

Empfehlenswerte Speisenangebote in der Gemeinschaftsgastronomie

Erstpublikation: 12.9.15 - Letzter Stand: 24.4.22

Abbildungsverzeichnis.....	2
Tabellenverzeichnis.....	2
Zusammenfassung.....	2
1. Einführung.....	3
1.1 Dilemma mit dem Angebot.....	3
1.2 Empfehlungsansatz.....	4
1.3 Kriterien für die Angebotsgestaltung.....	5
2. Angebotsgestaltung für Linien.....	7
2.1 Hauptkomponente.....	7
2.1.1 Zusammenstellung für zwei Linien.....	7
2.1.2 Zusammenstellung für drei Linien.....	12
2.2 Beilagen.....	14
2.3 Salatangebote.....	17
2.4 Dessertangebote.....	20
2.5 Suppenangebote.....	22
3. Angebotsgestaltung für "Free-Flow"	25
3.1 Definition und Problemstellung.....	25
3.2 Empfehlungen für "Free-Flow"-Angebote.....	26
3.2.1 Hintergründe.....	27
3.2.2 Erläuterungen.....	29
3.3 Und die Realität?.....	30
4. Fazit.....	31

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Beispielhafte Darstellung der Linienausgabe.....	8
Abb. 2: Vergleich der CO ₂ eq: Fleisch/Fisch.....	9
Abb. 3: Höhere Attraktivität durch Front-Cooking.....	12
Abb. 4: Pommes frites als Dauer-Renner.....	15
Abb. 5: Salatangebote in vielfältiger Weise.....	18
Abb. 6: Dressingspender möglichst mit Mengenbegrenzer.....	19
Abb. 7: Obstangebote in geschnittener Form.....	21
Abb. 8: Gemüsesuppe mit geringem Fettgehalt.....	23
Abb. 9: Beispiel für "Free-Flow"-Angebote.....	26

Tabellenverzeichnis

Tab. 1: Empfehlung für Hauptspeisen (2 Linien).....	10
Tab. 2: Empfehlung für Hauptspeisen (3 Linien).....	14
Tab. 3: Empfehlung für Stärkebeilagen (2/3 Linien).....	16
Tab. 4: Empfehlungen für Salatangebote inkl. Soßen.....	20
Tab. 5: Empfehlungen für Dessertangebote.....	22
Tab. 6: Empfehlungen für Suppenangebote.....	24
Tab. 7: Empfehlungen für ein "Free-Flow"-Angebot.....	29

Zusammenfassung

Bei einem Auswahlangebot stellt sich immer die Frage, in welchem Maße die Forderung nach Vollwertigkeit ignoriert werden darf. Die Maximalforderung sog. "Healthy Choices", bei dem der Gast nur die Wahl zwischen "gesunden" Speisen oder Gerichten hat, muss als unrealistisch abgelehnt werden.

Da neben den ernährungswissenschaftlichen noch zusätzliche Faktoren (Ökologie, Ernährungsgewohnheiten, ethisch-religiöse) berücksichtigt werden sollten, sind Empfehlungen nur schwer möglich und können keinen Anspruch auf Allgemeingültigkeit erheben. Teilweise widersprechen sich diese, so dass die Festlegung von Prioritäten notwendig ist.

Vorgaben sollten gut begründet sein. Diese hängen maßgeblich von der jeweiligen Zielgruppe ab. Selbstverständlich ist das Geschick des Gastronomen mitentscheidend, eine Verhaltensänderung bei den Gästen zu erzielen. Dies ist nur mit gut geplanten, attraktiven Angeboten möglich, so dass auch durch die so gestalteten Verhältnisse ein Einfluss auf die Gäste ausgeübt werden kann.

1. Einführung

1.1 Dilemma mit dem Angebot

Dieser Artikel basiert auf einem Kapitel des "Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie"¹ und wurde überarbeitet. Abgeleitet vom optimierten 4-Wochenspeisenplan für das Mittagessen², in dem anhand von nur einem Angebot die Erfüllung der Anforderungen der Ernährungswissenschaft gezeigt werden konnte, soll es in diesem Kapitel um die reale Angebotsituation gehen. Hiermit soll die modellhafte Optimierung mit nur einem Angebot auf das inzwischen übliche vielfältige Angebot in der GG übertragen werden. Für diese Übertragung sollen weitere Faktoren berücksichtigt werden als nur die Vollwertigkeit.

Natürlich soll die Vollwertigkeit auch bei einem vielfältigen Angebot im Vordergrund stehen. Diesbezüglich ist jedoch zu klären, was im Rahmen der verschiedenen Angebotsformen eigentlich darunter zu verstehen ist. Je größer die Angebotsvielfalt ist, desto mehr Angebote könnte man so gestalten, dass sie nicht mit dem Etikett "vollwertig" zu versehen sind. Dies setzt aber voraus, dass eine Auswahl an empfehlenswerten Speisen überhaupt besteht. Wo soll die Grenze für den Anteil der ungünstig zusammengesetzten Speisen liegen? Im Laufe dieses Kapitels wird versucht, darauf eine Antwort zu geben.

Die Vorstellung, dass alle Angebote höchsten Anforderungen gerecht werden sollten und daher gegenseitig ohne Verlust der ernährungsphysiologischen Wertigkeit austauschbar sind, lässt sich in der Praxis meist nicht realisieren. Dieser idealistische Ansatz wird auch als "*Healthy Choices*" bezeichnet. In einer Kita oder in einer Grundschule ist dieser Ansatz vielleicht möglich. Für ein vollwertiges Angebot, wie es hier definiert und verstanden wird, ist eine solche optimale Auswahl aber nicht erforderlich. Hierbei muss man berücksichtigen, dass sich Erwachsene nicht vorschreiben lassen, ob sie z.B. Currywurst oder Pommes frites essen dürfen. Entsprechende "Erziehungsversuche" der Küchenleitung sind regelmäßig fehlgeschlagen und führten zur Abstimmung mit den Füßen, d.h. die Gäste mieden das Betriebsrestaurant.

Umgekehrt wäre es nicht als ausreichend anzusehen, wenn bei einer riesigen Auswahl nur sehr wenige Speisen und Gerichte den Prinzipien der vollwertigen Ernährung entsprechen und alle anderen als mehr oder weniger minderwertig einzustufen sind. Das kommt gar nicht so selten vor, wenn man bedenkt, dass z.B. Stärkebeilagen gern als Bratkartoffeln oder Pommes frites, die Hauptspeisen häufig paniert und gebraten gegessen und daher auch angeboten werden. Teilweise trifft diese Zubereitung sogar für Gemüsespeisen zu oder es wird eine ordentliche Portion Öl oder Speck zugesetzt (z.B. bei grünen Bohnen). Die wenigen vollwertigen Gerichte erfüllen im Rahmen einer "Vollwert-Linie" dann nur eine Alibifunktion. Dies kann auch keine Lösung sein.

Da beide Ansätze nicht befriedigend sind, befindet sich der Gastronom in einem Dilemma. Weil ihm aber der gastronomische Erfolg nicht gleichgültig sein kann, genauso wenig wie es die Forderung nach vollwertigen Angeboten sein sollte, ist er gezwungen, einen Kompromiss zwischen Ernährungswissenschaft und Gästewünschen zu finden. Für diesen Kompromiss wird es keine klaren Zahlenangaben geben können, da er maßgeblich von der betriebsspezifischen Zielgruppe abhängig ist.

1 Basierend auf: Peinelt V: K24. Empfehlenswerte Speisenangebote, Band 1, S. 590-629, in: Peinelt V, Wetterau J: Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie. Anforderungen-Umsetzungsprobleme-Lösungskonzepte, 2. Auflage, 2016, Rhombos-Verlag, Berlin, 1642 S.

2 Peinelt V: Vollwertige Speisenplanung. <https://ewd-gastro.jimdo.com/speisenangebote/vollwert-speisenplanung/>

Bei den Angebotsformen ist zwischen einem Linien-Angebot und dem sog. "Free-Flow"-Angebot zu unterscheiden. Diese sollen etwas näher untersucht werden, wobei die Empfehlungen unter Berücksichtigung mehrerer Aspekte ausgesprochen werden.

1.2 Empfehlungsansatz

In diesem Kapitel werden Vorschläge diskutiert, wie die jeweiligen Ausgabesysteme *für das Mittagessen* zu gestalten sind, um die Vollwertigkeit mit den Wünschen der Gäste sowie einigen anderen Kriterien zu vereinbaren. Auf andere Mahlzeiten wird aus Platzgründen nicht eingegangen. Zunächst wird untersucht, wie das Angebot aussehen könnte, wenn zwei oder drei Linien bestehen. Hierfür wäre einfach zu fordern, dass jede Linie dem Modellfall von nur einem Angebot entspricht. Dies bedeutet für die Hauptkomponente bei üblichen Portionsgewichten jeder Linie pro Woche (5 Tage)³:

1x Fleisch, 1x Fisch, 3x vegetarisch.

Unter "vegetarisch" sollen hier primär Speisen auf pflanzlicher Basis verstanden werden, also Getreide, Kartoffeln, Hülsenfrüchte oder Gemüse und nur in kleinen Mengen oder gar nicht Eier und Milchprodukte.

Es sei noch einmal darauf hingewiesen, dass die "Qualitätsstandards der DGE" hier 2x Fleisch (inkl. Wurst) á 150g pro Woche zulassen⁴, also insgesamt 300g. Damit ist die empfohlene Nährwertrelation (NWR) nur schwer erreichbar. Die NWR gibt den Anteil der Hauptnährstoffe Protein, Fett und Kohlenhydrate auf die Energie bezogen an (nicht auf das Gewicht). Dieser Energiebezug wird mit der Angabe "en%" zum Ausdruck gebracht. Wenn 2x Fleisch pro Woche angeboten würde, wäre beim Protein von ca. 25en% auszugehen statt von max. 20en%. Durch die Verwendung von "Wurst" verschiebt sich die Relation noch mehr zum Fett. Die Empfehlung der DGE für den Verzehr von 300g Fleisch oder Wurst in fünf Tagen kann daher nur als ein Kompromiss zwischen Anforderung und Gästewünschen verstanden werden.

Die Vermutung, die anderen Mahlzeiten könnten einen Ausgleich schaffen, trifft jedoch nicht zu, wie die Modellbehandlung eines 4-Wochenplans für den ganzen Tag gezeigt hat⁵. Es ist kaum möglich, die NWR für das Protein bei den anderen Mahlzeiten zu reduzieren, wenn gleichzeitig die Fettrelation im gewünschten Bereich gehalten wird. Eine solche Vermischung aus wissenschaftlichem Anspruch und Anpassung an die gastronomische Realität bzw. Ernährungsgewohnheiten, ohne dies zu kennzeichnen, sollte vermieden werden. Besser wäre es, wenn der Anspruch zunächst klar formuliert wird und erst in einem zweiten Schritt versucht wird, das Angebot so anzupassen, dass sowohl ein strenger als auch ein weniger strenger Anspruch erfüllt werden kann.

Die Angaben der DGE zum LM-Verzehr gehen im Übrigen von der Gästeseite aus und nicht vom Anbieter. Für die Standards steht die Frage im Vordergrund, was der Gast essen sollte, um

3 Peinelt V: Vollwertige Speisenplanung. <https://ewd-gastro.jimdo.com/speisenangebote/vollwert-speisenplanung/>

4 DGE (Hrsg): Qualitätsstandards für die Betriebsgastronomie. in form. Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucher, 3. Auflage 2011, 42 S., s.S. 38

5 Peinelt V: Vollwertige Speisenplanung. <https://ewd-gastro.jimdo.com/speisenangebote/vollwert-speisenplanung/>

sich vollwertig zu ernähren. Damit ist für das Angebot die Vorgabe verbunden, dass diese Auswahl möglich sein sollte. Über die Zusammensetzung des *gesamten* Angebots wird in den Standards aber leider keine Aussage gemacht. Die Standards lassen also Gastronomen freie Hand. Lediglich bei der Schulverpflegung gibt es hier Einschränkungen. Das ist für die Praxis aber zu wenig. Es zeigt sich immer wieder das grundlegende Dilemma zwischen den wissenschaftlichen Anforderungen und den Gästewünschen, obwohl mit vollwertigen attraktiven Gerichten durchaus Umsatz zu machen ist. Aber viele greifen aus Gewohnheit eben doch lieber zum Schnitzel oder der Currywurst. Von der unausrottbaren Vorliebe für derartige Speisen weiß jeder Küchenleiter ein Lied zu singen.

Eine wichtige Frage lautet also: Wie können wissenschaftliche Anforderungen und Gästewünsche in Einklang gebracht werden?

In den nachfolgenden Untersuchungen für verschiedene Angebotsformen geht es zunächst um die *Hauptkomponente*. Die Hauptkomponente ist die wertbestimmende oder dominierende Komponente eines Gerichts. Normalerweise ist dies Fleisch oder Fisch. Ersatzweise wird darunter immer häufiger auch eine vegetarische Speise verstanden. Anschließend sollen Beilagen, Suppen sowie Vor- und Nachspeisen betrachtet werden, d.h. welche Empfehlungen für einen 4-Wochenplan für diese Speisen zu machen sind, um der o.g. Zielsetzung zu genügen.

