



10 **MEILENSTEINE**
DIE BRANCHE IM WANDEL

58 **#spürbargrün**
NACHHALTIGKEIT IN DER GV

102 **MACHER**
15 JAHRE GV-MANAGER
DES JAHRES

EGON ASSMANN DANIELA AUG STEFAN K. BEST MARKUS BIEDERMANN
BERND BLÜMLEIN HERMANN BÖCKING RENÉ DE BONT TORSTEN VON
BORSTEL ANDRÉ BÖWING CHRISTIAN BROGLE LIA CARLUCCI MARTIN
F. CORDES WILFRIED DENK KEVIN DEUTMARG KARL DÜSTERBERG
LIENHARD EIFERT KERSTIN ENDERS PETER FISCHER GERHARD
FRAUENSCHUH UWE GATHMANN DANIEL Z. GEHRIGER PETER GEMÜTH
STEFAN GERHARDT ANDREAS GIEL MICHAEL GRADTKE NIKOLAUS
GRANER INGO GROTTKE ROBERT GUSCHELBAUER HENDRIK HAASE
KARL HÄNLE GUDRUN HARTMANN STEFAN HARTMANN JANA HEISE
JOHANNES HEISS SARAH HERCHT SEBASTIAN HERRMANN VINZENZ
HERRMANN JOSEF HOLZER RAMIN HOMAYOUNI THOMAS HUS ELKE
JASPERS WOLFGANG JOCKUSCH CLAUDIA KIRCHNER DANIELA KIRSCH
CLAUS KONRAD GABRIELE KÖSTERKE WALTER KRATZER EKKEHART

BRANCHENMACHER

LEHMANN GÜNTHER LEHMANN SILKE LICHTENSTEIN KATJA LOTZ
MERLE LOSEM ANDREA MAGER TIM MEIERHANS EGMONT MERTÉ
MATHIAS MANFRED MEYER ULRICH OPATZ ASTRID PENN THOMAS
REICHE PAULA REINHARD CHRISTOPH REINGEN JÖRG REUTER
MANFRED ROTH MALTE RUBACH NASSRIN SABETIAN CLAUDIA SACHER
ANTON SCHMIDT GERD SCHULTE-TERHUSEN GÜNES SEYFARTH JUDITH
STIEGELMAYR MARTIN STRAUBINGER KURT STÜMPFIG PHILIPP VON
STÜRMER LOTHAR STÜTZLE HENDRIK SUSEMIHL TEAM ALLIANZ AZUBI-
COOKING-GANG TEAM INFRASERV-GASTRONOMIE TEAM MENSA
FINKENAU TEAM MITEINANDER TEAM STUDENTENWERK OSNABRÜCK
TEAM WALDORFSCHULE WETTERAU PETRA TEITSCHIED ANNELEN TROST
THERESIA TURNER DANIELLE VISSER OTTO VOGELMANN STEFAN
VORNEHM THOMAS VOSS ALOIS WAGNER KEES VAN DER WAL HORST
WETTERAU MARTIN WOLF GERALD WÜCHNER EZZEDINE ZERRIA



„Lebensmittelabfall war ein Türöffner für Nachhaltigkeit“

Mit den Projekten Nahgast und GeNAH hat Dr. Petra Teitscheid vom Institut für nachhaltige Ernährung der FH Münster den nachhaltigen Wandel in der Außer-Haus-Verpflegung wesentlich mitgestaltet. Grund genug mit ihr einen Blick zurückzuwerfen.

Frau Teitscheid, wann und warum hat Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie einen so großen Aufschwung erlebt?

Diese Entwicklung hat mehrere Ursachen. Zum einen hängt sie unmittelbar mit Entwicklungen auf dem Arbeitsmarkt zusammen; Unternehmen haben erkannt, dass im Wettbewerb um die besten Mitarbeitenden nicht nur das Geld zählt. Mitarbeiter wünschen sich einen Arbeitgeber, der sich um sie sorgt, sich gesellschaftlich engagiert und ihnen ein attraktives Umfeld bietet. Gutes Essen gehört definitiv dazu.

