



Petra Teitscheid, Nina Langen, Melanie Speck,
Holger Rohn (Hrsg.)

Nachhaltig außer Haus essen

Von der Idee bis auf den Teller



NAHGAST

 oekom

gefördert vom



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



DLR Projektträger



Klimaneutral

Verlag

ClimatePartner.com/53585-1805-1001



Selbstverpflichtung zum nachhaltigen Publizieren

Nicht nur publizistisch, sondern auch als Unternehmen setzt sich der oekom verlag konsequent für Nachhaltigkeit ein. Bei Ausstattung und Produktion der Publikationen orientieren wir uns an höchsten ökologischen Kriterien. Dieses Buch wurde auf 100 % Recyclingpapier, zertifiziert mit dem FSC®-Siegel und dem Blauen Engel (RAL-UZ 14), gedruckt. Auch für den Karton des Umschlags wurde ein Papier aus 100 % Recyclingmaterial, das FSC®-ausgezeichnet ist, gewählt. Alle durch diese Publikation verursachten CO₂-Emissionen werden durch Investitionen in ein Gold-Standard-Projekt kompensiert. Die Mehrkosten hierfür trägt der Verlag. Mehr Informationen finden Sie hinten im Buch und unter:
<http://www.oekom.de/allgemeine-verlagsinformationen/nachhaltiger-verlag.html>

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet unter <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2018 oekom, München

oekom verlag, Gesellschaft für ökologische Kommunikation mbH,
Waltherstraße 29, 80337 München

Layout und Satz: Reih's Satzstudio, Lohmar

Korrektur: Maïke Specht, München

Umschlagentwurf: Elisabeth Fürnstein, oekom verlag

Umschlagabbildung: Ramon Bögge

Druck: CPI Books GmbH, Leck

Alle Rechte vorbehalten

ISBN 978-3-96238-063-2

E-ISBN 978-3-96238-480-7



RECYCLED

Papier aus
Recyclingmaterial

FSC® C083411

Petra Teitscheid, Nina Langen,
Melanie Speck, Holger Rohn
(Hrsg.)

Nachhaltig außer Haus essen

*Von der Idee
bis auf den Teller*

Einführung

- Sozial-ökologische Forschung: Nachhaltigkeitstransformationen analysieren und befördern 11
Ralph Wilhelm
- Transformatives Forschen – Herausforderungen angewandter Nachhaltigkeitsforschung im Feld Ernährung 14
Uwe Schneidewind
- Projektkontext NAHGAST – Transition zu einer nachhaltigen Außer-Haus-Gastronomie 16
Petra Teitscheid, Nina Langen, Melanie Speck, Holger Rohn
- Nachhaltig außer Haus essen – Aufbau und Anliegen dieses Sammelwerks . . . 21

Teil 1

Potenziale für eine nachhaltige Entwicklung im Markt der Außer-Haus-Gastronomie

- 1** Beschreibung des AHG-Marktes in Deutschland und Europa. 27
Petra Teitscheid, Christine Göbel, Jana Weber
- 2** Nachhaltiges Speisenangebot in der Außer-Haus-Gastronomie – bestehende Hemmnisse und mögliche Pfadabhängigkeiten 39
Fara Steinmeier
- 3** Ressourcenleichte Gesellschaft: Welchen Anteil kann die Gemeinschaftsverpflegung leisten? 50
Christa Liedtke, Melanie Speck, Xenia El Mourabit
- 4** Messung des Einflusses von Produkten und Dienstleistungen auf Biodiversität. 59
Ulrike Eberle, Jan Paul Lindner
- 5** Nachhaltigkeit in der Ernährung: Bezugsrahmen und Programme der Vereinten Nationen, in Europa und Deutschland – UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung 68
Karl von Koerber
- 6** Entwicklung eines Leitbilds Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Gastronomie – ein Partizipationsprozess. 81
Petra Teitscheid, Silke Friedrich

Teil 2

Ansatzpunkte für eine nachhaltige Transformation

- 1 Weniger Fleisch in der Gemeinschaftsverpflegung – Herausforderungen für die Betriebe und erfolgreiche Lösungsansätze** 97
Jenny Teufel, Carl-Otto Gensch
- 2 Reduktion des Fleischkonsums und Verbesserung des Tierwohls** 112
Franz-Theo Gottwald, Nora Klopp
- 3 Bio in der Außer-Haus-Verpflegung – der Markt der Zukunft** 123
Eva Schlüter, Katharina Koch, Rainer Roehl, Carola Strassner
- 4 Zur Quantifizierung regionaler Wertschöpfungsbeiträge – regionale Wertschöpfung als Forschungsgegenstand** 140
Christian Kammlott, Dirk Schiereck
- 5 Verringerung von Lebensmittelabfällen in der Gemeinschaftsgastronomie: Der Beitrag wissenschaftlicher Projekte zur Identifizierung kritischer Faktoren** 153
Christine Göbel, Antina Blumenthal, Bettina Lorenz, Nina Langen
- 6 Nachhaltigkeitsmanagement in Theorie und Praxis – am Beispiel der Verpflegung in den Jugendherbergen des DJH-Landesverbands Unterweser-Ems e. V.** 171
Elke Moormann, Babette Pieper

Teil 3

Nachhaltigkeitsbewertung von Speisenangeboten

- Nachhaltigkeitsbewertung im Ernährungssektor – eine wichtige Zutat für ressourcenleichten Konsum 191
Melanie Speck, Xenia El Mourabit
- 1 Ernährung im Kontext der Acht-Tonnen-Gesellschaft** 193
Michael Lettenmeier
 - 2 Nachhaltigkeitsbewertung anhand der UN Sustainable Development Goals** 207
Ulrike Eberle, Marianne Schmid, Christian Geßner, Axel Kölle

3	Die NAHGAST-Systematik – Online-Nachhaltigkeitsbewertung von Speisen.	215
	Katrin Bienge, Melanie Speck, Tobias Engelmann	
4	Der Menü-Nachhaltigkeits-Index – Bewertungsgrundlage und Kommunikationsansätze	226
	Claudia Müller, Verena Berger	
5	Ökologische und gesundheitliche Auswertung von 610 Rezepturen in der Außer-Haus-Verpflegung: Analyseergebnisse der Bilanzierungsmethode susDISH	242
	Toni Meier, Urte Grauwinkel, Frank Forner, Ina Volkhardt, Gabriele I. Stangl, Olaf Christen	

Teil 4

Konsumentinnen- und Konsumentenansprache, Interventionen und Ergebnisse

	Nachhaltige Ernährungsentscheidungen außer Haus ermöglichen	263
	Nina Langen	
1	Interventionen und Stellschrauben für nachhaltige Ernährung in der AHG	266
	Nina Langen	
2	Design und Bewertung von Interventionskonzepten zur Förderung einer nachhaltigeren Ernährung in der Außer-Haus-Gastronomie am Beispiel NAHGAST	292
	Nina Langen, Pascal Ohlhausen	
3	Wie verarbeiten Verbraucher Nährwertinformationen?	305
	Steffen Jahn	
4	Interorganisationale Interventionsplanung in der Außer-Haus-Gastronomie	315
	Pascal Ohlhausen, Nina Langen	
4.1	PACE Berlin	321
	Rüdiger Stein, Pascal Ohlhausen	
4.2	Studierendenwerk Münster	324
	Andreas Althaus, Marlies Heese	

4.3 Mensaverein Rheine	329
Lisa Reckmann-Bigge, Nassrin Sabetian	
4.4 LWL-Kliniken Münster und Lengerich	334
Thomas Voß	
4.5 Compass Group.	339
Pia Bonke, Alexandra Duniecki	

Teil 5

Akteurinnen und Akteure aus dem Bereich der nachhaltigen Ernährung stellen sich vor

