



In der Öko-Modellregion Fränkische Schweiz

Gemeinschaftsverpflegung

In Gemeinschaft essen –
aber öko!

Ein Praxisworkshop

Fachzentrum
Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung
Oberfranken

19.10.2020

ABLAUF

- Begrüßung und Kennenlernen

Hintergründe

- Klimawandel und Rolle der GV
- Verantwortungsbewusst einkaufen - regional, saisonal, ökologisch

Gemeinsam zum Ziel

- BioRegio-Coaching in den Öko-Modellregionen
- Wir kochen uns durch das Gemüse!
- Alltag in der Bio-Gemeinschaftsverpflegung
- Zusammenfassung und Ausblick



Bayerische Leitlinien für die Gemeinschaftsverpflegung



Folgen des Klimawandels?

Hitzewellen, Extremwetter
und Wassermangel



Luftverschmutzung



Lebensmittelknappheit
und soziale Ungleichheit

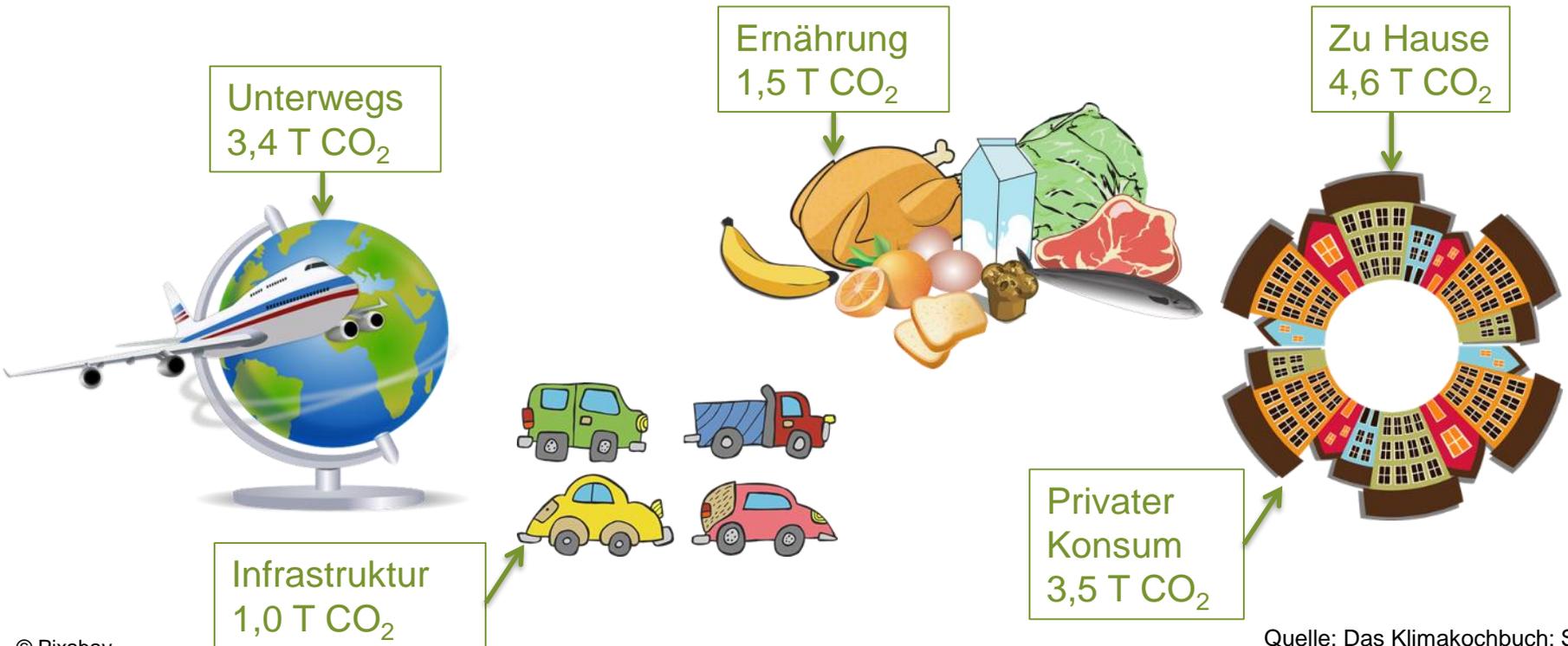


Gesundheitliche Folgen



Was hat unser Klima mit der Ernährung zu tun?