Viele Unternehmen veröffentlichen zudem Nachhaltigkeitsberichte. Über die sogenannten ESRS-Anforderungen seitens der EU sind sie ab einer Größe von 500 Mitarbeitern jetzt auch dazu verpflichtet. Für GV-Unternehmen ein Anlass, sich nachhaltige Ziele zu setzen und auch umzusetzen.

Darüber hinaus steigt das Wissen zum Thema nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung stetig. Etliche öffentlich geförderte Forschungs- und Transferprojekte, wie auch unser GeNAH-Projekt, nehmen sich

diesem Thema an. Sie kooperieren mit Unternehmen der Branche und leisten einen wichtigen Beitrag, das gewonnene Know-how auszurollen.

Gab es einen entscheidenden Meilenstein in der Historie der nachhaltigen Entwicklung in der GV?

Ab 2012 – als Lebensmittelabfälle so in den Vordergrund gerückt sind – bewegte sich enorm viel. Plötzlich wurde deutlich, wie viele Ressourcen in einem Kilogramm Abfall stecken und welchen Beitrag das zum Klimawandel hat. Dieses Thema hat die Menschen emotional berührt. Was lange einfach so passierte, wurde plötzlich sowohl im privaten wie auch im wirtschaftlichen und politischen Bereich zu einer Herausforderung. Und da man Lebensmittelabfall in Großküchen am besten bekämpft, wenn man Prozesse optimiert und schon bei der Planung der Speisen auf die Effekte am Ende der Kette achtet, war die Tür aufgestoßen, Nachhaltigkeitsthemen in das Management eines GV-Betriebs oder einer Großküche zu integrieren.

Die steigende Attraktivität vegetarischer und veganer Ernährung und überhaupt die Bedeutung von Ernährung in der Gesellschaft sind sicher auch ein Wegbereiter. Kantinen, die sich diesem Trend verweigern, oder nur, weil es nicht anders geht, fade Gemüsebratlinge anbieten, laufen schlicht und einfach die Kunden weg. Die Küchen, die sich den Veränderungen mit attraktiven Angeboten gestellt haben, wurden belohnt.

Wann und warum kam das Bedürfnis auf, Nachhaltigkeit transparent nachzuweisen?

Seit Ende der 1990er-Jahre entwickelten sich Standards zunächst zur Umweltberichterstattung, dann auch zur Nachhaltigkeit. Die Entwicklung ist in der Gemeinschaftsgastronomie erst in den vergangenen fünf Jahren richtig angekommen. Steigende Erwartungen an die GV-Betriebe führen dazu, dass immer mehr Betriebe kommunizieren wollen, was sie tun. Die entsprechenden Standards sollen helfen, die Berichterstattung besser vergleichen zu können. In Zusammenarbeit mit dem Dehoga und dem Runden Tisch Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung planen wir von der FH Münster aktuell, einen Branchenleitfaden für den Deutschen Nachhaltigkeitskodex zu entwickeln. Ich bin zuversichtlich, dass sich das Projekt realisieren lässt.

Welche Chancen und Grenzen bieten aktuelle Labels und Zertifizierungen?

Label und Zertifizierungen sind in erster Linie ein Instrument, einen klar definierten Rahmen für die Nachhaltigkeitsaktivitäten von GV-Betrieben zu schaffen. Insbesondere im Bereich der öffentlichen Beschaffung eröffnen sie die Möglichkeit, rechtssicher nachhaltige Verpflegungsangebote auszuschreiben und zu beziehen. Das ist wichtig, da Begriffe wie nachhaltig oder regional ja nicht eindeutig definiert sind. Ein Krankenhaus, eine Schule oder eine Verwaltung kann über die Label ganz klar und rechtssicher die zu beschaffenden Qualitäten definieren.

Label und Zertifizierungen helfen zudem branchenweit einheitliche Vorstellungen darüber zu entwickeln, was eine nachhaltige Verpflegung ist. Je bekannter die Label sind, desto relevanter werden sie als Qualitätssicherungs-, Kommunikations- und Marketinginstrument auch im nicht öffentlichen Bereich.

Ich sehe Label auch als Möglichkeit, Nachhaltigkeit in den „GV-Massenmarkt“ zu tragen.

Allerdings gibt es auch sehr innovative Unternehmen, die nachhaltige Verpflegungsangebote zu ihrem Geschäftsmodell gemacht haben – diese brauchen kein Label.

