

## **Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie managen**

### **Instrumente und Projekterfahrungen**

**Zusammenfassung der Fachtagung vom 20. bis 21. Juni 2017**

im Rahmen des Projektes

„Ökologische Hauswirtschaft in der Gemeinschaftsgastronomie“

## **Inhalt**

Anke Becker.....	3
<b>Ökologische Nachhaltigkeit in der Caritas:.....</b>	<b>3</b>
<b>Ethische Begründungen und wirtschaftliche Hindernisse.....</b>	<b>3</b>
Manon Lange-Wagner.....	4
<b>Nachhaltigkeit mit praktikablen Maßnahmen steuern:.....</b>	<b>4</b>
<b>Praxisbeispiel aus dem Projekt ÖHW.....</b>	<b>4</b>
Xenia Romadina.....	5
<b>Regionale Marktanalyse: Daten, Fakten, Konsequenzen.....</b>	<b>5</b>
Ralf Siekmann, Jörg Reimann.....	6
<b>Best Practice: Rahmenverträge mit Großhändlern der Lebensmittelbranche.....</b>	<b>6</b>
Daniela Kirsch.....	6
<b>Angebot und Nachfrage zielgerichtet zusammen bringen: Virtueller Marktplatz des „100-Kantinen-Programms NRW.....</b>	<b>6</b>
Fara Flügge.....	7
<b>LAV-Plattform: Checklisten, Maßnahmen und technische Instrumente zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen.....</b>	<b>7</b>
Dorothee Bertlich-Baumeister.....	8
<b>Dimension und Zielwerte einer Nachhaltigen Ernährung.....</b>	<b>8</b>
Willi Schöneweis.....	9
<b>Energie-Optimierung: Prozessbeschreibung aus einer Projekteinrichtung.....</b>	<b>9</b>
Thorsten Merker.....	10
<b>Energieeffizienz in Einrichtungen der Caritas.....</b>	<b>10</b>
Magdalena Berberich.....	10
<b>Energieeinsparungen in Altenheimen: Entwicklung eines Kommunikationskonzeptes für Personal, Bewohner und Besucher.....</b>	<b>10</b>
Andreas Koch.....	11
<b>Nachhaltigkeit in der Betriebsführung – Überblick, Vorteile und konkrete Beispiele zur Mitarbeiterbindung.....</b>	<b>11</b>
Ralf Klöver.....	12
<b>Nachhaltigkeit in der Küche der Zukunft beginnt heute. Fangen wir an!.....</b>	<b>12</b>
Dr. Gabriele Mönicke.....	13
<b>Keine Strategie führt nicht zum Erfolg! Oder „Wie Leitbilder und Maßnahmen korrespondieren können“.....</b>	<b>13</b>

**Anke Becker**

## **Ökologische Nachhaltigkeit in der Caritas:**

### **Ethische Begründungen**

Nachhaltigkeit ist in dem Leitbild der Caritas integriert. Der Deutsche Caritasverband setzt sich europa- und weltweit für gerechte Lebensmittelbedingungen, für die Einhaltung der Menschenrechte und für die Schaffung sozialer Mindeststandards ein. Das wird auch in der ersten internationalen Jahreskampagne „Weit weg ist näher als du denkst“ deutlich, die 2014 durchgeführt wurde. In der Kampagne wurde Klimawandel und Auswirkungen auf die Entwicklungsländer, sowie Bezug zu westlichem Konsumverhalten, Rohstoffe und Wiederverwertung, Flucht und Vertreibung, Migration und Integration angesprochen.

Seit dem Jahr 2015 wurde die ökologisch nachhaltige Unternehmensführung in die strategischen Ziele der Caritas aufgenommen. Dafür wurde das Projekt „Förderung der ökologischen Nachhaltigkeit in Einrichtungen und Diensten der Caritas“ ins Leben gerufen. In dem Beitrag wurde über den Projektverlauf und Ergebnisse berichtet.

