

LEITFADEN ZUM WETTBEWERB



Die grüne Suppenkelle

**Wir suchen die grünen
Betriebsrestaurants Deutschlands!**



1. Hintergrund

Täglich essen 8,9 Millionen Beschäftigte in Betriebsrestaurants und Cafeterien. Die Betriebsgastronomie ist mit 11,5 Milliarden Euro Jahresumsatz das größte und umsatzstärkste Segment der Gemeinschaftsverpflegung und kann somit einen wichtigen Beitrag zu einer nachhaltigen, gesunden und klimaschonenden Ernährung leisten. Durch ein kreatives Angebot ausgewogener Speisen können Kantinen, Restaurants, Imbissanbieter und Systemgastronom:innen es ihren Gästen leichter machen, sich gesundheitsfördernd und umweltverträglich zu ernähren. Eine positive Beeinflussung ist möglich, indem Kantinen und Mensen beispielsweise gesunde und pflanzenbasierte Speisen anbieten, diese prominent und bequem erreichbar in der Auslage platzieren, im Menüplan an die erste Stelle setzen oder durch gezielte Hinweise oder Preisanreize die Auswahl unterstützen. Positive Erfahrungen mit neuen Gerichten im Betriebsrestaurant können auch dazu führen, dass sich das private Kochverhalten der Gäste im Alltag ändert.

Ein nachhaltiges Speiseangebot leistet nicht nur einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz, sondern hat viele Vorteile zu bieten für...

... Unternehmen mit Kantine:

- **ATTRAKTIVER ARBEITSPLATZ**

Das Thema Nachhaltigkeit wird nicht nur im Privaten, sondern auch bei der Jobsuche immer wichtiger. Für 62 % der Bewerber:innen auf dem deutschen Arbeitsmarkt ist die Haltung des Arbeitgebers zu Klimaschutz wichtig, für 51 % gehört sie sogar zu den drei wichtigsten Aspekten bei der Arbeitsplatzsuche.¹ Als Unternehmen ein Betriebsrestaurant mit einem attraktiven, gesunden Angebot pflanzlicher und nachhaltiger Gerichte bieten zu können, wird somit zu einem klaren Wettbewerbsvorteil.

- **ZUFRIEDENE BELEGSCHAFT**

Viele Berufstätige verbringen große Teile ihrer Tageszeit an ihrem Arbeitsplatz. Gemeinsames Essen mit Kolleg:innen ist dabei eine wich-

¹ Königsteiner Gruppe, Jobfaktor Klima. Umweltbewusstsein bei deutschen Arbeitgebern 2020

tige regenerative Komponente im Alltag. Ein nachhaltiges, leckeres und gesundes Essen wirkt sich positiv auf die Motivation aus, und zeigt, dass aktiv etwas für das Wohl der Mitarbeiter:innen getan wird.²

... Küchenleitungen, Pächter:innen und Caterer:

● ZUFRIEDENE GÄSTE

Die gesellschaftlichen Ansprüche an das Thema Ernährung ändern sich rasant. Immer mehr Menschen legen Wert auf eine sozialverträgliche, ökologische und gesundheitsfördernde Ernährung. Dieser Einstellungswandel ist im Einzelhandel bereits deutlich wahrzunehmen, und auch für die Gemeinschaftsverpflegung ist es wichtig, für die Zufriedenheit und den weiteren Besuch ihrer Gäste zum Klimaschutz beizutragen.

● KONKURRENZFÄHIG BLEIBEN

Private und öffentliche Auftraggeber:innen fordern zunehmend, dass ökologische und gesundheitsfördernde Mindeststandards in ihren Verpflegungsdienstleistungen beachtet werden. Können Catering- und Kantinenbetriebe diese Anforderungen nicht erfüllen, werden sie im Vergabeverfahren nicht berücksichtigt. Mit steigenden Preisen für Wasser, CO₂ usw. wird ein ressourcensparendes Wirtschaften zudem eine ökonomisch relevante Frage. Eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Ausrichtung ist daher essenziell, um zukünftig vielseitig einsatzfähig zu bleiben.

● MOTIVIERTES KÜCHENTEAM

Küchen mit einer umweltverträglichen und gesundheitsfördernden Ausrichtung berichten, dass ihre Arbeit durch die Umstellung deutlich kreativer und abwechslungsreicher geworden ist. Die Einarbeitung in neue Produktgruppen und Zubereitungsweisen führt dazu, dass Fachkräfte ihre Kompetenzen nutzen und ausbauen können. Zudem steigert die Arbeit mit hochwertigen Produkten und zufriedenen Gästen das Selbstbewusstsein und die Motivation von Küchenteams.³

² www.mealmates.de/blog/kantine/

³ UBA (2022): Besser essen in Kantinen und Mensen

Auf der Suche nach den grünsten Betriebsrestaurants Deutschlands hat die Deutsche Umwelthilfe in Kooperation mit NAHhaft 2023/24 erstmalig den Wettbewerb „**Die Grüne Suppenkelle**“ ausgeschrieben. Der Wettbewerb richtete sich an Einrichtungen, die mit innovativen Konzepten ein Zeichen für mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung setzen. Mit der öffentlichen Auszeichnung der Gewinner-Kantinen soll kreatives Engagement sichtbar gemacht und flächendeckend der Wandel zu mehr Nachhaltigkeit gefördert werden. Der vorliegende Leitfaden bietet Hintergrundinformationen und Hilfestellungen zu den im Wettbewerb gelisteten Maßnahmen. Außerdem werden die Gewinner des Jahres 2023/24 vorgestellt.