Ist der Aufwand gerechtfertigt? Wissen Gäste das zu schätzen?

Mit dem Label sichert oder erschließt sich der GV-Anbieter Marktzugänge. Der Aufwand ist immer dann gerechtfertigt, wenn der öffentliche oder private institutionelle Kunde – also das Krankenhaus, die Schule, der Betrieb – das Label fordert. Ohne Label kein Auftrag. Je bekannter, akzeptierter und beliebter ein Label dann wiederum bei den Verpflegungsgästen ist, desto eher fordern öffentliche und private Kunden es von ihren GV-Lieferanten.

Wie beurteilen Sie die Transparenz der branchenspezifischen Nachhaltigkeitsiegel?

Die Label und Siegel, die spezifische Aussagen zur Nachhaltigkeit in Unternehmen machen, werden von unterschiedlichen Institutionen vergeben. So gibt es neben den DGE-Standards und dem staatlichen Blauen Engel für Veranstaltungscatering und Kantinenbetrieb private wirtschaftliche Label und eigene Label großer Cateringunternehmen. Je nach Herkunft ist die Transparenz sehr unterschiedlich. Für den Blauen Engel werden z. B. alle Kriterien und Zielsetzungen kommuniziert; sie sind in einem offenen Stakeholder-Prozess erarbeitet worden. Die anderen, vor allem privatwirtschaftlichen Siegel, sind da nicht so

Burgis
Knödelliebe.

Wir gratulieren zu
75 Jahren
GV Manager!

Unsere Burgis Herzelinos® aus der neuen **regaline®**-Produktlinie:

- Regeneration in Perfektion
- Einfache Handhabung
- Erleichterung im gesamten Arbeitsablauf

regaline®
by Burgis

Weil's guad is!

Facebook YouTube Pinterest Instagram TikTok



STECKBRIEF

Die Dipl.-Ökonomin Prof. Dr. Petra Teitscheid hat sich bereits früh dem Thema Nachhaltigkeit verschrieben. So promovierte sie unter anderem 2001 zum Thema „Nachhaltige Produkt- und Dienstleistungsstrategien in der Informationsgesellschaft“, parallel war sie Referentin für Umweltkommunikation bei der Deutschen Bundesstiftung Umwelt. In ihrer Zeit als Dekanin an der FH Münster hat die Hochschullehrerin vom Fachbereich Oecotrophologie – Facility Management die Gründung des Studiengangs „Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft“ im Jahr 2008 wesentlich vorangetrieben. „Das war der richtige Master zum richtigen Zeitpunkt. Damals war es bundesweit der erste Studiengang seiner Art“, resümiert Petra Teitscheid, die seit 2009 auch das iSuN Institut für nachhaltige Ernährung leitet, ein Forschungsinstitut der FH Münster.

transparent. Aus meiner Sicht wäre es aber ein Gewinn, offen damit umzugehen. Das würde einerseits die Transformation der Branche erleichtern und beschleunigen, andererseits sind nicht die einzelnen Kriterien oder das Kriterienset die Herausforderung, sondern in der Regel sind es die Prozesse, die zur Umsetzung benötigt werden.

Gibt es mittlerweile nicht zu viele Siegel und Zertifizierungen? Regulierte sich der Markt selbst?

Zur Vielfalt von Siegeln gibt es unterschiedliche Perspektiven. Die einen wünschen sich das einzige, richtige und unumstößliche, am besten noch staatliche Siegel. Das würde Klarheit schaffen und Unsicherheiten erst gar nicht aufkommen lassen.

Dagegen steht die Idee, dass der Wettbewerb der Siegel zu einer stetigen Entwicklung und zu Innovationen führt.

Ich persönlich vertrete eher die zweite Perspektive und hoffe, dass sich die besten Siegel durchsetzen. Damit sie auch erfolgreich bleiben, müssen sie offen für Innovationen bleiben und sich stetig weiterentwickeln. Letztlich ist das ein Wettbewerb um die besten Konzepte.

Wann bringt ein Siegel einen Mehrwert?

Wenn Siegel dazu führen, dass Beschaffungsprozesse bei der Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen erleichtert werden und Nachhaltigkeit einfach auszuschreiben ist. Aus meiner Sicht ist Transparenz dazu auch ein wichtiges Auswahlkriterium.