In den Einrichtungen und Diensten der Caritas existiert großes Potenzial zur Verbesserung der Umweltbilanz. Daher ist das Ziel des Projektes flächendeckendes Bewusstsein für die Notwendigkeit und den Nutzen ökologischer Maßnahmen zu schaffen. Um das Ziel zu erreichen wurde in der Pilotgruppe, bestehend aus sechs Einrichtungen Umweltmanagementsystem eingeführt. Fünf der Einrichtungen haben erfolgreich das Umweltmanagement etabliert und eine Zertifizierung erhalten. Eine der Einrichtungen hat Umweltmanagement ohne Zertifizierung eingeführt. Darüber hinaus wurden verbandsweite Fortbildungsangebote, Veröffentlichungen, Erarbeitung der Arbeitshilfen, Kooperationen mit anderen Institutionen zum Thema Nachhaltigkeit durchgeführt. Zudem sind weitere Einführungen des Umweltmanagements in die Einrichtungen der Caritas geplant.

Die Strategischen Ziele 2016/2017 greifen erneut ökologische Nachhaltigkeit auf. Dementsprechend wird die ökologisch nachhaltige Unternehmensführung im Folgeprojekt weitergeführt, damit die Bewahrung der Schöpfung und Enzyklika „Laudato Si“ aktiv umgesetzt werden.

## **Manon Lange-Wagner**

### **Nachhaltigkeit mit praktikablen Maßnahmen steuern:**

#### **Praxisbeispiel aus dem Projekt ÖHW**

Großhaushalte sind durch den hohen Verbrauch an Lebensmitteln und Energie wichtige Konsumfaktoren in einer Region und können durch eine nachhaltige Wirtschaftsweise einen erheblichen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Die komplexen Prozesse in einer Großküche lassen sich jedoch nicht mit allgemeinen Aussagen und Absichtserklärungen zu mehr Nachhaltigkeit umsteuern, wenn die notwendigen Maßnahmen nicht konkret und praktikabel sind. Angemessene Schritte zur Umsetzung zu ermöglichen ist das Ziel des Projektes „Ökologische Hauswirtschaft in der Gemeinschaftsverpflegung“ der IN VIA Akademie. Das Projekt zeigt die Möglichkeit auf, wie obgleich eines hohen Kostendrucks, aufgrund festgelegter Verpflegungssätze und gestiegener Preise von Bioprodukten etc., eine nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsverpflegung systematisch eingeführt werden kann. Dazu wurden z.B. in dem Projekt praktikable Nachhaltigkeitstipps für die Bereiche Küche und Energie erarbeitet und in dem Beitrag präsentiert.

Tipps für die Küche:

- Produktion nach festgelegten Rezepturen und Überprüfung der Portionsgrößen
- Erfassung und Reduzierung der Lebensmittelabfälle
- Verwendung von klimafreundlichen Beilagen (z.B. Kartoffeln statt Reis aus Nassanbau)
- Reduzierung des Verbrauchs an Einwegartikel

Tipps für die Energie:

- Einsatz von Bewegungsmeldern in nicht häufig aufgesuchten Räumen
- Regulierung der Lüftungs- und Kühlanlagen
- Verkürzung von Vorheizzeiten bei Küchengeräte (z.B. Spülmaschine)
- Schulung des Personals, um Energieeffizienz zu steigern

In dem Projektverlauf wurden auch wichtige Hinderungsgründe für eine nachhaltige Wirtschaftsweise identifiziert wie beispielhaft ein vorgegebenes Budget für den Wareneinsatz, keine Umverteilung von Einsparungen in andere Bereiche oder dass nachhaltiges Wirtschaften andere und auch mehr personalintensive Prozesse erfordert, die aber nicht zur Verfügung stehen.

Die Umstellung eines Großhaushaltes auf eine nachhaltige Wirtschaftsweise ist ein komplexes Vorhaben und wird durch viele Faktoren beeinflusst. Daher muss jeder Betrieb die Ansätze wählen, die zu ihm passen und auch kleine Ansätze sind Schritte auf einem langen Weg.

