

Inhaltsverzeichnis

Vorwort V

Autoren VII

1 Vom Qualitäts- zum Nachhaltigkeitsmanagement 1

1.1 Den Kontext der Organisation verstehen 2

1.2 Wesentliche Themen erkennen 5

1.3 Die Identität bestimmen 6

1.4 Das Nachhaltigkeitsmanagement planen 9

1.5 Strukturen anpassen und kontinuierliche Verbesserung organisieren 14

1.6 Prozesse nachhaltig gestalten 14

2 Nachhaltigkeit entlang der Kernprozesse implementieren 17

2.1 Speiseplanung 17

2.1.1 Grundsätze einer nachhaltigen Speiseplanung 17

2.1.2 Strategien zur Überarbeitung des Speiseplans 22

2.1.2.1 Optimierung bestehender Speisepläne 24

2.1.2.2 Neuentwicklung des Speiseplans 24

2.1.2.3 DGE-Standard 26

2.1.2.4 Angebot vegetarisch und vegan 26

2.1.2.5 Saisonalität und Regionalität 27

2.1.3 Einsatz der Rezepturen 33

2.1.3.1 Optimierung von Rezepturen 33

2.1.3.2 Erhöhung des Anteils an Gemüse und Obst 34

2.1.3.2.1 Alternativen zu Fleisch 36

2.1.3.2.2 Alternativen zu Milch und Milchprodukten 40

2.1.3.2.3 Alternativen zu Ei 42

2.1.3.3 Salzgehalt und Würzen 45

2.1.3.4 Reduktion von Zucker 46

2.1.3.5 Umgang mit Fetten 46

2.1.3.6 Neuentwicklung von Rezepturen 47

2.1.4 Nachhaltigkeitsbewertung von Speisen 48

2.1.4.1 NAHGAST-Rechner 50

2.1.4.2 susDISH 52

2.1.4.3 Eaternity Gastro 53

2.1.4.4 Menü-Nachhaltigkeits-Index (MNI) 53

2.1.4.5 KlimaTeller 53

2.1.4.6 Klimatarier-Rechner 54

2.1.4.7 GAS – Gastronomisches Ampelsystem 54

2.2 Beschaffung 55

2.2.1 Umsetzung in Produktspezifikationen 57

2.2.1.1 Regionalität 58

2.2.1.2 Saisonalität 59

2.2.1.3 Bio-Produkte 59

2.2.1.4 Fairer Handel, Fair-Trade*-Produkte 60

2.2.1.5	Produkte aus artgerechter Tierhaltung*	62
2.2.1.6	Nachhaltiger Fischfang	64
2.2.1.7	Gentechnikfrei*	65
2.2.1.8	Verpackung/Mehrwegsysteme	65
2.2.1.9	Arbeitskleidung und Reinigung	65
2.2.2	Formulierung von Ausschreibungen	66
2.2.2.1	Leistungsbeschreibung	67
2.2.2.2	Eignungskriterien	72
2.2.2.3	Ausführungsbedingungen	72
2.2.2.4	Zuschlagskriterien	72
2.3	Produktion	73
2.3.1	Überblick: Energieverbrauch in Großküchen	74
2.3.2	Energieverbrauch im alltäglichen Handeln verringern	75
2.3.3	Energieverbrauch durch neue Geräte verringern	77
2.3.4	Energieverbrauch durch Küchenneuplanung verringern	78
2.3.5	Vertiefung: Messung des Energieverbrauchs	80
2.4	Ausgabe	81
2.4.1	Gestaltung des Speiseplans	82
2.4.1.1	Namensgebung der Gerichte	82
2.4.1.2	Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen	83
2.4.1.3	Bio-Kennzeichnung	84
2.4.2	Die Ausgabe gestalten	87
2.4.2.1	Ausgabesysteme managen	87
2.4.2.2	Portionsgrößen festlegen und Kellenpläne einsetzen	88
2.4.2.3	Nährstoffe erhalten	89
2.4.3	Nachhaltiges Essverhalten fördern	89
2.4.3.1	Nachhaltige Gerichte hervorheben	89
2.4.3.2	Aufbau des Speiseplans gezielt gestalten	89
2.4.3.3	Nachhaltigkeitslabel einsetzen	90
2.4.3.4	Anschauliche Informationsmaterialien nutzen	92
2.4.3.5	Erwünschtes Verhalten ansprechen und Aufforderungen einsetzen	93
2.4.3.6	Die Gäste einbeziehen	94
2.5	Abfallvermeidung und Entsorgung	96
2.5.1	Vermeidung von Lebensmittelabfällen	97
2.5.1.1	Das Vorgehen zur Lebensmittelabfallvermeidung festlegen	99
2.5.1.1.1	Beteiligungsprozess organisieren	99
2.5.1.1.2	Kontinuierlicher Verbesserungsprozess	100
2.5.1.2	Erfassung der Lebensmittelabfälle	102
2.5.1.2.1	Mitarbeitende beteiligen	104
2.5.1.2.2	Was wird gemessen?	104
2.5.1.2.3	Anforderungen an die zu erhebenden Daten	105
2.5.1.2.4	Wie lange und wie oft wird gemessen?	107
2.5.1.3	Reduktion von Lebensmittelabfällen: Maßnahmenentwicklung	109
2.5.1.3.1	Daten bewerten	110
2.5.1.3.2	Ursachen identifizieren	110
2.5.1.3.3	Maßnahmen festlegen	111

2.5.1.4	Ziele festlegen und Maßnahmen umsetzen	112
2.5.1.4.1	Ziele festlegen	114
2.5.1.4.2	Maßnahmen schrittweise umsetzen	114
2.5.1.5	Kontrollieren	115
2.5.1.6	Weitere Informationen	116
2.5.2	Vermeidung von Verpackungsabfällen	117
2.5.2.1	Alternative Verpackungen	118
2.5.2.2	Zusammenarbeit mit Lieferanten	119
2.5.2.3	Verpackungsabfall im Betrieb vermeiden	119
2.5.2.4	Mehrweg statt Einweg im To-Go-Geschäft	120
2.5.2.5	Weitere Informationen	121
Literaturverzeichnis		123
Glossar		127