

GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

12 MANAGEMENT
6. CARE-STUDIE 2022

16 KONZEPT
TIBITS, DARMSTADT

22 AUTOMATISIERUNG
BITS & BOTS STATT PERSONAL?



» SEITE 8
MANAGER
IM GESPRÄCH

Die Tagungshäuser der Himmlischen Herbergen haben sich den christlichen Werten verpflichtet – was nahezu Hand in Hand mit mehr Nachhaltigkeit geht. Zusätzliche Impulse in Sachen Ernährung brachte das Projekt GeNAH. Ergebnis ist u. a. ein ungewöhnliches Einkaufsranking.



Einkauf per Ranking

Wie viele Ressourcen verbrauchen wir und warum? Wo kommen unsere Lebensmittel her? Wie fördern wir das Tierwohl? Unter welchen sozialen Bedingungen werden die Lebensmittel produziert? Wie gehen wir mit Müll und Essensresten um? Was bedeutet unser lokales Handeln im globalen Zusammenhang? All diese Fragen sind beispielhaft für den Weg hin zu einer nachhaltigen Ausrichtung.

Jürgen Lauff, Leiter des Haus Wiesengrund in Nümbrecht, begann diese Fragen jedoch primär aus moralisch-ethischen Gründen zu stellen. Das Ziel: ein erkennbares Christliches Profil in seinem Tagungshaus einzuführen, das in Trägerschaft des Ev. Kirchenverbands Köln und Region steht und Mitglied der Himmlischen Herbergen ist. „Bei der Suche nach Antworten auf diese Fragen änderte sich Stück für Stück unser Handeln, hin zum fairen Umgang mit unserer Umwelt, mit uns selbst, unseren Gästen und unseren Partnern, denn ein schöpfungsbewusstes Handeln darf sich nicht nur darauf beschränken eine oberflächlich positive Umweltbilanz darzustellen.“ Auch viele soziale Aspekte waren wichtig, z. B.: Was bedeutet fairer Handel? Wie gehen wir miteinander um?

In Sachen nachhaltige Ernährung hat die Teilnahme am GeNAH-Projekt einen zusätzlichen Schub verliehen und geholfen das Thema strukturierter zu betrachten. „Ein nachhaltiges

Speisenangebot ist ein wichtiger Baustein, um nachhaltige und klimaneutrale Tagungen anbieten zu können“, ergänzt Jürgen Lauff, der uns berichtet hat, was konkret geändert wurde.

VORHER-NACHHER-VERGLEICH

Berechnung von zwei Menüs im Nachhaltigkeitsrechner Nahgast und Gegenüberstellung

Klassisches Menü (A): Putensteak mit geröstetem Brokkoli, Polenta, Zitronen-Tomatensauce und Apfel-Gurkensalat

Faires Menü (B) – nach Nachhaltigkeitskriterien optimiert: Bulgurtaler mit geröstetem Brokkoli, Polenta, Zitronen-Tomatensauce und Apfel-Gurkensalat

UMWELT	abs. Materialbedarf u. Treibhausgasemissionen in kg/Portion	A			B	
GESUNDHEIT	abs. Energiegehalt in kcal, Nährwert der Mikronährstoffe in g/Portion				A B	
FAIR FÜR MENSCH UND TIER	Anteil artgerechter u. fairer Lebensmittel in %	A				B

Fair vs. Klassisch: Unter anderem dank des Fleischverzichts und der Verwendung bio-regionaler Zutaten schneidet das Faire Menü (B) im Nahgast-Rechner in puncto „Umwelt“ und „Fair für Mensch und Tier“ besser ab als das klassische Menü A.

PROJEKT GENAH



- **Ziel:** dauerhafter Transfer von im Projekt entwickelten und erprobten Blaupausen, Rezepturen/Speiseplänen sowie Bildungsangeboten für eine gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung
- **Praxispartner:** Bistum Münster, Himmelsche Herbergen und LWL-Kliniken
- **Projektdauer:** 10/2020 bis 12/2023
- **Förderung:** Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU)
www.fh-muenster.de/genah
- **Multiplikator:** GVMANAGER gibt als Multiplikator Tipps der Teilnehmer und Projektleiter weiter.

Herr Lauff, Sie haben den Lebensmitteleinkauf komplett neu strukturiert. Wie funktioniert die neue Form des Rankings?