1 Ernährungsrat Oldenburg	345
Judith Busch	
2 Die fairTEILBAR Münster	348
Susanne Kemper	
3 Greentable e. V.: Initiative für Nachhaltigkeit in der Gastronomie	350
Matthias Tritsch	
4 Projekt: Essen in Hessen – auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit	352
Tanja Dräger de Teran	
5 Projekt: Friedensteller – die Welt ist, wie Du isst!	356
Fara Steinmeier	
6 Kooperationsprojekt: Nachhaltige Ernährung und Vermeidung von Lebensmittelverlusten in Kantinen	358
Katrin Emde, Nicola Deipenbrock	
7 Projekt: Tierschutz auf dem Teller®	362
Franz-Theo Gottwald, Nora Klopp	
Verzeichnis der Autorinnen und Autoren	365

Einführung

Sozial-ökologische Forschung: Nachhaltigkeitstransformationen analysieren und befördern

Ralph Wilhelm

Gesellschaftliche Veränderungsprozesse beziehungsweise Transformationen unter dem Leitbild einer nachhaltigen Entwicklung sind zentraler Gegenstand des Förderschwerpunktes »Sozial-ökologische Forschung« des Bundesministeriums für Bildung und Forschung. Dahinter steht die Einsicht, dass eine nachhaltige Entwicklung nur zu erreichen ist, wenn naturwissenschaftlich-technische und soziale Innovationen ineinandergreifen (Wilhelm & Schulz 2017, S. 217 ff.). Statt isolierter Umweltprobleme analysiert sozial-ökologische Forschung die komplexen Problemzusammenhänge und Wechselwirkungen zwischen Gesellschaft und Natur. Das übergreifende Ziel besteht darin, Transformationsmöglichkeiten aufzuzeigen, mit denen eine nachhaltige Entwicklung hin zu einer Gesellschaft unterstützt werden kann, die gleichzeitig ökologisch tragfähig, sozial gerecht und wirtschaftlich erfolgreich ist. Bearbeitet werden beispielsweise Probleme, die durch die Art und Weise entstehen, wie in unserer Gesellschaft und Wirtschaft menschliche Bedürfnisse nach Essen, Wohnen, Freizeit oder Mobilität befriedigt werden: Sie haben erhebliche negative Auswirkungen auf die natürliche Umwelt, die wiederum auf das gesellschaftliche Zusammenleben zurückwirken.

Inter- und transdisziplinäre Partizipation

Bei der Entwicklung von Vorschlägen zur Lösung dieser gesellschaftlichen Probleme wird ein inter- und transdisziplinärer Forschungsansatz verfolgt: Ausgehend von der gesellschaftlichen Herausforderung werden die erforderlichen wissenschaftlichen Disziplinen sowie die entsprechenden gesellschaftlichen Akteure beziehungsweise späteren Anwender identifiziert und von der gemeinsamen Problemdefinition und der Formulierung des damit zusammenhängenden Forschungsbedarfs (*co-design*) über die gemeinsame Erarbeitung von Lösungen (*co-production*) bis zur Beteiligung beim Transfer des erzeugten Wissens in die Praxis (*co-dissemination*) eingebunden. Es werden also unterschiedliche wissenschaftliche Wissensbestände integriert, das ist mit Interdisziplinarität gemeint, und genauso kontextbezogenes außerwissenschaftliches Wissen, was als Transdisziplinarität gefasst wird. Gesellschaftliche Akteure wie Vertreter von Kommunen, Unternehmen oder Nichtregierungsorganisationen müssen in solchen Prozessen zum einen als Wissensträger beteiligt und zum anderen für die Umsetzung der

Forschungsergebnisse in die Praxis gewonnen werden. Partizipation in der transdisziplinären sozial-ökologischen Forschung bedeutet Teilhabe am Verstehen und Gestalten von Transformationsprozessen. Ziel ist, das erzeugte Wissen¹ in möglichst direkter Weise für gesellschaftliche Stakeholder nutzbar zu machen (BMBF 2015, S. 3 ff.).

Nachhaltiges Wirtschaften

Eine zentrale gesellschaftliche Herausforderung sind die nicht nachhaltigen Produktions- und Konsummuster unseres Wirtschaftssystems, dessen Schlüsselakteure Unternehmen und Bürger sind. In diesem Bereich geht es also darum, Unternehmen und Konsumenten zu Gestaltern des sozial-ökologischen Wandels zu machen. Die Aufgabe der Unternehmen besteht darin, ihre Produktionsprozesse entsprechend der Nachhaltigkeitsprinzipien neu zu organisieren und auf entsprechende Konsummuster einzuwirken. Die Rolle der Bürger ist vielseitig: Sie nehmen als Nachfrager und Nutzer von Produkten und Dienstleistungen Einfluss, finanzieren Projekte (zum Beispiel durch Crowdfunding) und engagieren sich bürgerschaftlich; sie sind aber in wachsendem Maße auch Erzeuger, etwa von erneuerbaren Energien oder Lebensmitteln. So vermischt sich zunehmend die Sphären des Produzierens mit der des Konsumierens (*prosuming*), sodass kooperative Innovationsprozesse zwischen Unternehmen und Konsumenten entstehen (BMBF 2015, S. 19). Trotz Fortschritten in der Unternehmensführung und bei nachhaltigen Konsummustern ist der Weg zum nachhaltigen Wirtschaften noch weit.

Forschen für nachhaltiges Wirtschaften

Sozial-ökologische Forschung bringt die Perspektive einer gesellschaftsbezogenen Nachhaltigkeitsforschung in die Forschungsagenda zur *Green Economy* der Bundesregierung (BMBF 2016) ein. Neben den Natur- und Ingenieurwissenschaften werden die Sozialwissenschaften sowie Praxiswissen und Problemstellungen aus dem Alltag einbezogen, denn für das Ziel einer ökologisch verträglichen, sozial gerechten und wettbewerbsfähigen Wirtschaft bedarf es nicht nur technischer Innovationen. Vielmehr sind neue soziale Praktiken des Konsumierens und die Entwicklung von neuen Geschäftsmodellen, also soziale Innovationen, notwendig. Darüber hinaus bedarf die Transformation zu einem nachhaltigen Wirtschaften förderlicher Rahmenbedingungen. Diese Aspekte wurden mit dem Forschungsschwerpunkt »Nachhaltiges Wirtschaften« aufgegriffen. Das BMBF fördert im Zeitraum von 2015 bis 2019 insgesamt 30 Forschungsverbände mit über 30 Millionen Euro.

¹ In der inter- und transdisziplinären Forschung wird die Erzeugung von Wissen in drei Wissenskategorien unterschieden (PT DLR 2007, S. 15): Als »Systemwissen« werden Aussagen zur Entstehung und zu möglichen Entwicklungen des Problems und seinen lebensweltlichen Interpretationen verstanden; als »Zielwissen« werden Aussagen zur Bestimmung und Begründung von Veränderungsbedarf und erwünschten Zielen sowie besseren Praktiken gefasst; unter »Transformations- oder Handlungswissen« versteht man Aussagen zu Handlungsmöglichkeiten zur Veränderung bestehender und Einführung erwünschter Praktiken.

Forschungsprojekte setzen Impulse

Die geförderten Projektteams forschen zu unterschiedlichsten Fragestellungen und Lebensbereichen, von Bekleidung, Mobilität, Bauen und Wohnen bis hin zu Logistik und Tourismus.² Ein wesentlicher Fokus liegt dabei auf Fragen zur Ernährung, was die Bedeutung dieses Handlungsfeldes für eine nachhaltige Entwicklung unterstreicht. Die Beiträge der Forschung reichen beispielsweise von Möglichkeiten zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen (REFOWAS) oder einer nachhaltigen Gestaltung der Außer-Haus-Verpflegung (NAHGAST) über die Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe (nascent) und die Reduzierung des Fleischverzehr (Trafo 3.0) bis hin zur nachhaltigen Meeresfischerei (KoBeFisch) und zum Nachhaltigkeitsmanagement in kleinen und mittelständischen Unternehmen der Ernährungswirtschaft (Transkoll).