Was liegt Ihnen besonders am Herzen, wenn es um das Thema Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung geht?

Mich begeistert der große Hebel. Mit vergleichsweise wenig Aufwand lässt sich die Ernährung vieler Menschen nachhaltiger gestalten. In unserer Forschung denken wir die Themen Ökologie, Soziales, Ökonomie und Gesundheit übrigens immer zusammen. Letztlich geht es ja um die besseren Geschäftsmodelle. Aus meiner Sicht ist der Effekt der GV viel größer, als auf die Veränderung der Masse der Privathaushalte zu warten. Aus dieser Haltung heraus liegt es mir besonders am Herzen, die Erkenntnisse zur nachhaltigen GV über große Organisationen und vorhandene Strukturen auszurollen. Als wir begonnen haben, arbeiteten wir mit einzelnen Küchen zusammen. Heute ist klar, dass die Verbreitung der Themen und des Know-hows am besten gelingen kann, wenn bestehende Organisationen und Strukturen dafür genutzt werden. Beispielsweise hat unsere Zusammenarbeit mit den LWL-Kliniken Münster und Lengerich dazu geführt, dass im gesamten Landschaftsverband Westfalen-Lippe heute die nachhaltige Verpflegung ein fester Bestandteil des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses ist und die Ziele durch politische Beschlüsse gesetzt wurden.

Wo war die Branche früher schon mal weiter?

Unsicherheiten wie Personalmangel und Kostensteigerungen bremsen im Moment eine Entwicklung, die schon viel Fahrt aufgenommen hatte. Die Branche braucht mehr Unterstützung durch die Politik. Da passiert zu wenig. Dabei sind die Forderungen schon deutlich formuliert worden, beispielsweise auch vom Runden Tisch Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung des GeNAH-Projektes.

Wo muss noch nachjustiert werden?

Wir brauchen einen echten Kulturwandel, das heißt andere, überwiegend pflanzliche Ernährungsmuster müssen im Mainstream ankommen. Dazu ist es nötig in Aus- und Weiterbildung und in den betrieblichen Routinen mehr Experimentierfreude und mehr Kreativität zu fördern. Essen muss wieder mehr als soziales Ereignis und weniger nebenbei passieren. Alle Institutionen, in denen Menschen verpflegt werden, müssen dazu ihren Beitrag leisten.

Ist der gegenwärtige Fokus auf den CO₂-Fußabdruck Ihrer Meinung nach hilfreich für mehr Klimafreundlichkeit auf den Kantinen-Speiseplänen?

So wichtig der Fokus auf den CO₂-Fußabdruck ist, drängt er leider den Erhalt der Biodiversität in den Hintergrund. In unserem Forschungsnetzwerk mit der Hochschule Osnabrück, der TU Berlin und dem Wuppertal Institut befassen wir uns aktuell mit der Frage nach mehr Biodiversität auf dem Teller. Hier ist vieles noch unklar und noch viel Forschungsbedarf vorhanden. Aber ich bin zuversichtlich, dass dieses Thema schon bald viel stärker wahrgenommen wird und auch in den Fokus der politischen Debatte rücken wird.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Verena Wagner

Umwelt- und Gesundheits-Scores im Überblick

Welchen CO₂-Fußabdruck hat ein Gericht? Wie verträglich ist es generell für Umwelt und Gesundheit? Mithilfe diverser Rechner und Tools können Großküchen das ermitteln und zur internen Weiterentwicklung nutzen, oder die Gerichte entsprechend mit Scores versehen.

FOODPRINT4U

Mit Hilfe einer eigenen Datenbank, entwickelt von Wissenschaftlern, Verpflegungspraktikern und IT-Spezialisten, bilanziert das Analyse- und Optimierungstool von Green Guides seit 2020 Rezepturen und Speisepläne, Einzelartikel und Warensortimente nach Gesundheits-, Klima- und Umweltaspekten. Ausgewiesen werden CO₂e-, Wasser-, Flächen- und Umweltfußabdruck der Speisen.

Außerdem weist das Tool die gesundheitliche Qualität mit dem NutriRecipe-Index aus (auf Basis von 16 erwünschten und drei unerwünschten Inhaltsstoffen). Unterteilt sind die Gesundheitsaspekte in die Kategorien Herz & Kreislauf, Magen & Darm, Niere, Stark & Fit.