1.3 Kriterien für die Angebotsgestaltung

Im Vordergrund dieses Kapitels steht zwar die vollwertige Speisenplanung. Es genügt aber nicht, die Vorgaben allein nach diesem Kriterium auszurichten. So können z.B. die Ernährungsgewohnheiten dem vollwertigsten Plan einen Strich durch die Rechnung machen. Schon aus diesem Grund müssen noch einige zusätzliche Kriterien beachtet werden, damit eine Angebotsgestaltung von Erfolg gekrönt ist.

Da die Angebotsgestaltung ein außerordentlich komplexer Bereich ist, quasi die Schnittstelle allen Wirkens in einem Betrieb der GG, ist es nicht möglich, alle Kriterien hier erschöpfend zu behandeln. Sie werden teilweise in anderen Kapiteln aufgegriffen. So wird z.B. nicht der Preis der LM einbezogen. Da die empfohlenen LM aus dem normalen Warenkorb stammen, dürfte der Preis eine untergeordnete Rolle spielen. Die Kriterien, die zusätzlich zur Vollwertigkeit berücksichtigt werden sollen, sind folgende:

Ernährungsgewohnheiten	Ökologie
Religion	Ethik.

Ernährungsgewohnheiten waren schon immer maßgeblich für die Ausrichtung des Angebots. Wer sie nicht kennt, erreicht seine Gäste nicht. Die **Ökologie** spielt eine immer größere Rolle. Kaum eine Tagung für die GG, auf der diese Thema nicht irgendwie vertreten ist. Dies gilt umso mehr, seit man weiß, dass der gesamte Ernährungssektor einen größeren Anteil an

den CO₂-Emissionen hat als z.B. der Verkehrssektor. Hierbei spielt der Fleischkonsum eine dominante Rolle. Angesichts eines steigenden Anteils von Muslimen in der Gesellschaft muss ein Gastronom auch auf die entsprechenden Vorgaben dieser **Religionsgruppe** Rücksicht nehmen. Hinzu kommen die *Vegetarier*, die den Verzehr von Fleisch aus **ethischen Gründen** ablehnen. Ihr Anteil in der Gesellschaft steigt auch, so dass diese Wünsche ebenfalls in die Angebotsgestaltung einfließen sollten. Diese Nachfrage wird aber auch von den Nichtvegetariern gesteigert, die häufiger vegetarische Angebote wünschen als früher (sog. "Flexitarier").

Die nachfolgenden Ausführungen versuchen, diese Kriterien soweit wie möglich "unter einen Hut" zu bringen, was nicht immer gelingen wird, da es Zielkonflikte gibt. Daher werden verschiedene Varianten vorgestellt, um eine strenge und eine weniger strenge Variante zu formulieren. Allerdings wird man bei der Variantenbildung nicht so weit gehen können, dass der inakzeptable Ist-Zustand wieder erreicht wird. Ein Dienstleister in der GG sollte sich also nicht völlig den Wünschen der Gäste beugen, wenn diese nicht mehr mit den gesundheitlichen Anforderungen übereinstimmen. Hierzu haben solche Dienstleister auch eine Verpflichtung, worin sie sich von ihren Kollegen aus der Individual-Gastronomie unterscheiden.

Für die Gestaltung eines Angebots in der GG gibt es lediglich aufgrund der DGE-Standards Vorgaben, die ausschließlich ernährungsphysiologisch begründet sind. Auch diese Vorgaben sind nur Empfehlungen. Im Übrigen ist jeder Gastronom frei, sein Angebot zu erstellen und die Gäste entscheiden darüber, ob sie es akzeptieren oder nicht. Die Akzeptanz und somit das ökonomische Überleben eines Gastronoms ist natürlich entscheidend für das Angebot, wie bereits ausgeführt. Da sich die Akzeptanz aber auch aus den nicht-sensorischen Kriterien eines Angebots ergibt, ist es zunehmend wichtig, dass Gastronomen diese zusätzlichen Faktoren kennen und versuchen, sie zu berücksichtigen.

Es sei ausdrücklich betont, dass die nachfolgenden Vorschläge bisher nicht in irgendwelchen Verordnungen, Richtlinien, Standards oder Lehrbüchern festgelegt worden sind. Es ist auch schwer, solche Vorgaben zu entwickeln, da die genannten Kriterien variieren und nicht genormt oder allgemeingültig formuliert werden können. Daher handelt es sich bei diesen hier vorgetragenen Empfehlungen lediglich um Überlegungen des Autors, die im Einzelnen begründet werden. Sie werden trotz der genannten Schwierigkeiten vorgestellt, da es unbefriedigend ist, wenn überhaupt keine Hinweise für die genannten Kriterien bestehen. Ziel ist es, wenigstens eine Orientierung für die Angebotsgestaltung in der GG zu geben, bei der über die ernährungsphysiologischen Anforderungen hinaus weitere wichtige Ansprüche in das Angebot einbezogen werden. Selbstverständlich ist es jedem Gastronomen freigestellt, diese Empfehlungen ganz oder nur teilweise zu übernehmen oder sie zu ignorieren.

2. Angebotsgestaltung für Linien

2.1 Hauptkomponente

Durch zwei oder drei Linien entsteht zunächst eine größere Vielfalt an Gerichten, womit die Attraktivität sowie die Akzeptanz beim Gast erhöht wird. Dies bedeutet, dass pro Woche (5 Tage) 10 bzw. 15 Gerichte angeboten werden. Umgesetzt für die drei Kategorien Fleisch, Fisch und vegetarische Gerichte resultiert für zwei und drei Linien folgendes Angebot pro Woche:

1. <2x/3x Fleisch-
2. >2x/3x Fisch- und
3. >6x/9x vegetarische Gerichte.

Mit dem Zeichen "<" wird eine Obergrenze, mit ">" eine Untergrenze zum Ausdruck gebracht. Nachfolgend wird die Ausgabe in einem Betrieb mit Linien dargestellt. Außer den aktuellen Gerichten (sog. Tellergerichte) werden bestimmte Speisen separat angeboten. In der Regel gibt es mindestens ein Auswahlangebot, häufig zwei. Nachfolgend werden beide Varianten näher untersucht. Hierbei werden zunächst die Hintergründe aufgezeigt und die Vorschläge für die beiden Varianten erläutert.

2.1.1 Zusammenstellung für zwei Linien

Nachfolgend werden aus Vereinfachungsgründen Empfehlungen für die drei Speisegruppen "Fleisch", "Fisch" und "vegetarische Speisen" gemacht. Gerichte setzen sich standardmäßig aus Hauptspeisen und zwei Beilagen sowie evtl. einem Salat, einer Suppe oder einem Dessert zusammen. Hauptspeisen und warme Beilagen werden als Tellergerichte bezeichnet. Diese sind natürlich nicht die einzigen Gerichtstypen, die in der GG angeboten werden. Hinzu kommen z.B. Aufläufe, Pizzen, Pastagerichte oder Eintöpfe. Auch bei diesen Speisen können einzelne Komponenten unterschieden werden, z.B. Gemüse, Kartoffeln und Wurst in einem Eintopf. Diese kombinierten Gerichte sind in den nachfolgenden Ausführungen mit einbezogen.

I. Hintergründe

Bei zwei Linien werden in vier Wochen 40 Hauptspeisen angeboten. Die eingangs dargestellte Häufigkeit der Gerichte, die das Optimum darstellt⁶, wird nun etwas modifiziert. Dabei sollen nach wie vor die Anforderungen der Ernährungswissenschaft erfüllt werden. Es werden zwei Varianten vorgestellt, wobei die erste strenger ausgelegt ist, d.h. die ernährungsphysiologischen und ökologischen Anforderungen werden hier mit einer größeren Zahl von Speisen erfüllt. In der zweiten wird die Ernährungsgewohnheit mehr in den Vordergrund gerückt, d.h. es wird mehr Fleisch angeboten.

Aus **ernährungswissenschaftlichen** Gründen ist zu fordern, dass täglich vegetarische Gerichte angeboten werden. Damit ist der Verzehr dieser Gerichte unabhängig vom Tag des Besuches des Gastes. Bei vegetarischen Gerichten wird unterschieden, ob die besonders zu emp-

6 Peinelt V: Vollwertige Speisenplanung. <https://ewd-gastro.jimdo.com/speisenangebote/vollwert-speisenplanung/>

fehlenden Zutaten, wie Getreideprodukte, Gemüse oder Kartoffeln, verwendet werden oder auch tierische LM. Die rein vegetarischen Zutaten und Speisen sollten den Löwenanteil ausmachen, solche auf Basis von Eiern und Milchprodukten sollten hingegen nur in kleinem Umfang angeboten werden. Dies lässt sich mit der besseren Nährstoffdichte (NSD) und Nährwertrelation (NWR) begründen.

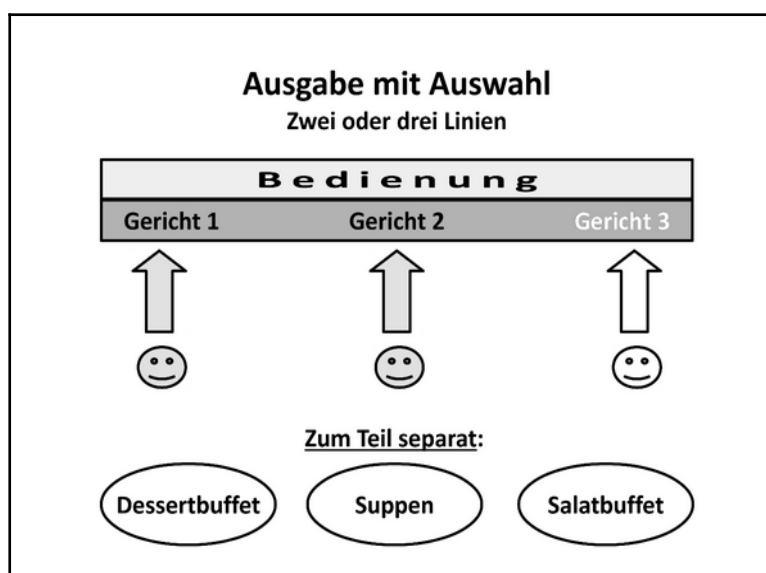


Abb. 1: Beispielhafte Darstellung der Linienausgabe (© Peinelt)

Fisch sollte bei zwei Linien mind. zweimal wöchentlich im Angebot sein, was der Empfehlung der Ernährungswissenschaft entspricht. Damit kann auch die Wahrscheinlichkeit erhöht werden, dass der Gast am jeweiligen Besuchstag Fisch essen kann. Viele besuchen ja nicht täglich das Restaurant. Wegen des hohen Gehalts von Omega-3-Fettsäuren sollte die Hälfte der Fische als Fettfische verzehrt werden. Gegen eine Erhöhung des Fischverzehrs wäre ernährungswissenschaftlich nichts einzuwenden, wohl aber aus ökologischen (s.u.).

Das bedeutet für **Fleisch**, dass es nur noch max. dreimal pro Woche angeboten werden kann. Diese Häufigkeit, also nicht täglich Fleisch im Angebot zu haben, liegt sicher unter der Norm. Das ist nicht nur eine Konsequenz aus den o.g. Festlegungen, sondern berücksichtigt auch eine weitere medizinische Erkenntnis. Es ist seit längerem bekannt, dass die Wahrscheinlichkeit, an Krebs zu erkranken, durch den Genuss von sog. "rotem Fleisch" erhöht wird. Hierfür besteht eine "wahrscheinliche Evidenz"⁷. Beispiele für rotes Fleisch sind Rind-, Schweine- oder Schaffleisch. Dies trifft besonders für einen hohen Fleischkonsum zu, der in Deutschland besteht.

Der Grund für die höhere Krebsgefahr wird im hohen Hämeisengehalt von rotem Fleisch und der damit verbundenen Gefahr der Bildung von N-Nitrosoverbindungen im Darm gesehen. Mit diesem Befund besteht ein Dilemma, da Fleisch gerade wegen des Hämeisens (aufgrund der guten Resorption) immer besonders empfohlen wurde. Die Gefahr einer Eisenunterversorgung ist jedoch selbst bei Vegetariern nur als gering einzustufen und stellt im Grunde nur bei Schwangeren und Stillenden ein Problem dar. Und im Übrigen ist eine kritische Eisenversor-

7 DGE (Hrsg.): 12. Ernährungsbericht. Warlich Druck, Meckenheim, 2012, 427 S., s.S. 330ff

gung auch bei Gemischtköstlerinnen festzustellen. Für alle anderen Gruppen werden unterdurchschnittliche Eisenblutwerte eher als ein Vorteil angesehen⁸. Daher wird die Eisenversorgung als zweitrangig gegenüber der Krebsgefahr eingestuft, so dass die Empfehlung bei der Angebotsgestaltung zugunsten der weißen Fleischarten berücksichtigt wird.

Unter *weißem Fleisch* wird Geflügelfleisch sowie Fisch verstanden. Die gängigsten Fleischarten bei Geflügel sind Hühner- und Putenfleisch. Alle anderen, wie u.a. Gänse-, Enten-, Straußen- oder Perlhuhnfleisch, spielen nur eine Rolle an besonderen Feiertagen oder bei Aktionen. Präventiv-medizinische Aspekte sprechen also dafür, Geflügel und Fisch in der Speisenplanung vergleichsweise stärker zu bevorzugen.