Die wichtigsten Ansätze dafür sind Überprüfung der Prozessabläufe und Schulung des Personals

## **Xenia Romadina**

### **Regionale Marktanalyse: Daten, Fakten, Konsequenzen**

Regionale und saisonale Lebensmittel haben generell einen besseren ökologischen Fußabdruck und eine bessere ökologische Bilanz. Daher sollte die regionale Marktanalyse die Rahmenbedingungen für die Belieferung durch regionale konventionelle und Bio-Lieferanten in der Region Ostwestfalen-Lippe (OWL) erfassen und die Möglichkeiten für den Einkauf prüfen. In der Marktanalyse wurden acht Lieferanten, die in der Region in Frage kommen befragt.

Die Analyse hat gezeigt, dass Bio Lieferanten in der Region OWL besser aufgebaute Strukturen als konventionelle Direktvermarkter haben. Die Preise für die biologischen Lebensmittel sind höher, wie es auch zu erwarten war. Wenn es bei pflanzlichen Produkten manchmal über geringere oder gar keine Unterschiede handelt, so sind es bei tierischen Lebensmitteln enorme Preisspannen vorhanden. Die Bio-Händler haben vereinzelt auf den Preislisten Angebote die den gleichen Preis, wie bei konventionellen Lebensmittel aufweisen. Jedoch sind die Bio-Händler nicht flexibel und es kann sein, dass die benötigten Mengen nicht geliefert werden können. Die Bio-Händler sind allgemein nicht in ihren Lieferbedingungen flexibel. Es müssen z.B. bestimmte Mengen abgenommen werden. Kleinere Mengen können gegen Aufpreis geliefert werden. Hier werden extra Transportkosten verrechnet.

Die Großhändler orientieren sich dagegen komplett an den Kunden und haben teilweise 24 Stunden Service. Die Großhändler bieten auch Bio speziell auf Anfrage. In meisten Fällen beziehen die Großhändler die regionalen Produkte während der Saison aus Deutschland. Jedoch ist zu kritisieren, dass die Großhändler ganzes Deutschland als Region definieren.

Durch die konventionelle Direktvermarkter können die Großküchen nicht beliefert. Die Gründe dafür sind folglich aufgelistet:

- Schlechte Strukturen in der Region OWL
- Keine Kapazitäten, um die Großküchen beliefern zu können
- Keine Vorverarbeitung
- Konventionelle direktvermarkter vertreiben direkt an den Verbraucher
- und über den Großhandel

Schlussfolgernd lässt sich sagen, dass momentan keine Belieferung durch konventionelle Direktvermarkter in der Region OWL möglich ist. Jedoch besteht die Möglichkeit regionale Produkte von Großhändlern zu beziehen.

## **Ralf Siekmann, Jörg Reimann**

### **Best Practice: Rahmenverträge mit Großhändlern der Lebensmittelbranche**

Auf der Fachtagung hat die Firma PROSUM ihre Arbeit vorgestellt. PROSUM schließt Rahmenverträge mit vorteilhaften Konditionen zwischen den Einrichtungen und den Lieferanten. Sie agieren in dem Bereichen Einkauf, Beratung und Dienstleistungen für Alten- und Pflegeheime, Krankenhäuser, Rehakliniken, Kindertagesstätten und soziale Einrichtungen. Durch die kostenlöse Mitgliedschaft verspricht PROSUM nachhaltige Einsparungen und Prozesskostenreduzierung für die Großküchen. Darüber hinaus bietet die Einkaufsgesellschaft weitere Leistungen wie Zertifizierungen, EDV-Dienstleistungen und Küchenmanagement. Die Partner der PROSUM Gesellschaft sind überwiegend Grossisten und die Ressourcenschönung basiert auf Finanzen und Optimierung des Einkaufsprozess.