Die Big7-Werte (Energie, Protein, Fett, gesättigte Fette, Kohlenhydrate, Zucker, Salz) werden auf Basis der Verzehrsempfehlungen von DGE und WHO bewertet. Für alle Mikronährstoffe (z. B. Vitamine und Mineralstoffe) dienen DACH-Referenzwerte als Zielgröße.

Berechnung:

Dafür sollten Informationen zu Rezepten und eingekauften Artikeln digital vorliegen, z. B. als Tabellenkalkulation oder per Datenimport aus dem Warenwirtschaftssystem. Stehen relevante Daten nicht zur Verfügung, kommt ein Approximationsverfahren zur Anwendung. Dann werden Rezepturen/Einzelartikel bilanziert und Nachhaltig-



keitskennzahlen ins Warenwirtschaftssystem importiert.

Die Berechnung der Umweltprofile der Lebensmittel erfolgt mittels Ökobilanzierung (LCA) nach ISO-Norm 14040/44 sowie in Orientierung am EU-Standard zum Produktumweltfußabdruck (PEF). Hierbei werden umweltrelevante Emissionen entlang der Wertschöpfungskette – von der Landwirtschaft/Fischerei, Verarbeitung, Transport bis zum Konsum berücksichtigt (Methode der Ökologischen Knappheit). Ein Bilanzierungsframework (KI) automatisiert die Bewertung.

Auslobung am Gast:

In Form von Icons in Verbindung mit einem Score (A-E) sowie der tatsächlichen Kennzahl, meist über den analogen/digitalen Speiseplan. Bei digitalen

Endgeräten per Klick auf die Icons weitere Informationen zu Speisen, Artikeln, Kennzahlen, Methodik vollumfänglich abrufbar.

Zielgruppe:

Küchen der Außer-Haus-Verpflegung speziell für Betriebsgastromonomie, Krankenhäuser, Senioreneinrichtungen, Zentralküchen, Schulverpflegung, Hotelketten

Kosten:

je nach Anforderung

Anzahl Nutzer:

über 100 Betriebe



KLIMATELLER

Der KlimaTeller wurde 2011 vom Hamburger Verein GreenFlux ins Leben gerufen und 2017 an NAHhaft e.V. übergeben. Die Berechnung erfolgt seit 2018 per KlimaTeller-App, in Kooperation mit Eaternity. Ein durchschnittliches Hauptgericht verursacht etwa 1,6 kg CO₂e pro Portion – als KlimaTeller gilt ein Gericht mit maximal der Hälfte dieser Emissionen (vom Acker bis zur Küche).

Berechnung:

Die Daten werden im Browser in eine Maske eingetragen. Je mehr Daten, desto genauer ist die Berechnung. Mindestens müssen Zutaten und Mengen angegeben werden. Weiterhin wählbar: Herkunft, Transport, Produktion (Standard, Gewächshaus, Bio, Fair-Trade, Bauernhof, Wildfang, nachhaltige Fischerei), Konservierung/Verarbeitung (z. B. roh, TK).

Nach Eingabe erhält man den CO₂-Wert pro Portion und die Information, ob das Gericht ein KlimaTeller ist.

(Weitere Details zur Berechnung s. Eaternity Gastro.)

Zielgruppe:

Gastronomie, Hotellerie, GV, Schulverpflegung, Endverbraucher

Auslobung am Gast:

- **Umwelt:** Per Logo lassen sich Gerichte als KlimaTeller kennzeichnen, außerdem welche CO₂-Emissionen die Zutaten pro Portion verursachen und wie viel Prozent das Gericht besser oder schlechter ist im Vergleich zu einem durchschnittlichen Gericht.
- **Gesundheit:** Angabe Nährwert in kcal, Angabe ausgewogenes Gericht (hinsichtlich der Nährstoffe) in Form einer Flamme

Aufwand und Ablauf:

- Registrieren bei der KlimaTeller-App (optional 30 Tage kostenlos testen)
- Eingabe der Rezepturen und Identifizierung der KlimaTeller
- Lizenzierung: KlimaTeller-Kunden erhalten je nach Bedarf verschiedene Materialien für die Gästekommunikation und können die Gerichte mit dem KlimaTeller-Logo auf dem Speiseplan ausloben.