10 - 11 Tonnen CO₂-Äquivalente pro Jahr
verursacht jeder Bundesbürger im Durchschnitt
(tlw. bis zu 15 t CO₂-Äquivalente pro Kopf & Jahr)



Quelle: Das Klimakochbuch; S. 12/14

Gemeinschaftsverpflegung als Vorreiter

Bayerische Gemeinschaftsverpflegung stellt täglich ca. 1,8 Millionen Mittagessen bereit



© KERN, Tobias Hase

Quelle: Kompetenzzentrum für Ernährung, Bereich Gemeinschaftsverpflegung Bayern

Gemeinschaftsverpflegung als Vorreiter

- Großes Einsparpotential durch große Abgabemengen
- Große Verbrauchernachfrage, es werden viele Kunden erreicht
- Die Gäste essen immer bewusster
- Positives Image in der Öffentlichkeit
- Marketing, Alleinstellungsmerkmal und Kundenbindung als Nebeneffekt



Ansatzpunkte für die Gemeinschaftsverpflegung

- Einsatz frischer oder nur wenig verarbeiteter Lebensmittel
- **Berücksichtigung von Regionalität, Saisonalität**
- **Einsatz von Bio-Lebensmittel**
- **Verminderung des Fleischanteils**
- Verwendung fair gehandelter Produkte
- Optimierung von Lagerung, Kühlung und Zubereitung
- Vermeidung von Verpackungsmüll
- Vermeidung von Autofahrten/Transporten



CO₂Bilanz - Rechner

Impressum Logo

Große Küche auf kleiner Flamme

Allgemeine Informationen

Bitte füllen Sie die unten stehenden Felder aus, das System braucht diese Angaben zur Berechnung.

[mehr erfahren](#)

Anzahl Essen pro Tag	100
Anzahl Öffnungstage pro Jahr	200

Auf den folgenden Seiten können Sie weitere Angaben zu sechs Handlungsfeldern machen. Navigieren Sie zwischen den einzelnen Handlungsfeldern, indem Sie unterhalb der Eingabemaske auf „ZURÜCK“ bzw. „WEITER“ klicken oder die Menüleiste nutzen. Das Programm speichert selbstständig. Alle eingegebenen Daten werden unmittelbar übernommen und bleiben beim Verlassen des Programms erhalten. Sie können Ihre Eingaben jederzeit einsehen (und gegebenenfalls ändern).

Sie sind herzlich eingeladen, zunächst mit unterschiedlichen Werten zu experimentieren um auszuprobieren, welche Auswirkungen die einzelnen Maßnahmen auf Ihren CO₂-Ausstoß haben.

Sobald Sie verbindlich an der Kampagne teilnehmen möchten, ist es jedoch nötig, dass in sämtlichen Eingabefeldern des CO₂-Rechners nur noch die Werte stehen, die Ihren realen Minderungsabsichten entsprechen. Diese erklären Sie verbindlich, sobald Sie am Ende der Abfrage auf „JETZT TEILNEHMEN“ klicken.

Schon eine einzelne Maßnahme in einem der sechs Handlungsfelder schont unser Klima und berechtigt zur Teilnahme.

