

Nachhaltig – aber wie?



Prof. Dr. Volker Peinelt



Manuel Potthoff



Horst M. Kafurke

Drei Parteien wirkten bei der Entwicklung des Nachhaltigkeitsmoduls des TÜV Rheinland mit: Wer dabei welche Rolle eingenommen hat und wie daraus eine stimmige Zertifizierung wurde, haben uns die Beteiligten verraten.

PROF. DR. VOLKER PEINELT, EMERITIERT, HOCHSCHULE NIEDERRHEIN MÖNCHENGLADBACH, FACHBEREICH OECOTROPHOLOGIE:

Welche Motivation steckte hinter der Entwicklung des Nachhaltigkeitsmoduls?

Die Gemeinschaftsgastronomie darf das Thema Nachhaltigkeit nicht ignorieren. Sie sollte vielmehr als Vorreiter auftreten und dies mit einer professionellen Organisation beweisen. Leider wird der Begriff Nachhaltigkeit inzwischen inflationär benutzt – ohne klare Definition. Daher kommt es vor, dass man bei einer Prüfung den Betrieben freie Hand lässt, was sie als nachhaltige Maßnahmen angeben. Somit sind aber diese Leistungen der Betriebe nicht mehr vergleichbar. Wir wollten diese Unklarheit bei der Bewertung mit unserem neuen Zertifizierungskonzept beseitigen.

Welche Rolle haben Sie während der Entwicklung eingenommen?

Die Entwicklung des neuen Nachhaltigkeitsmoduls erfolgte im Team, das aus Vertretern der Praxis, des TÜV Rheinlands und der Hochschule Niederrhein zusammengesetzt war.

In diesem Team bestand meine Aufgabe in der Entwicklung von Vorschlägen für eine ganzheitliche Umsetzung der Nachhaltigkeitsthematik unter Berücksichtigung des bisherigen Prüfansatzes. Diese Vorschläge wurden

im Team diskutiert und in der Praxis auf Tauglichkeit getestet. Auch heute bin ich noch in die Entwicklung und Kontrolle aller Funktionen des Zertifizierungstools im Auftrag der Hochschule Niederrhein eingebunden.

Gibt es bereits Überlegungen, das Nachhaltigkeitsmodul noch weiter zu denken?

Da die Überarbeitung des Nachhaltigkeitsmoduls erst kürzlich beendet wurde, ist noch nicht an eine erneute Überarbeitung gedacht. Selbstverständlich beobachten wir die Entwicklung und werden den Fragenkatalog oder die Kommentare ggf. modifizieren. Hierbei wird es keine Schnellschüsse geben, Vorschläge für Änderungen werden sorgfältig geprüft.

Ist es aus Ihrer Sicht denkbar, eine ähnliche Zertifizierung auch für die klassische Gastronomie zu entwickeln?

Zwischen der klassischen Gastronomie und der Gemeinschaftsgastronomie gibt es viele Übereinstimmungen. Ich denke da z. B. an die Qualität der Speisenangebote oder die einwandfreie Hygiene. Diese Themen können in beiden Bereichen sehr ähnlich bewertet werden. Auch bei der Nachhaltigkeit könnte ich mir eine Ausweitung unserer Zertifizierung auf die klassische Gastronomie vorstellen. Dies müsste dann mit dem TÜV Rheinland auf Umsetzbarkeit diskutiert werden.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

MANUEL POTTHOFF, M. SC. OEC. TROPH., PROJEKTMANAGEMENT CUSTOMIZED AUDITING SOLUTIONS, TÜV RHEINLAND CERT:

Welche Überlegung steckte hinter der Entwicklung des Nachhaltigkeitsmoduls?

Der TÜV Rheinland verfügt über entsprechendes Know-how zum Thema Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie und wollte dieses auch den GV-Betrieben zur Verfügung stellen. Mit dieser Zertifizierung leisten wir einen weiteren Beitrag dazu. Außerdem gab es diesbezüglich von mehreren Unternehmen den ausdrücklichen Wunsch, eine Nachhaltigkeitszertifizierung für die Gemeinschaftsgastronomie zu entwickeln und anzubieten.

Wie lange hat die Entwicklung des Moduls insgesamt gedauert? Wie schwierig war es aus Ihrer Sicht, alle Parteien und Meinungen unter einen Hut zu bringen?

Die Entwicklung hat etwa ein Jahr gedauert und wurde federführend von der Hochschule Niederrhein begleitet. Der TÜV Rheinland gehörte zu dem dafür gegründeten Arbeitskreis. Unsere Aufgabe bestand darin, Rückmeldung zu geben, ob die von der Hochschule entwickelten Kriterien überprüfbar sind.

Aus meiner Sicht war es nicht schwierig, da alle auf ein gemeinsames Ziel fokussiert waren: Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastro-

nomie überprüfbar zu machen. Die Diskussionen führten immer zu guten Ergebnissen. Es gab zudem eine klare Aufgabenverteilung.

Welche Funktion haben Sie während der Entwicklung eingenommen?

Meine Aufgabe war, zu schauen, ob die entwickelten Kriterien aus Sicht des TÜV Rheinland überprüfbar, das heißt auditierbar, sind. Als leitender Auditor führe ich die Audits in den Betrieben durch; anhand einer Checkliste werden die Kriterien in den Unternehmen geprüft.

Wie wichtig war es für Sie, auch den Input von Horst M. Kafurke als Anwender mit zu integrieren?