Zu ergänzen ist noch, dass laut DGE-Standards maximal die Hälfte der Fleischspeisen aus fettreichen Speisen wie Wurst und Hackfleisch bestehen sollte⁹. Dieser Grenzwert wird vom Autor als zu hoch erachtet und auf max. 25% reduziert. Begründet ist dies auch damit, weil die Fettqualität dieser Speisen wegen des hohen Gehalts an gesättigten Fettsäuren als ungünstig eingestuft wird.

Es sollen auch **ökologische** Überlegungen in die Angebotsgestaltung aufgenommen werden. Hierbei schneidet **Fleisch** besonders schlecht ab, denn 80% der CO₂eq-Emissionen des gesamten Ernährungssektors gehen auf dessen Konto¹⁰. Allein schon deshalb ist der Fleischanteil zu reduzieren. Unter diesem Aspekt ist es interessant, dass der "Carbon-Footprint" (ein anderes Maß für CO₂-Emissionen) für die einzelnen Tierarten sehr unterschiedlich ist (Abb. 2). Diese Aufteilung trägt auch ökologischen Empfehlungen Rechnung, da einige Milchprodukte, insbesondere fetter Käse, ebenfalls hohe Emissionen (CO₂-Äquivalente = CO₂eq) verursachen¹¹.

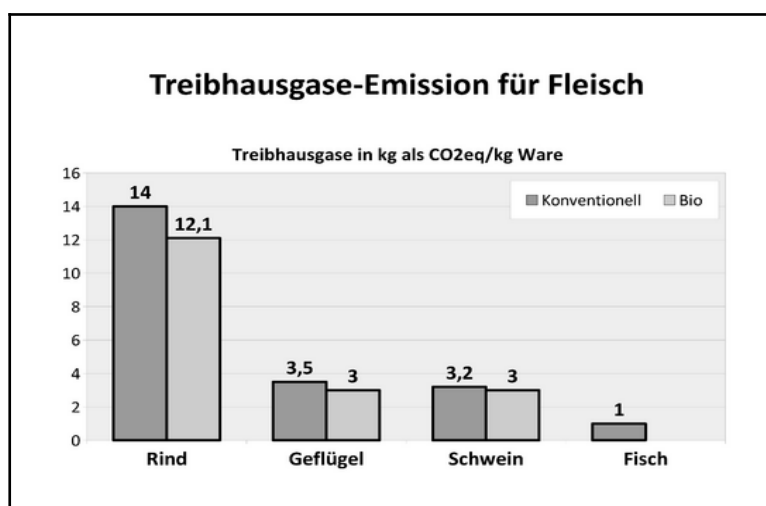


Abb. 2: Vergleich der CO₂eq: Fleisch/Fisch¹² (© Peinelt)

8 Leitzmann C, Keller M: Vegetarische Ernährung. Eugen Ulmer, Stuttgart, 3. Auflage, 2013, 380 S., s.S. 220ff

9 DGE (Hrsg): Qualitätsstandards für die Betriebsgastronomie. in form. Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucher, 3. Auflage 2011, 42 S., s.S. 18

10 Koerber von K: K40. Nachhaltigkeit im LM-Bereich. Band 2, S. 1072-1111, in: Peinelt V, Wetterau J: Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie. Anforderungen-Umsetzungsprobleme-Lösungskonzepte, 2. Auflage, 2016, Rhombos-Verlag, Berlin, 1642 S.

11 Klima ohne Grenzen: Ermittlung der Klimabilanz für die in Mensen und Cafeterien des Studentenwerks Berlin verwendeten Nahrungs- und Genussmittel. Klima ohne Grenzen gemeinnützige GmbH, Grassistraße 12, 04107 Leipzig, 18.6.2013, 15 S.

12 Klima ohne Grenzen: Ermittlung der Klimabilanz für die in Mensen und Cafeterien des Studentenwerks Berlin verwendeten Nahrungs- und Genussmittel. Klima ohne Grenzen gemeinnützige GmbH, Grassistraße 12, 04107 Leipzig, 18.6.2013, 15 S.

Am ungünstigsten ist die CO₂eq bei Rindfleisch. Geflügel- und Schweinefleisch schneiden diesbezüglich wesentlich besser ab, Fisch unterschreitet selbst deren Werte. Die nachfolgende Grafik veranschaulicht dies. Das Angebot von Geflügel hat also nicht nur relativ günstige ökologische Eigenschaften, sondern wird auch aus **religiösen** Gründen, insbesondere bei Moslems, gut akzeptiert. Aus diesen Überlegungen und Festlegungen ergibt sich für die Angebotsvariante 1 (Tab. 1) eine Bevorzugung von weißem Fleisch, das inkl. Fisch zu fast drei Viertel angeboten werden sollte. Beim reinen Fleischangebot sollte rotes Fleisch höchstens so viel angeboten werden wie weißes. Eine noch stärkere Reduktion von rotem Fleisch wäre wegen der **Ernährungsgewohnheiten** und der Abwechslung und Vielfalt schwer zu vermitteln.

Aus ökologischen Gründen sollte Schweinefleisch als rote Fleischart gegenüber Rind bevorzugt angeboten werden (s. Abb. 2), was auch mit der Ernährungsgewohnheit in Deutschland übereinstimmt. Jeder Moslem könnte nach diesem Vorschlag täglich aus mehreren Angeboten ohne Schweinefleisch wählen. Daher kollidiert die Empfehlung nicht mit religiöser Rücksichtnahme. Tab. 1 zeigt zwei empfohlene Varianten.

Der Raubbau an den Fischbeständen kann als bekannt vorausgesetzt werden. Desweiteren spricht gegen eine höhere Angebotshäufigkeit die Gewohnheit bzw. Beliebtheit. **Fisch** wird, von bestimmten, küstennahen Regionen abgesehen, nicht so häufig gegessen. Zum Fisch ist aus ökologischer Sicht anzumerken, dass er zwar als Hochseefisch nur einen kleinen "Carbon Footprint" hat. Andererseits ist die hemmungslose Ausbeutung der Weltmeere inzwischen so weit gediehen, dass viele Fischarten auf der Roten Liste stehen und eigentlich gar nicht mehr gefangen und gegessen werden sollten. Deshalb wäre wenigstens darauf zu achten, dass die Fische ein entsprechendes Siegel aufweisen (z.B. MSC) und von einschlägigen Organisationen als am wenigsten bedenklich eingestuft werden (z.B. Greenpeace-Liste). Für Fisch gibt es nur für Aquakulturen Bioqualität, die auch grundsätzlich zu bevorzugen ist.

Hauptspeisen für 2 Linien (40 Speisen)	Variante 1 4 Wo/1 Wo	Variante 2 4 Wo/1 Wo
Fleisch	≤12x/3x	≤16x/4x
davon rotes Fleisch als Rind (≤15%)	≤2x/0-1x	≤3x/0-1x
davon rotes Fleisch als Schwein (≤35%)	≤4x/1x	≤5x/1-2x
davon weißes Fleisch als Geflügel (≥50%)	≥6x/1-2x	≥8x/2x
... davon fettreich (≤ 25%), z.B. Frikadellen	≤3x/0-1x	≤4x/1x
Fisch	≥8x/2x	≥4x/1x
davon fettreich (≤ 50%)	≤4x/1x	≤2x/0-1x
Vegetarisch	≥20x/5x	≥20x/5x
davon mit Getreide, Kart., Hülsenfr. (80%)	≥16x/4x	≥16x/4x
davon Eierspeise (10%)	≤2x/0-1x	≤2x/0-1x
davon Mopro (10%)	≥2x/0-1x	≥2x/0-1x

Tab. 1: Empfehlung für Hauptspeisen (2 Linien) (© Peinelt)

Milch, Milchprodukte und Eier weisen ein ungünstigeres ökologisches Profil auf als pflanzliche LM, weshalb ihr Anteil an den vegetarischen Speisen nur gering sein sollte, der daher nur

mit max. 20% angesetzt wurde. Nachfolgend wird die Häufigkeitsverteilung beider Varianten tabellarisch dargestellt.

II. Erläuterungen zu den Varianten

Die Variante 1 soll den Wünschen der Gäste entsprechen und gleichwohl wissenschaftliche Anforderungen erfüllen. Es wird allerdings noch viele Gäste geben, die mit diesem knappen Fleischangebot nicht zufrieden sind, da bei zwei Linien oft täglich ein Fleischgericht ausgewählt werden kann. Daher kommt es wesentlich darauf an, dass die vegetarischen Gerichte in attraktiver Form angeboten werden. Dies kann gar nicht deutlich genug betont werden, da Köche in ihrer Ausbildung meist wenig mit vegetarischen Speisen in Berührung kommen und somit bei der Entwicklung von vegetarischen Rezepturen Neuland betreten. Aus diesem Grund werden u.a. vom Vegetarierbund Deutschland (VEBU) Kurse für vegetarisches Kochen auch für Köche angeboten¹³, mit denen bereits über 500 Köche erreicht wurden.

Für Köche weisen diese Speisen nicht die gleiche Wertigkeit auf wie Fleisch oder Fisch (schon zu erkennen am Preis), zumal Gemüse, Kartoffeln oder Getreide den "Beilagen" zugerechnet werden. Von je her fristen sie in der klassischen Gastronomie ein Schattendasein auf der Speisekarte. Dies kann man auch heute noch in vielen Restaurants feststellen, wo Gemüse und Stärkebeilagen z.T. in homöopathischen Dosen gereicht werden.

Sollte es bei der Attraktivität der selbst hergestellten Speisen Probleme geben, ist es allemal besser, auf Convenience-Produkte zurückzugreifen, die heutzutage in ansprechender Qualität, z.B. als TK-Produkte, erhältlich sind. Gut eingekauft ist besser als schlecht selbst gemacht. Im Übrigen gelten die Hinweise zur Attraktivität prinzipiell auch für Fischgerichte, die bei den Gästen meist auf wenig Gegenliebe stoßen. Daher muss auch hier versucht werden, die Attraktivität zu erhöhen, was inzwischen durch sehr gute Angebote in Form von "High-Convenience-Produkten" der Fischindustrie möglich ist. Diese müssen nur noch in modernen Heißluftdämpfern regeneriert werden. Die Kompetenz kann also auch auf diesem Gebiet gut eingekauft werden.

Eine wichtige Möglichkeit, um die Attraktivität zu erhöhen, besteht in der Angebotsform des sog. *Front-Cookings*. Hier werden die Speisen vor den Augen des Gastes in effektiven, gut ausgestatteten Countern mit Woks gefinisht, wobei vorproduzierte Ware zum Einsatz kommt.

Hiermit können die sonst üblichen Wartezeiten erheblich reduziert werden. Eine weitere Reduzierung der Wartezeiten ist durch eine entsprechend große Zahl von derartigen Front-Cooking-Stationen möglich, was allerdings auch qualifizierte Mitarbeiter, in aller Regel mit einer Kochausbildung, voraussetzt. Doch welcher Gastronom kann sich so glücklich schätzen, über so viele gute Mitarbeiter zu verfügen?

13 Vegetarierbund Deutschland (VEBU): Erfolgsprojekt GV-nachhaltig: 500 geschulte Köche in zwei Jahren. natürlich vegetarisch 4/13, S. 27



Abb. 3: Höhere Attraktivität durch Front-Cooking (© Peinelt)

Diese optimale Variante 1 wird in der zweiten Variante zugunsten der Ernährungsgewohnheiten ein wenig "aufgeweicht", indem der Fleischanteil erhöht wird. In der Variante 2 kann pro Woche ein Veggietag eingebaut werden. Dann ist maximal an vier Tagen pro Woche ein Fleischangebot möglich, wobei weißes Fleisch (Geflügel) wieder dominieren sollte. Die Reduktion wurde zulasten von Fisch vorgenommen, d.h. es gibt nach wie vor täglich ein vegetarisches Gericht, aber nur noch einmal Fisch pro Woche, so dass die ernährungswissenschaftliche Mindestanforderung erfüllt ist.

Sicher stellen beide Varianten eine Herausforderung für die Gastronomie dar, und in vielen Fällen wird der Gast noch nicht bereit sein, dieses fleischarme Angebot zu akzeptieren. Die Akzeptanz ist abhängig von der Attraktivität des Angebots. Das betrifft natürlich in erster Linie die Qualität der Speisen selbst, schließt aber auch die Präsentation ein. Dass bei vegetarischen Speisen und beim Fisch noch ein Optimierungspotenzial in vielen Betrieben besteht, dürfte wohl kaum zu bestreiten sein. Alle Angebote, in denen noch mehr Fleisch als in Variante 2 präsentiert wird, reduzieren zwangsläufig das Angebot von vegetarischen oder Fisch-Gerichten und führen dazu, dass der Gast dieses Angebot auch nutzt und sich damit von den Empfehlungen entfernt.

2.1.2 Zusammenstellung für drei Linien

Bei drei Linien werden in vier Wochen 60 Hauptspeisen angeboten. Daher ist das Angebot nun noch mehr an die Gewohnheiten anzupassen, ohne die bereits erreichten Freiheitsgrade bzgl. der Wahl von Fisch und vegetarischen Gerichten wieder aufzugeben. Hierfür werden wiederum zwei Varianten vorgeschlagen, wobei die erste strenger ist und in der zweiten der Vorliebe für Fleisch mehr Rechnung getragen wird.

