



ÖKOLOGISCHE HAUSWIRTSCHAFT

IN DER GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE



Nachhaltigkeitsaktionen im Speiseplan

1 Thematische Einführung	S. 1
2 Tipps	S. 2
3 Anhang	S. 3
4 Weiterführende Links	S. 3

1 Thematische Einführung

Diese Arbeitshilfe ist eine Unterstützung für die Planung, Durchführung und Evaluierung von Aktionen, die mit Nachhaltigkeit zu tun haben.

Nachhaltigkeitsaktionen sollten nicht gesondert im Tagesverlauf auftauchen, sondern mit dem Speiseplan der Einrichtung in Verbindung stehen. Diese Verbindung ist wichtig, damit Verpflegungsteilnehmer, Mitarbeiter und Gäste Bezüge herstellen können zu ihrer eigenen Lebensweise, bzw. Arbeitsweise im Betrieb. Denn Nachhaltigkeit wird vermehrt erreicht durch einen veränderten Lebensstil. Die Begriffe Saisonalität, Regionalität und biologisch sollten in diesen Zusammenhängen berücksichtigt und eingebunden werden.

2 Tipps

Wann sind Nachhaltigkeitsaktionen sinnvoll?

Nachhaltigkeitsaktionen sind sinnvoll, wenn Routine im Speiseplan und in den Abläufen entsteht. Gut geplant und durchgeführt können die Sinne von allen Teilnehmenden angeregt und eingefahrene Gedankenläufe beeinflusst werden.

Nachhaltigkeitsaktionen sind auch dann sinnvoll, wenn Menschen auf neue Strukturen, Produkte oder Besonderheiten im Speisenangebot aufmerksam gemacht werden sollen.

Ideen, wie Nachhaltigkeitsaktionen in Verbindung mit dem Speiseplan aussehen können.

Grundsätzlich können eine Menülinie, eine ausgewählte Speise und ein ganzer Verpflegungstag oder -woche im Zeichen der Nachhaltigkeitsaktion stehen. Dabei kann die Aktion auf dem Speiseplan kenntlich gemacht werden. Sie kann aber auch auf einem weiteren Aushang, Plakat oder Tafel deutlich gemacht werden. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Diese Aktionen können folgende Themen beinhalten:

1. Ressourcennutzung: z. B. Wasser. Wieviel Wasser wird benötigt, um 50 kg Kartoffeln für 200 Personen zu kochen. Diese Frage auch in Verbindung setzen mit dem was übrig beliebt: hier Kartoffelwasser. Wie kann das verwertet werden?
2. In Verbindung mit der Ressource Wasser: Kartoffelanbau in Israel, Ägypten oder Deutschland. Was ist ökologisch sinnvoller und warum? Ökologischen Fußabdruck darstellen.
3. Vertriebswege: Haben wir regionale Produkte und wie setzen wir sie ein?
4. Qualität und Anbaubedingungen: Bio, Demeter, konventionelle Erzeugung. Worin bestehen die Unterschiede und welche Lebensmittel sind in Verwendung?
5. Lebensmittelverschwendung/ Reduzierung von Lebensmittelabfall. Wie wird das erreicht?
6. Aufklärung über Nachhaltigkeitsiegel, z.B. kommt der Fisch aus nachhaltigem Fischfang MSC und Bedeutung (siehe Arbeitshilfe: Nachhaltigkeitsiegel)
7. Fleisch- und Milcherzeugung (Themen gehören zu den zehn Produktgruppen, die den größten ökologischen Fußabdruck haben. DEPA 2005).
8. Energie- und Wassereinsparung
9. Nachhaltiger Lebensmitteleinkauf: Wie kann ein bewusster Lebensmitteleinkauf stattfinden? Welche Faktoren sind zu berücksichtigen? (z.B. Regionalität, Saisonalität, fair gehandelte Produkte, Bio-Lebensmittel. Hier ist die Arbeitshilfe „Regionaler Einkauf“ hilfreich)
10. Gesundheit und Gesunderhaltung
11. Einbezug des „Klima Teller“
12. Einbezug einer Aktion, wie z.B. „Faire Woche“
13. Vegetarischer Tag/ Woche
14. Regionaler Tag/ Woche
15. Saisonaler Tag/ Woche
16. Bio-Tag/ Woche

Nutzen der Aktion für Mitarbeiter und Verpflegungsteilnehmer (VT)

- Aufklärung der Mitarbeiter und Verpflegungsteilnehmer (VT) über die Ziele
- Transparenz: Mittel und Wege einer nachhaltigen Ernährungsweise für Mitarbeiter und VT aufzeigen.
- Sensibilisierung der Mitarbeiter und VT für Nachhaltigkeit.
- Aktionismus und Ideen der Mitarbeiter und VT fördern und dadurch eine bessere Identifikation mit dem Unternehmen erreichen.
- Ressourceneinsparung
- Umweltschutz

Planung der Nachhaltigkeitsaktion

- Brainstorming
- Projektgruppe bilden, wenn gewollt
- Ressourcennutzung
- Personengruppen benennen, die angesprochen werden sollen.
- Planung der Materialien und Mittel, um Personengruppen bestmöglich anzusprechen.

Durchführung der Nachhaltigkeitsaktion

- Leitung der Nachhaltigkeitsaktion

- Wer ist involviert?
- Zeitablauf
- Materialbeschaffung
- Zeitplan, was passiert wann, wie und mit wem?

Evaluierung und Verbesserung der Aktion

- Was war gut an der Aktion?
- Wie kann die Aktion verbessert werden?
- Welche Personen müssen stärker einbezogen werden?
- Wie können Personengruppen stärker einbezogen werden?
- Wurden alle Personengruppen angesprochen, die bei der Planung berücksichtigt wurden?
Wurden weitere Personengruppen angesprochen, die nicht beachtet wurden?

3 Anhang

Über diese Website www.tatenfuermorgen.de können sie sich über Nachhaltigkeitsaktionen in ihrer Nähe informieren. Vielleicht finden sie Anregungen für Ihren beruflichen Alltag.

4 Weiterführende Links und Literatur

<https://www.faire-woche.de/die-faire-woche/>

- Die Faire Woche wird einmal im Jahr im September ausgetragen. In ganz Deutschland finden Aktionen rund um den fairen Handel statt.

www.klimateller.de

- Nachhaltige und klimafreundliche Speisenplanung mit dem Klima Teller.

[www.nachhaltigkeitsrat.de/wp-](http://www.nachhaltigkeitsrat.de/wp-content/uploads/migration/documents/Broschuere_Nachhaltiger_Warenkorb_2018_Folder1-6.pdf)

[content/uploads/migration/documents/Broschuere_Nachhaltiger_Warenkorb_2018_Folder1-6.pdf](http://www.nachhaltigkeitsrat.de/wp-content/uploads/migration/documents/Broschuere_Nachhaltiger_Warenkorb_2018_Folder1-6.pdf)

- Der Nachhaltige Warenkorb. Alles rund um nachhaltiges Einkaufen.

www.nachhaltigkeitsrat.de/projekte/carl-von-carlowitz-vorlesungen/

- Dokumente zu Carl-von-Carlowitz-Vorlesungen.

IN VIA Akademie
Dorothee Peiper und Xenia Romadina
Paderborn, Februar 2019