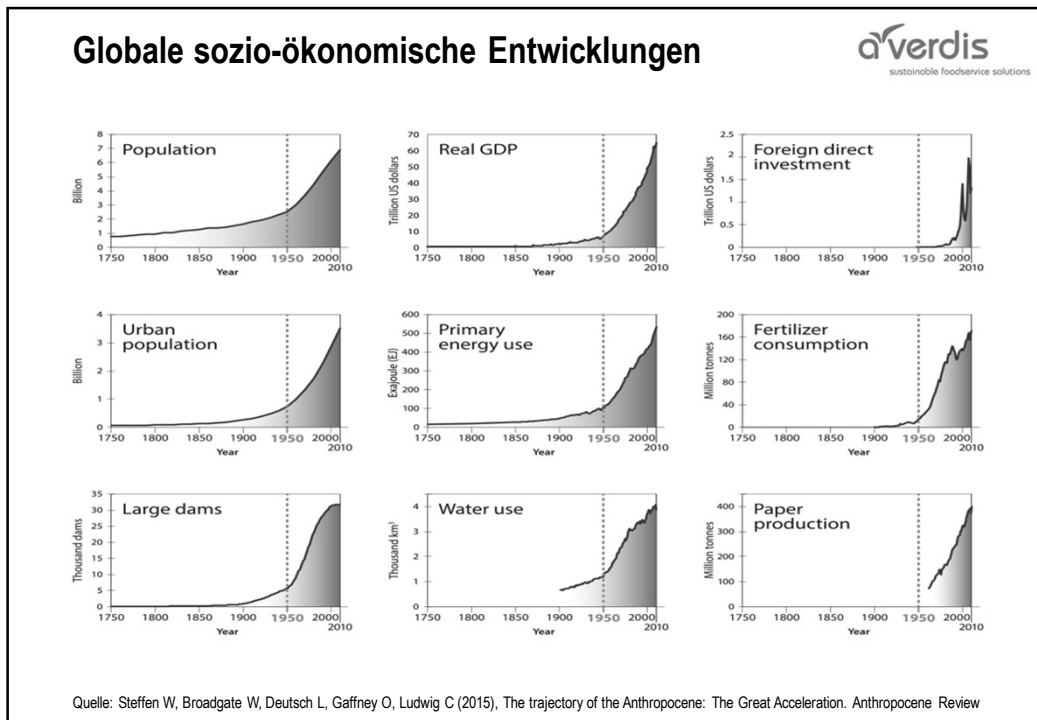
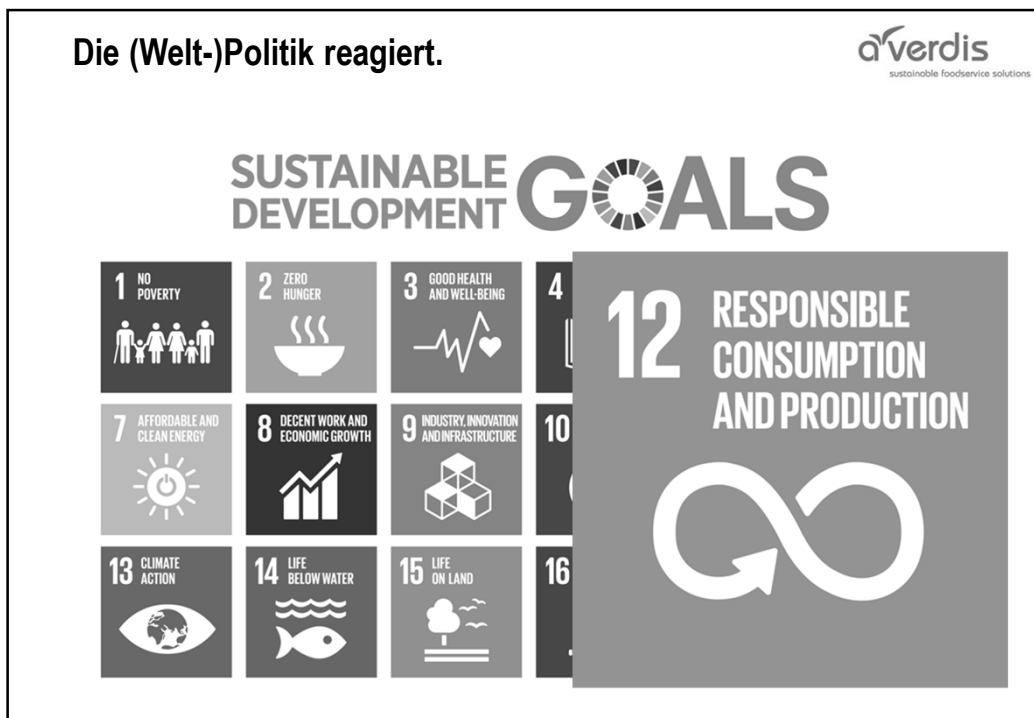
