

gvpraxis

business care education

SAP
NEUE ARBEITS-
WELTEN

INTERVIEW
OKAN SAITI ÜBER
SCHULCATERING

INTERGASTRA
AUFTAKT INS
MESSEJAHR

PREISFRAGE

KOSTEN IM GRIFF?

Ist die „Gastronomische Ampel“ zur ernährungsphysiologischen Bewertung von Rezepturen auch dazu geeignet, Rückschlüsse auf die CO₂-Bilanz der Speisen zu ziehen? In einer Studienarbeit wurde dies untersucht. Die Ergebnisse überraschen.

immer mehr Gemeinschaftsgastronomen haben sich auf den Weg gemacht, ihr Speisenangebot gesünder und klimafreundlicher zu gestalten. Doch weist ein gesundheitsförderliches Menü automatisch eine niedrigere CO₂-Bilanz auf? Lea Rainer ist dieser Frage in ihrer Bachelorarbeit an der Hochschule Triesdorf-Weihestephan nachgegangen. Ihr Testbetrieb war eine Kantine auf dem Campus eines großen Automobilherstellers in Stuttgart. Er erfüllte zwei wesentliche Voraussetzungen für die wissenschaftliche Untersuchung: Das Unternehmen Eaternity bestimmte bereits über seine Software den CO₂-Fußabdruck des gastronomischen Angebotes. Über den Dienstleister Gesoca wurde zudem der Gesundheitswert der Speisen analysiert. Beide Softwaretools waren in der Betriebsgastronomie des Global Players über das Management-System Balanced Scorecard fest integriert. Balanced Scorecard zeigt die besonders wichtigen und strategischen Ziele eines Unternehmens

und verknüpft diese direkt mit Kennzahlen. Die Kennzahlen machen wiederum sichtbar, ob und wie gut die Ziele erreicht sind. Für die Fragestellung der Masterarbeit waren dies ideale Voraussetzungen, um zu einem validen Ergebnis zu kommen.

Die Abkürzung „Gesoca“ steht für „gesundheitsorientierte Cateringsteuerung“. Mithilfe des Systems lässt sich eine Gesundheitskennziffer für Rezepturen sowie für das komplette Speisenangebot bestimmen. Die Ausweisung des Gesundheitswertes für den Gast erfolgt über das an der Hochschule Niederrhein entwickelte „Gastronomische Ampelsystem“ – kurz als GAS bezeichnet. Rot kennzeichnet Gerichte mit wenig Nährstoffen bei hohem Fett- und Zuckergehalt. Sie sind für unsere Ernährung „ungünstig“. Mit „Gelb“ gekennzeichnete Speisen stehen für einen mittleren Nährstoffgehalt bei durchschnittlichem Fett-/Zuckergehalt und sind täglich genossen ebenfalls zu wenig ausgewogen. Grüne Gerichte gelten hin-

gegen als „günstig“ und beste Wahl für den Gast, weil in ihnen viele Nährstoffe und tendenziell wenig Fett und Zucker stecken. Garmethode und Heißhaltezeit fließen auch in die Bewertung mit ein. Mithilfe der Ampel-Kennzeichnung können sich Gäste im Betriebsrestaurant schnell orientieren, ob ein Gericht gesundheitsförderlich ist – oder eben nicht. Doch lassen sich auf Basis dieses Systems auch Rückschlüsse auf die CO₂-Bilanz ziehen? Ist ein mit Grün gekennzeichnetes, gesundheitsförderliches Menü auch besonders klimafreundlich? Und lässt sich mithilfe dieses Ampelsystems das Angebot auf gesund und klimafreundlich trimmen? Um dies herauszufinden, wurden die Daten des Testbetriebes für die Monate Oktober 2021 und Juni 2022 ausgewertet und miteinander verglichen.

Weiterentwicklung des Angebots.