## **Daniela Kirsch**

### **Angebot und Nachfrage zielgerichtet zusammen bringen: Virtueller Marktplatz des „100-Kantinen-Programms NRW“**

Das „100 Kantinen-Programm“ motiviert die Küchen zu einem regionalen Einkauf und dem Einsatz von artgerecht produzierten Lebensmitteln. Den Kantinen sollen regionale Lebensmittel zugänglicher gemacht werden und den Produzenten sowie Anbietern eine Plattform zur Präsentation der Produkte geboten werden soll. Auf der Fachtagung wurden Pionierkantinen präsentiert, denen gelungen ist, ihren Einkauf auf regionale und artgerecht produzierte Lebensmittel umzustellen. Die Portraits der Präsentierten Küchen und deren Erfahrungen sind unter den angegebenen Links nachzulesen:

➔ [https://www.100-kantinen.nrw.de/fileadmin/user\\_upload/LWL-Kliniken\\_M%C3%BCnster\\_und\\_Lengerich.pdf](https://www.100-kantinen.nrw.de/fileadmin/user_upload/LWL-Kliniken_M%C3%BCnster_und_Lengerich.pdf)

➔ [https://www.100-kantinen.nrw.de/fileadmin/user\\_upload/Mensaverein\\_Euregio\\_Gesamtschule\\_Rheine.pdf](https://www.100-kantinen.nrw.de/fileadmin/user_upload/Mensaverein_Euregio_Gesamtschule_Rheine.pdf)

➔ [https://www.100-kantinen.nrw.de/fileadmin/user\\_upload/Tagungshaus\\_Wiesengrund.pdf](https://www.100-kantinen.nrw.de/fileadmin/user_upload/Tagungshaus_Wiesengrund.pdf)

In diesen Fällen haben sich das Angebot und Nachfrage zusammen gefunden. Das Programm vernetzt erfolgreich die Großküchen und die Lebensmittelanbietern. Darüber hinaus

wurden ein Leitfaden für regionalen Einkauf ausgearbeitet und ein virtueller Marktplatz geschaffen, wo sich die Anbieter eintragen und die Küchen sie leichter finden können. Der Leitfaden für den Einsatz regionaler Lebensmittel in Gemeinschaftsverpflegung beinhaltet die Vorbereitung, Einkauf, Speiseplanung, Kommunikation und die Aktionsvorschläge. Mehr zu dem „100-Kantinen-Programm“, Leitfaden und virtuellem Marktplatz ist auf der Seite [www.100-kantinen.nrw.de](http://www.100-kantinen.nrw.de) nachzulesen.

## **Fara Flüge**

### **LAV-Plattform: Checklisten, Maßnahmen und technische Instrumente zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen**

In Rahmen der Fachtagung wurde die Internetplattform LAV (Lebensmittel- Abfall- vermeiden) vorgestellt. Die Plattform richtet sich an die Unternehmend der Lebensmittelwirtschaft und bietet Instrumente zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Die Plattform wurde sehr praxisnah erarbeitet. Für die Lebensmittelvermeidung wurden unterschiedliche Instrumente und Lösungsansätze in Form von Hilfestellungen, Best Practice Beispiele, Checklisten, Kalkulationstabellen, Schulungsmaterialien erarbeitet. Die Instrumente sind spezifisch nach Branchen: Produzenten, Handel und Gastgewerbe zusammengestellt. Darüber hinaus können die Instrumente nach Themenschwerpunkte eingesetzt und verwendet werden. Die Themenschwerpunkte sind:

- Analyse und Planung – welche Ursachen haben Lebensmittelabfälle und wie kann das geändert werden, Prozessanalyse und Maßnahmenplanung
- Sensibilisierung – warum ist es wichtig die Lebensmittelabfälle zu reduzieren, Überzeugung und Mitarbeitersensibilisierung
- Messung und Monitoring – wie können Lebensmittelabfälle erfasst werden
- Maßnahmen – was kann in dem Betrieb umgesetzt werden, Schulungen, Prozessveränderungen, Kommunikation etc.
- Best Practice und Monitoring – was haben andere Betriebe schon umgesetzt

In den Lebensmittelabfällen ist enormer Einsparpotenzial verborgen. Die Lebensmitteln werden mehrfach bezahlt: Bei Einkaufen, Lagerhaltung, Zubereitung (Personal und Betriebsmittel), Entsorgung. Die Auseinandersetzung mit dem Thema ist für alle Beteiligten ein Gewinn. Mehr zu dem Thema Vermeidung des Lebensmittelabfalls können Sie unter [www.lebensmittel-abfall-vermeiden.de](http://www.lebensmittel-abfall-vermeiden.de) nachlesen.