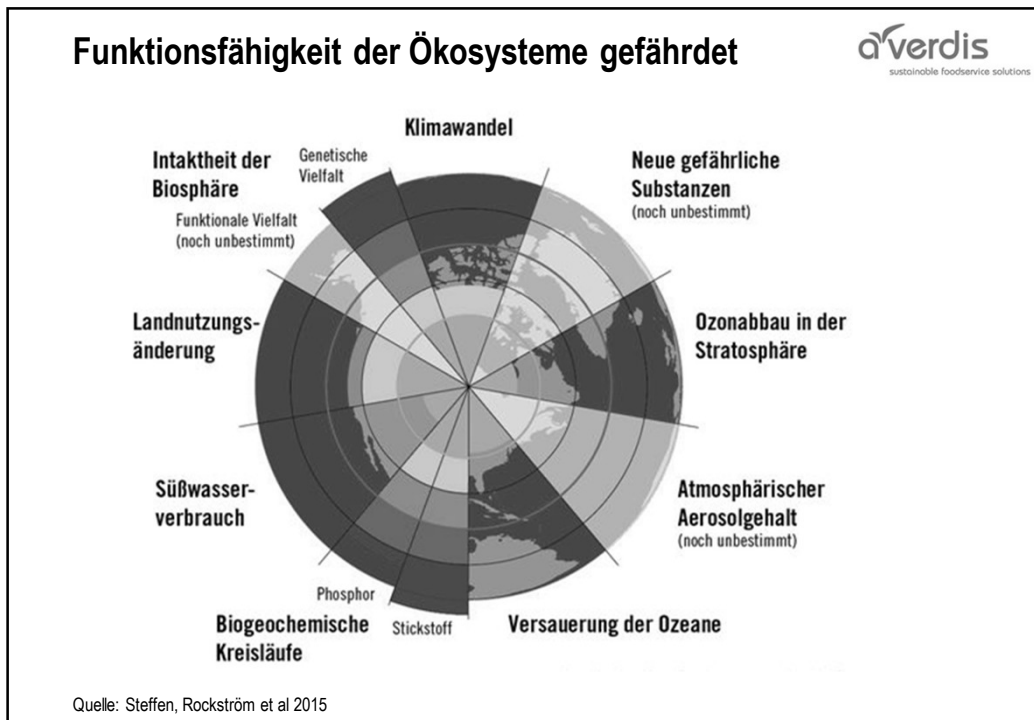