Kosten:

ab 199 Euro p.a.

Anzahl Nutzer:

25 Betriebe (teils Studierendenwerke mit mehreren Standorten) in 2023; Gesamtnutzerzahl liegt daher höher, generell schwankend



Bilder: KlimaTeller, Greenado

GREENADO

Greenado bietet mit der „Schwesterfirma“ best4bps ein umfassendes Leistungspaket: Ein Datenstamm von über 210.000 Lebensmitteln mit verifizierten Inhaltsstoffdaten und Zutatenlisten stellt die Basis für die Nährwert- und Allergenkennzeichnung dar. Zusätzlich ist es möglich, den CO₂-Fußabdruck basierend auf den Lebensmittelspezifikationen zu berechnen. Künftig sollen weitere Nachhaltigkeitskennzahlen wie Wasser- und Flächenfußabdruck ermittelt werden.

Daneben berechnet Greenado den CO₂-Gehalt von Komponenten und Menüs. In Planung ist eine App, um eigene Rezepturen und Menüs selbst zu berechnen. Grundlage bilden unternehmenseigene Zutatenlisten – unter Berücksichtigung von Herkunft, Transport, Verarbeitung, Produktion, Lagerung und Verpackung. Die Logik der Berechnung wurde durch das Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg (ifeu) wissenschaftlich begleitet.

Berechnung:

- Greenado benötigt eine Übersicht der Lieferanten und Lieferantenartikel sowie eine Vollmacht, um dort die Produktspezifikationen abzufragen.
- **Umwelt:** Anhand von Zutatenliste, Herkunft, Transport, Verarbeitung und Verpackung erfolgt die Aufbereitung der Nachhaltigkeitsdaten nach sieben Kriterien: umweltschonender Landbau, regional/saisonal, ökologischer Fußabdruck, Tierwohl, Ressourcen schonen, Gesundheit, soziale Nachhaltigkeit.
- **Gesundheit:** Bewertung eines Menüs in Anlehnung an Nutri Score: Von Negativ-Punkten für Energiegehalt und Inhaltsstoffe (Fett, gesättigte Fettsäuren, Salz), deren Zufuhr möglichst begrenzt oder aber nicht unterschritten (Protein) werden sollte, werden Positiv-Punkte für günstige Inhaltsstoffe (Kohlenhydrate, Ballaststoffe) abgezogen.

Auslobung am Gast:

Der CO₂-Fußabdruck kann als Basis für die Rezeptur- und Menüberechnung sowie die Darstellung der Klimafreundlichkeit eines Produktes genutzt werden. Die Kombination mit dem Ernährungsprofil stellt die Abdeckung des Energie- und Nährstoffbedarfs sicher.



100-80



79-60



59-40



39-20



19-0

In Form von Icons (A-E) erfolgt die kombinierte Bewertung von CO₂-Fußabdruck und Ernährungsprofil, die zu 50 Prozent CO₂-Emissionen (gemäß Eat Lancet) und zu 50 Prozent das Ernährungsprofil (DGE-Empfehlungen) berücksichtigt.

Zielgruppe:

Gastronomie, Hotellerie, GV und Kliniken

Kosten:

k.A.



EATERNITY GASTRO

Derzeit die umfassendste Datenbank, die CO₂-Berechnungen für den exakten Umweltfußabdruck von Lebensmittelprodukten weltweit durchführt. Gelauncht wurde die Software 2014, entwickelt wird sie seit 2008. Die Datenbank umfasst Nährwerte, den Fußabdruck der Wasserknappheit und kann einen Gesundheits-Score zur Bewertung gesundheitlicher Risikofaktoren ermitteln. Gegenüber dem Gast können die Aspekte Klima, Wasser, Regenwald, Tierwohl und Gesundheit ausgewiesen werden.

Mit dem Gesundheits- bzw. Health-Score lassen sich Speisen kennzeichnen, die das Risiko ernährungsbedingter Krankheiten wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes und Krebs minimieren. Dabei fließen acht Produktgruppen ein: Vollkorngetreide, Obst, Gemüse, Nüsse und Samen, verarbeitetes Fleisch, rotes Fleisch, Milch und Salz.