I. Hintergründe

Die Hintergründe zu den Festlegungen für drei Linien sind im Wesentlichen mit denen für zwei Linien identisch, nur dass etwas andere Häufigkeiten möglich sind. Die Ausführungen sind daher etwas kürzer.

In **Variante 1** wird die Wahlmöglichkeit für Fleisch gegenüber zwei Linien um ein Drittel erhöht, so dass nun fast täglich *Fleisch* angeboten wird. Diese Häufigkeit ließe sich auch mit einem Veggietag pro Woche vereinbaren. Fisch und vegetarische Speisen können um ca. 50% häufiger gewählt werden als bei zwei Linien. Somit wird allen Gästewünschen durch eine größere Auswahl entsprochen.

Insbesondere bei den *vegetarischen Gerichten* bestehen fast täglich zwei Auswahlmöglichkeiten, was insofern wichtig ist, als viele derartige Gerichte noch unbekannt und somit gewöhnungsbedürftig sind. Die auf Basis von vegetarischen Zutaten (u.a. Getreide, Gemüse oder Kartoffeln) angebotenen vegetarischen Gerichte sollten zumindest mehrheitlich ganz ohne tierische LM zubereitet werden. Dann handelt es sich um vegane Gerichte, was den ökologischen Wert weiter steigern würde, da insbesondere Käse ähnlich ungünstige CO₂eq-Emissionen aufweist wie Rindfleisch. In vielen Fällen sind Eier oder Molkereiprodukte in der Rezeptur auch nicht erforderlich. Insofern würden die Ernährungsgewohnheiten nicht tangiert. Außerdem entspricht das Angebot veganer Gerichte den Wünschen eines zunehmenden Anteils in der Bevölkerung, insbesondere bei Studierenden. Hier decken sich also die Anforderungen mit den Wünschen. Eine ausreichende Calciumzufuhr ist über die restlichen Hauptspeisen sowie andere Speisen beim Mittagessen immer noch gut möglich. In dieser Variante ist die Auswahl an vegetarischen Speisen doppelt so hoch wie bei Fleisch.

Ein dreimaliges Angebot von *Fisch* ermöglicht jedem Gast, täglich entweder Fleisch oder Fisch auszuwählen. Er ist somit nicht gezwungen, ein vegetarisches Gericht zu essen, es sei denn, der Veggietag wurde eingeführt. Die Angebote an vegetarischen und Fischspeisen sind in dieser Variante dreimal so hoch wie beim Fleisch.

Bei **Variante 2** wurde den Ernährungsgewohnheiten wieder mehr Rechnung getragen und noch mehr Fleisch zugelassen. Dennoch soll es auch bei dieser Variante möglich sein, täglich ein *vegetarisches Gericht* zu wählen, was somit die untere Grenze für dieses Angebot darstellt.

Als Konzession an die Ernährungsgewohnheiten wurde die Auswahl beim *Fleisch* auf sechsmal pro Woche erhöht, also ein Aufschlag um 50% gegenüber Variante 1. Hiermit sollte sich auch ein Gast mit stärkerem Fleischappetit zufrieden geben. Wie schon bei zwei Linien wurde nach rotem und weißem Fleisch unterschieden, wobei jede Farbe etwa die Hälfte des Angebots ausmachen sollte (rot als Obergrenze, weiß als Untergrenze). Es wird erneut nach ökologisch günstigen und ungünstigen Fleischarten unterschieden. Der Anteil fettreicher Fleischerzeugnisse (Wurst und Hackfleischprodukte) ist analog dem Angebot von zwei Linien auf maximal ein Viertel zu begrenzen.

Zusätzlich wurde hier auch das *Fischangebot* aufgestockt, so dass nun fast täglich Fisch gewählt werden kann. Hierbei ist auch wieder auf ein Angebot an Fettsfischen zu achten. Für Fisch und Fleisch zusammen besteht somit eine Auswahl von täglich ca. zwei Gerichten. Vegetarische und Fischangebote liegen hier immer noch 50% höher als beim Fleisch. Nachfolgend wird die empfohlene Aufteilung für drei Linien dargestellt.

Hauptspeisen für 3 Linien (60 Speisen)	Variante 1 4W/1W	Variante 2 4W/1W
Fleisch	≤16x/4x	≤24x/6x
davon <u>rotes</u> Fleisch als Rind (≤15%)	≤3x/0-1x	≤4x/1x
davon <u>rotes</u> Fleisch als Schwein (≤35%)	≤5x/1-2x	≤8x/2x
davon <u>weißes</u> Fleisch als Geflügel (≥50%)	≥8x/2x	≥12x/3x
... davon fettreich, z.B. Frikadellen (≤25%)	≤4x/1x	≤6x/1-2x
Fisch	≥12x/3x	≥16x/4x
davon fettreich (≤50%)	≤6x/1-2x	≤6x/1-2x
Vegetarisch	≥32x/8x	≥20x/5x
davon mit Getreide, Kart., Hülsenfr. (80%)	≥26x/6-7x	≥16x/4x
davon Eierspeise (10%)	≤3x/0-1x	≤2x/0-1x
davon Mopro (10%)	≥3x/0-1x	≥2x/0-1x

Tab. 2: Empfehlung für Hauptspeisen (3 Linien) (© Peinelt)

II. Erläuterungen zu den Varianten

Mit beiden Varianten sind die Ernährungsempfehlungen einzuhalten, wobei mit der strengeren ersten Variante ein deutlich größeres Angebot besteht, dies zu erreichen. Mit Variante 1 wird zudem der ökologische Anspruch besser erfüllt, der religiöse und ethische auch. Dafür können mit Variante 2 die Ernährungsgewohnheiten in Deutschland stärker berücksichtigt werden, also der Wunsch nach Fleisch.

Welche Variante vom Gastronomen letztlich gewählt wird, hängt von den Prioritäten ab, die von der Zielgruppe gesetzt werden. Wenn noch mehr Fleisch vom Gast verlangt wird, z.B. täglich zwei Fleischgerichte zur Auswahl, dann muss der hier empfohlene Rahmen verlassen werden. In diesem Fall gilt das bereits für zwei Linien Gesagte, dass zu versuchen ist, durch erhöhte Attraktivität von Fisch und vegetarischen Gerichten die Empfehlungen in Einklang mit den Gästewünschen zu bringen.

2.2 Beilagen

Nachdem die Hauptspeisen für zwei und drei Linien behandelt wurden, sollen nun auch Empfehlungen für Beilagen und sonstige NebenkompONENTEN ausgesprochen werden, wobei zwei und drei Linien zusammen behandelt werden.

Unter "Beilagen" sind üblicherweise Gemüse- und Stärkebeilagen zu verstehen. Bei der Zuordnung zu einer Speisenkategorie geht es um die Wertschätzung durch den Gast sowie den Koch- und die ist zz. noch auf Fleisch oder Fisch fixiert. In der klassischen Gastronomie haben diese Hauptkomponenten außerdem ein größeres Portionsgewicht und die Beilagen ein kleineres. Die Rezepturen in der GG sollten aber die Portionsgrößen gerade umkehren, was auch allein aus budgetären Gründen schon sinnvoll wäre, wemngleich es beim Fleisch in den letzten Jahrzehnten einen bedauerlichen Preisverfall gegeben hat, der den Konsum zusätzlich anheizte.

Beilagen sollten abwechslungsreich und vielfältig angeboten werden. Aus **ernährungsphysiologischer** Sicht sind folgende Dinge noch wichtig:

1. bei *Stärkebeilagen* möglichst die höchstwertige Variante wählen (v.a. Getreideprodukte als Vollkorn und Salzkartoffeln),
2. bei *Gemüse* möglichst keine fettreiche Soße oder Öl hinzufügen und
3. möglichst mit einem fettfreien Verfahren zubereiten.

Wie in den Modellberechnungen gezeigt werden konnte, wäre es akzeptabel, wenn ein Viertel der Stärkespeisen mit Öl zubereitet wird, allerdings sparsam¹⁴. Beispielsweise können Pommes frites mit 5% Fett im Heißluftdämpfer hergestellt werden, ohne wesentliche Qualitätsunterschiede. Wird dieses Zubereitungsverfahren nicht gewünscht, sollte durch die Auswahl der Ware sowie die optimalen Produktionsbedingungen (Temperatur!) versucht werden, den Fetteintrag zu minimieren (Stichwort: "dickere" Pommes frites).



Abb. 4: Pommes frites als Dauer-Renner (© Peinelt)

Beim *Gemüse* sollte auf panierte und frittierte Speisen (z.B. Blumenkohl) verzichtet werden. Die "geschmacksverbessernde" Fettzugabe ist auf ein Minimum zu begrenzen (<3%). Beliebte Soßen, wie z.B. Sauce hollandaise, sind in der originalen fettreichen Zusammensetzung möglichst zu meiden. Hierfür gibt es fettärmere Ersatzprodukte, meist nur mit geringen oder keinen geschmacklichen Einbußen.

Konkrete Zahlenwerte für die Häufigkeit der Beilagen sind aus ernährungsphysiologischer Sicht nicht so relevant, wenn es sich hierbei um die fettarmen Varianten handelt. Bei *Kartoffeln* ist der Energiegehalt gering, dafür liegt der Kohlenhydrat- und Ballaststoffgehalt bei den *Getreidebeilagen* deutlich höher liegen. Bei Teigwaren, Reis oder anderen Getreideprodukten sollte ein bestimmter Mindestanteil an Vollkornprodukten beachtet werden. Hierfür wird ein Anteil von mind. 1x pro Woche und Linie empfohlen. Das bedeutet, dass Teigwaren oder Reis oder andere Getreidearten mind. zweimal pro Woche als Vollkornvariante angeboten werden. Besonders hochwertige Stärkebeilagen sind neben den Vollkornprodukten Hirse, Quinoa und

¹⁴ Peinelt V: Vollwertige Speisenplanung. <https://ewd-gastro.jimdo.com/speisenangebote/vollwert-speisenplanung/>

Amaranth. Um lange Garzeiten zu vermeiden, empfiehlt es sich, technologisch aufbereitete Vollkorngetreideprodukte einzusetzen. Mit Druckdampfgeräten sind die Garzeiten von Vollkornware ebenfalls stark zu reduzieren. Neben parboiled Reis wird auch Weizenvollkorngetreide vorbehandelt angeboten (z.B. "Ebly").

Werden **ökologische** Aspekte einbezogen, sind die Gewichtungen für die Angebote zu verschieben, denn hier unterscheiden sich die einzelnen Beilagen teilweise erheblich. Wie in einem Bericht über die Klimabilanz von LM in Mensen ausgeführt wurde¹⁵, schneidet Reis wegen der Methanemissionen wesentlich schlechter ab als z.B. Gerste. Daher soll das Reisangebot in der Empfehlung zugunsten von anderen, v.a. heimischen Getreidesorten eingeschränkt werden. Geschmacklich attraktiv sind z.B. Grünkern oder Dinkel. Auch exotische Sorten, die von weit her importiert werden müssen, sollten aus ökologischen Gründen nur eine untergeordnete Rolle spielen, z.B. Quinoa und Amaranth, obwohl sie ernährungsphysiologisch sehr zu wertvoll sind.

Daneben empfiehlt sich wegen der Abwechslung auch hierzulande unübliche Beilagen zu verwenden, wie z.B. die sehr wertvolle Hirse, die übrigens auch in Deutschland geerntet wird. Andere ungewöhnliche Beilagen wären sicher auch Bulgur, ein Weizenprodukt, das sich in vielen internationalen Gerichten großer Beliebtheit erfreut. Welche Beilagen am besten ankommen und daher öfters angeboten werden sollten, ist betriebs- und zielgruppenspezifisch zu klären und festzulegen. Entsprechende Akzeptanzbefragungen helfen hierbei. Nachfolgend ein Vorschlag für das Angebot von Stärke-Beilagen.

Stärke-Beilagen (40/60 Speisen)	2 Linien 4 W/1 W	3 Linien 4 W/1 W
Kartoffeln und -produkte (Salzkartoffel)	16x/4x	24x/6x
... davon frittierte Ware (≤25%)	≤4x/0-1x	≤6x/1-2x
Teigwaren	8x/2x	12x/3x
... davon Vollkornware (≥25%)	≥2x/0-1x	≥3x/0-1x
Reis (parboiled)	4x/1x	6x/1-2x
... davon Vollkornware (≥25%)	≥1x/0-1x	≥1-2x/0-1x
Getreide , u.a. Weizen, Dinkel, Grünkern..	12x/3x	18x/4-5x

Tab. 3: Empfehlung für Stärkebeilagen (2/3 Linien) (© Peinelt)

Die vorgeschlagene Aufteilung ist zwar ernährungsphysiologisch sinnvoll und abwechslungsreich, aber nicht "in Stein gemeißelt". Das heißt: Abweichungen der Gruppenhäufigkeiten sind akzeptabel, wenn hierbei die prinzipiellen Vorgaben eingehalten werden. Derartige Abweichungen ergeben sich durch die Ernährungsgewohnheiten, so dass z.B. in Altenheimen in bestimmten Gegenden die Kartoffel dominiert, bei anderen Zielgruppen sind es die Teigwaren. Reis ist erfahrungsgemäß eher etwas unterrepräsentiert, wird aber bei bestimmten Gerichten kaum ersetzt werden können, v.a. bei vielen asiatischen Gerichten. Wird die Ökologie in den

¹⁵ Klima ohne Grenzen: Ermittlung der Klimabilanz für die in Mensen und Cafeterien des Studentenwerks Berlin verwendeten Nahrungs- und Genussmittel. Klima ohne Grenzen gemeinnützige GmbH, Grassistraße 12, 04107 Leipzig, 18.6.2013, 15 S.