**Was sind die zentralen (globalen)
Herausforderungen für eine
nachhaltige Entwicklung?**









a'verdis
sustainable foodservice solutions

Welche Rolle spielt die Außer-Haus-Verpflegung für eine nachhaltige Entwicklung?

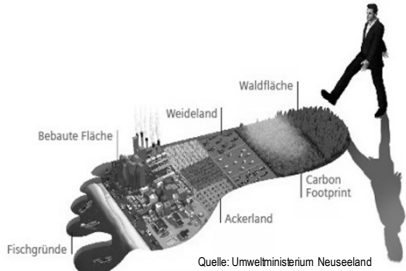
a'verdis
sustainable foodservice solutions

Ökologische und ökonomische Bedeutung

ÖKOLOGISCHER FUSSABDRUCK
in Deutschland


| | |
|--------------------|---|
| 35% |  |
| Ernährung | |
| 25% |  |
| Wohnen und Energie | |
| 22% |  |
| Verkehr | |
| 18% |  |

Grafik: Doris Mertens



Quelle: Umweltministerium Neuseeland

AHVM > 35 %
(> 70 Mrd. Euro)
der Ausgaben
für Lebensmittel
und Getränke



Quelle: a'verdis

Welche (Kunden-) Anforderungen
muss die Gemeinschafts-
gastronomie zukünftig erfüllen?

Mehr Gesundheit

Mehr Moral

Mehr Genuss

David Bosshart, 2013

Angebote entsprechen nicht den Empfehlungen

a'verdis
sustainable foodservice solutions



Quelle: a'verdis

Auch mit 50+ noch fit und leistungsfähig?

a'verdis
sustainable foodservice solutions



Quelle: a'verdis

Ökologische und ethische Verantwortung (1)

averdis
sustainable foodservice solutions

NATIONAL GEOGRAPHIC MAGAZINE



Quelle: National Geographic, 2010

This slide features a large aerial photograph of a vast agricultural field, likely a rice paddy, with a winding road or canal cutting through it. The field is divided into numerous small, rectangular plots. In the top left corner, there is a logo for 'NATIONAL GEOGRAPHIC MAGAZINE'. In the top right corner, the 'av' logo is present with the tagline 'sustainable foodservice solutions'. In the bottom right corner, there is a smaller inset photograph of a young man looking towards the camera, with a caption below it that reads 'Quelle: National Geographic, 2010'.

Ökologische und ethische Verantwortung (2)

averdis
sustainable foodservice solutions



Quelle: Greenpeace 2013

This slide shows a large, industrial-scale chicken farm. The interior is filled with rows of chickens, likely broilers, housed in a long, narrow structure with high ceilings and numerous support pillars. The lighting is bright and even. In the bottom left corner, there is a small caption that reads 'Quelle: Greenpeace 2013'.

Ökologische und ethische Verantwortung (3)

averdis
sustainable foodservice solutions



... davon 3,4 Mio t = 18,5 % in der AHV

Quelle: WWF Deutschland

Was bringt Genuss?

averdis
sustainable foodservice solutions



das vegan magazin

wein-report: edel-winzer brauchen keine gelatine

mit gefühl: evita, aus der mülltonne gerettet

weiße punsch-pralinen: kuchen-fete verrät ihr geheimnis

wie vegan sind die amis? nyc und la

anwalt für alle felle: »recht auf unversehrtheit« für die tiere wird kommen

das eis bricht! immer mehr veganer

vegan 2015

15 schnell veg tips fürs neue jahr



BEEF!

FÜR MÄNNER MIT GESCHMACK

CRAFT-BIER IST DA
Ein gewaltiger Trend lässt die Biernation Deutschland erzittern

MÄNNER, WERFT DIE OFFEN AN!
9 einzigartige Brote mit weltbesten Krusten

KONTAKT ZUR ROSEN-SZENE?
Sechs Rezepte mit Fischeiern, die süchtig machen

WILD-GERICHTE? WILD-GEDICHTE!
Diese wunderbaren Schlemmerrezepte werden den Posten in Ihren wärdchen, Schaulieren Sie mit uns über Elch, Hase, Gams, Fasan, Hirsch...

Zwei regional geerntete Fleischstücke, Fleisch können mehr sein!

TEUFLISCH GUT

Hier kommt Ihre Anleitung für ein sündhaft köstliches Fondue. Mit Rind, Lamm, Wachtel, Ibérico-Schwein, Lama, Kaninchen ...