[weiter](#)

<http://co2rechner.grossekueche-kleineflamme.de/index.php>

CO₂Bilanz - Rechner

Gemüse	Wie viel kg der genannten Produkte kaufen Sie im Jahr ein?	Ihre jetzigen CO₂ -Emissionen in kg CO₂	Auf welche der genannten Produkte würden Sie außerhalb der Saison zumindest teilweise verzichten? Bitte tragen Sie ein, um wie viel % sich dann Ihre jährliche Einkaufsmenge verringern würde.	Ihre neue CO₂ -Emissionen in kg CO₂	Einsparpotential in kg CO₂
Salat		0		0	0
Tomate, frisch	100	33	100	0	33
Gurke, frisch	100	23	100	0	23
Zucchini, frisch	100	23	100	0	23
Paprika, frisch	100	15	100	0	15
Karotten, frisch		0		0	0
Kohl (z.B. Blumenkohl, Broccoli, Rotkohl, Weißkohl, Wirsing), frisch		0		0	0
Hülsenfrüchte (z.B. Erbsen, Bohnen, Linsen), frisch		0		0	0
Sonstiges Gemüse, frisch		0		0	0
					Gesamteinsparpotential 94



Regionalität

Welche Entfernung ist für Sie noch regional?



© Adobe Stock, Africa Studio

Regionalität

- Eine einheitliche Definition der Begriffe „regional“, „Region“ und „regionale Lebensmittel“ gibt es nicht
- Im Sinne der Bayerischen Leitlinien gilt grundsätzlich Bayern als Bezugsgröße
- Hilfreich beim Einkauf:
Das „Regionalfenster“



Saisonalität – Obst und Gemüse für jede Jahreszeit



Saisonales Gemüse

	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Artischocken												
Auberginen												
Blaukraut												
Blumenkohl												
Bohnen												
Brokkoli												
Champignons/Pilze												
Chicorée												
Chinakohl												
Eisbergsalat												

Saisonales Obst

	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Äpfel												
Aprikosen												
Birnen												
Brombeeren												
Erdbeeren												
Haselnüsse												
Heidelbeeren												
Himbeeren												
Johannisbeeren, rot												

Zum Download und Bestellen unter:
www.kern.bayern.de/saisonkalender



Zitat aus der Praxis

„Ich biete seit über einem Jahr im Winter keine Tomaten und Gurken mehr an. Dass die Akzeptanz beim Betriebsrat und bei den Essensgästen so leicht zu erreichen ist, hätte ich nie gedacht.“

Wolfgang Knecht, Navitas Restaurations GmbH



© Pixabay

Vorteile regionaler und saisonaler Beschaffung

- Schutz des Klimas durch kürzere Transportwege
(Transportmittel beachten!)
- Bei saisonalen Produkten entfällt Lagerung
bei vollem Geschmack
(Gewächshäuser – welche?)
- Verwendung von Mehrwegbehältern,
die im kleinen Kreislauf bleiben
- Verbraucherschutz durch regionale Lebensmittel
→ erhöhte Transparenz
- Saisonale Abwechslung in Speiseplan führt zu mehr Wertschätzung



© Adobe Stock, Sonja Birkelbach

Vorteile regionaler und saisonaler Beschaffung

- Preisvorteile bei Angebotsspitzen
- Einkauf direkt beim Erzeuger, so bleibt die Wertschöpfung in der Region
- Erhalt von Arbeitsplätzen durch langfristige Lieferbeziehungen
- Regionale Lebensmittel nutzbar für Marketing („Regionale Reise“)



© Adobe Stock, Sonja Birkelbach

CO₂Bilanz - Rechner

Wechsel zu klimafreundlichen Beilagen

[mehr erfahren](#)

	Wie viel kg der genannten Beilagen kaufen Sie im Jahr ein?	Ihre jetzigen CO₂ -Emissionen in kg CO₂	Zu wie viel % würden Sie die jeweilige Beilage durch die genannte Beilage ersetzen (auf das Jahr bezogen)?		Ihre neue CO₂ -Emissionen in kg CO₂	Einsparpotential in kg CO₂
Reis	100	620	Kartoffeln	030	440	180
Reis	0	0	Nudeln		0	0
Nudeln, trocken	100	92	Kartoffeln	30	70.4	21.6
Convenience-Produkte (z.B. Pommes-Frites, Kroketten)	100	573	Kartoffeln	30	407.1	165.9
						Gesamteinsparpotential 368