Vordergrund gestellt, müssten diese Reis-Gerichte z.T. aus dem Rezeptpool herausgenommen werden.

Andere Speisen, die hier nicht ausdrücklich erwähnt wurden, lassen sich i.d.R. einer der Gruppen oder als Mischprodukt mehreren Gruppen zuordnen. So werden z.B. Knödel aus Mehl und Kartoffeln hergestellt. Gleiches trifft für Gnocchis zu. Pizzen oder Brottaschen ("Pita" oder "Pide") bestehen meist aus Weizenmehl und wären daher der Gruppe "Getreide" zuzuordnen. Es ist hier nicht möglich, alle Varianten und Mischungen für Stärkebeilagen aufzuzählen. Die Zuordnung muss anhand der wertbestimmenden Zutaten erfolgen.

2.3 Salatangebote

Noch immer werden fertig angemachte Salate als fester Bestandteil eines Menüs mit angeboten, also ohne Auswahl. Diese Art des Angebots für Salate ist aber im Rückgang begriffen, denn schon seit langem haben sich Salatbuffets erfolgreich in der GG etabliert. So findet man in guten Betriebsrestaurants oder vielen Mensen eine kaum noch überschaubare Vielfalt von Salaten. Diese Vielfalt erhöht einerseits die Attraktivität, andererseits erschwert und verlängert sie für den Gast die Auswahl. Außerdem ist mit einem umfangreichen, aber weitgehend unveränderten Angebot die Gefahr der Monotonie verbunden, so paradox dies klingen mag. Bei einem solchen Angebot glaubt man, dass ein jeder sich ausreichend nach Gusto bedienen kann.

Abwechslung, Veränderungen, Saisonalität und Innovationen sind aber ein wesentlicher Teil einer erfolgreichen Angebotsgestaltung. Wird dies nicht beachtet, kann es passieren, dass trotz eines umfangreichen Angebots eine Ermüdung beim Gast eintritt. Diesen Effekt dürften schon viele im Urlaub kennengelernt haben, wo das Restaurant des 4-/5-Sterne-Hotels ein im Verweilzeitraum weitgehend konstantes Angebot bei den Salaten machte.

Eine Ablehnung dieses Angebots ist nicht nur schlecht für den Umsatz, sondern wäre letztlich nachteilig für den Gast selber, da er weniger häufig zum Salat greift. Daher ist hier die Klage "Weniger wäre mehr gewesen!" durchaus angebracht. Bei einem Salatangebot sollte man sich nicht nur ständig bemühen, mit viel Kreativität Neues zu bieten, sondern auch auf einige ernährungswissenschaftliche Hinweise zu achten. Auf diese soll nun noch etwas eingegangen werden.

Zunächst würde man meinen, dass ein Salatangebot zu den wertvollsten Speisenangeboten gehört, die man unterbreiten kann. Dies trifft auch für Salate auf der Basis von Gemüse zu. Probleme bei Salaten werfen andere LM auf sowie die verwendeten Dressings und Soßen. Bleiben wir zunächst bei den reinen Gemüsesalaten und den verwendeten flüssigen Ergänzungen. Bekanntlich sind letztere mehr oder weniger fettreich. Die meisten Dressings oder Soßen bewegen sich in einer Größenordnung von 20% Fett, einige sogar erheblich darüber. Für Fachkräfte ist es jedoch kein Problem, gut schmeckende Produkte mit weniger Fett zu entwickeln und anzubieten. Auch der Handel bietet hochwertige fettarme Produkte an.

Bei Salatbuffets ist es üblich, die Salate noch nicht anzumachen. Der Grund ist die Gefahr, dass durch den Säureanteil in der Soße die Zellstruktur des Salats angegriffen wird. Dies vermindert die Attraktivität. Außerdem soll der Gast selbst die Wahlmöglichkeit haben, mit welcher Soße er seinen Salat kombiniert. Daher werden mehrere Salatsoßen in einem Spender ange-

boten, dessen Menge schlecht kontrolliert werden kann, so dass eine größere Menge an Fett aufgenommen wird.



Abb. 5: Salatangebote in vielfältiger Weise (© Peinelt)

Daher ist es sehr zu empfehlen, dass die Soßen und Dressings möglichst fettarm angeboten werden (10% und weniger), so dass sich auch bei einer größeren Soßenmenge die Fettaufnahme in Grenzen hält. Hier schwingt also ein prophylaktisches Element mit, um den Gast zu schützen, der bei freier Zugabe leicht das rechte Maß vergisst. Hilfestellung könnte auch gegeben werden, indem Schöpfkellen oder andere Dosiervorrichtungen zur Verfügung gestellt werden, mit deren Hilfe eine ausreichende Menge entnommen werden kann (s.u.). Fettarmen Rezepturen sind auch bei klassischen Soßen möglich.

Ein gutes Beispiel hierfür wäre wiederum die "Sauce hollandaise", die üblicherweise mit viel Butter hergestellt wird, mit einem Fettgehalt von ca. 60%. Vergleichbar gute Rezepturen kommen nur auf ein Viertel dieser Menge. Ähnliches ist von Mayonnaise bekannt, die mit ihren 80% Fettanteil eine große Fettfracht einbringt und durch Alternativprodukte mit wesentlich geringerem Fettgehalt, geschmacklich akzeptabel, ersetzt werden kann. Allerdings ist bei der Namensgebung Vorsicht geboten, da bei einer völlig anderen Rezeptur nicht mehr der ursprüngliche Name verwendet werden darf, um dem Vorwurf der Täuschung des Verbrauchers zu entgehen.

Schwierig wird es, wenn die reinen Öle in der Flasche zur Verfügung gestellt werden. Hierbei werden hochwertige, unraffinierte Öle angeboten, die der Gast mit Essig etc. selbst mischen kann. Bei diesem Angebot ist eine Begrenzung kaum möglich, und in aller Regel wird zu viel Öl hinzugegeben. Eine Menge von 30 ml und mehr sind schnell erreicht.

Es ist daher zu empfehlen, diese Öl-Essig-Mischungen bereits von den Fachkräften herstellen zu lassen, so dass daraus ein relativ fettarmes Produkt resultiert. Dies würde zwar die Vielfalt der Öle einschränken, womit sich aber im Ausgleich die zugeführte Fettmenge deutlich reduzieren ließe. Die Vielfalt wäre wieder zu erhöhen, indem die Vorbereitung der Öl-Essig-Mi-

sungen an verschiedenen Tagen mit unterschiedlichen Ölen erfolgt. Möglich wäre auch ein Mengenbegrenzer, der nur eine bestimmte Menge beim Gießvorgang durchlässt, z.B. 10 ml Öl.



Abb. 6: Dressingspender möglichst mit Mengenbegrenzer (© Peinelt)

Ein Wort noch zu den anderen Bestandteilen eines Salats. Salate können im Grunde mit fast allen LM kombiniert werden. Häufig geschieht dies mit tierischen LM, z.B. mit Fleisch oder Fisch. Mit derartigen Zulagen wird der Umfang eines Salats schnell vergrößert und erfüllt die Funktion eines ganzen Gerichts, z.B. in der warmen Jahreszeit, in der kein so großer Appetit besteht. Um die Aufwertung eines Salats zu einer Hauptmahlzeit soll es hierbei aber nicht gehen.

Andere LM als Gemüse spielen durchaus auch bei kleinen Salaten eine Rolle, die als Vorspeisen- oder Beilagensalate angeboten werden. Positiv zu bewerten sind derartige Bestandteile immer dann, wenn sie fettarm sind und überwiegend pflanzliche LM enthalten, Getreideprodukte vorzugsweise in der hochwertigen Variante als Vollkorn. Daher wären alle Salate, die mit tierischen LM angeboten werden, zunächst einmal kritisch zu sehen, also Fleisch-, Wurst-, Eier- oder Käsesalate, die meist dadurch charakterisiert sind, dass die jeweilige tierische Komponente im Mittelpunkt des Salats steht. Damit ist in aller Regel ein größerer Eintrag von Fett verbunden, weshalb diese Salate im Angebot möglichst zu reduzieren sind.

Eher akzeptabel sind Bestandteile wie Hülsenfrüchte, Teigwaren, Getreide oder Kartoffeln, also pflanzliche LM. Ein Salatbuffets sollte es täglich geben, auch bei einer kleinen Gerichteauswahl. Als Orientierung für das Angebot kann die nachfolgende Tabelle dienen, wobei diesmal auf konkrete Zahlen für Portionsmengen und Häufigkeiten verzichtet wurde. Sie werden durch Symbole grob veranschaulicht. Bei frei wählbaren Soßen und Dressings sollte eine Dosiermöglichkeit vorgesehen werden, um die empfohlenen Mengen leichter realisieren zu können. Bestimmte Soßen und Dressings sollten gar nicht oder nicht täglich angeboten werden. Andere Zutaten sind so wichtig, dass ein tägliches Angebot sehr wünschenswert ist, was durch zwei Smileys zum Ausdruck kommt.

Salatangebot	Häufigkeit	Menge
1. Reine Gemüsesalate (täglich)	😊 😊	😊 😊
2. Andere LM		
- Fleisch, Wurst, Käse, Eier..	😞	😞
- Fisch, Garnelen	😊	😞
- Getreide, Hülsenfrüchte, Nudeln..	😊	😞
3. Soßen/Dressings		
- Joghurtdressing, fettarm (täglich) ¹⁾	😊 😊	😊 😊
- Essig-Öl-Basis, mittelfett	😊	😞
- Soßen, fettreich ²⁾	😞	😞
- Reines Öl ²⁾	😞	😞
- Mayonnaise etc.	😞	😞

Tab. 4: Empfehlungen für Salatangebote inkl. Soßen (© Peinelt)

Das mit ¹⁾ gekennzeichnete Produkt ist wegen der Eigenschaft als Calciumlieferant und wegen der Fettarmut so hochwertig. Statt eines Milchprodukts könnte auch ein Sojaprodukt verwendet werden, das durch Anreicherung der Sojamilch ähnlich gute Calciumwerte aufweist und fettarm sein kann. Die mit ²⁾ gekennzeichneten Soßen oder Dressings sollten nur mit Dosier- vorrichtungen verwendet werden können. Die Dosierung sollte so eingestellt werden, dass eine versehentliche Entnahme größerer Mengen vermieden wird. Die obigen Ausführungen beziehen sich auf alle Angebotsformen, sowohl auf angemachte Salate als Bestandteil bestimmter Linien als auch auf Salatbuffets, wo die Kombination dem Gast überlassen bleibt. Aus ökologischen Gründen sollte das Gemüse möglichst aus der Region kommen und in der Saison verwendet werden. Ideal wäre es, wenn die Salate noch zusätzlich aus dem Öko-Anbau stammen würden.

2.4 Dessertangebote

Ähnlich wie bei den Salaten werden Desserts heute meist als Buffets angeboten, mit ähnlich umfangreicher Auswahl. Während bei den Salaten das Gemüse die Hauptrolle spielt, sollte diese Rolle bei den Desserts das *Obst* übernehmen (beliebt in geschnittener Form). Obst hat eine sehr gute Nährstoffdichte (NSD) und sollte daher bevorzugt verwendet werden, möglichst als saisonales Produkt. Dies hat nicht nur ökologische Gründe, sondern bedeutet auch den besten Reifegrad und somit ein Maximum an Nährstoffen und Aroma.



Abb. 7: Obstangebote in geschnittener Form (© Peinelt)

Neben Obst spielen *Molkereiprodukte* für Desserts eine wichtige Rolle. Viele attraktive und beliebte Desserts werden mit Milch, Joghurt oder Quark hergestellt. Desserts stellen eine wichtige Quelle für Calcium dar, wenn ihre Zutaten auf Basis von Molkereiprodukten bestehen. Diese Produkte leisten einen wichtigen Beitrag, um die Referenzwerte für Calcium im Mittagessen erreichen zu können. Ersatzweise könnten hier auch die entsprechenden Sojaprodukte verwendet werden. Dies hat nicht nur etwas mit der Ökologie zu tun, sondern auch damit, dass Milchprodukte von vielen nicht vertragen werden.

In vielen Fällen werden zur geschmacklichen Aufwertung noch Sahne oder andere *fettreiche Zutaten* verwendet. Aus ernährungswissenschaftlichen Gründen sollten diese auf ein Minimum reduziert werden. Gegen die Verwendung zu Deko-Zwecken (Sahnehäubchen) ist natürlich wenig einzuwenden. Bei vielen Desserts kommen jedoch größere Mengen der fettreichen Zutaten zum Einsatz, wobei der geschmackliche Unterschied nicht immer festgestellt werden kann, so dass erst recht kein Grund besteht, derartige "Geschmacksverbesserer" einzusetzen. Jedenfalls sollte dies vorher einmal getestet werden.

