GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

14 **MANAGER IM GESPRÄCH**
SÖREN HILSCHENZ

23 **BRANCHE**
25 JAHRE S&F-GRUPPE

26 **KONZEPT**
UNIVERSITÄTSKLINIKUM
TÜBINGEN





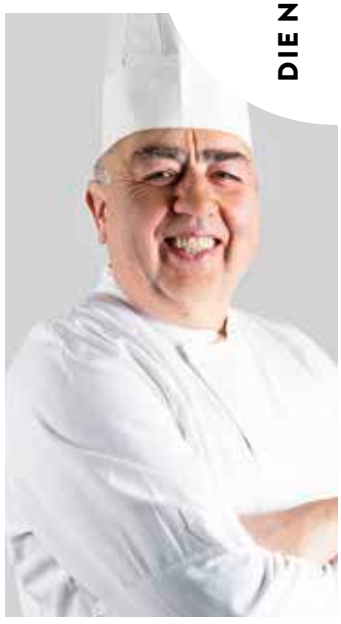












» SEITE 8
DIE NOMINIERTEN 2024

Schrittweise in eine nachhaltigere GV-Zukunft



Nachhaltigkeit in der GV bedeutet weit mehr als bioregional zu kochen. Auch der Einsatz neuer Energien, die Reduzierung von Abfällen, eine faire Bezahlung entlang der Lieferketten, und die Aus- und Weiterbildung zählen dazu – Aspekte denen sich ein neues ganzheitliches Projekt vom Innovationscampus Nachhaltigkeit der Universität Freiburg und des KIT widmet.

Das Projekt „Nachhaltigkeitstransformation der Gemeinschaftsverpflegung in Baden-Württemberg“, gefördert vom Land Baden-Württemberg, verfolgt das Ziel, den Sektor der Gemeinschaftsverpflegung umfassend nachhaltiger zu gestalten. Das Besondere: Dahinter steht ein interdisziplinäres Team des Innovationscampus Nachhaltigkeit, welches Nachhaltigkeit von einzelnen GV-Einrichtungen bis hin zum gesamten Sektor betrachtet. Unter der Leitung von Prof. Dr. Arnim Wiek, Humboldt-Professor für Nachhaltige Ernährungswirtschaft an der Universität Freiburg, und Dr. Oliver Parodi, Leiter des Karlsruher Transformationszentrums für Nachhaltigkeit und Kulturwandel am KIT, werden die wissenschaftlichen Expertisen beider Hochschulen in den Nachhaltigkeits-, Wirtschafts- sowie Ernährungswissenschaften gebündelt. Gemeinsam mit der Praxis sollen ökologische, soziale und wirtschaftliche Maßnahmen für mehr Nachhaltigkeit in den über 9.000 GV-Einrichtungen des Bundeslandes Baden-Württemberg – und darüber hinaus – entwickelt werden.

Eine einzigartige Kombination aus Grundlagen- und praxisorientierter Forschung in enger Kooperation zwischen Wissenschaft, GV-Einrichtungen und Politik soll den Weg in eine nachhaltigere GV-Zukunft ebnen. Den Praxisbezug sichern wissenschaftlich begleitete Pilotprojekte in den Regionen Freiburg und Karlsruhe mit GV-Betrieben wie der Küche des Universitätsklinikums Freiburg. Mehr dazu haben uns die Projektleiter erläutert.

„Wir untersuchen neben ökologischen und sozialen Aspekten vor allem wirtschaftliche Faktoren wie Kosten und Zahlungsbereitschaft.“



Prof. Dr. Arnim Wiek
Humboldt-Professor für Nachhaltige Ernährungswirtschaft, Universität Freiburg

Was unterscheidet Ihr Projekt von anderen branchenüblichen Nachhaltigkeitsinitiativen?
Arnim Wiek: Es geht deutlich über die bisherigen Ansätze hinaus. Während sich viele Projekte zur Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung auf vereinzelte Maßnahmen, wie die Erhöhung des Bio-Anteils konzentrieren, verfolgen wir einen umfassenderen Ansatz. Dieser geht selbst über das GeNAH-Projekt der FH Münster hinaus, welches schon breiter angelegt war. Wir testen ein breites Spektrum an betrieblichen, technischen, verhaltensbezogenen und anderen Nachhaltigkeitsmaßnahmen. Dabei untersuchen wir neben öko-

Bilder: peterschreiber.media – stock.adobe.com, Wiek

logischen und sozialen Aspekten vor allem wirtschaftliche Faktoren wie Kosten, Zahlungsbereitschaft und Finanzierungsmöglichkeiten. Um das Thema in der Branche zu fördern, wollen wir zudem innovative politische Maßnahmen pilotieren. Schließlich analysieren wir quantitative Daten und Umfrageergebnisse, um einen Überblick zu Struktur und Stand der Nachhaltigkeit im gesamten GV-Sektor in Baden-Württemberg zu gewinnen.