Neu ist Eaternity Forecast, ein KI-gesteuertes System zum Management von Lebensmittelabfällen, kostenoptimierten Rezeptvorschlägen und u. a. der Integration der Kassenhistorie.



Berechnung:

Mindestangabe: Name und Menge der Zutaten, sowie Beantwortung einiger Rückfragen. Möglich sind: Herkunft, Verarbeitung, Konservierung, Verpackung, Transport, Saison (je mehr man davon angibt, desto genauer wird die Berechnung.)

Anhand der eingegebenen Zutatenmengen berechnet die Software, wie viel CO₂ bei Produktion und Beschaffung ausgestoßen wurde – basierend auf eigener jährlich aktualisierter LCA-Datenbank für CO₂-Werte und Einheitsprozesse in der Lebensmittelversorgungskette für alle gängigen Lebensmittel auf Grundlage von Saisonabhängigkeit, Anbauverfahren, Transport, Konservierung und Verarbeitungsmodellen. Ein Treibhausmodell bestimmt die CO₂-Emissionen im Zusammenhang mit beheizten Gewächshäusern in biologischer und traditioneller Landwirtschaft.

Berechnet wird eine Lebenszyklusanalyse (LCA) auf dem Eaternity-Server.

Auslobung am Gast:

Eaternity stellt einen CO₂-Wert, eine Bewertung (A-E) und eine Bewertung in Prozent zum Durchschnitt bereit. Wie das für den Gast aufbereitet wird, entscheidet die Großküche.

Zielgruppe:

Privat- und Profiküchen

Kosten:

ab 129 Euro p. a. (für Einzelpersonen, Küchenchefs etc.), ab 119 Euro monatlich (für Teams bis 10 Personen/500 Gäste/Tag)

Anzahl Nutzer:

über 800 gastronomische Betriebe

NAHGAST RECHNER

Wie verträglich ist ein Gericht für Umwelt und Gesundheit? Wie fair für Mensch und Tier? Das lässt sich seit 2018 mithilfe des NAHGAST-Rechners ermitteln, der innerhalb eines vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) geförderten Verbundprojekts der FH Münster entstanden ist.

Gedacht ist er nicht in erster Linie als Kommunikationsinstrument gegenüber dem Gast, sondern als Nachhaltigkeitsbewertung für Verantwortliche in Großküchen zu ökologischen, gesundheitlichen (Energiegehalt, Kohlenhydrate, davon Zucker, Fett/gesättigte Fettsäuren, Salz, Ballaststoffe) und sozialen Aspekten wie Tierwohl.

Die zugrundeliegende Datenbank ist im Vergleich zu anderen Tools jedoch sehr klein.

Berechnung:

Die Küche wählt aus einer Liste die Zutaten für ihr Gericht aus, gibt Grammzahl, Zubereitungsart (Dauer, Gerät, Energieträger) und darüber hinaus Infos zu Transport, Lagerung und zur Herkunft der Zutaten, ob Bio, artgerechte Tierhaltung/Fangmethoden oder Fairer Handel. Außerdem können Jahreszeiten, Kostformen, Allergene und Setting (Schule, Kita, Betriebsverpflegung, Senioren, Klinik) ausgewählt werden.

Die Berechnung erfolgt automatisch und basiert auf einer Datenbank mit rund 1.000 Zutaten, denen bestimmte Werte und Merkmale zugeordnet sind. Teilweise können diese Werte vom User „überschrieben“ werden, z. B. wenn der eingesetzte Reis nicht aus asiatischen Ländern (Standardeinstellung), sondern aus Italien kommt.

Interner Mehrwert:

Als Ergebnis werden auch Tipps ausgespielt, wie sich die Rezepturen optimieren lassen.

Auslobung am Gast:

Das Ergebnis wird zur internen Information in anschaulicher grafischer Form in Ampelfarben dargestellt und kann so auch dem Gast gezeigt werden. Ein geprüftes Siegel zur Auslobung gibt es nicht.

Zielgruppe:

Schul- und Kitaverpflegung, Betriebsgastronomie, Seniorenverpflegung, Klinikküchen

Kosten:

kostenlos und frei verfügbar; Anzahl der Nutzer daher unbekannt