Kantine als zentraler Ort für Ernährungsbildung

a'verdis
sustainable foodservice solutions

Quelle: a'verdis

Quelle: a'verdis

Quelle: a'verdis

AHV der zukünftig
wichtigste (einzige)
ernährungspolitische
Gestaltungsort?!

Wie können Verantwortliche auf
diese (neuen) Anforderungen
angemessen reagieren?

Gemeinsames Verständnis finden

Das Leitbild
„Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Gastronomie“

WERTE & VERANTWORTUNG

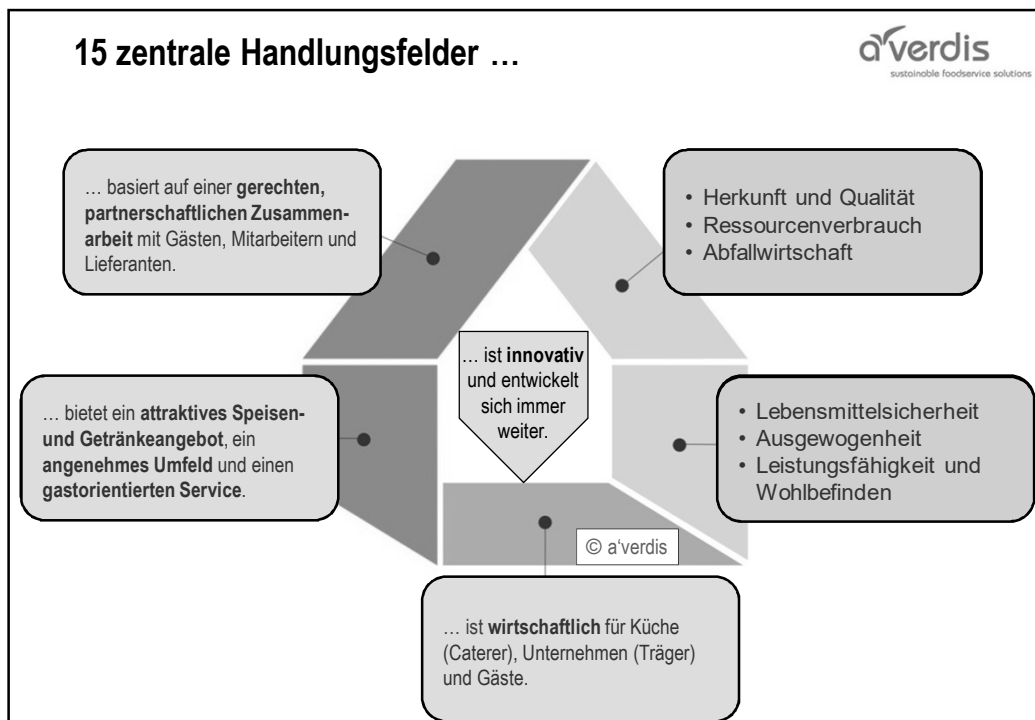
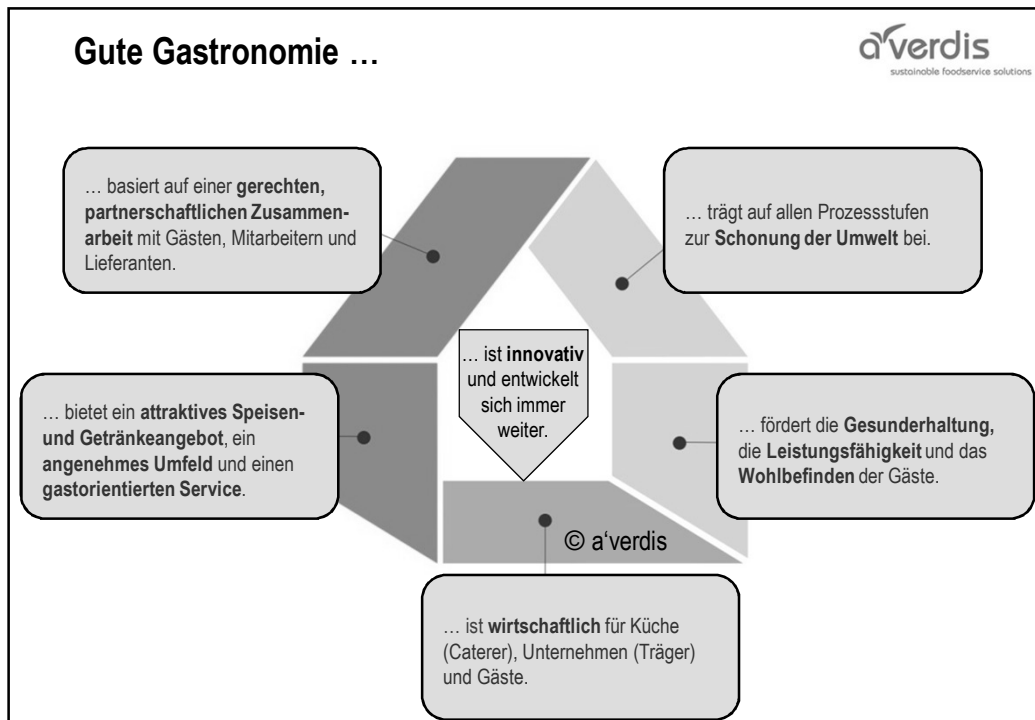
Quelle:
NAHAST Arbeitspapier 2