So können wir evidenzbasierte Vorschläge machen, welche Nachhaltigkeitsmaßnahmen sich für welche Art von GV-Einrichtung am besten eignen und die Basis für eine langfristige Transformationsstrategie legen. Dabei kooperieren wir eng mit GV-Einrichtungen, Trägerorganisationen, Politik, Verbänden, Unternehmen und Forschungseinrichtungen. Ein so umfassender Ansatz, der auch die bereits bestehenden Landesprogramme miteinbezieht, scheint uns erforderlich, um die ambitiösen Ziele der Landesregierung für die Ernährungswende erreichen zu können.

Handelt es sich um ein rein regionales Projekt in Baden-Württemberg?
Oliver Parodi: In der ersten Phase konzentrieren wir uns auf Baden-Württemberg, insbesondere auf Pilotprojekte im Raum Freiburg und Karlsruhe. Allerdings zielt das Projekt – wie der Innovationscampus Nachhaltigkeit insgesamt – auf die größere Oberrhein-Region ab, um grenzüberschreitende Kooperationen zu Nachhaltigkeitsinnovationen im Dreiländereck zu fördern. Denn langfristig streben wir eine Übertragbarkeit der Ergebnisse an, sodass die entwickelten Maßnahmen landesweit und darüber hinaus genutzt werden können.

Wie sieht der Zeitrahmen aus?
Parodi: Das Projekt hat im Sommer 2024 begonnen und dauert in der ersten Phase bis Herbst 2026. Bis Ende 2024 bereiten wir die Pilotprojekte vor, und 2025 steht die Umsetzung in den Einrichtungen im Fokus. Für 2026 planen wir, gemeinsam mit Entscheidungsträgern aus Politik und Wirtschaft eine Transformationsstrategie zu entwickeln. Die Strategie wird detailliert darstellen, wie die untersuchten Nachhaltigkeitsmaßnahmen koordiniert und flächendeckend ausgerollt werden können. Abhängig von der Förderungsbewilligung soll dann ab 2027 die Strategie in einer fünfjährigen Phase in Baden-Württemberg und der Oberrhein-Region umgesetzt werden.

Welche Nachhaltigkeitsaspekte werden konkret betrachtet?
Wiek: Das Projekt legt den Fokus auf Maßnahmen, die sich mit den großen Herausforderungen der Nachhaltigkeit befassen, darunter Klimaschutz, Gesundheitsförderung, wirtschaftliche Robustheit und soziale Gerechtigkeit. Konkret konzentrieren wir uns auf:

1. Erneuerbare Energien und Erhöhung der Energieeffizienz
2. Gesundes, überwiegend pflanzenbetontes Essen in Anlehung an die DGE-Richtlinien und die Planetary Health Diet
3. Beschaffung regionaler und ökologischer Lebensmittel (Anteil von 40-75 Prozent)
4. Abfallreduktion und Kreislaufwirtschaft
5. Faire Bezahlung entlang der gesamten Lieferkette
6. Rekrutierung, Aus- und Weiterbildung von motivierten und qualifizierten Arbeitskräften
7. Bildungschancen und Vorbildfunktion



Trotz der Einigkeit in Wissenschaft und Politik über die Dringlichkeit dieser Maßnahmen, ist die Umsetzung in den meisten GV-Einrichtungen noch unzureichend. Hier ist Unterstützung vonnöten, da die Umsetzungsprozesse zusätzlich zum laufenden Tagesgeschäft bewältigt werden müssen. Unser Projekt zielt darauf ab, die Umsetzung durch praxisnahe Lösungsansätze zu unterstützen.

Wo besteht der größte Forschungsbedarf für wissenschaftliche Untersuchungen?

Wiek: Wir sehen drei zentrale Forschungsbedarfe:

1. Grundlegende Daten über Nachhaltigkeit im GV-Sektor: Es fehlen grundlegende Strukturdaten sowie verlässliche Informationen über die ökologische, soziale und wirtschaftliche Situation im GV-Sektor. Trotz der hohen Relevanz dieses Sektors für die Ernährungswende gibt es nur wenige belastbare Daten. Unser Projekt wird für Baden-Württemberg in Zusammenarbeit mit öffentlichen Einrichtungen und Forschungsinstitutionen erstmals eine umfassende Bestandsaufnahme (Referenzzustand 2023) vornehmen. Nur so können in Zukunft tatsächliche Fortschritte auf Sektorebene verlässlich bestimmt, sowie darauf aufbauend GV-Programme und -Projekte effektiv und kosteneffizient ausgerichtet werden.

2. Skalierbarkeit von Nachhaltigkeitsinnovationen: Bisher bleiben viele Nachhaltigkeitsinitiativen auf wenige Einrichtungen beschränkt. In Baden-Württemberg werden je Initiative meist weniger als 50 der mehr als 9.000 GV-Betriebe erreicht. Um eine breite Umsetzung zu gewährleisten, müssen ökonomische Aspekte wie Kosten, Preisgestaltung, Zahlungsbereitschaft und Finanzierungsmodelle erforscht werden. Das spielt eine entscheidende Rolle dabei, ob und wie Innovationen flächendeckend umgesetzt werden können.