Früher wurden wir klassisch von einem Vollsortimenter mit Lebensmitteln beliefert. Heute arbeiten wir stattdessen mit einem Ranking, das sich der nachhaltigen Lebensmittelerzeugung annähert und flexibel auf Schwierigkeiten in der Beschaffung angewandt wird. Beispielsweise das Ranking für Gemüse priorisiert solches aus regionalem Bio-Anbau (Level 1). Ist solches nicht verfügbar, folgt Gemüse aus Bio-Anbau mit geringstmöglichen Transportwegen (Level 2). Ist beides nicht verfügbar, weichen wir als Ausnahmefall (Level 3) auf Gemüse aus konventionellem Anbau mit geringstmöglichen Transportwegen aus.

Für uns kommen nur Lieferanten in Frage, die Waren gemäß unseres „Einkaufsranks“ beschaffen können. Bei der Bestellung muss der Herkunftsort der Ware schon ersichtbar sein, bei tierischen Produkten muss die Haltungserkennung erkennbar sein. Zusätzliche Klarheit schafft dabei, dass wir die Begriffe saisonal, regional und Tierwohl für unseren Gebrauch eindeutig definiert haben.

Welche Rolle spielte der Nahgast-Rechner?

Der Nahgast-Rechner ist für uns ein gutes Tool, um die Rahmenbedingungen des Einkaufs festzulegen und zu prüfen. Auch um eine Grundsensibilisierung für unsere Mitarbeitenden zu erlangen, war der Rechner sehr hilfreich. Allerdings ist die praktische Anwen-

dung, v. a. die Berechnung der Rezepturen, nicht immer einfach, da noch nicht alle Zutaten erfasst sind.

Stichwort Rezepturen: Sie haben auch ein Faires Menü eingeführt, wie unterscheidet es sich vom weiterhin verfügbaren Klassischen?

Das klimafreundliche Faire Menü ist rein vegetarisch, wobei die Fleischkomponente durch einen Taler oder Bratling aus z. B. Hülsenfrüchten ersetzt wird. Zudem enthält es mindestens 90 Prozent Bio-Zutaten.

Im Klassischen Menü ist dieser Anteil nicht zwingend gegeben. Auch das verarbeitete Fleisch stammt nicht aus Bio-Produktion, ist aber regional, von einem Mitglied der Erzeugergemeinschaft Bergisch Pur, die hohe Tierwohlansprüche stellt. Bei den Fleischgerichten vermeiden wir zudem klassische Gerichte, die eine geprägte Erwartungshaltung mit sich bringen. Bei einem „Jägerschnitzel“ beispielsweise hat fast jeder ein konkretes Bild vor Augen. Kleinere Fleischportionen oder andere Zutaten, weil die üblichen saisonal nicht regional zu bekommen sind, lösen sehr schnell eine negative Wahrnehmung aus. Wird dieses Gericht anders beschrieben, z. B. als „Oberschale in hausgemachter Panade mit frischen Pilzen und Kräutern“, sind wir viel freier in der Zubereitung. Das innere Bild weicht einer gewissen Neugierde.

Wie gelingt der Spagat zwischen perfekt optimiert und schmackhaft sowie akzeptiert?

Bei allen Optimierungswünschen ist der gute Geschmack vorrangig. Es ist kaum möglich, z. B. mit der im Nahgast-Rechner empfohlenen gesunden Salzmenge ein akzeptables Essen hinzubekommen.

Trotzdem hat das Faire Menü mit 70 Prozent eine sehr hohe Akzeptanz. Das ist sicher der Klientel zuzuschreiben, aber auch, da wir die ökologische Verantwortung unserer Einrichtung in anderen Bereichen aufzeigen. Mittlerweile ist Nachhaltigkeit zu unserem Markenzeichen geworden und wir bemerken ein deutlich steigendes Interesse.

Danke für das Gespräch! Claudia Kirchner

MEHR DAZU



Noch mehr Wissenswertes rund um den zugrundeliegenden Nahgast-Rechner:

www.blgastro.de/gvmanager/nahgast-rechner



Bau und Betrieb von Großküchen und moderner Betriebs- gastronomie 2023

9. Jahresfachkonferenz
rund um Trends und
Effizienz
4./5. Mai 2023 in der
Macherei in München

 **MANAGEMENT
FORUM
STARNBERG**

**MITVER-
ANSTALTER:** 



JETZT ANMELDEN
[www.management-forum.de/
grosskueche](http://www.management-forum.de/grosskueche)

Informationen und Anmeldung:
Telefon: +49 8151 2719-0,
info@management-forum.de