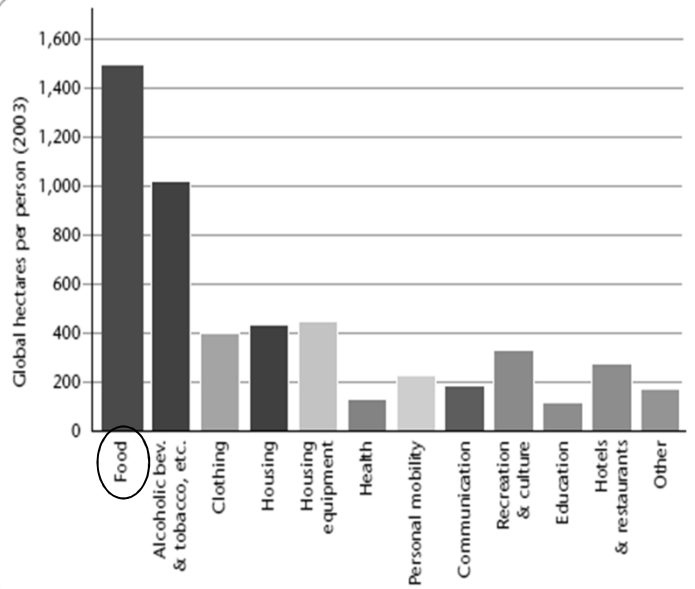
Prof. Dr. Carola Strassner

Globale Herausforderungen

- Klimawandel
- Ressourcenverknappung
- Süßwassermangel und –verschmutzung
- Biodiversitätsverlust
- Entwaldung und Wüstenbildung
- Bevölkerungswachstum und Migration
- Demographischer Wandel
- Zunehmende Armut

Quellen: Axel Hesse (2006) Die sechs wichtigsten globalen Herausforderungen für Sustainable Development im 21. Jahrhundert; BMU (2008) Megatrends der Nachhaltigkeit. Unternehmensstrategie neu denken; FAO (2011) Global Issues

Ökologischer Fußabdruck pro 1 Mio.USD Verbraucherausgaben



5



Quelle: Global Footprint
Network/WWF (2006)
One Planet Business
Global Evidence Base

Die Antwort: Nachhaltige Entwicklung

6



Als entwicklungspolitisches Ziel

„Die deutsche Entwicklungspolitik ist dem Leitbild der nachhaltigen Entwicklung verpflichtet. Dieses ist gekennzeichnet durch

wirtschaftliche Effizienz,
soziale Gerechtigkeit,
ökologische Tragfähigkeit und
politische Stabilität.

Die deutsche Entwicklungspolitik versteht sich als Teil der internationalen Gemeinschaftsaufgabe, die [...] globale Partnerschaft für Entwicklung zu verwirklichen [...].“

7

Prof. Dr. Carola Strassner



Als bildungspolitisches Ziel

„Bildung für nachhaltige Entwicklung [...] hat zum Ziel,
die Menschen zur aktiven Gestaltung einer
ökologisch verträglichen,
wirtschaftlich leistungsfähigen und
sozial gerechten

Umwelt unter Berücksichtigung globaler Aspekte zu
befähigen.“

8

Prof. Dr. Carola Strassner



2. Was: Nachhaltig handeln aber wie?

9

Prof. Dr. Carola Strassner

Strategien für eine nachhaltige Entwicklung

Effizienz (besser)

Konsistenz (anders)

Suffizienz (maßvoll)

10

Prof. Dr. Carola Strassner

Was: Nachhaltig konsumieren aber wie?