Einige Projekte analysieren dabei das Verbraucherverhalten, denn die Konsumenten sollen gezielter über nachhaltige Produkte und Dienstleistungen informiert und zu einem nachhaltigen Konsum angeregt werden. Andere Projekte untersuchen Geschäftsmodelle, Produktionsformen und Wertschöpfungsketten in Bezug auf deren Nachhaltigkeitspotenziale. Gemeinsam mit Praxisakteuren werden Nachhaltigkeitsinnovationen kreiert und Strategien für die Verbreitung erfolgreicher Ansätze entworfen. Darüber hinaus werden Handlungsempfehlungen für die Politik entwickelt, wie Hemmnisse einer Transformation der Wirtschaft in Richtung Nachhaltigkeit abgebaut werden können und mit welchen Lösungsansätzen die Transformation erfolgreich unterstützt werden kann (vgl. Wilhelm 2015, S. 199 f.). Viele Ergebnisse aus diesem Themencluster finden sich in diesem Sammelband.

Literatur

BMBF – Bundesministerium für Bildung und Forschung (2015): Sozial-ökologische Forschung: Förderkonzept für eine gesellschaftsbezogene Nachhaltigkeitsforschung 2015–2020, Bonn.

BMBF – Bundesministerium für Bildung und Forschung (2016): Forschungsagenda Green Economy, Bonn.

PT DLR – Projektträger im DLR e.V. (2007): Sozial-ökologische Forschung. Rahmenkonzept 2007–2010, Bonn.

Wilhelm, R. (2015): Nachhaltiges Wirtschaften. Schlüsselakteure für nachhaltige Transformationen, in: GAIA 24 (3), S. 199–200.

Wilhelm, R.; Schulz, T. (2017): Nachhaltige Entwicklung braucht soziale Innovationen – die Sozial-ökologische Forschung als Wegbereiter, in: Jaeger-Erben, M.; Rückert-John, J.; Schäfer, M. (Hrsg.): Soziale Innovationen für nachhaltigen Konsum. Wissenschaftliche Perspektiven, Strategien der Förderung und gelebte Praxis, Wiesbaden, S. 217–242.

² Eine Projektliste der Forschungsverbände ist unter www.fona.de/de/17399 zu finden.

Transformatives Forschen – Herausforderungen angewandter Nachhaltigkeitsforschung im Feld Ernährung

Uwe Schneidewind

Die Welt steckt mitten in einem Umbruch beispiellosen Ausmaßes: Wir leben in Zeiten des Klimawandels, des Artenschwunds, der Ressourcenknappheit; globale Machtstrukturen ändern sich, wir sind mobiler und durch die Digitalisierung besser miteinander vernetzt als je zuvor. Der gegenwärtige Wandel bringt Herausforderungen, aber auch Chancen mit sich, denen wir gesamtgesellschaftlich und mit neuem Wissen begegnen, die wir be- und ergreifen müssen (Schneidewind 2018, S. 9).

Genau hier setzt die transformative Forschung an. Ausgehend von konkreten gesellschaftlichen Problem- und Gestaltungsanliegen, analysiert und begleitet sie die Transformation zu einer nachhaltigeren Gesellschaft nicht nur, sie treibt sie aktiv voran. Das heißt: Der Forschungsprozess ist nach der Entwicklung einer Innovation nicht abgeschlossen, er begleitet auch die Umbauprozesse in den jeweiligen Sektoren, um die Innovation zu implementieren, und überprüft frühzeitig, ob die Innovation im globalen Gesamtsystem überhaupt anwendbar ist. Dafür ist es häufig essenziell, Akteure aus verschiedenen wissenschaftlichen Disziplinen, aber auch nicht wissenschaftliche Stakeholder in den Forschungsprozess zu integrieren. Die Transformative Forschung umfasst also ein Spektrum, das von rein disziplinärer bis hin zu systemisch angelegter Forschung reicht. Eine wichtige Rolle im Forschungsprozess nehmen deshalb jene Methoden ein, die das Wissen aller – also wissenschaftlicher wie auch nicht wissenschaftlicher Stakeholder – zusammenführen und sie aktiv in den Forschungsprozess integrieren (WBGU 2011, S. 23 f.).

Das vorliegende Buch nimmt die transformative Forschung rund um das Feld Ernährung in den Blick, da diese ein essenzieller Baustein für die Gestaltung einer großen Transformation ist. Denn: Die Nahrungsmittelproduktion, der Konsum und die Entsorgung von Lebensmitteln sind mit ökologischen, ökonomischen, sozialen und gesundheitlichen Folgen verbunden. So gehen etwa 30 Prozent des Ressourcenverbrauchs der Europäer und Europäerinnen auf das Konto der Ernährung (UBA, Wirtschaftsuniversität Wien 2017, S. 55). Auch ist sie für einen erheblichen Anteil der globalen Treibhausgasemissionen verantwortlich, der mit wachsendem globalen Wohlstand und sich verändernden Essgewohnheiten sogar immer weiter steigt. Und so ist klar: Die globalen Nachhaltigkeitsziele können ohne eine Ernährungswende nicht erreicht werden. Um das Ziel einer »Acht-Tonnen-Gesellschaft« zu erreichen, muss der Ressourcenverbrauch

im Bereich Ernährung auf drei Tonnen pro Jahr und Kopf reduziert werden (Lettenmeier et al. 2014). Für Länder wie Deutschland bedeutet das eine Reduktion des aktuellen Ressourcenverbrauchs um etwa zwei Drittel.³

Das ist allein schon eine enorme Herausforderung. Zusätzlich bringt die Ernährungswende eine andere Schwierigkeit mit sich: Ernährung sichert nicht nur das physische Überleben, sie ist auch tief in kulturelle Praktiken eingebettet (Eberle & Hayn, 2007). Eine Ernährungswende bedeutet folglich auch eine kulturelle Wende, die nicht einfach einzuleiten ist. Einen vielversprechenden Ansatzpunkt dafür bietet die Außer-Haus-Verpflegung, da eine Veränderung hier nicht nur in die Produktionsebene eingreift, sondern gleichzeitig auch die Konsumierenden erreicht (Schneidewind 2018, S. 247). Das Hauptaugenmerk dieses Buchs liegt deshalb auf der Transformation der Außer-Haus-Verpflegung.

Für die Transformation des Ernährungssektors, aber auch für die angewandte Nachhaltigkeitsforschung generell sind die im Buch beschriebenen Forschungsprojekte sowie die in den Beiträgen identifizierten Problemfelder und Lösungsansätze als wichtiger, beinahe grundlegender Baustein anzusehen, denn in den letzten 25 Jahren hat die angewandte Nachhaltigkeitsforschung zwar ein enormes Zielwissen erarbeitet, doch scheint es, als seien die realweltlichen Akteure nicht ausreichend mitgenommen worden. In diesem Buch werden nun vielerlei Beispiele vorgestellt aufgezeigt, wie transformative Wissenschaft – ganz im Sinne von lebenden Laboren oder *Living Labs*, also unter Einbeziehung der diversen Akteure – gestaltet werden kann.