## **Dorothee Bertlich-Baumeister**

### **Dimension und Zielwerte einer Nachhaltigen Ernährung**

In dem Beitrag handelte es sich um eine Vollwerternährung nach dem Karl von Koerber und wie diese Ernährung zu mehr Umweltschutz und Nachhaltigkeit beitragen kann. Zudem wurden konkrete praktische Tipps wie diesen Grundsätzen in einer Gemeinschaftsgastronomie gefolgt werden kann, aufgeführt.

Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung.

(nach v. Koerber et. al. 2012)

1. Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel (überwiegend lakto-vegetabile Kost)
2. Ökologisch erzeugte Lebensmittel
3. Regionale und saisonale Erzeugnisse
4. Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel
5. Fair gehandelte Lebensmittel
6. Ressourcenschonendes Haushalten
7. Genussvolle und bekömmliche Speisen

Aus den oben aufgeführten Grundsätzen lassen sich folgende Empfehlungen für den Lebensmitteleinkauf ableiten.

- Reichlich Gemüse und Obst verzehren, einen großen Teil davon als unerhitzte Frischkost
- Getreide und Getreideprodukte aus Vollkorn zu bevorzugen
- Kartoffeln und Hülsenfrüchte in den Speiseplan einzubeziehen
- die Gesamtfettaufnahme einzuschränken und qualitativ hochwertige Fette und Öle zu verwenden
- Vorzugsmilch, pasteurisierte Vollmilch oder Milchprodukte ohne Zutaten zu bevorzugen
- Fleisch, Fisch und Eier nur gelegentlich zu verwenden
- natürliches Mineralwasser oder ungesüßte Kräuter- und Früchtetees zum Durstlöschen zu bevorzugen
- Gewürze und Kräuter zur Geschmacksverfeinerung verwenden, Salz dagegen sparsam einzusetzen
- zum Süßen z.B. frisches, süßes Obst, nicht wärmebeschädigten Honig zu bevorzugen, dagegen isolierte Zucker und Süßstoffe sowie damit hergestellte Produkte zu meiden



- Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft sowie aus regionaler Herkunft und entsprechend der Saison zu verwenden, ggf. aus Fairem Handel.

(nach Koerber Kv, Männle T, Leitzmann C 2004, <http://www.nachhaltigeernaehrung.de/Was-ist-Nachhaltige-Ernaehrung.3.0.html>)

## **Willi Schöneweis**

### **Energie-Optimierung: Prozessbeschreibung aus einer Projekteinrichtung**

In der Präsentation wurde der Prozess, der bei einem internen Energieaudit durchgeführt wird, erläutert. Der Prozess geht von energietechnischen Datensammlungen über die Aufbereitung der Verbrauchsdaten bis zur Energieaufnahme vor Ort. Dies ist erforderlich, um den ersten Überblick in der Einrichtung über den Energieverbrauch zu verschaffen.

Die Themen waren unter anderem:

- Grundlagen zu den verschiedenen Energieträgern
- Kennzahlen zu Preisentwicklung
- Angebote des Energiemarktes
- Betrachtung der Gemeinschaftsgastronomie unter energietechnischen Aspekten

Zudem wurden hilfreiche Tipps zur Senkung der Stromkosten vorgestellt wie z.B.:

- Günstiger Einkauf
- Selbst Strom produzieren
- Lastmanagement
- Einsatz von Zeitschaltuhren
- Energiesparende Geräte und LED-Beleuchtung

Eine weitere wichtige Maßnahme zu Energieeinsparungen ist die Mitarbeiterschulung, da sie täglich mit energetischen Verrichtungen umgehen müssen. Die Schulungen unterstützen die Energieeffizienz in der ganzen Einrichtung. Darüber hinaus, wenn die Maßnahmen zur Energieeffizienz eingeführt werden, muss auch eine regelmäßige Kontrolle durchgeführt werden.

## **Thorsten Merker**

### **Energieeffizienz in Einrichtungen der Caritas**

Der Vortrag setzte sich mit der Frage auseinander, ob sich eine Energieberatung lohnt und wie diese in einer Einrichtung durchgeführt wird.