11

Prof. Dr. Carola Strassner

Grundsätze einer zeitgemäßen Ernährungsweise

1. Genussvoll und bekömmlich
2. Überwiegend pflanzlich
3. Bevorzugt gering verarbeitet
4. Ökologisch erzeugt
5. Regional und saisonal
6. Umweltverträglich verpackt
7. Fair gehandelt

12

Prof. Dr. Carola Strassner

Quelle: von Koerber,
Männle, Leitzmann
(2004): Vollwert-
Ernährung, S.110

Was? Nachhaltigkeit in der Verpflegung

13

Prof. Dr. Carola Strassner

Das Fundament

Die Verpflegungsleistung orientiert sich an den wirtschaftlichen Interessen der Gäste, des Unternehmens und der Küche / des Caterers.

wirtschaftlich

14

Prof. Dr. Carola Strassner

Die (tragenden) Säulen

attraktiv

Mit einem attraktiven
Verpflegungsangebot in
einem angenehmen
Umfeld wird eine
hohe Akzeptanz
erreicht.

gesund

Die Verpflegungsleistung
trägt zur Gesunderhaltung,
sowie zur Förderung der
Leistungsfähigkeit und
des Wohlbefindens
der Gäste bei.

15

Prof. Dr. Carola Strassner



Das (schützende) Dach

gerecht

Mit der Verpflegungs-
leistung wird eine faire,
soziale und partner-
schaftlich orientierte
Wirtschaftsweise mit
Lieferanten, Mitarbeitern
und Gästen gefördert.

ökologisch

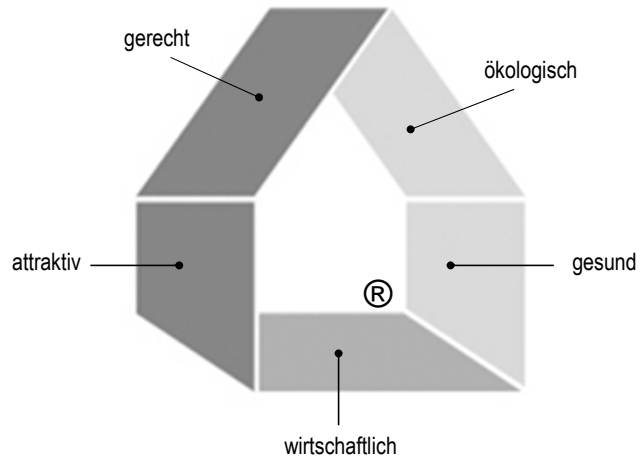
Die Verpflegungsleistung
trägt bei Einkauf,
Produktion und
Entsorgung zur
Schonung der
Umwelt bei.

16

Prof. Dr. Carola Strassner



Nachhaltigkeitsmodell für die Verpflegung



17

Prof. Dr. Carola Strassner



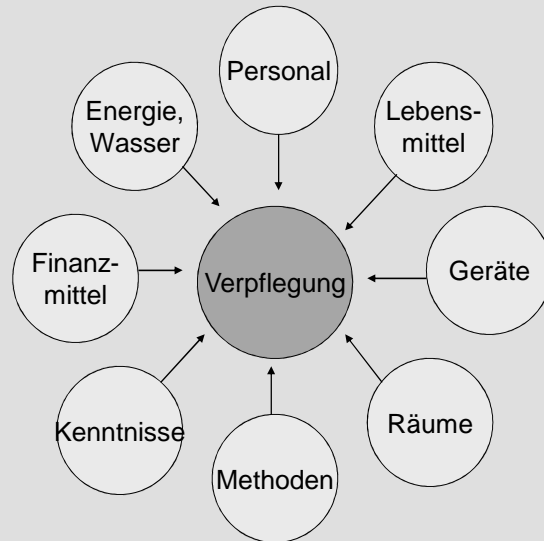
3. Wo? Nachhaltigkeit in der Verpflegung