Firmeninfo

klimafreundliche Beilagen

mehr Bio

saisonal/regional

weniger Fleisch

mehr frische Ware

Ökostrom

Fazit



Austausch von konventionellen Produkten gegen Bioprodukte

[i mehr erfahren](#)

Tierische Produkte	Wie viele kg der folgenden Produkte kaufen Sie im Jahr in konventioneller Qualität ein?	Ihre jetzigen CO₂ -Emissionen in kg CO₂	Bitte geben sie an, welches der genannten Produkte Sie zu wie viel % in Bio-Qualität beschaffen würden pro Jahr.	Ihre neue CO₂ -Emissionen in kg CO₂	Einsparpotential in kg CO₂
Rind - frisch	100	1331.1	30	1272.99	58.11
Rind - TK	100	1434.1	030	1375.93	58.17
Schwein - frisch	100	325.2	030	318.81	6.39
Schwein - TK	100	428.2	030	421.81	6.39
Geflügel - frisch	100	350.8	030	336.73	14.07
Geflügel - TK	100	453.8	030	439.73	14.07
Anderes Fleisch	100	531	030	511.89	19.11
Koch- und Brühwurst	100	245	030	226.19	18.81
Rohwurst	100	781	030	666.7	114.3
Fisch und Fischerzeugnisse	100	412	030	412	0
Eier	100	193.1	030	181.43	11.67
Milch	100	94	030	92.29	1.71
Käse	100	851.2	30	834.34	16.86
Joghurt	100	123.1	030	120.94	2.16
Quark, Frischkäse	100	192.9	030	189.15	3.75
Sahne	100	763.1	030	747.35	15.75
Butter	100	2379.4	030	2328.25	51.15
					Gesamteinsparpotential 412



Ökologie und Tierwohl

Öko-Qualität definiert höhere Umwelt- und Tierhaltungsstandards

Gute Gründe für ökologisch produzierter Produkte:

- Geringere Umweltbelastungen bei Produktion
- Weniger Rückstände von Nitrat und Pestiziden in den Produkten
- Einhaltung von Tierwohlstandards



Ökologie und Tierwohl

- Begriffe „Bio“ und „Öko“ sind gleichbedeutend
- Begriffe sind durch die EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau geschützt

EU-Bio-Siegel



Kennzeichnung nachhaltiger Produkte

EU-Bio-Siegel



Kennzeichnung nachhaltiger Produkte

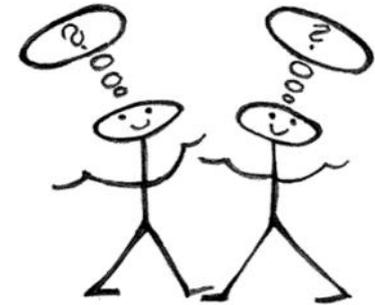
Fisch und Fischwaren: Welche Siegel gibt es?



Regionalität – Saisonalität – Ökologische Erzeugung?

Habe Sie Fragen?

Was steht bei Ihnen im Betrieb an oberster Stelle? Worauf legen Sie besonders Wert?



© AELF BT

Pflanzliche Lebensmittel

- Nachhaltigkeit: Pflanzliche Kost verursacht etwa ein Zehntel an CO₂-Äquivalenten im Vergleich zu tierischen Produkten
- Gesundheit: Überwiegend pflanzliche Ernährung bevorzugen
- Ökonomische Vorteile



Online-Plattform für bayerische Regionalprodukte in der GV



Regionale
Erzeuger finden



Regionale
Verarbeiter finden



Händler
finden



Gemeinschafts-
gastronomie finden

„Ziel ist es, eine transparente Plattform zu schaffen, auf welcher Gemeinschaftsverpflegung und regionale Erzeuger, Verarbeiter und Händler zueinanderfinden.“