Seit 2021 hat die Betriebsgastronomie vor Ort sukzessive an den Rezepturen gefeilt, um beispielsweise von einer

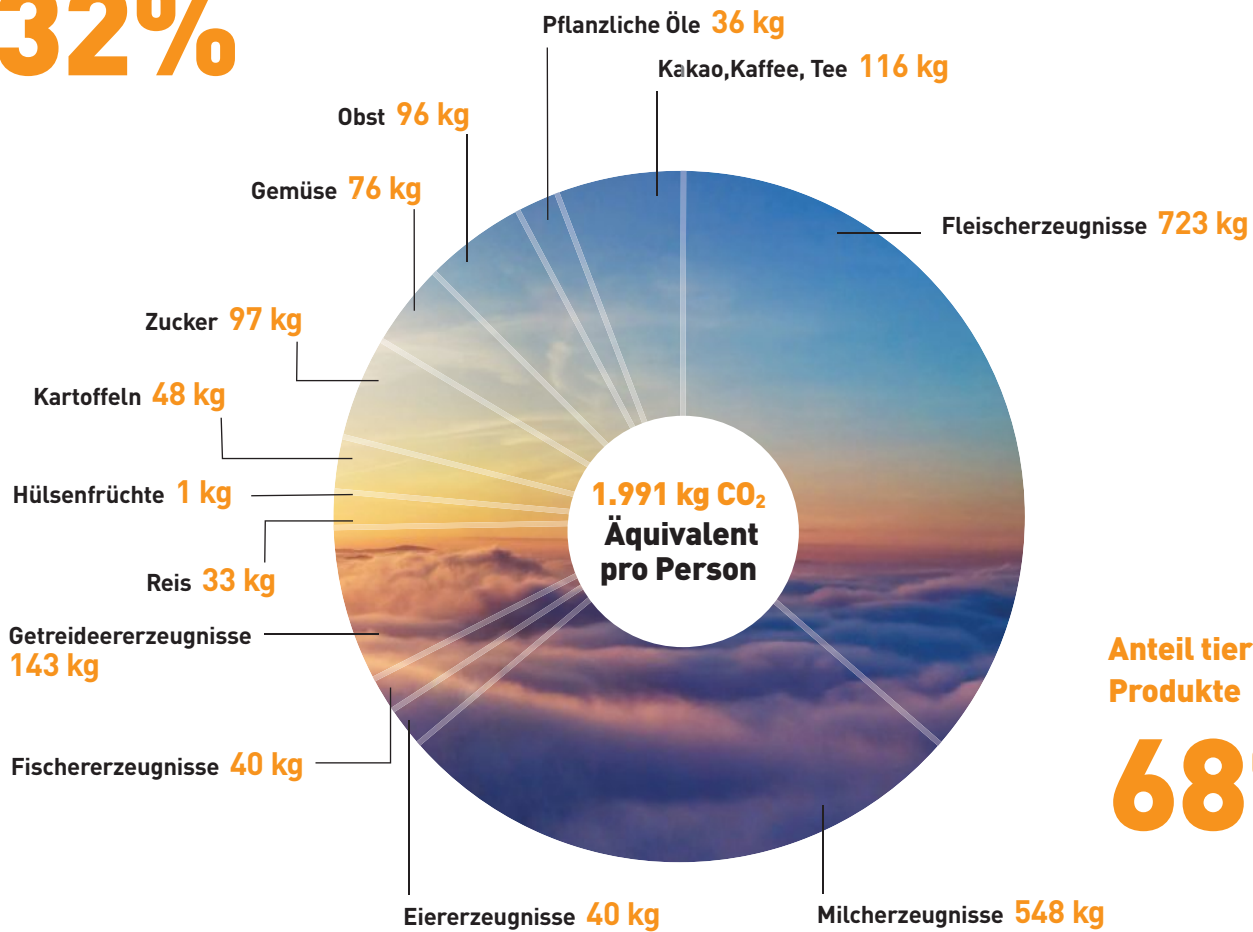
Gesund gleich klimafreundlich?