18

Prof. Dr. Carola Strassner



Nutzung verschiedener Ressourcen in der Verpflegung



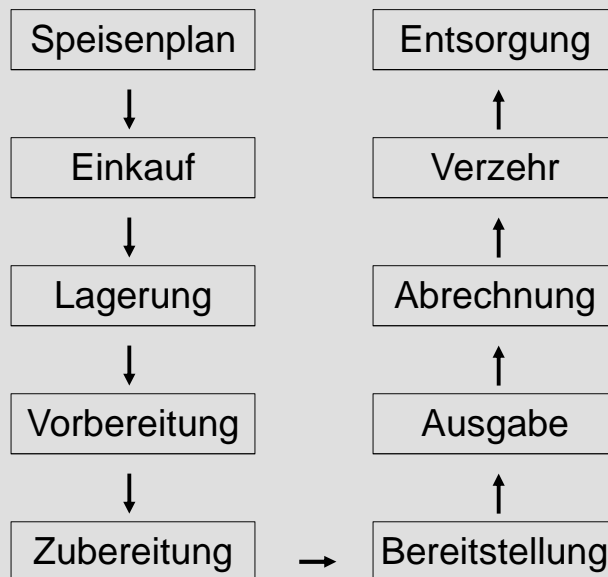
19

Prof. Dr. Carola Strassner



Quelle: nach Siegfried
Bober (2001)
Marketingmanagement
in der Gemeinschafts-
gastronomie

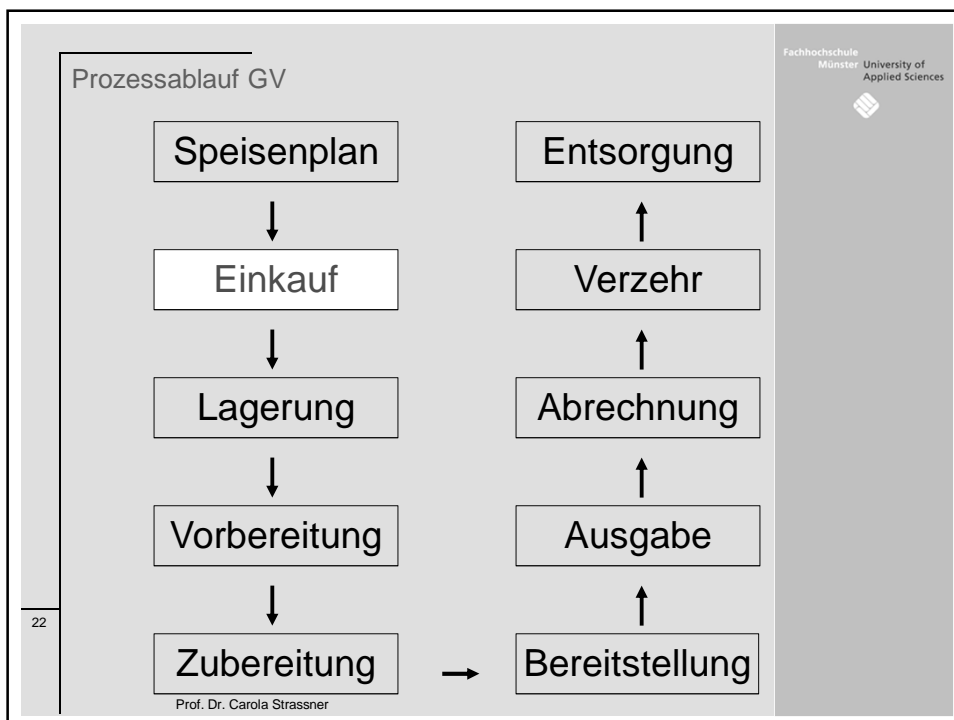
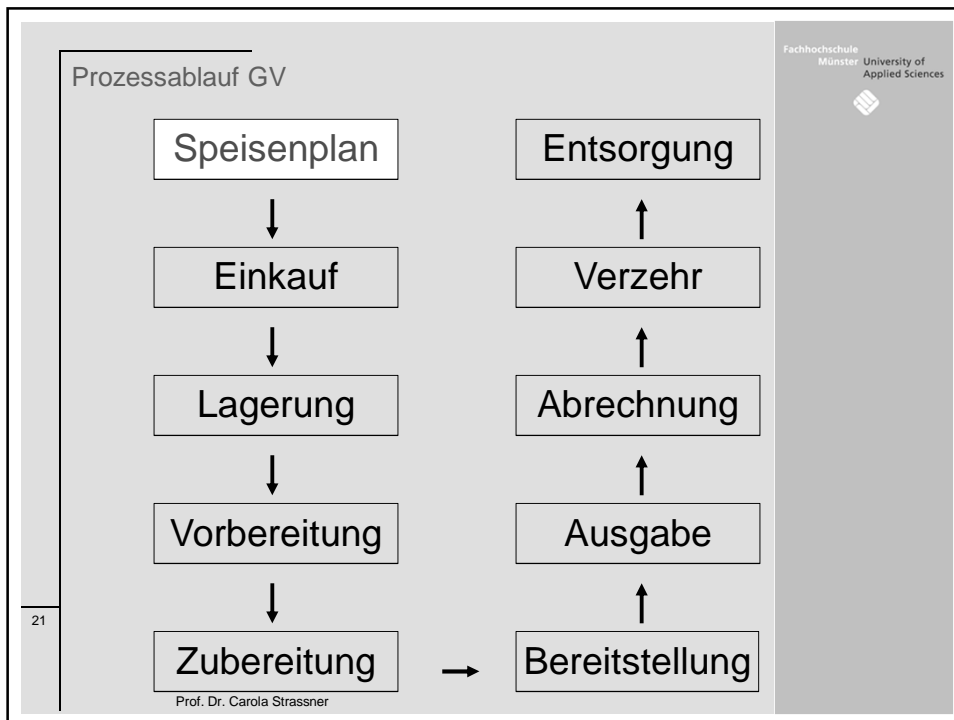
Prozessablauf GV