Literatur

- BMEL – Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2018): Welternährung verstehen. Fakten und Hintergründe. [https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Welternaehrung-verstehen.pdf?__blob=publicationFile; 30. 10. 2018].
- Bringezu, S. (2015): Possible target corridor for sustainable use of global material resources, in: *Resources* 4 (1), S. 25–54.
- Eberle, U.; Hayn, D. (2007): Ernährungswende. Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft. [https://www.isoe.de/ftp/Ernaehrungswende_Broschuere.pdf; 30. 10. 2018].
- Lettenmeier, M.; Liedtke, C.; Rohn, H. (2014): Eight tonnes of material footprint – suggestion for a resource cap for household consumption in Finland, in: *Resources* 3 (3), S. 488–515.
- Schneidewind, U. (2018): Die große Transformation. Eine Einführung in die Kunst des gesellschaftlichen Wandels, Frankfurt/Main.
- UBA – Umweltbundesamt, Wirtschaftsuniversität Wien. (2017). Nutzung natürlicher Ressourcen. Bericht für Deutschland 2016. [https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/376/publikationen/die_nutzung_natuerlicher_ressourcen.pdf#DeurRess16_Bericht_RZ_DE_web.indd%3A.64188; 30. 10. 2018].
- WBGU – Wissenschaftlicher Beirat Globale Umweltveränderungen (2011): Welt im Wandel. Gesellschaftsvertrag für eine Große Transformation, Berlin.

³ Eigene Berechnung nach Lettenmeier et al. 2014, Bringezu 2015.

Projektkontext NAHGAST – Transition zu einer nachhaltigen Außer-Haus-Gastronomie

Petra Teitscheid, Nina Langen, Melanie Speck, Holger Rohn

Mit der Herstellung, dem Konsum und der Entsorgung von Lebensmitteln gehen vielfältige ökologische, ökonomische, soziale und gesundheitliche Auswirkungen einher (Lukas et al. 2016). Etwa 30 Prozent des Ressourcenverbrauchs der Europäer und Europäerinnen werden der Ernährung zugeschrieben (EU-Kommission 2011), zusätzlich geht die weltweite Adaption westlicher Ernährungsstile mit einer Steigerung des Konsums tierischer Lebensmittel sowie der Kalorienaufnahme pro Person einher. Beide Effekte führen weltweit zu einem im Verhältnis zur Bevölkerungsentwicklung überproportionalen Anstieg des Ressourcenverbrauchs (ebd.; Government Office for Science 2011; Haerlin & Busse 2009) und zu einer wachsenden Anzahl an Übergewichtigen (WHO 2000). Diese Entwicklungen stehen exemplarisch für eine Reihe gravierender, sich gegenseitig verstärkender Herausforderungen, vor denen der Lebensmittelsektor steht (Government Office for Science 2011). Rockström und Pavan (2016) weisen nicht umsonst darauf hin, dass alle globalen Nachhaltigkeitsziele (SDGs) direkt oder indirekt mit dem Produktions- und Konsumsystem Ernährung verknüpft sind. In den Unterzielen der SDGs wird dieser Zusammenhang immer wieder klar adressiert: So beinhaltet das Ziel 12 – »Für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sorgen« – ressourcenschonendes Wirtschaften und die Halbierung der Lebensmittelverluste bis 2030 (UN 2015). Die Herausforderung einer transformativen Entwicklung im Bedarfsfeld Ernährung liegt in der drastischen Reduktion der aufgewendeten Ressourcennutzung bei gleichzeitiger Sicherstellung eines globalen gesundheitlich hochwertigen Verpflegungsangebots (Eberle et al. 2005; Lettenmeier et al. 2014).

Transition zu einer nachhaltigen Außer-Haus-Gastronomie

Das Projekt NAHGAST – Entwicklung, Erprobung und Verbreitung von Konzepten zum nachhaltigen Produzieren und Konsumieren in der Außer-Haus-Gastronomie⁴ fokussiert im Bedarfsfeld Ernährung die Außer-Haus-Gastronomie, die – mit 11,6 Milliarden Besuchern und Besucherinnen im Jahr 2016 – einen erheblichen Einfluss auf das Ernäh-

⁴ Das Projekt lief von März 2015 bis Februar 2018 unter der Leitung von Prof. Dr. Petra Teitscheid. Projektpartner waren: Faktor 10 – Institut für nachhaltiges Wirtschaften gGmbH; Technische Universität Berlin – Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre (TUB); Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie GmbH; Forschungsgruppe Nachhaltiges Produzieren und Konsumieren; aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e.V.; Compass Group Deutschland GmbH; LWL-Klinik Münster; Mensaverein an der Euregio Gesamtschule Rheine e.V.; PACE Paparazzi Catering&Event GmbH Upgrade Hospitality GmbH; Studierendenwerk

rungsverhalten vieler Menschen in Deutschland hat (BVE 2017, S. 24). Hier sollen Transformationsprozesse zum nachhaltigen Wirtschaften initiiert, unterstützt und verbreitet werden, denn gesellschaftliche Trends wie Individualisierung und Urbanisierung führen seit Jahren zur Entstrukturierung tradierter Tagesabläufe und damit zu kontinuierlich steigenden Umsätzen der Außer-Haus-Branche.

Die zunehmende Bedeutung der Außer-Haus-Gastronomie für die Verpflegung der Menschen bietet große Chancen und Potenziale für eine gesunde, genussvolle und alltagsadäquate wie auch umweltschonende Ernährung; dies aber nur, wenn mögliche sozioökonomische und ökologische Effekte – negativer wie positiver Art – sichtbar und damit steuerbar gemacht werden.

Die Bedeutung der Außer-Haus-Gastronomie für die Nachhaltigkeits- und Transformationsforschung ergibt sich insbesondere daraus, dass die Bereitstellung von Speisenangeboten (inklusive landwirtschaftlicher Produktion, Beschaffung und Zubereitung) professionell gesteuert und jeden Tag aufs Neue mit dem Konsum und der sich ändernden Nachfrage in der Gesellschaft gespiegelt werden kann (Rückert-John 2005; Liedtke et al. 2015a). Die Heterogenität und Dynamik der Branche, bezogen auf Betriebsformen und Gästestruktur (Forschungsgruppe »Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie« 2008; Scheiper et al. 2016), bieten die Chance, das Produktions-Konsum-System der Außer-Haus-Gastronomie strukturell nachhaltiger auszurichten und dabei die Ernährungskompetenzen und den Genuss sowie ein qualitativ hochwertiges Angebot als wichtige Ankerpunkte zu berücksichtigen.

Das Ziel des NAHGAST-Projekts ist es, einen Beitrag zur langfristigen Neuausrichtung der Außer-Haus-Branche auf Nachhaltigkeit zu leisten – strukturell, organisatorisch und kommunikativ. Konkretisiert wird diese Idee vor dem Hintergrund folgender Forschungsvision:

Konsumenten und Konsumentinnen decken aufgrund komplexer Lebens- und Arbeitssituationen einen signifikanten Teil ihrer täglichen Nahrungsaufnahme außer Haus ab. Trotzdem wollen sie nicht auf eine hohe ökologische und gesundheitliche Qualität der Speisen verzichten. Aufgrund von Innovationen im Speisenangebot, der Preisgestaltung, der Kennzeichnung und Darbietungsformen haben sie leichten Zugang zu preislich angemessenen, attraktiven und genussreichen Speisen, die ihrem gesundheitsorientierten und nachhaltigen Lebensstil entsprechen. Sie können darauf vertrauen, dass die Speisen entsprechend klar definierter ökologischer und sozialer Anforderungen hergestellt wurden, einen hohen Gesundheitswert haben und sich so für einen nachhaltigen und gesunden

Münster AöR; Upgrade Hospitality GmbH, Standort Deutschland. Gefördert wurde das Projekt von der Förderinitiative Nachhaltiges Wirtschaften im BMBF-Förderschwerpunkt Sozial-ökologische-Forschung. Das Projektvolumen betrug 442.053,87 Euro.

Lebensstil optimal eignen. Unternehmen der *Außer-Haus-Gastronomie* arbeiten, basierend auf der großen Nachfrage und den sich ändernden Konsumstilen, kontinuierlich an nachhaltigeren und gesünderen Speisenangeboten und entwickeln diese eng an den Kundenbedürfnissen und im Dialog mit den Kunden und Kundinnen weiter.