Erwähnenswert sind noch *Kuchen* oder *süße Stückchen*, die nach dem Mittagessen zum Kaffee oder in der Zwischenverpflegung angeboten werden. Hier gibt es große Unterschiede, nicht nur bezüglich des Geschmacks und der Angebotsform, sondern auch bei der Verwendung von Fetten und deren Mengen für die Teigherstellung sowie für eventuelle Füllungen. Empfehlenswert sind Produkte auf Basis von Hefeteig (vorzugsweise mit Vollkornmehl), die möglichst auch noch Obst als Belag oder Füllung enthalten.

Ein Wort noch zum *Eis*, das nicht nur im Sommer sehr beliebt ist. Auch diese Desserts unterscheiden sich v.a. durch den Fettgehalt sowie durch Milch als Trägersubstanz. Wie aufgrund des bisher Gesagten nicht anders zu erwarten, sind die fettarmen Varianten mit Milch prinzipiell zu bevorzugen. Wassereis-Sorten sind zwar auch fettarm, bieten aber sonst nichts weiter als Wasser und Zucker sowie diverse Zusatzstoffe.

Einige Hinweise zu den ökologischen Aspekten von Desserts. In erster Linie wäre das Obst näher zu betrachten. Dies betrifft zum einen die Herkunft des Obstes. Die Verwendung von *exoti-*

schen Sorten, die einen langen Transportweg hinter sich haben, möglicherweise sogar noch per Luftfracht, sollten die Ausnahme bleiben. Es wäre also *einheimisches* Obst aus der *Saison* zu bevorzugen, möglichst als frische Ware.

Gerade der ökologische Aspekte bzgl. der Saison soll hier besonders betont werden. Es ist immer wieder zu beobachten, dass Obstsorten außerhalb der Saison angeboten werden, z.B. Erdbeeren im November. Das ist unnötig und unüberlegt. Sie werden von den Gästen auch nicht ausdrücklich verlangt. Solche Früchte können entweder nur als TK-Ware verwendet werden oder aus fernen Gegenden kommen. Die gravierenden Erkrankungsfälle mit tiefgekühlten Erdbeeren aus China haben im Herbst 2012 für viel Wirbel in der Schulverpflegung gesorgt¹⁶. Dies zeigt, dass ökologische Fragen und Krankheiten zusammenhängen können, hier gekoppelt mit einer Billigmentalität. Diese ökologischen Aspekte werden in der nachfolgenden Tabelle nicht ausdrücklich berücksichtigt.

Somit lassen sich einige allgemeine Empfehlungen zu Desserts formulieren. Die Vielfalt der Desserts und die damit verbundenen Differenzierungen der Bewertungen ist mit diesen Erläuterungen natürlich nicht möglich. Aufgrund der Überlegungen zu den günstigen Zusammenstellungen lassen sich auch andere, hier nicht behandelte Speisen sinngemäß bewerten.

Dessertangebot	Häufigkeit	Menge
1. Reines Obst (täglich)	😊 😊	😊 😊
2. Molkereiprodukte, fettarm (täglich)	😊 😊	😊 😊
3. Desserts auf Wasserbasis, fettarm	😊	😊
4. Sonstige Desserts, fettreich	😞	😞
5. Kuchen mit Hefeteig und Obst, fettarm	😊	😊
6. Sonstige Kuchen, meist fettreich	😞	😞
7. Milchspeise-Eis, fettarm	😊	😊

Tab. 5: Empfehlungen für Dessertangebote (© Peinelt)

2.5 Suppenangebote

Da auch Suppen bei einem Angebot für das Mittagessen nicht fehlen dürfen, und hierbei einige Fehler gemacht werden können, soll darauf nachfolgend noch etwas näher eingegangen werden. In manchen Regionen haben Suppen eine solche Dominanz, dass sie von den Gäste täglich gewünscht werden. Wie schon bei den zuletzt behandelten Salaten und Desserts werden diese Speisen gern separat angeboten, wobei die Vielfalt weit hinter den beiden anderen "freien" Angeboten zurückbleibt. Insofern lässt sich nur selten von einem "Buffet" sprechen, denn es handelt sich meist nur um zwei oder drei Suppen.

Wie bei anderen gemischten Speisen ist es auch bei Suppen wünschenswert, wenn diese wertvolle LM enthalten, insbesondere Gemüse oder Kartoffeln (bei Kaltschalen übernehmen meist Früchte diese Rolle). Die aufgenommenen Mengen beider LM-Gruppen sind in Deutschland

16 Erregersuche: Tiefkühl-Erdbeeren sollen Brechdurchfall ausgelöst haben. www.spiegel.de/gesundheit/diagnose/brechdurchfall-welle-erdbeerkompott-soll-hauptquelle-gewesen-sein-a-859784.html, 5.10.2012

niedriger als erwünscht, wie auch der Ernährungsbericht 2012¹⁷ wieder darstellte. Diese LM dürften auf wenige Widerstände beim Gast stoßen, da Suppen häufig genau diese LM enthalten. Das Problem hierbei ist jedoch, dass normalerweise fettreiche Ingredienzen hinzukommen. So glauben viele Küchenfachkräfte, dass ohne einen ordentlichen Schlag *Sahne* oder ein Stück *Butter* kein guter Geschmack an die Suppe zu bekommen ist - allerdings ohne jemals die fettärmere Alternative damit verglichen zu haben.

Ein weiteres Problem stellt die Zugabe von *Salz* oder salzhaltigen Würzzutaten dar. Bei der Salzzugabe herrscht noch ein sehr lockerer Umgang und die mengenmäßige Festlegung dieser Zutaten ist noch die Ausnahme. Sicher lässt sich nicht auf das Abschmecken verzichten, so dass ein Feintuning immer erforderlich bleiben wird. Doch dies ist etwas anderes als eine weitgehend unkontrollierte Verwendung von Salz. Um ein Übersalzen zu vermeiden, wird man um eine ungefähre Mengenvorgabe nicht umhin können. Im Übrigen wird die Kennzeichnung von Salz gemäß LMIV ab Ende 2016 verlangt.



Abb. 8: Gemüsesuppe mit geringem Fettgehalt (© Peinelt)

In diesem Zusammenhang sollte nicht unerwähnt bleiben, dass die konsequente Verwendung von *Jodsalz* oder entsprechenden Gewürzsalzen zu empfehlen ist, da noch immer keine befriedigende Versorgungssituation beim Jod in Deutschland besteht, v.a. bei Schulkindern¹⁸. Die immer wieder zu hörende Warnung vor der Verwendung von Jodsalz bzw. von jodierten LM ist daher nicht berechtigt. Die Alternativprodukte, Meersalz oder Algen, sind problematisch, da sie zum einen zu wenig Jod enthalten oder, im Falle der Algen, u.U. zuviel¹⁹. Allein mit dem Konsum von Seefischen kann das Problem kaum gelöst werden, zumal die wenigsten Gäste mind. zweimal pro Woche Fisch essen, wie empfohlen. Allerdings kann in der GG durch ein entsprechendes Angebot ein guter Beitrag hierzu geleistet werden (s. Hauptkomponenten).

17 DGE (Hrsg.): 12. Ernährungsbericht. Warlich Druck, Meckenheim, 2012, 427 S., s.S.23/53

18 DGE (Hrsg.): 12. Ernährungsbericht. Warlich Druck, Meckenheim, 2012, 427 S., s.S.112ff

19 Leitzmann C, Keller M: Vegetarische Ernährung. Eugen Ulmer, Stuttgart, 3. Auflage, 2013, 380 S., s.S. 230

Um noch auf einige weitere Zutaten in Suppen einzugehen, so kann auch hier das bewährte Bewertungsschema angewendet werden. Die gern in Suppen eingebrachten Zutaten auf *Fleischbasis*, wie Gulasch, Hackfleischbällchen oder Speck, sollten auf ein Minimum reduziert werden. Als mengenmäßig geringfügige Ergänzungen, die eine geschmackliche Bereicherung darstellen können, wäre nichts dagegen einzuwenden. Die Verwendung von *Fisch* in Suppen ist hingegen positiv zu sehen.

Sehr günstig zu bewerten wären *Hülsenfrüchte* als Zutaten, die sich als Linsensuppen insbesondere in der indischen Küche großer Beliebtheit erfreuen. Aber auch in der türkischen und anderen mediterranen Küchen, v.a. der nordafrikanischen, spielen sie eine wichtige Rolle, gerade auch in Suppen. Weiße Bohnensuppen und Linsensuppen sind auch in der deutschen Küche präsent, wobei Hülsenfrüchte v.a. Eintöpfen zugesetzt werden, also größeren Gerichten. Allerdings können sie prinzipiell auch in einer kleineren Portionsmenge als Vorspeisensuppe verzehrt werden. Nachfolgend einige Empfehlungen für Suppen.

Suppenangebot	Häufigkeit	Menge
1. Gemüse oder Früchte (täglich)	😊 😊	😊 😊
2. Sonstige pflanzliche Zutaten u.a. Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Getreideprodukte, Teigwaren	😊	😐
3. Fisch	😐	😐
4. Fleisch, Hackfleisch, Wurst	😞	😞

Tab. 6: Empfehlungen für Suppenangebote (© Peinelt)

Mit diesen Abhandlungen zu einigen Speisen, die im Rahmen von Linienangeboten beim Mittagessen eine Rolle spielen, soll es ein Bewenden haben. Es könnte noch auf weitere Speisen eingegangen werden, z.B. auf Vorspeisen. Hier gilt aber im Prinzip das Gleiche, was bei den anderen Speisen bereits deutlich zum Ausdruck gekommen sein sollte: Alle Angebote, die insbesondere Gemüse und Obst in den Vordergrund stellen, sowie Vollkornprodukte, Kartoffeln oder Hülsenfrüchte, sind zu begrüßen.

3. Angebotsgestaltung für "Free-Flow"

3.1 Definition und Problemstellung

"Free-Flow" ist die extreme Konsequenz der Komponentenwahl. Die Gerichte werden aufgelöst, wobei nur noch Komponenten angeboten werden. Hierbei lässt sich zunächst kein zusammenhängendes Gericht erkennen. Die Komponenten befinden sich meist auf separaten Angebotsinseln, von wo sie von allen Seiten bequem entnommen werden können. In größeren GG-Einheiten oder in der Kaufhausgastronomie ist dieses Ausgabesystem häufig anzutreffen. Es erfreut sich aufgrund der maximalen Wahlfreiheit und der Optimierung des Andrangs mit reduzierten Wartezeiten beim Gast großer Beliebtheit.

Doch wo Licht ist, ist bekanntlich auch Schatten. Ein kritischer Einwand besteht z.B. darin, dass hiermit auch Show-Effekte verbunden werden, die sich zum Nachteil der Qualität auswirken können. So wird dem Gemüse ein Fettganz verliehen, damit es attraktiv aussieht und zum Kauf stimulieren soll. Wer einmal die leeren Gemüsebleche gesehen hat, weiß, welche Öl-Mengen zu diesem Zweck über das so wertvolle Gemüse gegossen werden.

Auch die Aufbewahrung von rohem Gemüse verdient nicht immer gute Noten. So wird klein geschnittenes Gemüse in größeren Behältern mit transparenten Glaswänden randvoll gelagert. Dies mag den Gast animieren, hier zuzugreifen, allerdings für den Preis von Vitaminverlusten, die durch die verstärkte Oxidation und durch Lichteinflüsse entstehen. Die schiere Masse an Ware, die bei derlei Angeboten den Kaufreflex auslösen soll, führt dann zu solchen negativen Auswirkungen oder dazu, dass manche der zahlreichen warmen Angebote unbemerkt längere Zeit heißgehalten werden und in noch stärkerem Maße als in den o.g. Behältern an Wert verlieren. Dies alles sind Nachteile, die nur bei guter Organisation und einer geringeren Betonung des Marketingdenkens zugunsten eines Qualitätsdenkens zu vermeiden sind. Es wäre schade, wenn die Vorteile dieses Systems dadurch konterkariert würden.

Man sollte sich daher sehr gut überlegen, wie groß der Umfang des Angebots ist, um die Abläufe noch sicher und auf hohem Level managen zu können. Denn neben organisatorischen Fehlern mit Qualitätsverlusten kommt es auch zu einem gestalterischen Fauxpas, weil das System "Free-Flow" leicht zu einem überladenen Angebot verleitet. Es ermöglicht und begünstigt ein "Konzept der Masse", bei dem die Vielfalt auf die Spitze getrieben werden kann - und soll. Ein Beispiel hierfür findet man unter dem Namen "Fresh-Flow" in der Kaufhaus-Gastronomie (Karstadt), was auch in der Mitarbeiterverpflegung eingesetzt wurde²⁰. Und in der Tat ist es ja auch verlockend, ein sehr üppiges Angebot zu unterbreiten, in der Annahme, dass nun jeder hierbei etwas findet. Allerdings lässt sich ein solcher Ansatz, der mit hohen Abfallmengen verbunden ist, ethisch heutzutage schwer rechtfertigen. Dies hat inzwischen auch zu Kampagnen und Filmen²¹ sowie Studien²² über LM-Abfälle geführt.