Treibhausgasemissionen unserer Ernährung in Deutschland (2012)

kg CO₂e / Person

Anteil pflanzliche Produkte

32%



Quelle: Lea Rainer, Bachelorarbeit: Gesunde Ernährung zur Treibhausgassenkung

Foto: Jag_cz / stock.adobe.com

© gypraxis grafik

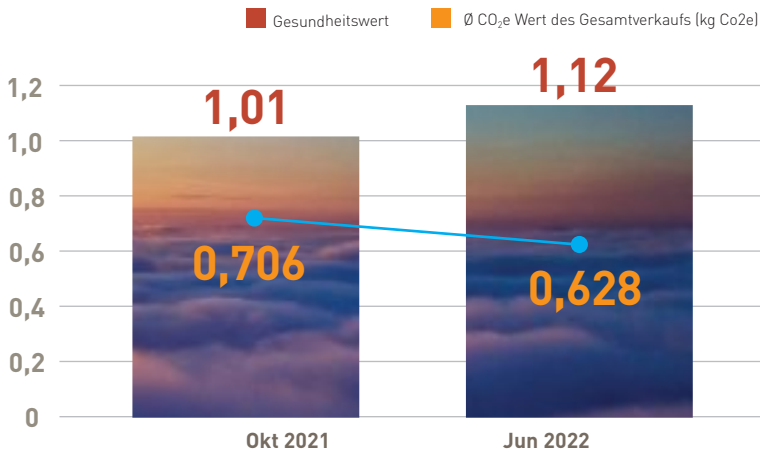
„roten“ auf eine „gelbe“ Kennzeichnung zu kommen. Eine klassische Spaghetti Bolognese ist ein „rotes Gericht“. Mit kleinen Veränderungen lässt es sich in ein „gelbes“ umwandeln. Dafür hat das Köche-Team die herkömmlichen Spaghetti gegen die Vollkorn-Variante ausgetauscht, den Gemüseanteil des Gerichts erhöht und dafür weniger Hackfleisch mit niedrigerem Fettgehalt eingesetzt. Ob Schnitzel oder Backfisch – an viele Rezepturen lässt sich durch kleine Veränderungen der Gesundheitswert nach oben schrauben. Größte Verände-

rung: Die Testkantine des Autobauers hat darüber hinaus eine vegan-vegetarische Menülinie eingeführt, die es bis dato nicht gab. Im Angebot findet sich seitdem täglich ein veganes Gericht. Der Testbetrieb versucht – soweit möglich bei den benötigten Mengen – saisonale Produkte aus der Region einzukaufen. Aufgrund der Größe muss die Betriebsgastronomie hier jedoch regelmäßig Abstriche machen.

Doch welche Parameter bestimmen, wie klimafreundlich eine Speise ist? Entscheidend ist die Auswahl der

Nahrungsmittel. Fleisch- und Milch-Erzeugnisse wie Steak, Käse und Joghurt verursachen in ihrer Herstellung besonders hohe Treibhausgas-Emissionen (siehe Grafik oben). Auf sie entfallen 68 Prozent aller anfallenden Treibhausgas-Emissionen der Nahrung in Deutschland. In der durchschnittlichen Ernährung ist die CO₂-Bilanz für pflanzliche Erzeugnisse mit nur 32 Prozent deutlich niedriger im Vergleich zu den tierischen Lebensmitteln. Saisonal geerntete Äpfel, Möhren oder etwa Rote Bete aus der Region im Freilandbau mit

Veränderung des Gesundheitswertes und des durchschnittlichen Treibhausgasgehaltes im Gesamtverkauf von Oktober 2021 zu Juni 2022



Quelle: Lea Rainer, Bachelorarbeit: Gesunde Ernährung zur Treibhausgassenkung © gvpraxis grafik

kurzen Transportwegen weisen ebenso eine sehr günstige Klimabilanz auf. Negativ auf den CO₂-Wert wirken sich hingegen der regionale Anbau im beheizten Gewächshaus von beispielsweise Bohnen, Lauch und Gurken aus oder der Import von Waren aus dem Ausland. Die Reduktion des Fleischanteils bleibt jedoch der größte Hebel, um das Angebot klimafreundlicher zu gestalten, wie zahlreiche Studien zeigen. Doch wie wirkt sich nun konkret eine Verbesserung des Gesundheitswertes im Gesoca-System

auf die CO₂-Bilanz der Speisen aus?