www.regio-verpflegung.bayern



Regio Verpflegung_UT.mp4



Kosten im Blick

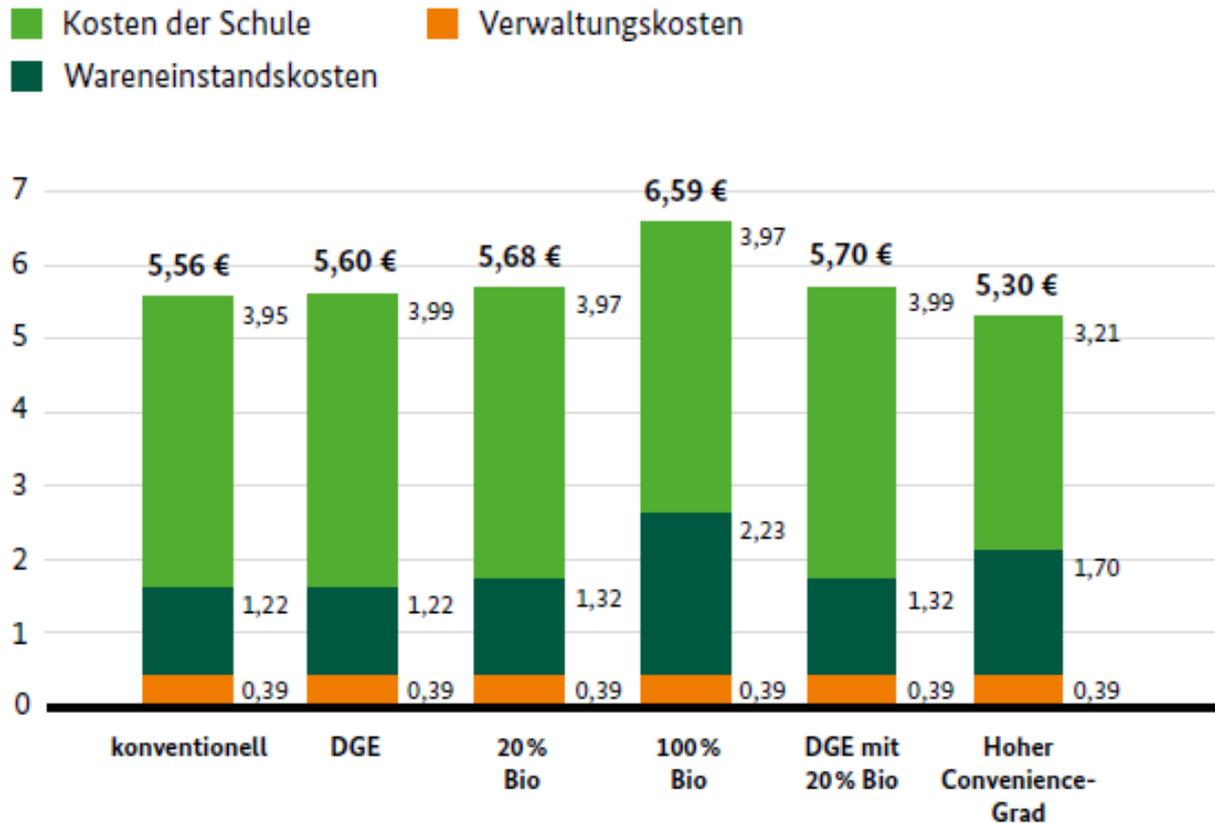
- Einkauf bündeln
- Regionale und saisonale Lebensmittel bevorzugen
- Fleischmengen reduzieren, pflanzliche Lebensmittel bevorzugen
- Zunächst einzelne Komponenten auf Bioqualität umstellen
- Detaillierten Speise- und Einkaufsplan erstellen
- Finanzielle Planungssicherheit durch Kooperation mit Erzeugern und Lieferanten schaffen
- Netzwerke aufbauen und nutzen
- Lebensmittelabfälle vermeiden