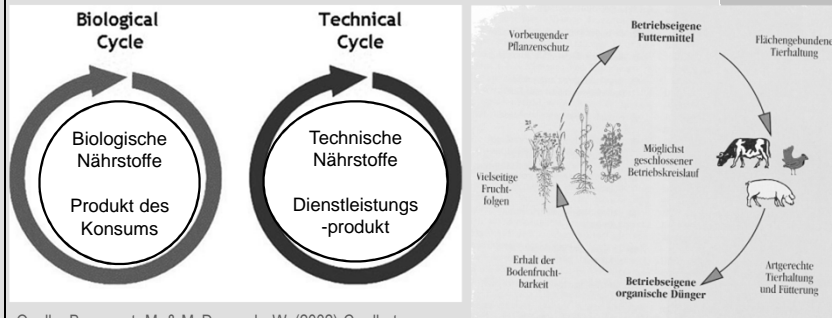
20

Prof. Dr. Carola Strassner





Zugrundeliegende Prinzip



Quelle: Braungart, M. & McDonough, W. (2002) Cradle to Cradle. Remaking the Way We Make Things

Quelle: Neuerburg, W. & Padel, S. (1992) organisch-biologischer Landbau in der Praxis

23

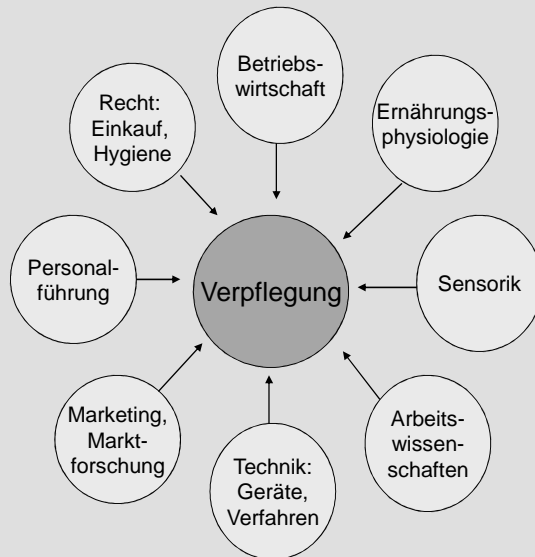
Prof. Dr. Carola Strassner

4. Wie? Nachhaltigkeit in der Verpflegung

24

Prof. Dr. Carola Strassner

Verwendung von Erkenntnissen und Methoden unterschiedlicher Disziplinen in der Verpflegung



25

Prof. Dr. Carola Strassner

Danke für die Aufmerksamkeit!



Prof. Dr. Carola Strassner

Stiftungsprofessur Nachhaltige Ernährung
/ Ernährungsökologie
Fachbereich Oecotrophologie
Fachhochschule Münster
Corrensstr. 25, 48149 Münster

Tel./Fax: 0251 – 8365 415/424
strassner@fh-muenster.de
www.fh-muenster.de/fb8