Die Ergebnisse der Analyse zeigen: Eine Verbesserung des Gesundheitswertes im Gesoca-System verbessert gleichzeitig signifikant die CO₂-Bilanz des Speisenangebots. So ist der Gesundheitswert im Testbetrieb des Automobilherstellers vom Oktober 2021 auf Juni 2022 von 1,01 auf 1,12 gestiegen. Das heißt: Die Tischgäste haben sich in dem analysierten Betriebsrestaurant im Juni 2022 gesünder ernährt als acht Monate zuvor. Insgesamt 37 Prozent

der verzehrten Speisen waren mit Grün gekennzeichnet. Noch acht Monate zuvor lagen die Speisen mit der Ampelfarbe Gelb in der Gunst der Gäste mit 38 Prozent vorn. Der Anteil an „roten“ Speisen lag in beiden Perioden bei einem Drittel (vgl. Grafik S. 35). Für die Veränderung im Gesundheitswert war allein der Anteilswechsel zwischen den „grünen“ und „gelben“ Mahlzeiten ausschlaggebend. Gleichzeitig ist der durchschnittliche CO₂-Gehalt des gesamten Speisenangebots im Zeitverlauf um 0,078 kg CO₂ gesunken.

Anhand dieser Analyse zeigt sich, dass sich eine Verbesserung des Gesundheitswertes im Gesoca-System vorteilhaft auf die CO₂-Bilanz der Speisen auswirkt. Die positiven Auswirkungen hin zu einer gesünderen Ernährung führten gleichzeitig zu einer niedrigeren CO₂-Bilanz als bei ernährungsphysiologisch weniger wertvollen Speisen. Aus den Resultaten der Farbkategorisierung wurde deutlich, dass sowohl im Angebot als auch im Verkauf die Treibhausgasemission bei „grünen“ Gerichten im Mittelwert am geringsten ausfiel und von „gelben“ bis zu „roten“ anstieg. Eine gesündere Ernährung wirkt sich somit positiv auf den Klimaschutz aus. Mithilfe der Untergliederung zwischen Angebot und Verkauf wurde ersichtlich, dass nicht die tatsächliche Ernährungsweise der Gäste, sondern bereits die angebotenen Speisen dazu führen, dass „grüne“ Gerichte klimafreundlicher als „rote“ und „gelbe“

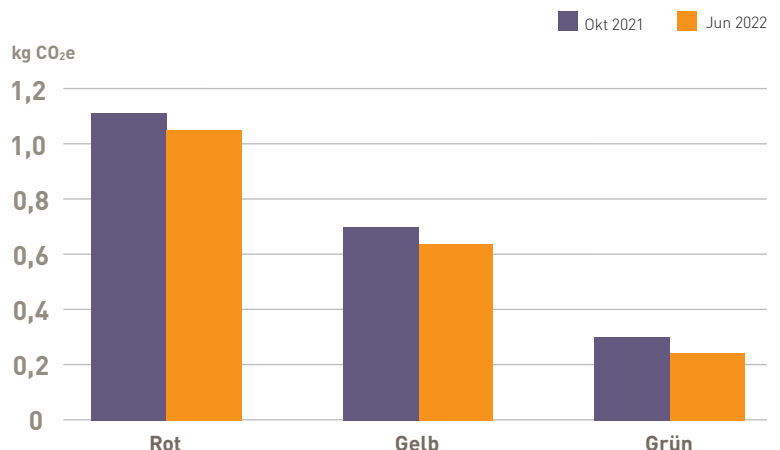
Über Gesoca

Das Beratungsunternehmen Gesoca mit Sitz im Landkreis Fürth bei Nürnberg sieht sich als Partner für große Unternehmen, um gesunde, preiswerte und nachhaltige Mitarbeiterverpflegung umzusetzen – auch in Zusammenarbeit mit Caterern.