Der Input von Herrn Kafurke war sehr wichtig, da er als praktischer Feedback-Geber sagen konnte, ob ein Kriterium realistisch umsetzbar ist. Aufgrund seiner Sichtweise als Geschäftsführer einer Verbundstruktur mit 54 Küchen verschiedenster Strukturen konnte er sehr differenzierten Input einbringen. Dies war der Sache sehr dienlich.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

HORST M. KAFURKE, GESCHÄFTSFÜHRER, INNOGY GASTRONOMIE, ESSEN:

Wie kam es dazu, dass Sie von Anwenderseite bei der Entstehung des Nachhaltigkeitsmoduls vom TÜV Rheinland mitgewirkt haben?

Bereits in meiner Zeit als Abteilungsleiter im Studierendenwerk waren wir Pilot-Betrieb bei der Zertifizierung „Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie“, ehemals Kochmützen, und haben bei der praktischen Umsetzbarkeit mitgewirkt. Dies war darin begründet, dass wir auch die Mensa der Hochschule Niederrhein bewirtschaftet haben. Dadurch ergab sich ein enger Kontakt zur Fachschaft Oecotrophologie – insbesondere zu Prof. Dr. Volker Peinelt und Prof. Dr. Jens Wetterau, die die Kochmützen-Vergabe damals ins Leben gerufen haben.

Da ich mich bereits seit fast 20 Jahren mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinandersetze, kam mir die Idee, auf die Zertifizierung „Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie“ das Modul Nachhaltigkeit zu setzen.

Wie haben Sie die Entwicklung des Nachhaltigkeitsmoduls erlebt?

Zunächst war es allen Beteiligten wichtig, Zertifizierungen zu entwickeln, die unserem gemeinsamen Anspruch gerecht wurden: valide, wissenschaftlich, vollumfänglich und ohne Greenwashing-Gedanken. Dadurch entstand das dreistufige Prüfverfahren, bestehend aus Checklisten, Belegverfahren und Audit, mit signifikanten K.-o.-Fragen in jedem Segment. Diese sind Voraussetzung für das Bestehen. Die Prüfparameter wurden dann für die Segmente Care, Schulverpflegung und Betriebsgastronomie speziell angepasst.

Heute treffen sich alle Beteiligten regelmäßig, um die Erfahrungen aus unterschiedlichen Prüfverfahren zu analysieren und das System bei Bedarf anzupassen. Ich habe hier im Wesentlichen den Part der praktischen Umsetzung und Machbarkeit übernommen. Bedingt dadurch, dass wir seit gut zwei Jahren ein umfängliches, viersäuliges Nachhaltigkeitskonzept über alle Prozessstufen und über alle unsere 54 Betriebe ausgerollt haben, ergänzen wir uns hervorragend. Wir sind selbst auch das erste Unternehmen, das eine Verbundzertifizierung „Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie“ für all seine Betriebe hat – und dies auch im Bereich der Nachhaltigkeit.

Wo gab es Ihrer Meinung nach Reibungspunkte bei der Erarbeitung?

Es war schon ein kleiner Spagat, Wissenschaft, Praxis und Zertifizierungsanforderungen unter einen Hut zu bekommen – sicherlich gab es auch sehr unterschiedlich gelagerte Reibungspunkte, die wir aber immer gemeinsam gelöst haben.

Eine Kontroverse war z. B., dass von Seiten der Wissenschaft den Biolebensmitteln eine große Bedeutung eingeräumt wurde. Mein persönlicher Standpunkt ist aber, dass Biolebensmittel durch den Gesetzgeber ziemlich weichgewaschen wurden. Dazu weiter die Überlegung: Welches Biokriterium sollte Anwendung finden? Denn zwischen den jeweiligen Anforderungen klaffen Welten. Den Begriff „regionale Lebensmittel“ wollten wir auch nicht verwenden, weil dieser nichts über die Qualität eines Lebensmittels aussagt. Wir haben uns somit auf den Begriff ökologisches Lebensmittel (mit Anforderungsprofil) geeinigt. Mir selbst, ebenso wie den anderen Beteiligten, war die Säule Gesundheit als viertes Element der Nachhaltigkeit sehr wichtig. Aber auch hier gab es kontroverse Lösungsansätze und die Frage, wie diese umgesetzt und bewertet werden soll.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

sar

MEHR DAZU



Warum lohnt sich die Nachhaltigkeitszertifizierung?

Die Antwort von Horst M. Kafurke finden Sie online unter: www.gastroinfoportal.de/nachhaltigkeit-zertifizieren-lassen

ERLEBEN SIE MELITTA® KAFFEEGENUSS IM GRÖSSTEN STADION DEUTSCHLANDS!

Besuchen Sie uns auf der Internorga in Halle B2, Stand 104 und gewinnen Sie mit etwas Glück 2 von 10 Tickets inkl. Anreise, Übernachtung und Stadionführung für das Heimspiel des BVB gegen Hertha BSC.

Spielen Sie mit Melitta Professional in der 1. Liga!

Mit Kaffeemaschinen, Kaffee und Technischem Kundendienst von Melitta® werden im SIGNAL IDUNA PARK pro Jahr mehr als 1 Million „lecker Kaffeen“ und Kaffeespezialitäten schnell und zuverlässig in Top-Qualität zubereitet... und sichtlich genossen.

Wollen auch Sie mit Ihrem Kaffeeangebot in der ersten Liga spielen? Sprechen Sie uns an - wir machen Ihnen gerne ein maßgeschneidertes Angebot: www.melitta-professional.de

  **Offizieller Kaffee-Partner**