

INNOVATIV UND ATTRAKTIV – KÜCHENKULTUR FÜR EIN NACHHALTIGES VERPFLEGUNGSANGEBOT

Mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung gelingt über eine neue Küchen- und Kantinenkultur, vor allem nach dem Motto „Genuss mit Verantwortung“. Das gemeinsame Ziel: attraktive, leckere und gesunde Gerichte anzubieten, trifft auf allgemeine Zustimmung. Anforderungen für mehr Klimaschutz und Nachhaltigkeit erfordern jedoch Veränderungen im Einkauf, in der Küchenkultur und Gästekommunikation.

Welche Ansätze sind erfolgreich und welche Schritte sind nötig für die Zukunft der Gemeinschaftsverpflegung? Diese Aspekte möchten wir mit Ihnen als Expert:innen aus Praxis, Politik, Verwaltung und Wirtschaft diskutieren.

- › **Bio-Food:** Immer mehr Verbraucher entscheiden sich für Bio – im Einzelhandel ist der Absatz innerhalb eines Jahres um 22 % gestiegen. Diesen Trend kann auch die Gemeinschaftsverpflegung als eine Antwort auf die Klimakrise aufgreifen. Berlin strebt 60 % regional-Bio weitgehend ohne Mehrkosten an. Ist das auch für Kantinen und Mensen in NRW realistisch oder wie kann ein erreichbares Ziel aus Küchen- und Beschaffungsperspektive aussehen?
- › **Tierwohl:** Der Umgang mit Tieren in der Landwirtschaft muss dringend verbessert werden – das ist Konsens in unserer Gesellschaft. Immer mehr Gäste wünschen Tierwohlprodukte, auch weil letztlich die Nachfrage darüber entscheidet, ob eine bessere Tierhaltung gelingt. Das Motto heißt daher, deutlich weniger, dafür aber bessere Fleischqualitäten mit mehr Tierwohl. Weniger Fleischgerichte heißt auch mehr zukünftig attraktive, hochqualitative, vegetarische Gerichte auf dem Speiseplan.
- › **Regionaler Einkauf:** Wo auch immer möglich, konzentriert sich die Beschaffung der Küchen stärker als bisher auf regional-saisonale Einkaufsentscheidungen. Damit werden regionale und lokale Erzeuger und Verarbeiter unterstützt. Das spiegelt sich in den Gerichten und Speiseplänen sowie der Gästekommunikation wider.
- › **Food-Waste:** Wie kann die Gemeinschaftsverpflegung Ihren Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen leisten und die Halbierung bis zum Jahr 2030 unterstützen? Eine systematische Analyse der Ursachen von Speiseabfällen spart Kosten, die finanzielle Spielräume für mehr Qualität schafft.
- › **Gästekommunikation:** Woher stammen die Zutaten, wie werden sie produziert, wie regional ist das Essen auf meinem Teller? Neue Qualitäten in der Verpflegung müssen sich in angemessenen Essenspreisen widerspiegeln und kommuniziert werden. Was spricht die Gäste am meisten an? Um das herauszufinden, sollten Gäste aktiv in die Gestaltung eingebunden werden. Informationen könnten z.B. über anschauliche Ausschilderung an der Essensausgabe oder Hinweise am Tisch und durch persönliche Erläuterung durch das Personal kommuniziert werden.
- › **Teambuilding in Küchen und Kantinen:** Lieferanten, Einkäufer, Küchen- und Servicepersonal brauchen Unterstützung, um eine nachhaltige Verpflegung auf den Weg und in die Praxis zu bringen. Wie können dabei innovative Beratungs- und Schulungskonzepte vor Ort helfen? Denn Kompetenzen für „neue Qualitäten“ sind notwendig und müssen stärker in Aus-, Fort- und Weiterbildung verankert werden, dabei spielt Teambuilding (Befähigung, Akzeptanzförderung, Motivation fördern) eine wichtige Rolle.

Stand: August 2021

Das Projekt MehrWertKonsum wird gefördert durch:



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



2024

EFRE.NRW
Investitionen in Wachstum
und Beschäftigung