a'verdis
sustainable foodservice solutions

Die Leitfrage von a'verdis

Was ist *gute* Gastronomie?

a'verdis
sustainable foodservice solutions



... mit über 100 möglichen Einzelthemen, z. B. Bio

a'verdis
sustainable foodservice solutions



Quelle: a'verdis

oder Lebensmittel- und Speisereste.

a'verdis
sustainable foodservice solutions



Quelle: a'verdis

Quelle: a'verdis

Antworten auf drei Kernfragen



1. Was erwarten unsere Gäste und andere Anspruchsgruppen?
2. Was können und wollen wir mit unserer Küche beeinflussen?
3. Welche Maßnahmen sind besonders wichtig und wirksam?

Gastronomische Einflussbereiche



1. Rezept- und Speisenplanung
2. Lebensmittelauswahl und -einkauf
3. Technik und Ausstattung
4. Strukturen und Prozesse
5. Bildung und Kommunikation

1. Big Point: Fleisch ist das zentrale Thema

a'verdis
sustainable foodservice solutions



Quelle: a'verdis

2. Big Point: Nachhaltige Lebensmittelbeschaffung

a'verdis
sustainable foodservice solutions




Quelle: a'verdis

Nachhaltiges Wirtschaften
auf einen Blick:

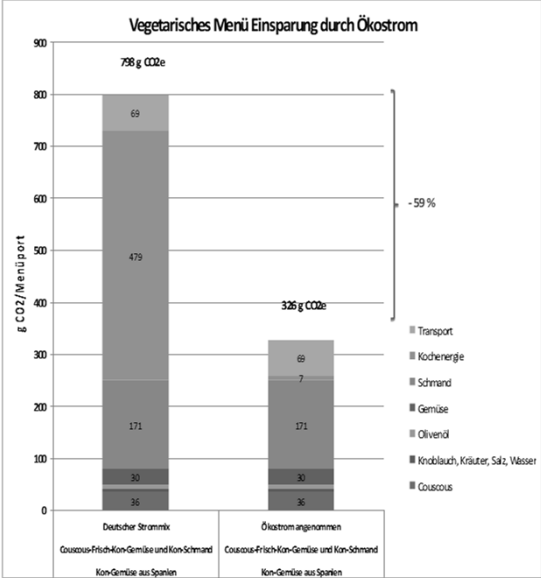
-  Produkte aus Bio-Erzeugung
-  Fleisch aus artgerechter Haltung
-  Fisch aus nachhaltiger Fischerei
-  Regionale Lieferanten
-  Saisonales Angebot
-  Fairer Handel