Die Forschungsvision zeigt, dass Akteure in den Unternehmen sowie Verbraucher und Verbraucherinnen an diesem Prozess frühzeitig und durchgängig beteiligt werden müssen, um die Nachhaltigkeitstransformation gestalten zu können.

Die Mahlzeit ist der Ausgangspunkt für das Projekt NAHGAST. Sie bildet die Schnittstelle beim Übergang zwischen Produktion und Konsum und wird im Kontext ihrer Wertschöpfungsketten betrachtet (siehe Abbildung 1). Alle Prozesse und Bedingungen sind dabei letztlich abhängig vom Umweltraum⁵ (Opschoor & Weterings 1994) und damit von der Berücksichtigung nicht nur der Grenzen des menschlichen Ressourcenverbrauchs, sondern auch der planetarischen Grenzen⁶ (u. a. Steffen et al. 2015) insgesamt.

Durch die Gestaltung des Speisenangebots in der Interaktion mit Kunden und Kundinnen eröffnen sich viele Möglichkeiten für einen Beitrag zu nachhaltigem Wirtschaften in der Außer-Haus-Gastronomie. Die Herausforderung besteht darin, die Praktiken mit den Akteuren (neu) zu gestalten (Shove 2012). Die Veränderung der Verhaltensmuster auf individueller Ebene kann über Interventionen bei Rezepturen und der Speiseplanung, aber auch im Bereich der Präsentation und Kommunikation der Speisen erfolgen, um Kunden und Kundinnen eine nachhaltigere Speisenwahl zu ermöglichen. Grundlage hierfür können Hilfsmittel wie ein Leitbild zur nachhaltigen Außer-Haus-Gastronomie oder Indikatorensets zur Bewertung der Nachhaltigkeitsleistung in der Produktion sein. Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu fördern und ihre Kompetenzen zu nutzen ist dabei ein wichtiger Erfolgsfaktor.

Für das Projekt NAHGAST sind die folgenden Fragen zentral: Welchem Leitbild folgt die Außer-Haus-Gastronomie im Laufe einer Transformation? Welche Ziele sind zur Gestaltung eines nachhaltigen Speisenangebots notwendig, und wie sollte ein nachhaltigeres Speisenangebot in Kooperation mit Unternehmen der Außer-Haus-Gastronomie

⁵ Der Begriff »Umweltraum« (Opschoor & Weterings 1994) »bezeichnet einen Möglichkeitsraum an Extraktion von Ressourcen, in dem eine Gesellschaft produzieren und konsumieren kann, ohne die Grenzen der Regeneration [...] zu übersteigen« (Lukas et al. 2014, S. 104). Damit bietet der Umweltraum einen Gestaltungsspielraum für die Entwicklung von Produkt-Dienstleistung-Systemen.

⁶ Das Konzept der »planetarischen Grenzen« identifiziert zehn Bereiche, die die Grenzen der Belastbarkeit unseres Planeten bestimmen: Klimawandel, Ozeanversauerung, Verlust von biologischer Vielfalt, Landnutzungsveränderungen, Abbau der stratosphärischen Ozonschicht, globale Süßwassernutzung, Phosphoreintrag in die Biosphäre, Stickstoffeintrag in die Biosphäre, Verschmutzung durch Chemikalien (noch unbestimmt) und atmosphärische Aerosolbelastung (noch unbestimmt). Für drei Bereiche (Klimawandel, Biodiversität und Stickstoffeintrag in die Biosphäre) sind die planetarischen Grenzen bereits überschritten (Rockström et al. 2009; Steffen et al. 2015).

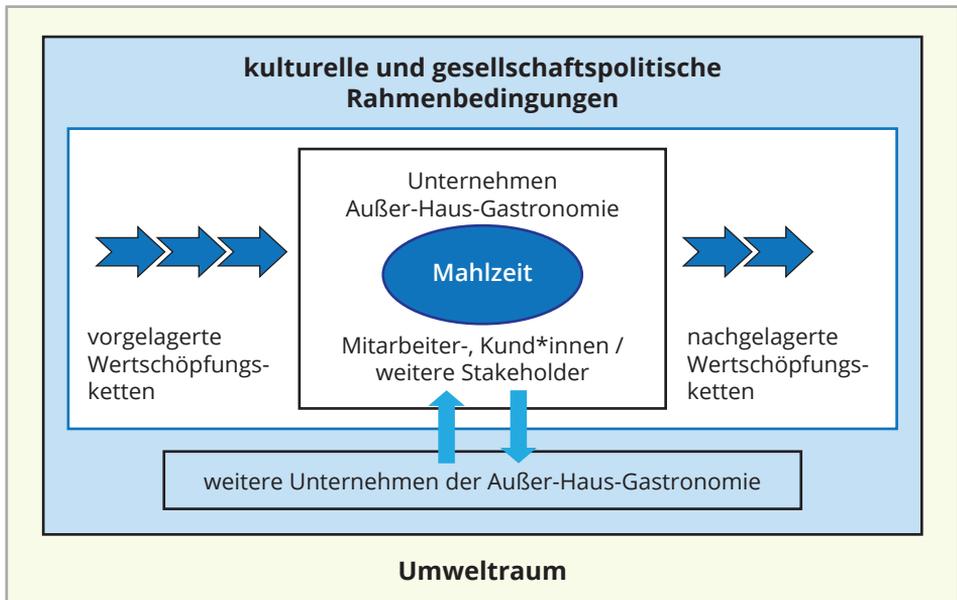


Abbildung 1: Rahmenbedingungen nachhaltigen Wirtschaftens in der Außer-Haus-Gastronomie.

definiert werden? Wie kann Wahlfreiheit beziehungsweise Wahlkompetenz in Bezug auf eine nachhaltigere Speisenwahl partizipativ mit Verbraucher und Verbraucherinnen entwickelt werden?

Im Projekt NAHGAST werden damit wesentliche Handlungsfelder – Zukunfts- und Zielorientierung, Orientierung an Akteuren, Prozessen und Produkten sowie Kompetenzorientierung der Gesellschaft – einer Transformation hin zu einer ressourcenleichten, nachhaltigeren Gesellschaft adressiert (vgl. Liedtke et al. 2015b): Gemeinsame Zieldefinitionen und Kompetenzentwicklung in Richtung einer nachhaltigen Ernährung sowie die Umsetzung in ein indikatorenbasiertes Managementsystem werden angestrebt, ohne die Akteursorientierung oder die Prozessorientierung zu vernachlässigen. Darüber hinaus wird berücksichtigt, dass die Potenziale aller Akteure nur gemeinsam genutzt und entwickelt werden können. Ein sinnvolles Gestalten der Strukturen für eine genussvolle und nachhaltigere Ernährung im Spektrum einer großen Angebotsvielfalt steht somit im Fokus des Projekts.

Mit dieser Zielsetzung leitet das Projekt einen Beitrag zur Umsetzung der Sustainable Development Goals, insbesondere zum zwölften, der »Gewährleistung nachhaltiger Konsum- und Produktionsmuster«. Die Ergebnisse des Projekts NAHGAST werden ausführlich in den Teilen 3 und 4 dieses Buches vorgestellt und jeweils in einen wissenschaftlichen Kontext mit ähnlichen Forschungsansätzen gestellt.