Die Energieberatung ist in mehreren Phasen gegliedert:

1. Datenerhebung
2. Vor Ort Begehungen
3. Status Quo darstellen und ausführlicher Bericht
4. Einbindung der Mitarbeiter

Energieoptimierung kann in dem ganzen Haus vorgenommen werden oder es können Bereiche ausgesucht werden, die am meisten Änderungen bedürfen. Die Bereiche könnten z.B. wie folgt aufgeteilt werden: Lüftungsanlagen, Kälteanlagen, Küche, Beleuchtung, Wäscherei, Wasser/Abwasser. Daher kann eine Energieoptimierung immer nach Bedürfnissen des Hauses durchgeführt und gestaltet werden. Weiter wurden in dem Vortrag Ergebnisse des internen Energieaudits in der IN VIA Akademie präsentiert, die in praktischer Arbeit von Weiterbildungsteilnehmern „Berater/Beraterin für energietechnische Optimierung in der Gemeinschaftsgastronomie“ erarbeitet wurden.

## **Magdalena Berberich**

### **Energieeinsparungen in Altenheimen: Entwicklung eines Kommunikationskonzeptes für Personal, Bewohner und Besucher**

Rückblickend auf das Projekt SAVE AGE (2010-2013), in dem insgesamt mit 10 Altenheim- und Pflegeeinrichtungen in ganz Deutschland gearbeitet wurde, hatte sich angeboten ein Kommunikationskonzept für Energieeinsparungen in Altenheimen zu entwickeln. In den Einrichtungen sollten Energieeinsparungen vorgenommen werden, um die Grundlage für das Projekt zu schaffen wurden erstmal Initialanalysen durchgeführt. Ausgehend aus der Analysen könnten Pilotaktionen zur mehr Energieeffizienz initiiert werden. In dem weiteren Schritt wurden eine Evaluierung der Ergebnisse und deren Verbreitung umgesetzt.

Die Ziele des Vorhabens Energieeffizienz für Pflegeeinrichtungen sind:

- Energieeffizienz in Alten- und Pflegeeinrichtungen
- Nicht- und gering-investive Maßnahmen

- Entwicklung und Bereitstellung eines Kommunikationskonzepts für Träger und Heime des Pflegesektors
- Verbreitung im Pflegesektor

Das Projekt Energieeffizienz für Pflegeeinrichtungen ist 1. Juni 2015 gestartet und geht bis 31. Oktober 2018. In das Projekt sind vier Träger und 9 Pflegeheime involviert. Sie wurden als Umsetzungspartner sowie Anwender des Kommunikationskonzepts einbezogen.

## **Andreas Koch**

### **Nachhaltigkeit in der Betriebsführung – Überblick, Vorteile und konkrete Beispiele zur Mitarbeiterereinbindung**

Die große Frage in dem Vortrag war: Wie managt man das Thema Nachhaltigkeit in den Betrieben?

Die drei möglichen Einstige in die Nachhaltigkeit in einem Betrieb beinhalten:

- Mitarbeiter Sensibilisierung (z.B. Nachhaltigkeits-Lerntage)
- Einstieg in das systematische Nachhaltigkeitsmanagement (Erste Erhebung des Status und Umsetzen einzelner Maßnahmen)
- Nachhaltigkeits-Managementsysteme (Systematische Erhebung, Priorisierung und Verbesserung aller Nachhaltigkeitsthemen – Möglichkeit der externen Zertifizierung)

Wenn die Nachhaltigkeit ein Thema in dem Betrieb ist und es nachhaltige Aspekte umgesetzt werden solle, so sind die ersten 5 Schritte bei der Einführung sehr empfehlenswert:

1. Festlegung eines Verantwortlichen
2. Erhebung des Status Quo der wichtigsten Verbräuche
3. Kontinuierliche Fortschreitung der Messungen
4. Festlegung von einem Team
5. Diskussion, Festlegen und Nachverfolgen von Jahreszielen sowie Maßnahmen zur Verbrauchreduktion

Das wichtigste bei dem Prozess der Nachhaltigkeitseinführung ist, dass ein Verantwortlicher benannt wird sowie die Mitarbeiter sensibilisiert und einbezogen werden. Nachhaltigkeit ist ein altes Konzept, das aus Forstwirtschaft kommt aber heutzutage ist das aktueller denn je. Es gibt viele Möglichkeiten die Nachhaltigkeit in einem Betrieb zu integrieren, so dass jeder

eigenes Vorgehen bei dem Thema finden kann. Ganz egal ob es mit kleinen Bereichen anfängt oder direkt die ganze Organisation betrifft.