© Pixabay



Kosten im Blick

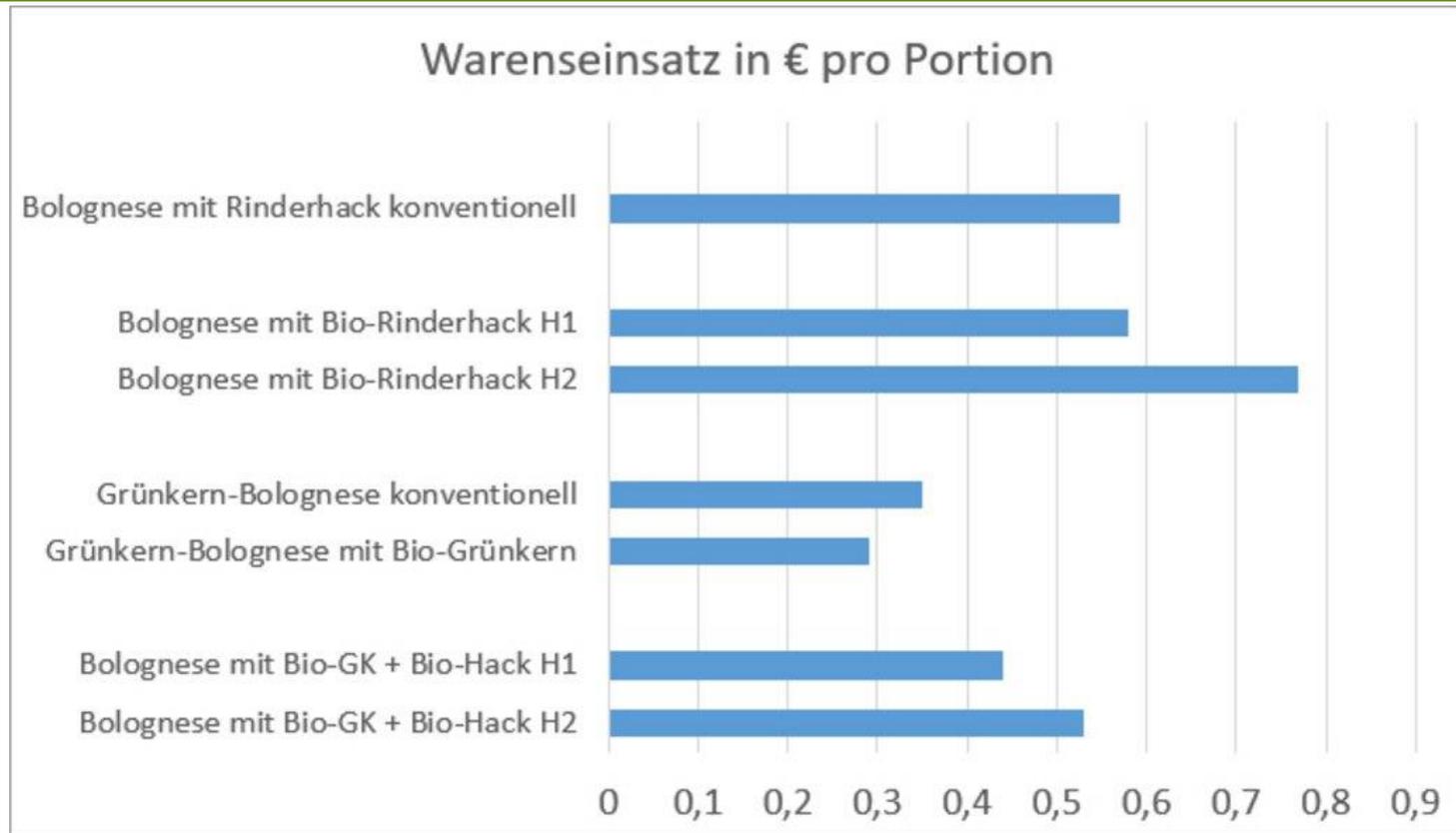


Quelle:

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Deutsche Gesellschaft für Ernährung: DGE-Studie zu Kosten und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS), 2019