3. Kommunale Handlungsspielräume: Gemeinden könnten mithilfe von erprobten Instrumenten der Regulation, Wirtschaftsförderung und Beratung den Transformationsprozess im GV-Sektor unterstützen. Doch dafür fehlt es oft an institutionellem Wissen und Kapazitäten. Wir nutzen einen bestehenden Leitfaden und ein erprobtes Workshop-Format, um Kapazitäten für die Anwendung kommunaler Instrumente zur Förderung der Nachhaltigkeit in GV-Betrieben zu bilden.

Wo liegt der größte Hebel für Veränderungen?

Wiek: Fakt ist, dass es für eine umweltschonende, gesunde, wirtschaftlich robuste und gerechte Ernährung der Bevölkerung höherer finanzieller Zuwendungen bzw. höherer Lebensmittelpreise bedarf. Doch wer soll die Mehrkosten tragen?

Einerseits bedarf es einer Umverteilung entlang der Wertschöpfungskette – Stichwort: Profitkonzentration im LEH. Andererseits sollte aus Solidarität mit ökonomisch schwächer Gestellten eine Kostenumwälzung auf die Endkonsumenten nur mit Bedacht erfolgen. In diesem Spannungsfeld ist die hybride Finanzierung der meisten GV-Einrichtungen – einerseits durch direkte Einnahmen von Gästen, andererseits durch öffentliche oder institutionelle Unterstützung – ein vielversprechender Ansatz. So können die Kosten verteilt und übermäßige Belastungen privater und öffentlicher Haushalte vermieden werden. Damit dies gelingt, bedarf es aber auch einer deutlich stärkeren Entwicklung der Vorbildfunktion und der Bildungschancen in GV-Betrieben. Untersuchungen zeigen, dass Maßnahmen wie „Nudging" und Ernährungsbildung großes Potenzial haben, das Konsumverhalten zu verändern.

„Wir stellen die Frage nach dem Praxisbezug nicht erst am Projektende – wie oft üblich – sondern von Anfang an."



Oliver Parodi
Leiter Karlsruher Transformationszentrum für Nachhaltigkeit und Kulturwandel, KIT

Wie stellen Sie den Praxisbezug sicher?

Parodi: Wir stellen die Frage nach dem Praxisbezug nicht erst am Ende des Projektes – wie oft üblich – sondern von Anfang an und arbeiten in allen Teilen eng mit Praxispartnern, wie der Hochschulgastronomie des SWFR, der Gastronomie des KIT und der Gastronomie der Stadtwerke Karlsruhe zusammen. Die Maßnahmen resultieren nicht aus reinen Befragungen, sondern aus Pilotprojekten in direkter Kooperation mit GV-Einrichtungen. Gleiches gilt für die sektorweiten Studien, für die wir z. B. mit Verbänden und Landeseinrichtungen kooperieren. Um den Transfer in die Praxis während und nach dem Projekt sicherzustellen, sind wir mit einschlägigen Beratungsunternehmen in Kontakt.

Wie sollen die Ergebnisse in die Praxis getragen werden?

Wiek: Das Projekt sieht drei Pfade vor: Erstens werden Ergebnisse direkt durch die Pilotprojekte erzielt. Durch Workshops, Coachings und begleitete Anwendungen soll vermittelt werden, wo die Hürden liegen, wie man diese überwindet, welche Änderungen der Rahmenbedingungen nötig sind und welche Akteure eingebunden werden müssen. Zweitens erstellen wir Praxisleitfäden und Informationen für GV-Einrichtungen und politische Akteure. Drittens ist das Ziel, eine langfristige Transformationsstrategie in Zusammenarbeit mit Entscheidungsträgern aus Politik, Wirtschaft und Zivilgesellschaft zu erarbeiten.

Danke für das Gespräch! Claudia Kirchner

ZUSAMMENGEFASST

„Nachhaltigkeitstransformation der Gemeinschaftsverpflegung in Baden-Württemberg"

Projekthoheit: Innovationscampus Nachhaltigkeit der Universität Freiburg und des Karlsruher Instituts für Technologie (KIT)

Projektleiter: Prof. Dr. Arnim Wiek, Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft, Universität Freiburg, und Dr. Oliver Parodi, Karlsruher Transformationszentrum für Nachhaltigkeit und Kulturwandel, KIT

Ablauf:

2024 bis 2026 Pilotphase:

- Erprobung und Umsetzung von Nachhaltigkeitsmaßnahmen
- Analyse GV-Sektor für solide Datengrundlage
- Erarbeitung einer umfassenden Strategie

2027 bis 2031: Geplante Umsetzung der Strategie in Baden-Württemberg und der Oberrhein-Region (abh. von Förderungsbewilligung)

Praxispartner: Küche Universitätsklinikum Freiburg, Hochschulgastronomie des SWFR, Betriebsgastronomie von KIT und Stadtwerken Karlsruhe, Grossmarkt Freiburg

Sonstige Beteiligte: Berater (averdis, Kantine Zukunft), Verbände (VKK – Verband der Küchenleitung), Wissenschaft (Universität Strasbourg, Universität Hohenheim, FH Münster) Bio-Musterregionen Freiburg u. Mittelbaden+, Ernährungsrat Freiburg, Städtetag BW

Bilder: peterschreiber.media – stock.adobe.com, Parodi