Quelle: Studentenwerk Oldenburg

3. Big Point: Mit Ökostrom CO₂ reduzieren




sustainable foodservice solutions



| Kategorie | Deutscher Strommix (g CO ₂ e) | Ökostrom angenommen (g CO ₂ e) |
|----------------------------------|--|---|
| Transport | 69 | 69 |
| Kochenergie | 479 | 7 |
| Schmand | 171 | 171 |
| Gemüse | 30 | 30 |
| Olivenöl | 36 | 36 |
| Knoblauch, Kräuter, Salz, Wasser | 36 | 36 |
| Couscous | 36 | 36 |
| Gesamt | 738 | 326 |


- 59 %




Quelle: a'verdis

Quelle: FiBL Deutschland e.V., 2013

4. Big Point: Lebensmittelabfälle reduzieren



sustainable foodservice solutions



Für Mensch & Umwelt

Fact Sheet

Ideale Vor- und Zubereitung – für Caterer und Küchenpersonal

Kurzfassung
Während der Vor- und Zubereitung zu kalten und warmen Speisen ist das Risiko zur Entstehung von Lebensmittelabfällen relativ hoch ist. Verringert werden kann das Risiko beispielsweise durch strukturierte Arbeitsabläufe, standardisierte Rezepturen und geschulte Fachkräfte. In regelmäßigen Teambesprechungen kann das Personal einen Überblick über die gesamten Abläufe bekommen und andererseits können einzelne Verantwortlichkeiten innerhalb des Prozessschrittes zugewiesen werden.

Praktische Vorgehensweise

- Schulungen und Besprechungen durchführen, um Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu motivieren, sensibilisieren und aktivieren
- Zuteilen von Verantwortlichkeiten im Prozess der Vor- und Zubereitung
- Aufzeigen von Möglichkeiten zur weiteren Verwertung von Abschnitten oder Schalen (z.B. bei Gemüse, Fleisch)
- Arbeiten nach festgelegten Rezepturen
- Speisekomponenten weitestgehend einzeln zubereiten (Sauce und Gemüse getrennt)
- Garpunkte der Speisen auf die Ausgabeform (z.B. Buffet) abstimmen
- Verantwortlichen Umgang mit Lebensmitteln pflegen
- Tägliches Handeln reflektieren und auf Verbesserungspotential überprüfen

Umweltrelevanz
Die Umweltbelastungen durch Lebensmittelreste sind insbesondere für den Bereich des Außer-Haus-Konsums erheblich. Laut den Ergebnissen einer UBA-Studie entstehen durch 100 Personen die folgenden Umweltbelastungen durch die entsprechenden Lebensmittelabfälle im Außer-Haus-Verzehr.

Umweltbelastung durch Lebensmittelreste

| | | |
|--|--------------------------|--------------------------|
| Treibhausgasemissionen | 13,2 t CO ₂ e | 42.500 km PKW Fahrt |
| Flächeinanspruchnahme (Landwirtschaft) | 24.900m ² a | 3 Fußballfelder |
| Wasserverbrauch (Landwirtschaft) | 85.000 l | 85.000 1l-Wasserflaschen |

Quelle: Umweltbundesamt

5. Big Point: Mitarbeiterentwicklung

a'verdis
sustainable foodservice solutions



Dem Team zeigen, was es können muss und wollen soll.

Gäste leiten mit libertärem Paternalismus

a'verdis
sustainable foodservice solutions

*„Wir geben Dir nicht jeden Tag Pizza, weil Du uns wichtig bist.
Wenn Du uns nicht wichtig wärst, würden wir Dir jeden Tag Pizza geben.“*



Andreas Alischewski, Mensaverein Ronsdorf