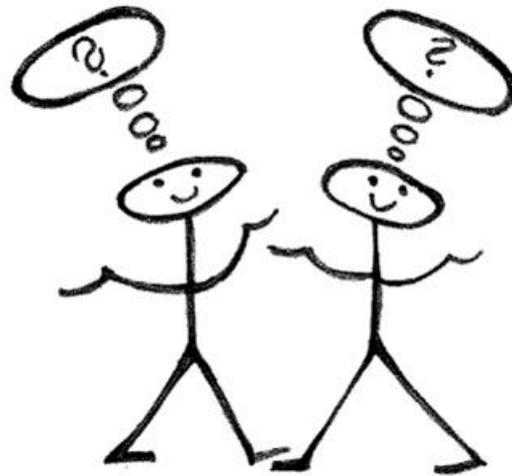
Beispielkalkulation einer Bolognese-Soße



Ein Tipp aus der Praxis: Bei der Kombi-Variante reichen 50 % Fleisch.

Quelle: BLE, Grafik: A. Greiner, <https://oekolandbau.de/ahv/betriebsmanagement/betriebswirtschaft/kosten/tipps-zur-kostenreduktion/>

Haben Sie noch Fragen?



© AELF BT



GEMEINSAM ZUM ZIEL - BioRegio-Coaching

- Unser Ziel – Ihr Nutzen
- Themen und Ablauf
- Bewerbung



BIOREGIO-COACHING – UNSERE ZIELE

- Einsatz regionaler Bioprodukte in Gemeinschaftsverpflegung erhöhen
- Verwendung regionaler Bioprodukte aus Öko-Modellregion (ÖMR) stärken



© Adobe Stock, Sonja Birkelbach

BIOREGIO-COACHING – IHR NUTZEN

- Unterstützung bei Steigerung des Einsatzes von bioregionalen Produkten aus ÖMR
- durch Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung (FZ E/GV) in enger Zusammenarbeit mit der ÖMR und
- unterstützt durch einen Praxis-Coach mit „Bio“-Erfahrung in der GV
- für GV-Einrichtungen in ÖMR



© Pixabay

BIOREGIO-COACHING –THEMEN UND ABLAUF

Themenblock Verantwortungsbewusst einkaufen

- Kriterien zur Speiseplanung einer gesundheitsförderliche Menülinie und zur Speisenherstellung, Bewertung eigener Speisepläne

1. Praxis-Coach
in GV-Einrichtung

- Bestandsaufnahme vor Ort
- Unterstützung bei Lieferantensuche und Herstellung von Lieferbeziehungen
- Beratung zu Kostendeckung bei Einsatz regionaler Biolebensmittel

Themenblock Speisenplanung

- Gestaltung des Einkaufs regional und biologisch
- Beurteilung Ihres Einkaufs hinsichtlich des biologischen und regionalen Anteils

2. Praxis-Coach
in GV-Einrichtung

- Betrachtung von Speisenplan, Küchenabläufen, Arbeitsprozessen, Personalsituation und Mitarbeiterführung/-motivation

3. Praxis-Coach
in GV-Einrichtung

- Kommunikation des Mehrwerts der regionalen Bio-Gerichte an den Gast, individuelle Probleme, Rückblick

Gemeinsame Abschlussveranstaltung

Bei mehreren Coaching-Teilnehmern gemeinsame Veranstaltung



BIOREGIO-COACHING - BEWERBUNG

- Die Teilnahme ist für Sie kostenlos. Die Finanzierung des BioRegio-Coachings übernimmt StMELF.
- Anmeldung mit Erfassungsbogen beim Fachzentrum E/GV.
- FZ E/GV entscheidet in Abstimmung mit ÖMR über Teilnahme der Einrichtung.



Veranstaltungshinweise

Wir informieren per Mail über unsere aktuellen Veranstaltungen



Schreiben Sie uns gerne, wenn Sie in unseren Mailverteiler aufgenommen werden wollen

gemeinschaftsverpflegung@aelf-by.bayern.de





Viel Erfolg bei der Umsetzung!

Fachzentrum
Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung
Bayreuth

Susanne Dobelke
Adolf-Wächter-Straße 10-12
95447 Bayreuth
T 0921 591 1341

24.06