## **Ralf Klöber**

### **Nachhaltigkeit in der Küche der Zukunft beginnt heute. Fangen wir an!**

In dem Vortrag wurden praktische Impulse gegeben, wie in den konkreten Bereichen nachhaltig gehandelt werden kann. Dies betrifft die Bereiche Abfälle/Entsorgung, Lagerung, Reinigung und Desinfektion.

Abfälle und Entsorgung praktische Tipps z.B.:

- Gute Trennung
- Wenig Portionspackungen
- Überproduktion vermeiden
- Nach Rezepten produzieren
- Rückläufe kontrollieren und Auswerten
- Kreative Resteverwertung

Lagerung praktische Tipps:

- Speiseplanung: Rezepte hinterlegen, Portionsgrößen abstimmen, Einkauf auf Speiseplan abstimmen
- Größere Gebinde anstatt Portionsgrößen
- Regelmäßige Inventur
- Anzahl der Lieferanten überprüfen/regional
- Bestandsaufnahme
- Lagerhaltung: feste Lagerpläne

Reinigung und Desinfektion praktische Tipps:

- Dosieranlagen
- Überprüfung des Bedarfs
- Bedarfsgerechte Bestellung
- Schulung und Anweisung (sachgerechter Einsatz)
- Regelmäßige Wartung von technischen Anlagen
- Maschinen-Laufzeit festlegen

**Dr. Gabriele Mönicke**

## **Keine Strategie führt nicht zum Erfolg! Oder „Wie Leitbilder und Maßnahmen korrespondieren können“**

Im Rahmen des Vortrages wurde der Frage nachgegangen, wie das Thema „ökologische Hauswirtschaft in der Gemeinschaftsverpflegung“ in den sozialen Einrichtungen etabliert werden kann.

Ein Ansatzpunkt bietet hier die Analyse der Leitbilder verschiedener Einrichtungen der Caritas. Grundsätzlich formuliert ein Leitbild die angestrebte Identität der Einrichtung und dient somit als Ausgangspunkt für Zieldefinition für die Zukunft. Bei anstehenden Veränderungsprozessen bietet das Leitbild Orientierung und Handlungssicherheit. Viele der Leitbilder beinhalten Aussagen zum Thema Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit, allerdings in ganz unterschiedlichen Gewichtungen. Häufig sind die Ausführungen allerdings so allgemein gehalten, wie zum Beispiel in den folgenden Statements:

„... erbringt seine Leistungen umweltgerecht“

„... stellt sich seiner Mitverantwortung für die Bewahrung der Schöpfung“

„... Arbeitsabläufe in seinen Diensten und Einrichtungen werden umweltverträglich gestaltet“

Strategien zum ökologischen Handeln: Aus der Analyse der Leitbilder lassen sich mindestens die folgenden drei Strategien ableiten:

- Nachhaltigkeit und ökologisches Handeln als Instrument der Kostensenkung.
- Nachhaltigkeit und ökologisches Handeln als Insellösung in einem Teilbereich der Einrichtung
- Nachhaltigkeit und ökologisches Handeln als Grundhaltung mit dem Anspruch der Bewahrung der Schöpfung

Die Fachlichkeit und die Prozessabläufe in der Hauswirtschaft haben ein hohes Nachhaltigkeitspotential (z.B. Einsparung von Ressourcen, Vermeidung von Lebensmittel- und Verpackungsabfällen), die als operative Maßnahmen mittel- bis langfristig eingeführt werden können. Die strategischen Zielen würden damit umsetzbar und Leitbildformulierungen könnten eingelöst werden.

Xenia Romadina

Paderborn, August 2017