

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

Inhaltsverzeichnis

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