Dies führt häufig dazu, viel von den beliebten und weniger empfehlenswerten Speisen anzubieten, wie Schnitzel und Currywurst, mit dem Argument, es gebe ja auch andere Speisen, die den Ansprüchen der Ernährungswissenschaft mehr entsprechen. Im Extremfall lässt man sich

20 Anonymus: Fresh Flow auch für Mitarbeiter. Eröffnung des Betriebsrestaurants von Karstadt in der Essener Hauptverwaltung. www.cafe-future.net/gv/branchennews/pages/Karstadt-Fresh-Flow-auch-fuer-Mitarbeiter_4883.html vom 22.10.2003

21 Thurn V: Taste the Waste. Dokumentarfilm von 2011. Nähere Hinweise u.a. unter: <http://filmefürdieerde.org/taste-the-waste>

22 Universität Stuttgart, Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft: Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland (01.06.2011 bis 29.02.2012). www.zugutfuertietonne.de/uploads/media/Studie_Lebensmittelabfaelle_Kurzfassung_02.pdf

ein spezielles, durchgerechnetes Angebot sogar zertifizieren, quasi als Alibifunktion, um die "Umsatzbringer" dann ungehemmt an den Gast bringen zu können. Dies alles wird mit der "Mündigkeit des Gastes" verbrämt, dem man nicht vorschreiben könne, was er isst. Es wird argumentiert, dass dieser mündige Gast ganz einfach mit den Füßen abstimmen würde, wenn man ihm seine üblichen Rationen an Pommes & Co. vorenthielte.

An diesem Ausgabesystem wird schlagartig deutlich, welche Gratwanderung ein Anbieter zu bewältigen hat, wenn er seinen "Job" wirklich ernst nimmt. Gibt er den vordergründigen Wünschen vieler Gäste nach und versorgt sie reichlich mit der üblichen, weniger empfehlenswerten Kost, um sie bei Laune zu halten, mag er passable Teilnahmequoten und Umsätze erzielen. Er verfehlt aber sein Ziel, diese Gruppe mit einer hochwertigen Kost gesund und leistungsfähig zu erhalten. Daher muss die Aufgabe darin bestehen, die Akzeptanz bei gleichzeitig guter Qualität zu erreichen, und zwar auf breiter Front und nicht nur mit einigen Alibispeisen.

Es ist klar, dass dieses Ziel maßgeblich von äußeren Faktoren abhängt, z.B. der Attraktivität der Angebotspräsentation und natürlich von der geschmacklichen Qualität, wobei die besonderen Vorlieben und Gewohnheiten der Gäste berücksichtigt werden müssen. Sie sind auch sehr spezifisch. Was für den einen Betrieb gilt, kann für den anderen völlig ungeeignet sein. Über fachliche Qualitäten und intime Kenntnisse der zu versorgenden Klientel muss ein Anbieter verfügen, wenn er überhaupt eine Chance haben will, erfolgreich zu arbeiten. Nachfolgend ist das "Free-Flow"-Ausgabesystem beispielhaft dargestellt.

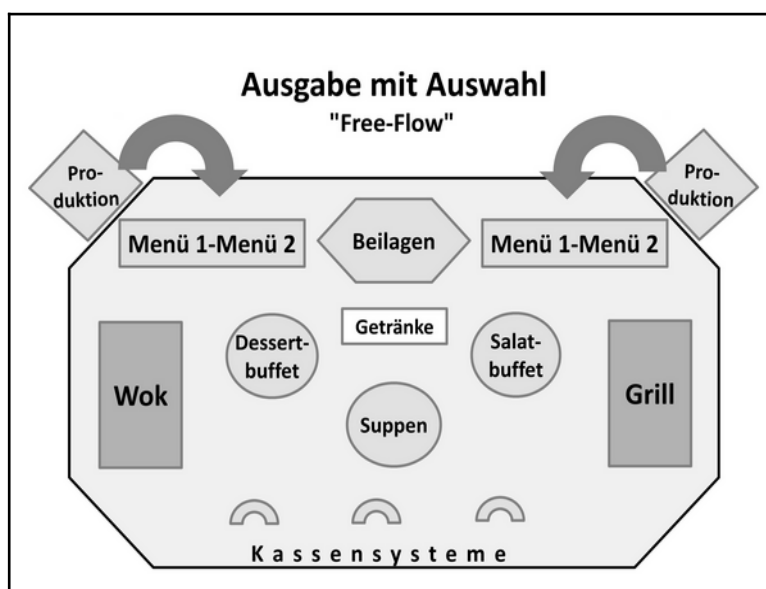


Abb. 9: Beispiel für "Free-Flow"-Angebote (© Peinelt)

3.2 Empfehlungen für "Free-Flow"-Angebote

Nachfolgend sollen einige Überlegungen vorgetragen werden, worauf aus vorwiegend ernährungsphysiologischer Sicht bei der Gestaltung eines "Free-Flow"-Angebots zu achten ist. Inwieweit diese Vorschläge dann in die Praxis übertragen werden können, ist von verschiedenen Umständen abhängig. Hierzu gehört z.B. die Bildungsschicht der Zielgruppe. Es ist bekannt, dass sich mit zunehmendem Bildungsniveau auch das Ernährungsverhalten verbessert. Inso-

fern sind den Dienstleistern bei bestimmten Angeboten in manchen Betrieben Grenzen gesetzt, was in ganz anders strukturierten Betrieben überhaupt kein Problem darstellt. Die Umsetzung von Empfehlungen kann auch bei guter Qualifikation an Grenzen stoßen.

3.2.1 Hintergründe

Es soll an den Überlegungen zur optimalen Zusammenstellung eines Linienangebots angeknüpft werden. Während bei dieser Ausgabeform jeweils aufeinander abgestimmte Gerichte die Basis darstellen, besteht beim Angebot von "Free-Flow" ein geringerer Zusammenhang der einzelnen Speisen untereinander. Sicher wird es auch hier zu bestimmten Hauptspeisen, wie Fleisch und Fisch, passende Beilagen geben. Die traditionelle Kochkunst schreibt hier bestimmte Speisen vor. So wird man einen "Rheinischen Sauerbraten" kaum ohne Rotkohl anbieten. Das Portfolio bei den Gemüsespeisen mag noch so umfangreich sein, wenn Rotkohl fehlt, wird man das Angebot als defizitär empfinden. Bei anderen Gerichten sind es eher die Stärkebeilagen, die man erwartet, z.B. bei Gerichten mit Pfifferlingen sind es Knödel oder Teigwaren, aber sicher keine Pommes frites.

Bei vielen anderen Hauptspeisen ist die Zuordnung zu bestimmten Beilagen weniger stringent. Hier ließen sich, ohne mit traditionellen Vorgaben in Konflikt zu kommen, auch andere Beilagen wählen. Im Übrigen ist es durch die Globalisierung der Kochkunst und die "Ethnisierung" der heimischen Küche, d.h. den internationalen Einflüssen auf klassische Rezepte, alles längst nicht mehr so eng zu sehen wie früher. Das, was früher als ein "No Go" angesehen wurde, hat heute Einzug auf die deutschen Speisekarten gehalten und harmoniert dort in friedlicher Koexistenz mit den Klassikern. Dies ist neben einer größeren kulinarischen Aufgeschlossenheit der Bevölkerung durch emsige Reiseaktivitäten in ferne Länder sicher auch auf die Experimentierlust kreativer deutscher Köche zurückzuführen, die sich nicht allein mit dem Alt-hergebrachten zufrieden geben und die deutsche Küche neu erfinden²³. Und das ist auch gut so, denn wie sonst könnte sich die Kochkunst weiterentwickeln?!

Ergänzend ist noch zu erwähnen, dass die nachwachsende Generation durch die exorbitant gestiegene Zahl von Fast-Food-Restaurants und Snacks unterschiedlichster Art von den klassischen Gerichten und den damit verbundenen orthodoxen Kombinationen mehr und mehr entwöhnt wurden. Dies wird noch durch den veränderten Lebensstil gefördert, der kaum noch klassische Mahlzeiten kennt, sondern durch den Slogan "Eating around the Clock" gekennzeichnet ist. Dies alles hat natürlich Auswirkungen auf die Möglichkeiten der Angebotsgestaltung.

Diese geringere Bindung der einzelnen Speisen untereinander erleichtert die Ausweitung der unterschiedlichen Speisengruppen und macht im Grunde den "Free-Flow"-Ansatz überhaupt erst möglich. Neben der Gefahr einer unsystematischen Vielfalt, ja Beliebigkeit, birgt dieser Ansatz aber auch die Chance auf eine Verbesserung des Angebots. Während der Linienansatz immer Lücken enthielt, so dass bestimmte Speisen nicht täglich zu wählen waren, z.B. Fischspeisen, ließe sich diese Lücke nun schließen. Gleiches trifft zu für bestimmte Varianten von Beilagen, z.B. Vollkornspeisen, die man schlecht täglich in Tellergerichten anbieten kann, weil es immer noch zu viele Vorbehalte gegen sie gibt. Allerdings wird man die Speisen aus diesem

23 Arbeitskreis GV Köln präsentiert "Deutsche Küche in neuem Glanz". www.cafe-future.net/gv/branchennews/pages/-Arbeitskreis-GV-Koeln-praesentiert-Deutsche-Kueche-in-neuem-Glanz-_10627.html

Grunde auch als "Free-Flow"-Komponente oft nicht täglich in die Ausgabe stellen können, aber doch häufiger als beim Linienansatz. Dies hängt auch von der Qualität derartiger Produkte ab. So haben gerade die Vollkornspeisen inzwischen eine deutlich höhere Qualität als noch vor zehn Jahren, so dass die "Abwehrfront" kleiner wird. Im Grunde trifft diese Möglichkeit, von einzelnen Speisegruppen die jeweils besten Varianten zumindest mehrmals pro Woche anzubieten, auf alle Gruppen zu.

Aus **ernährungsphysiologischer Sicht** sollten vegetarische Speisen im Vordergrund stehen, des Weiteren Fisch. Dies ist das Credo des gesamten Kapitels und zieht sich wie ein roter Faden durch den gesamten Text. Es verwundert daher nicht, wenn es auch in diesem Zusammenhang in den Fokus rückt. Unabhängig vom Umfang des Angebots, der Größe sowie der Gästezahl eines Restaurants sollten vegetarische Speisen täglich in der Ausgabe zu finden sein.

Bei **vegetarischen** Speisen wäre beispielsweise daran zu denken, dass in einem Pasta-Buffer "Tortellinis mit vegetarischer Füllung" genauso wie fleischfreie Soßen, z.B. auf Sojabasis, ausgelobt werden. Zusätzlich könnte in einer anderen Ausgabe ein vegetarischer Gulasch, z.B. auf Basis von Weizeneiweiß, sowie ein Gemüsebratling angeboten werden. Somit wären schon problemlos vier verschiedene vegetarische Speisen an einem Tag auszuwählen. Bei diesen Speisen wäre es im Übrigen wünschenswert, dass *vegane* Varianten (frei von Milchprodukten und Eiern) bewusst zubereitet und gekennzeichnet werden. Diese Speisen haben eine erstaunliche "Karriere" auf den Speisekarten gemacht. Noch vor wenigen Jahren weitgehend unbekannt, sind sie heute aus den Mensa-Angeboten kaum noch wegzudenken. Und auch andere Betriebe der GG gehen vermehrt dazu über, diese Speisen zu kennzeichnen und das Angebot zu erhöhen, indem in einigen Rezepturen einfach die Milchzutaten weggelassen werden.

Beim **Fisch**, der traditionell in vielen Häusern noch an einem bestimmten Tag, meist dem Freitag, angeboten wird, ließe sich eine größere Bandbreite der Zubereitungsformen sowie von Fischarten präsentieren. Man könnte wegkommen vom alleinigen Angebot der klassischen "Panzerplatte", d.h. Seelachsfilet paniert mit Kartoffelsalat. Diese bekannten und beliebten Gerichte müssen deshalb nicht verschwinden, genauso wenig wie andere *Klassiker*, z.B. die Currywurst, sondern sie würden um neue Rezepturen ergänzt. Mit diesen Ergänzungen wäre es dem Gast möglich, bessere oder interessantere Zubereitungsformen als die gewohnten kennen und hoffentlich auch schätzen zu lernen. Auf diese Weise lassen sich eventuell langgehegte Vorurteile gegen bestimmte Gerichte beseitigen.

Wie ein Angebot für die "Free-Flow"-Ausgabe gestaltet werden könnte, um verschiedene Anforderungen zu erfüllen, zeigt beispielhaft die nachfolgende Tabelle. Hierbei werden die wichtigsten Speisegruppen mit ihren empfohlenen Häufigkeiten bei üblichen Portionsmengen angegeben. Andere Speisenarten, wie Aufläufe oder Eintöpfe, sind sinngemäß zuzuordnen, da diese auf die genannten Komponenten zurückgeführt werden können.

