

Zwischen sozialer und ökologischer Verantwortung Nachhaltigkeit in der Betriebsgastronomie



© Foto: www.bio123.de

Egal ob im Einkauf, der Produktion oder der Betriebsgastronomie – Nachhaltigkeit ist in den letzten Jahren zum Trend geworden. Immer mehr Mitarbeiter wünschen sich von ihrem Arbeitgeber nachhaltiges Handeln. Wurde es früher als ein freiwilliges Thema gesehen, ist es mittlerweile zu einem strategischen Topthema geworden. In großen Unternehmen kümmern sich heute Nachhaltigkeitsmanager/innen oder Qualitätsmanager/innen um das gleichzeitige und gleichberechtigte Umsetzen von ökologischen, sozialen sowie ökonomischen Zielen. Hierzu gehören auch die Prozesse in der Betriebsgastronomie: Ob klimaschonende Küchentechnik, der Einkauf von nachhaltig erzeugten Lebensmitteln oder fair gehandelten Produkten – die Liste ist vielfältig. Bloß wie lässt sich Nachhaltigkeit für die Betriebsgastronomie in der Praxis umsetzen? Nachfolgend drei Beispiele:

Regionalität: Die Verwendung von regionalen Lebensmitteln reduziert, aufgrund kürzerer Transportwege, die CO₂-Emissionen und schont auf diese Weise die Umwelt. Gleichzeitig werden regionale Betriebe gestärkt.

Saisonalität: Saisonale Lebensmittel aus der Region sind frisch und stecken voller gesunder Inhaltsstoffe, da sie auf dem Feld ausreifen können und nicht unreif gepflückt und transportiert werden. Deshalb schmecken sie meist besser und sind reicher an lebensnotwendigen und gesundheitsfördernden Substanzen. Warum also nicht heimisches Gemüse und Obst für die Zubereitung von Speisen verwenden bevor diese tausende Kilometer bis zum Kochtopf reisen müssen.

Fairtrade und Ökologie: Wie wäre es mit dem Ausschank von fair gehandeltem Kaffee? Kaffee mit Siegeln, wie "Fairtrade" und "Bio" stehen für soziale und faire Arbeitsbedingungen sowie eine ökologische Anbauweise. Dies kann auch auf andere Nahrungsmittel, wie Obst und Gemüse, übertragen werden.

CompendiumPlus
Institut für Weiterbildung
Kurt-Schumacher-Damm 16
49078 Osnabrück

Tel. +49 541 40659726
Fax +49 541 40659733

kontakt@CompendiumPlus.de
www.CompendiumPlus.de

Ansprechpartner:
Martin Lögering
Gerald Deutmeyer

Text: Christin Kröger

Als erstes Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung hat die Compass Group gemeinsam mit dem „Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft“ (iSuN) der Fachhochschule Münster vor drei Jahren ein Nachhaltigkeitsiegel für die Betriebsgastronomie entwickelt. Im Mittelpunkt stehen dabei die Aspekte Ökologie, Soziales, Lebensmittelsicherheit, Ernährungsgesundheit und Ökonomie. Denn schwindende Ressourcen, immer neue Lebensmittelskandale und industriell hochverarbeitete Lebensmittel, die zu einem Umdenken zwingen, sollen auch hierbei beachtet werden. Diese übergeordneten Punkte müssen im Rahmen eines Audits zu jeweils mindestens 70 Prozent erfüllt sein. Die Einhaltung der Kriterien wird vom unabhängigen Institut Fresenius überprüft. Zu dem Kriterienkatalog gehören zum Beispiel folgende Punkte:

- Einsatz gesundheitsfördernder Verpflegungskonzepte
- Vermeidung deklarationspflichtiger Zusatzstoffe
- Steigerung des Anteils vegetarischer Speisen
- Förderung artgerechter Tierhaltung
- Reduzierung des Transportaufkommens durch Förderung regionaler Wertschöpfung
- Einsatz fair gehandelter Produkte
- Verzicht auf gentechnisch veränderte Organismen
- Einsatz regionaler bzw. saisonaler Produkte sowie Bio-Lebensmittel
- Schonung des Abwassers
- Verringerung von Emissionen
- Reduzierung des Energieverbrauchs
- Faire Entlohnung
- Übernahme sozialer Verantwortung in der Region

Dies und viele weitere Informationen zu diesem Thema erarbeiten wir mit Ihnen zusammen im Kompaktseminar **„Erfolgreiches Nachhaltigkeitsmanagement in der Betriebsgastronomie – Moderne und zukunftsorientierte Nachhaltigkeitskonzepte im Fokus!“**. Erhalten Sie Antworten auf alle Fragen rund um die Einführung und Umsetzung eines ganzheitlichen Nachhaltigkeitskonzepts in der Betriebsgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung Ihres Unternehmens. Dazu gehören Themen wie die Darstellung der Möglichkeiten einer prozessoptimierten- und ressourcenschonenden Betriebsverpflegung, die Möglichkeiten zur Festlegung eigener Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards beim Einkauf von Food- und Non-Food-Produkten sowie welche Kosten bei der Umsetzung eines Nachhaltigkeitskonzeptes entstehen können und welcher Mehrwert dem gegenüber steht.

CompendiumPlus
Institut für Weiterbildung
Kurt-Schumacher-Damm 16
49078 Osnabrück

Tel. +49 541 40659726
Fax +49 541 40659733

kontakt@CompendiumPlus.de
www.CompendiumPlus.de

Ansprechpartner:
Martin Lögering
Gerald Deutmeyer

Text: Christin Kröger