Im Fokus der Arbeit steht die ernährungsphysiologische Optimierung von Speiseplänen und Rezepturen über die Gesoca-Web-App für Küchenprofis, die Ermittlung eines datenbasierten Gesundheitswertes über Angebot und Verbrauch aller Tischgäste und die systematische Qualitätssicherung durch externe Spezialisten für optimale Cateringangebote und -prozesse. Mehr unter: <https://gesoca.de>

Durchschnittliche Treibhausgasgehalte aufgeschlüsselt nach Ampelfarben für Oktober und Juni 2022 im Verlauf

Ø Klimagasgehalt nach Ampelfarben im Verkauf



Quelle: Lea Rainer, Bachelorarbeit: Gesunde Ernährung zur Treibhausgassenkung © gvpraxis grafik

Verkaufszahlen nach Ampelfarben

Oktober
2021

Juni
2022

32,0%



Grün

37,0%

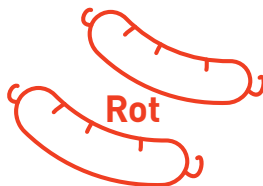
38,0%



Gelb

33,0%

30,0%



Rot

30,0%

Quelle: Lea Rainer, Bachelorarbeit:
Gesunde Ernährung zur Treibhausgassenkung

© gvpraxis grafik

sind. Gründe dafür lieferten die Analysen, die aufzeigen, welche Ernährungsform – vegan, vegetarisch sowie Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchte – zu welchem Anteil in den jeweiligen Ampelfarben angeboten wurden. Mit der roten Ampelfarbe ausgezeichnete Gerichte enthielten mit 64 und 71 Prozent der Gesamtgerichte einen hohen Anteil an Fleisch. Der bereits in verschiedenen Untersuchungen erforschte Zusammenhang zwischen einer fleischbetonten Ernährung und einer erhöhten CO₂-Belastung konnte mit dieser Arbeit einmal mehr bestätigt werden. „Gelbe“ Gerichte waren in ihren Anteilen der Ernährungsformen durchmischt, wohingegen „grüne“ Gerichte zu mehr als 50 Prozent vegetarische oder vegane Speisen umfassten.

Fazit: Eine Kantine mit einem hohen Gesundheitswert weist auch einen besseren CO₂-Footprint auf. Dies zeigt eindrucksvoll die empirische Arbeit. Das ist bemerkenswert, da wir als Gesellschaft vor großen Herausforderungen stehen, wenn es darum geht, uns selbst und unseren Planeten zu schützen. Mitarbeiterverpflegung spielt dabei eine wichtige Rolle. Durch Maßnahmen zur Förderung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung können nicht nur die Umweltbelastungen reduziert werden, sondern auch Mitarbeiterzufriedenheit, Gesundheit und Leistungsfähigkeit lassen sich verbessern. Somit kann die Betriebsgastronomie durch einen gesundheitsförderlichen ökologischen Kurs aufzeigen, dass sie einen Beitrag zu einem ganzheitlich „gesundem“ Unternehmen leisten kann. **CLAUDIA ZILZ**

LECKERE Ei-Lights

ZU OSTERN

Art. 589*
FF-Osterhase
Maße: L 10,0 x B 5,0 x H 2,5 cm
Gewicht: 45 g, 40 St. / Kt.
❄️ fertig gebacken

Art. 1*
Brötchenkiste, 5-fach sortiert
Gewicht: 38 g, 175 St. / Kt.
❄️ vorgebacken

Art. 2151*
FF-Mini Cookie Mischkiste, 3-fach sortiert
Maße: Ø 6,0 x H 0,8 cm
Gewicht: 13 g, 150 St. / Kt.
❄️ fertig gebacken

Die **EDNA** App

Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!

Die EDNA App

Einkaufen war noch nie so einfach!

**Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler,
im C+C Markt oder direkt bei EDNA!**

EDNA.de

EDNA International GmbH
Collenhofstraße 3 · 86441 Zusmarshausen

E-Mail info@edna.de
☎ 0800 722 722 4 📞 01522 179 55 81



❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW.

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0800/7227224 für weitere Informationen zur Verfügung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.