Literatur

- BVE – Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (Hrsg.) (2017): Jahresbericht 2016/2017, Berlin.
- EU-Kommission (Hrsg.) (2011): Sustainable food consumption and production in a resource-constrained world. EU SCAR third foresight exercise, in: Euro Choices 10 (2), S. 38–42.
- Forschungsgruppe »Good Practice –Gemeinschaftsgastronomie« (Hrsg.) (2008): Festlegung einer Arbeitsdefinition für den Forschungsgegenstand »Gemeinschaftsgastronomie«, Bern [<https://docplayer.org/10960142-Festlegung-einer-arbeitsdefinition-fuer-den-forschungsgegenstand-gemeinschaftsgastronomie.html>]; 26. 10. 2018].
- Government Office for Science (Hrsg.) (2011): The Future of Food and Farming: Challenges and Choices for Global Sustainability, London.
- Haerlin, B.; Busse T. (2009): Wege aus der Hungerkrise. Die Erkenntnisse des Weltagrарberichtes und seine Vorschläge für eine Landwirtschaft von morgen, Berlin [www.weltagrарbericht.de/fileadmin/files/weltagrарbericht/Neuaufgabe/WegeausderHungerkrise_klein.pdf]; 31. 08. 2018].
- Lettenmeier, M.; Liedtke, C.; Rohn, H. (2014): Eight tonnes of material footprint – suggestion for a resource cap for household consumption in Finland, in: Resources 3 (3), S. 488–515.
- Liedtke, C.; et al. (2015a): Userintegrated innovation in Sustainable LivingLabs: an experimental infrastructure for researching and developing sustainable product service systems, in: Journal of Cleaner Production 97, S. 106–116; DOI: 10.1016/j.jclepro.2014.04.070.
- Liedtke, C.; Baedeker, C.; Borrelli, L.M. (2015b): Transformation towards a Sustainable Society – key intervention areas, in: Innovative Energy & Research 4 (2), DOI:10.4172/2090-5009.1000117.
- Lukas, M.; et al. (2016): The nutritional foot-print – integrated methodology using environmental and health indicators to indicate potential for absolute reduction of natural resource use in the field of food and nutrition, in: Journal of Cleaner Production 132, S. 161–170; DOI: 10.1016/j.jclepro.2015.02.070.
- Opschoor, J. B.; Weterings, P. P. (1994): Environmental utilisation space: an introduction, in: Milieu 9, S. 198–206.
- Rockström, J.; Pavan, S. (2016): How Food Connects All The SDGs [www.stockholmresilience.org/research/research-news/2016-06-14-how-food-connects-all-the-sdgs.html]; 21. 08. 2018].
- Rockström, J.; et al. (2009): A safe operating space for humanity, in: Nature 461, S. 472–475.
- Rückert-John, J. (2005): Zukunftsfähigkeit der Ernährung außer Haus, in: Brunner, K. M.; Schönberger, G. U. (Hrsg.): Nachhaltigkeit und Ernährung: Produktion – Handel – Konsum, Frankfurt/Main; New York, S. 240–263.
- Scheiper, M.-L.; et al. (2016): Nachhaltig Wirtschaften in der Außer-Haus-Gastronomie. Status quo – Erfolgsfaktoren – Hemmnisse – Perspektiven. Arbeitspapier 1 im NAHGAST-Projekt.
- Shove, E. (2012): The Dynamics of Social Practice: everyday Life and How it Changes, Los Angeles.
- Steffen, W.; et al. (2015): Planetary boundaries: Guiding human development on a changing planet, in: Science 347, 1259855–1259855; DOI:10.1126/science.1259855.
- UN – United Nations (Hrsg.) (2015): Sustainable Development Goals. 17 Goals to Transform Our World. [www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals/; www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-consumption-production/]; 07. 06. 2016].

Nachhaltig außer Haus essen – Aufbau und Anliegen dieses Sammelwerks

Fast alle Artikel dieses Sammelbandes betonen auf der einen Seite die Bedeutung des wachsenden Außer-Haus-Marktes für die Transition des Ernährungssystems und beklagen andererseits, dass in diesem Bereich noch vergleichsweise wenig geforscht wird. Was läge also näher, als den politischen Bezugsrahmen, Forschungsansätze und Praxisbeispiele in einem Sammelband zusammenzufassen und so einen wichtigen Beitrag zur Vertiefung dieses Forschungs- und Handlungsfeldes zu leisten?

Dieser Sammelband *Nachhaltig außer Haus essen* ist ein sogenanntes Produkt des NAHGAST-Projekts. Zentrale Ergebnisse dieses Projekts werden hier vorgestellt und zur Diskussion gestellt. Im Sinne guter wissenschaftlicher Praxis haben die Herausgeber und Herausgeberinnen Forschungskollegen und -kolleginnen eingeladen, ihre Beiträge mit einzubringen und gemeinsam einen Blick auf die Transformation dieses Segments im Ernährungssystem zu werfen.

Teil 1: Potenziale für eine nachhaltige Entwicklung im Markt der Außer-Haus-Gastronomie

Zunächst beleuchten Petra Teitscheid et al. das höchst differenzierte Handlungsfeld des Außer-Haus-Marktes. Angesichts der Vielfalt von Unternehmensformen, Geschäftsmodellen, Rahmenbedingungen und Kundengruppen erschließt sich der oben identifizierte Forschungsbedarf von selbst.

Im Alltag der Akteure haben sich nicht nachhaltige Routinen und Strukturen verfestigt, die der Transition als Hemmnisse und Pfadabhängigkeiten entgegenstehen. Fara Steinmeier diskutiert diese Hürden am Beispiel der nachhaltigeren Gestaltung des Speisenangebots.

In den folgenden Beiträgen dieses Teils geht es um den Kontext, in dem Außer-Haus-Verpflegung stattfindet. Christa Liedtke und Melanie Speck setzen sich mit der Frage auseinander, welche Rolle die Gemeinschaftsverpflegung – als Teilbereich der Außer-Haus-Gastronomie – für den Wandel zu einer ressourcenleichten Gesellschaft spielen kann und wie »ressourcenleicht« im Kontext von Ernährung interpretiert werden muss. Ulrike Eberle und Jan Paul Lindner diskutieren den Einfluss bestimmter Produkte und Dienstleistungen auf die Biodiversität und leiten daraus Vorschläge für die Gestaltung von Mahlzeiten ab.

Karl von Koerber erläutert anschließend den nationalen, europäischen und internationalen politischen Bezugsrahmen für das Handlungsfeld Ernährung. Dieser Bezugs-

rahmen beinhaltet zumindest teilweise quantifiziert die Ziele des notwendigen Transformationsprozesses wie Lebensmittelabfallvermeidung, Biodiversität und Tierschutz. Petra Teitscheid und Silke Friedrich diskutieren daran anschließend, wie dieser politische Bezugsrahmen so übersetzt werden kann, dass er Unternehmen Orientierung gibt und den Gestaltungsraum für eine nachhaltige Entwicklung der Außer-Haus-Gastronomie klar umreißt. Der Vorschlag für ein Leitbild für eine nachhaltige Außer-Haus-Gastronomie wurde im Rahmen des NAHGAST-Projekts gemeinsam mit Forscher und Forscherinnen, Stakeholdern und Praxispartnern entwickelt.

Teil 2: Ansatzpunkte für eine nachhaltige Transformation der Außer-Haus-Gastronomie

Die Beiträge dieses Teils greifen die zentralen Diskussionsstränge rund um die Transformation des Ernährungssystems auf. Zu Beginn knüpfen Jenny Teufel und Carl-Otto Gensch hierzu an das Thema »Reduktion des Einsatzes von Fleisch« und anderen tierischen Produkten an, denn hierdurch kann ein sehr großes Umweltentlastungspotenzial in der Gemeinschaftsgastronomie erreicht werden. Außerdem wird das Themenfeld durch den zweiten Beitrag von Franz-Theo Gottwald und Nora Klopp über die Reduktion des Fleischkonsums und die Verbesserung des Tierwohls in der Außer-Haus-Gastronomie ergänzt. Es wird deutlich, welche Herausforderungen in der Außer-Haus-Gastronomie entstehen, wenn Fleisch aus artgerechter Tierhaltung eingesetzt werden soll. Auch der Bezug zum Einsatz von Biolebensmitteln wird veranschaulicht und im darauffolgenden Beitrag *Bio in der Außer-Haus-Verpflegung – Der Markt der Zukunft* von Eva Schlüter et al. im Detail beleuchtet. Bei dem Anspruch an eine nachhaltige Transformation der Außer-Haus-Gastronomie ist der Einsatz von Biolebensmitteln für die Speisengestaltung ein erster wichtiger Schritt, denn im ökologischen Landbau wird zum Beispiel auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verzichtet und die Biodiversität erhalten.