Speisen "Free-Flow" (4 Wochen á 5 Tage)	Mittlere Größe 4 Wo/1 Wo/Tag
1. Hauptspeisen	80x/20x/4x
Fleisch	≤20x/5x/1x
... davon rotes Fleisch als Rind (≤ 15%)	≤4x/1x/0-1x
... davon rotes Fleisch als Schwein (≤ 35%)	≤6x/1-2x/0-1x
... davon weißes Fleisch als Geflügel (≥ 50%)	≥10x/2-3x/0-1x

Speisen "Free-Flow" (4 Wochen á 5 Tage)	Mittlere Größe 4 Wo/1 Wo/Tag
... davon fettreich ($\leq 25\%$), z.B. Frikadellen, Wurst	$\leq 5x/1-2x/0-1x$
Fisch	$\geq 20x/5x/1x$
... davon fettreich ($\leq 50\%$)	$\leq 10x/1-2x/1x$
Vegetarisch	$\geq 40x/10x/2x$
... davon Getreide, Kartoffeln, Hülsenfr., Gemüse ($\geq 80\%$)	$\geq 32x/8x/1-2x$
... davon als Eierspeise ($\leq 10\%$)	$\leq 4x/1x/0-1x$
... davon als Speisen auf Basis von Milchprodukten ($\leq 10\%$)	$\leq 4x/1x/0-1x$
2. Gemüse-Beilagen (warm, also ohne Salate)	$80x/25x/5x$
3. Stärke-Beilagen	$80x/25x/5x$
Kartoffeln, Kartoffelprodukte	$30x/7-8x/1-2x$
... davon als frittierte/gebratene Ware ($\leq 25\%$)	$\leq 8x/2x/0-1x$
Teigwaren	$25x/5x/1x$
... davon als Vollkornware ($\geq 25\%$)	$\geq 6x/1-2x/0-1x$
Reis (prinzipiell parboiled)	$5x/1-2x/0-1x$
... davon als Vollkornware ($\geq 25\%$)	$\geq 1x/0-1x/0-1x$
Getreide (sonstige), Getreideprodukte, z.B. Dinkel, Grünkern, Hirse, Bulgur, Couscous, Pizza, Brot	$20x/5x/1x$
4. Salate, gesamt	$\geq 120x/30x/6x$
... davon auf Gemüsebasis ($\geq 66\%$)	$\geq 80x/20x/4x$
5. Suppen, gesamt	$\geq 40x/10x/2x$
... davon auf Gemüsebasis ($\geq 50\%$)	$\geq 20x/5x/1x$
6. Desserts, gesamt	$\geq 80x/20x/4x$
... davon als Obst u. Mopro ($\geq 50\%$)	$\geq 40x/10x/2x$

Tab. 7: Empfehlungen für ein "Free-Flow"-Angebot (© Peinelt)

3.2.2 Erläuterungen

Es wurde nur ein mittleres Angebot vorgestellt, da von diesem ausgehend andere Größenordnungen abgeleitet werden können. Im Hauptspeisenbereich wurden nur mind. vier Speisen angenommen, wobei täglich **Fleisch** gewählt werden kann. Die Häufigkeit der Fleischspeisen liegt somit im oberen Bereich der Linienangebote, die Aufteilung von rotem und weißem Fleisch ist die gleiche. Das Geflügelangebot müsste aus diesem Grund sowie wegen der Ökologie auch hier stärker im Vordergrund stehen, sollte daher relativ häufiger als rotes Fleisch angeboten werden.

Fisch kann ebenfalls täglich gewählt werden, was die Häufigkeit der Linienvarianten übertrifft. Deshalb sollte besonders darauf geachtet werden, dass für den verwendeten Fisch ökologische Kriterien eingehalten werden (s. Erläuterungen beim Linienangebot). Er sollte auch als Fettfisch angeboten werden.

Das **vegetarische Angebot** ist 50-100% häufiger als Fleisch oder Fisch, was aus ernährungsphysiologischen, ökologischen sowie religiös-ethischen Forderungen abzuleiten ist. Inzwischen ist ein deutlicher Trend hin zum Vegetarismus auszumachen, wobei - wie bereits erwähnt - die vegane Variante immer stärker wird²⁴. Insofern trifft dieses Angebot etwas mehr auch die Ernährungsgewohnheiten als früher.

24 ZDF heute-Sendung: Vegetarische Ernährung stark im Trend. www.zdf.de/ZDFmediathek/#/beitrag/video/1997294/ZDF-heute-Sendung-vom-01-Oktober-2013

Warme **Gemüse- und Stärkebeilagen** sind mit jeweils fünf Varianten nicht übertrieben häufig vorgegeben. In der Regel werden sie über separate Ausgabebereiche angeboten. Hier muss angemerkt werden, dass Gastronomen eher ein umfangreicheres Angebot bei den Stärkebeilagen vorsehen. Umgekehrt wäre es wünschenswert, auch wenn ein zusätzliches Salatangebot besteht. Doch ein Salat kann nicht immer eine warme Gemüse-Beilage ersetzen und sollte so wieso zusammen mit dieser verzehrt werden, um die NSD zu erhöhen²⁵. Es gibt "Free-Flow"-Angebote, bei denen ganze Angebotsinseln mit Gemüse bestückt werden, so dass leicht ein Dutzend verschiedener Gemüsesorten zusammenkommt, ähnlich wie bei den Salaten. Damit sind jedoch auch Probleme verbunden, worauf abschließend noch einzugehen sein wird. Die Differenzierung bei den Stärkebeilagen entspricht etwa dem Linien-Ansatz. Wegen der Vielfalt von Kartoffelspeisen, deren Beliebtheit, der günstigen ökologischen sowie ernährungsphysiologischen Bewertung wurde der Anteil für diese Stärkebeilage am höchsten angesetzt. Reis wurde v.a. aus ökologischen Gründen stärker limitiert als andere Getreidearten, analog zum Linienansatz.

Bei den **Salaten und Desserts** wird auch nur ein moderates Angebot empfohlen, das in manchen Betrieben erheblich überschritten wird. Allerdings handelt es sich hierbei um Mindestempfehlungen. Sechs Salate und vier Desserts sind leicht - auch in großer Abwechslung und Vielfalt - zu erreichen. Hierbei ist auf den hohen Anteil der besonders wünschenswerten Zutaten zu achten, also Gemüse resp. Obst und Milchprodukte.

Suppen sollten natürlich nicht fehlen. Hier wird das Angebot auch im günstigsten Fall kaum über vier hinausgehen, es sei denn in besonderen Gegenden, deren Bewohner für ihre Vorliebe für diese Speise bekannt sind. Auch hier sollte darauf geachtet werden, dass ein Mindestanteil auf der Basis von Gemüse hergestellt wird.

3.3 Und die Realität?

Die hier angegebene Empfehlung für ein mittleres Angebot wird mengenmäßig in einigen Betrieben der Betriebsgastronomie deutlich übertroffen. Ein Beispiel wäre die Bayer Gastronomie GmbH. Dort gibt es in der Zentrale täglich ca. 15 verschiedene Gerichte zur Auswahl. Die Zahl der Mitarbeiter, die täglich zum Essen kommen, liegt mit 17.000 auch an der oberen Grenze des in diesem Segment Üblichen. Die Zielgruppe besteht zu einem nicht unerheblichen Anteil aus körperlich Tätigen, die an vegetarischen oder sonstigen, gesundheitsorientierten Angeboten wenig Interesse haben. Eine solche Größe der Versorgung ist nur in vergleichsweise wenigen Häusern in Deutschland zu finden. Die Heterogenität der Zielgruppe ist daher kaum zu vermeiden.

Desgleichen ist ein hierfür akzeptiertes Angebot etwas anders geartet als das Wunschkonzert eines Ernährungswissenschaftlers. Es scheint kaum umsetzbar zu sein, dass die ernährungsphysiologisch ungünstigen Speisen nur selten auf den Speisenplan gesetzt werden. Dies trifft auch für die ökologischen Anforderungen zu. Im Klartext heißt das, dass sowohl die heißgeliebte Currywurst als auch Pommes frites (aus der Fritteuse) sowie diverse andere Problemspeisen täglich anzubieten sind, "weil es sonst eine Palastrevolution gäbe"²⁶. Friedensangebote in Form von Pommes frites aus dem Heißluftdämpfer oder eine Einschränkung der

25 Peinelt V: Vollwertige Speisenplanung. <https://ewd-gastro.jimdo.com/speisenangebote/vollwert-speisenplanung/>

26 Leonards H: Persönliche Mitteilungen über das Angebot der Bayer Gastronomie, F&B-Manager, 24.10.13

"ungesunden Renner" sind daher in solchen Betrieben angeblich nicht möglich. Dies muss man zur Kenntnis nehmen, allerdings ohne die Verantwortlichen immer wieder zu bitten, diese Anspruchs- oder Erwartungshaltung der Gäste in dieser Hinsicht nicht zu unterstützen, was sicher leichter gesagt ist als getan.

Diese Bitte wird insofern verstärkt, als ein gesundheitsförderndes Angebot von der Geschäftsleitung ausdrücklich gewünscht wird. Die GG ist also gehalten, entsprechende Angebote im Rahmen der "Betrieblichen Gesundheitsförderung" zu entwickeln und die Mitarbeiter von ihren ungünstigen Verhaltensweisen abzubringen. Allerdings muss man sich fragen, ob dies wirklich gelingen kann, wenn nur an den Gast appelliert wird, doch bitte die guten Angebote zu nutzen und die ungünstigen zu meiden. Hier wird also die *Verhaltensprävention* in den Vordergrund gestellt. Muss dies nicht auch durch eine noch stärkere *Verhältnisprävention* versucht werden, bei der mehr geschieht, als täglich auch einige gut zu bewertende Speisen anzubieten und ansonsten dem Gast die Wahl zu überlassen? Ein tägliches Angebot von Pommes frites und Currywurst dürfte dieser Forderung schwerlich gerecht werden.

In diesem Zusammenhang sei auf ein neues Management-Führungsinstrument hingewiesen, bei dem ein Dienstleister in der GG vertraglich mit Hilfe der Bewertung des Angebots durch GAS sowie durch entsprechende Subventionen beeinflusst werden kann²⁷. Auf diesem Wege kann es gelingen, die Akzeptanz und die ernährungsphysiologische Qualität hoch zu halten. Dies konnte in einer Untersuchung gezeigt werden²⁸.

4. Fazit

Mit Ausgabesystemen, die eine Wahlmöglichkeit bieten, sind Ernährungsgewohnheiten besser zu berücksichtigen, was besonders für das "Free-Flow"-Angebot zutrifft. Die vielen Angebotsinseln erlauben zudem einen optimalen Andrang bei den jeweiligen Speisengruppen, was die Schlangenbildung reduziert. Die einzelnen Angebotseinheiten sind meist so gestaltet, dass die Speisen besonders attraktiv präsentiert werden können. Dies erhöht den Umsatz.

Damit sind aber nicht nur Vorteile verbunden. Der unnötige Einsatz von Fett zu Glanzzwecken oder die offene Lagerung von geschnittenem Gemüse in durchsichtigen Glaskästen sowie die langen Heißhaltezeiten vieler Speisen auf Pfannen oder Heißhalteplatten sind nicht selten die unerwünschten Begleiterscheinungen dieses Systems. Ergänzt wird dies durch den massiven Einsatz von frischer Dekorationsware, die anschließend vernichtet werden muss. Dies passt nicht mehr zu den Appellen, LM-Reste zu minimieren. Zurückzuführen sind diese Nachteile darauf, dass "Free-Flow" in starkem Maße Züge eines Marketinginstruments aufweist. Umsatz-erhöhung und Profitmaximierung sind jedoch Begriffe, die primär der kommerziellen Welt zuzuordnen sind. Eine Welt, die früher nicht mit der GG kompatibel war, da die GG doch einmal als "Sozialbereich" etikettiert wurde, was aber nicht mehr ganz zeitgemäß ist.

²⁷ Feist C: Ver-führen. Gesundheitsorientierte Caterersteuerung mit GAS. Gastronomisches Konzept im Rahmen der Betrieblichen Gesundheitsförderung. München, März 2014. www.gesoca.de

²⁸ Gey F, Dmitrieva K: Vollwertig essen in der Betriebsgastronomie. Studie über die Auswirkung eines neuartigen Entlohnungsmodells auf die ernährungsphysiologische Speisenqualität. Überarbeitete Version der Bachelor-Arbeit am Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach, Juni 2015, 71 S., <https://ewd-gastro.jimdo.com/gas/gas-essverhalten/>

Die größere Auswahl, insbesondere bei Salaten oder bei Desserts, ist sicher wünschenswert. Doch gerade dieses breite Angebot ist schon lange auch im Linien-Angebot zu finden. Angebote von Komplettmenus, die alle Speisen ohne Austauschmöglichkeit enthalten, sind hingegen immer seltener. Üblich sind vielmehr Ausgaben für einzelne Tellergerichte mit jeweils einer Hauptspeise, wobei hier auch eine kleine Auswahl bei den Beilagen besteht. Die Vor- und Nachspeisen sowie Salate können meist über separate Ausgaben gewählt werden.

So strukturierte Linien-Angebote stellen also eine Mischform aus Tellergerichten und "Free-Flow"-Angeboten dar. Damit besteht einerseits eine ausreichende Auswahlmöglichkeit für den Gast und andererseits können die Fehler einer überbordenden Angebotsfülle sowie andere Nachteile von "Free-Flow" vermieden werden. Insbesondere bei warmen und empfindlichen Speisen, wie bei vielen Gemüsesorten, wäre es fatal, wenn diese länger warmgehalten werden. Das Verkaufsargument der Vielfalt stellt sich somit als Qualitätsfalle heraus. Um dies zu vermeiden, muss die Vielfalt an die Gästezahl bzw. die Geschwindigkeit des Abverkaufs angepasst werden.

Daher erscheint diese Mischform ein guter Kompromiss zwischen der Forderung nach geringen Qualitätsverlusten und großer Angebotsvielfalt zu sein. Welche Zahlen für die Speisenangebote optimal sind, lässt sich kaum allgemein formulieren. Es ist der Fachkompetenz des Dienstleisters überlassen, wie er diese Zielgröße am besten erreicht.