Der Einsatz regionaler Produkte in der Speisenzubereitung spielt eine immer wichtigere Rolle. Aus ökologischer Perspektive ist relativ klar, dass regionale Produkte immer dann positiv zu bewerten sind, wenn sie saisonal eingesetzt werden, aus ökologischem Landbau stammen und Produktionsverfahren und Transporte möglichst effizient sind. Ebenso klar ist, dass der Begriff der »Region« noch sehr uneindeutig ist und viel Raum für Interpretationen lässt. Wie aber sind regionale Wertschöpfungsketten ökonomisch zu bewerten? Christian Kammlot und Dirk Schiereck diskutieren in ihrem Beitrag konzeptionelle Anforderungen an regionale Wertschöpfungsbeiträge.

Christine Göbel et al. gehen im fünften Beitrag dieses Teils auf die Verringerung von Lebensmittelabfällen in der Gemeinschaftsgastronomie ein. Der Beitrag liefert mithilfe von wissenschaftlichen Projekten einen vertiefenden Einblick in die Gründe für die Entstehung von Lebensmittelabfällen sowie in die Evaluation von Maßnahmen zu deren Reduktion.

Der zweite Teil dieses Werkes wird mit dem Thema »Nachhaltigkeitsmanagement« in der Außer-Haus-Gastronomie abgeschlossen. Elke Moormann und Babette Pieper zeigen auf, welche Kriterien für eine Integration von Nachhaltigkeitsaktivitäten in unternehmerische Prozesse berücksichtigt werden sollten und wie ein strukturelles Nachhaltigkeitsmanagement in diesem Zusammenhang fachwissenschaftlich abzugrenzen ist.

Teil 3: Nachhaltigkeitsbewertung von Speisenangeboten

Der dritte Teil thematisiert einen zentralen Forschungsschwerpunkt des NAHGAST-Projekts, der sich einer ganzen Reihe von Fragen annimmt: Wann ist eine Speise nachhaltig? Mithilfe welcher Indikatoren lässt sich das messen? Wie lassen sich die unterschiedlichen Dimensionen der Nachhaltigkeit integrieren? Wie lassen sich wissenschaftliche Bewertungsansätze für die Anwendung in der Praxis reduzieren, ohne ihre wissenschaftliche Fundierung zu verlieren?

Nach einer Einordnung des Handlungsfelds der Ernährung anhand ihrer ökologischen, gesundheitlichen und sozialen Folgen geht Michael Lettenmeier in dem ersten Beitrag dieses Teils detailliert auf die Rolle der Ernährung im Kontext einer angestrebten »Acht-Tonnen-Gesellschaft« ein. Ulrike Eberle und Kollegen und Kolleginnen beschreiben anschließend, wie eine nachhaltige Entwicklung auf Unternehmensebene umgesetzt beziehungsweise gemessen werden kann. Dafür identifizieren sie im Rahmen ihres Forschungsvorhabens Handabdruck, durch welche Indikatoren sich die verschiedenen Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen (Sustainable Development Goals, kurz SDGs) messen lassen.

Die Messinstrumente der darauffolgenden Beiträge beziehungsweise der darin vorgestellten Projekte beziehen sich speziell auf die Außer-Haus-Gastronomie. Im dritten Beitrag beschreiben Katrin Bienge, Melanie Speck und Tobias Engelmann den im NAHGAST-Projekt entwickelten Rechner, der die ökologische, gesundheitliche und soziale Dimension von Nachhaltigkeit bewertet. Dieses Instrument steht als Online-rechner allen Interessierten zur Verfügung und befähigt nicht nur die Akteure und Akteurinnen der Außer-Haus-Gastronomie, eigenständig eine richtungssichere Nachhaltigkeitsbewertung ihrer Speisen vorzunehmen und aus dem weiterführenden Praxishandbuch selbst Optimierungsstrategien abzuleiten.

Claudia Müller und Verena Berger stellen im vierten Beitrag den Menü-Nachhaltigkeits-Index (MNI) vor. Beim MNI werden mithilfe eines Onlinetools die ernährungsphysiologische Ausgewogenheit sowie die Umweltfreundlichkeit von Speisen bewertet. Abschließend gehen Toni Meier et al. auf das Konzept SusDISH ein, in dem ökologische, gesundheitliche und ökonomische Aspekte betrachtet werden. Wissenschaftler und Wissenschaftlerinnen fertigen detaillierte Nachhaltigkeitsbilanzierungen sowie konkret zugeschnittene Handlungsempfehlungen zum Optimieren von Rezepturen für Unternehmen an.

Teil 4: Konsumenten- und Konsumentinnenansprache, Interventionen und Ergebnisse

Die Beiträge des vierten Teils bieten einen Überblick über unterschiedliche Wege und Mittel, um in der Außer-Haus-Verpflegung nachhaltige Ernährungsentscheidungen der Konsumenten und Konsumentinnen zu ermöglichen.

Der erste Beitrag von Nina Langen bietet einen Überblick über Stellschrauben für nachhaltige Ernährung in der Außer-Haus-Gastronomie und über mögliche Interventionsarten, um diese Stellschrauben ins Werk zu setzen. Nina Langen und Pascal Ohlhausen referieren im zweiten Beitrag Ergebnisse des NAHGAST-Projekts im Hinblick darauf, welche Interventionskonzepte von gastronomischen Anbietern und potenziellen Gästen präferiert und wie sie bewertet werden. Hierbei wird unter anderem die Frage beantwortet, welche Methoden von den unterschiedlichen Akteuren als wirksamer und welche als einfach umsetzbar eingeschätzt werden.

Ferner wird ein genauer Blick auf den Bereich Labeldesign und -informationstiefe geworfen. Diesen Bereich greift der Beitrag von Steffen Jahn auf, in dem die Verarbeitungstiefe von Nährwertinformationen für das Feld der Außer-Haus-Gastronomie aufbereitet wird. Besonderes Augenmerk liegt hier auf den Zwei-Prozess-Theorien der Informationsverarbeitung.

Das Wissen darum erleichtert das Verständnis des letzten Beitrags. Dort stellen Nina Langen und Pascal Ohlhausen die interorganisationale Interventionsplanung am Beispiel des NAHGAST-Projekts vor. Anschließend beschreiben die NAHGAST-Praxispartner die für sie prägendsten Ergebnisse der durchgeführten Interventionen im Rahmen des Projekts.

Teil 5: Akteurinnen und Akteure aus dem Bereich der nachhaltigen Ernährung stellen sich vor

Im abschließenden fünften Teil stellen sich einige Akteurinnen und Akteure aus dem Bereich der nachhaltigen Ernährung mit Blick auf ihre Themen- und Forschungsschwerpunkte sowie Meilensteine vor. Es sind dies die Initiative Ernährungsrat Oldenburg, fairTEILBAR, Greentable e.V., Essen in Hessen, Friedensteller, Nachhaltige Ernährung und Vermeidung von Lebensmittelverlusten in Kantinen sowie Tierschutz auf dem Teller.

Teil 1

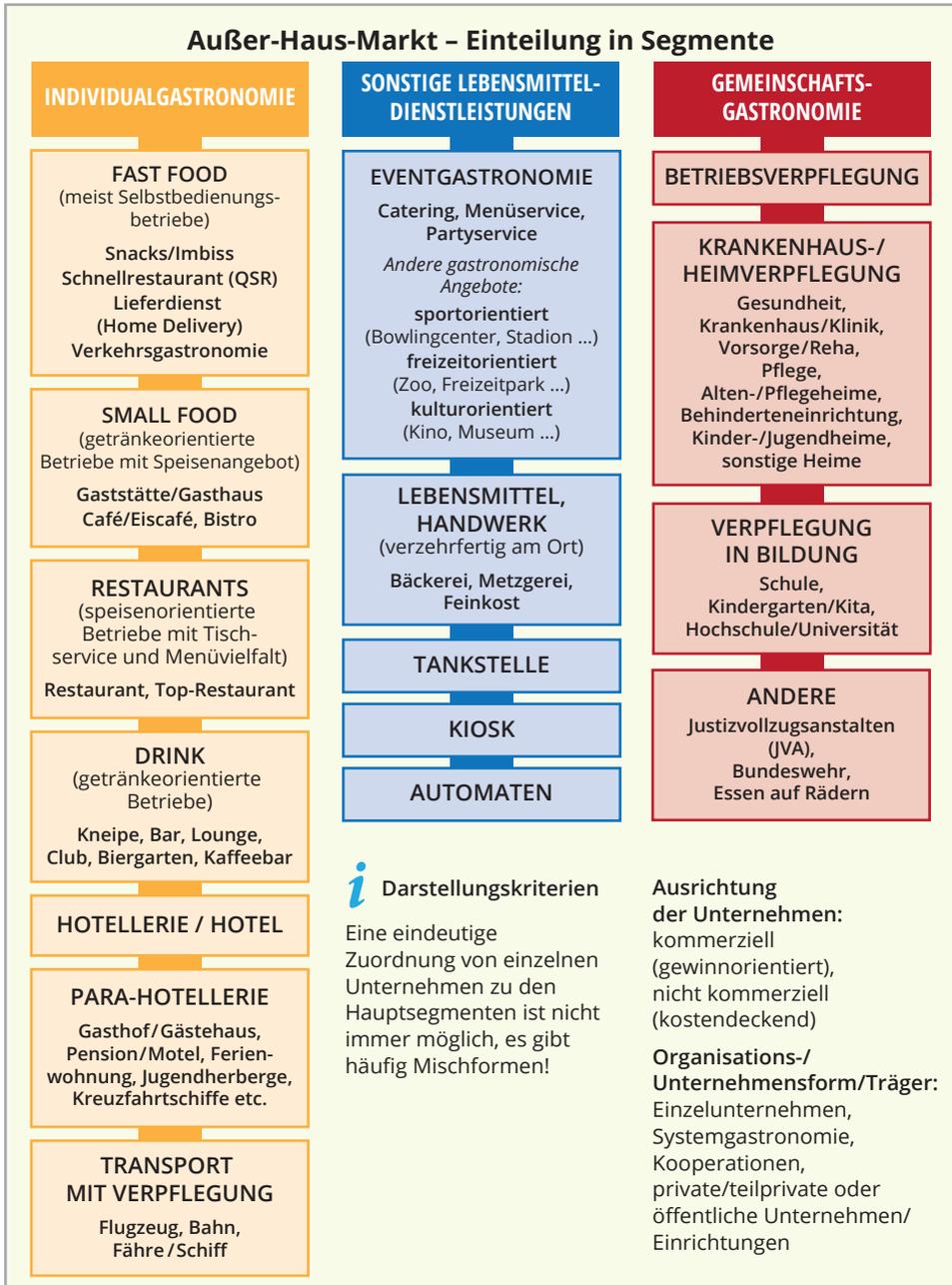
Potenziale für eine nachhaltige
Entwicklung im Markt
der Außer-Haus-Gastronomie

Petra Teitscheid, Christine Göbel, Jana Weber

Nach dem Lebensmitteleinzelhandel ist die Außer-Haus-Gastronomie der zweitgrößte Markt für Lebensmittel – und er wächst seit Jahren stetig. Die Ursachen hierfür sind vielfältig: Zunahme des Einkommens, Zunahme der Singlehaushalte, zunehmende Berufstätigkeit von Frauen, Zeitmangel, Auflösung traditioneller Mahlzeitenstrukturen, Trend zu Zwischenverpflegung, Individualisierung der Ernährungsgewohnheiten, zunehmende Ganztagsbetreuung von Kindern, Mobilität etc. Mit 11,6 Milliarden Besucher*innen (2016) hat der Außer-Haus-Markt einen erheblichen Einfluss auf das Ernährungsverhalten vieler Menschen in Deutschland. Im Jahr 2016 wurde ein Umsatz von 75,8 Milliarden Euro erzielt – ein Anstieg von 3,1 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Das war das europaweit stärkste Umsatzwachstum. In Großbritannien wuchs der Markt um 2,9, in Spanien um 1,9, in Frankreich um 0,7 und in Italien um 0,6 Prozent. Die Umsatzsteigerung in Deutschland war in erster Linie auf höhere Ausgaben je Besuch, wachsende Besucher*innenzahlen in Kantinen, Imbissen und Restaurants sowie auf ein ausgeglichenes Preis-Leistungs-Verhältnis zurückzuführen. Im Durchschnitt gaben Verbraucher*innen pro Besuch in einem Betrieb der Außer-Haus-Gastronomie 6,54 Euro aus, eine Steigerung von 2,4 Prozent gegenüber dem Vorjahr (BVE 2017, S. 24 f.). Die Zahl der Mahlzeiten, die zu Hause eingenommen wurden, ging in dem Zeitraum von 2005 bis 2015 um mehr als drei Milliarden zurück (Statista 2015), die Zahl der außer Haus eingenommenen Mahlzeiten hingegen nahm zu.

Es ist das Charakteristikum der Außer-Haus-Gastronomie, dass das Essen nicht in der eigenen Hauswirtschaft des privaten Haushaltes hergestellt wird. Die Betriebe der Außer-Haus-Gastronomie unterscheiden sich bezüglich des Verpflegungsschwerpunktes und der Gästestruktur erheblich. Die Betriebsformen reichen von der Imbissbude bis zum Sternerestaurant, von kleinen Verpflegungsbetrieben, die wenige Gäste am Tag versorgen, beispielsweise in Kindertagesstätten, über die Verpflegung in Krankenhäusern, Behörden oder durch Caterer auf Großveranstaltungen mit bis zu mehreren Tausend Mahlzeiten pro Tag (Roehl & Strassner 2011, S. 9). Die betriebswirtschaftliche Zielkonzeption der Unternehmen kann so sowohl gewinn- als auch wohlfahrtsorientiert sein, wobei Träger von gewinnorientierten Betrieben meist Einzelunternehmungen in privatrechtlicher Rechtsform sind. Wohlfahrtsorientierte Betriebe hingegen messen ihren Erfolg nicht am Unternehmensgewinn, sondern an der Bedarfsdeckung der bedürftigen (oder unterstützungswürdigen) Menschen, für deren Unterstützung sie gegründet wurden (ebd., S. 17 f.).

Außer-Haus-Markt – Einteilung in Segmente



i Darstellungskriterien

Eine eindeutige Zuordnung von einzelnen Unternehmen zu den Hauptsegmenten ist nicht immer möglich, es gibt häufig Mischformen!

Ausrichtung der Unternehmen:
 kommerziell (gewinnorientiert),
 nicht kommerziell (kostendeckend)

Organisations-/ Unternehmensform/Träger:
 Einzelunternehmen, Systemgastronomie, Kooperationen, private/teilprivate oder öffentliche Unternehmen/ Einrichtungen

Abbildung 1: NAHGAST Außer-Haus-Gastronomie – Struktur, Einteilung des Außer-Haus-Marktes in seine Teilmärkte. *Quelle: in Anlehnung an Forschungsgruppe »Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie« 2008; Peinelt & Wetterau 2016; BTG 2018.*