2. Maßnahmen

a) Fleischreduzierte und pflanzenbasierte Gerichte

Ein verringerter Konsum tierischer Produkte ist gut für die Gesundheit von Mensch und Planet – und einer der wichtigsten Hebel für eine nachhaltige Ernährung. Nicht zuletzt deshalb halten es 82 % der Menschen für wichtig, weniger Fleisch zu essen.⁴ Insbesondere in der Gemeinschaftsverpflegung gibt es viele Möglichkeiten, sie bei diesem Anliegen zu unterstützen.

Eine große Auswahl vegetarischer und veganer Gerichte macht es Gästen einfacher, sich für ein pflanzenbasiertes Gericht zu entscheiden. So kann beispielsweise die Umstellung des Angebots von einem pflanzlichen und zwei fleischhaltigen Gerichten auf zwei pflanzliche und ein fleischhaltiges Gericht bereits zu einer signifikant niedrigeren Nachfrage nach Fleisch führen und für Gäste mit Vorliebe für pflanzliche Gerichte eine starke Erhöhung der Auswahlmöglichkeit und damit der Zufriedenheit bedeuten.⁵

Die Anteile tierischer Produkte in fleischhaltigen oder vegetarischen Rezepten zu reduzieren, ist eine weitere unkomplizierte Möglichkeit, ein nachhaltigeres Speiseangebot zu schaffen. Tierische Komponenten in Speisen können häufig ohne großen Mehraufwand und teilweise mit wirtschaftlichen Vorteilen gegen pflanzliche Alternativen getauscht werden. Die Anteile tierischer Zutaten können auch zugunsten von beispielsweise Gemüse, Hülsenfrüchten oder Nüssen verringert werden. Dabei lohnt es sich, nicht nur auf Fleisch-Imitate aus Soja zu setzen, sondern auch auf geschmacklich und optisch ansprechende Gemüsegerichte aus frischen, einfachen Zutaten. Beispielsweise kann bei einem Gulasch-Gericht der Fleischanteil reduziert und zum Teil durch Pilze ersetzt werden (100 g Fleisch und 100 g Pilze statt 200 g Fleisch) oder das Fleisch vollständig durch Pilze ersetzt werden (200 g Pilze statt 200 g Fleisch).

Gästen die Möglichkeit zu bieten, zwischen Komponenten tierischen und pflanzlichen Ursprungs zu wählen, vergrößert mit wenig Aufwand das Angebot. Kann man beispielsweise eine vegetarisch/vegan zubereitete Linsensuppe entweder mit Fleischeinlage oder pflanzlichem Ersatzprodukt wählen, und Kaffee mit Hafer- statt mit Kuhmilch bestellen, kommen

⁴ Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Deutschland, wie es isst – Der BMEL-Ernährungsreport 2022

⁵ Pechey et al. (2022): Impact of increasing the relative availability of meat-free options on food selection: two natural field experiments and an online randomised trial

alle auf ihre Kosten. Moderne Ausgabesysteme (Buffet, Baukastenprinzip, Bowls) bieten eine weitere Möglichkeit, Vorlieben und Unverträglichkeiten unkompliziert zu berücksichtigen.

b) Zusätzliche Anreize und Informationen

Die Reihenfolge der Speisen auf der Karte beeinflusst maßgeblich, welches Gericht die Gäste wählen. Pflanzliche Gerichte an die erste Stelle zu setzen, statt diese in einem explizit als „vegetarisch“ gekennzeichneten Abschnitt aufzuführen, macht diese Gerichte auch für Flexitarier:innen attraktiver. Durch eine unaufdringliche Kennzeichnung, beispielsweise mit kleinen Blatt-Piktogrammen, kann darauf hingewiesen werden, dass diese Gerichte auch für vegetarisch und vegan essende Gäste geeignet sind.^{6,7}

Durch die Platzierung in der Ausgabe kann besondere Aufmerksamkeit auf nachhaltige Gerichte gelenkt werden. Nicht nur die Platzierung von Gerichten auf der Speisekarte, sondern auch in der Auslage, hat einen Einfluss auf die Essenswahl der Gäste. Farblich abgehobene Teller, besondere Ausleuchtung oder positive Hinweisschilder sind weitere Möglichkeiten der Aufmerksamkeitslenkung.

Aktionswochen oder -tage zu spezifischen Nachhaltigkeitsthemen mit der entsprechenden Kommunikation sind eine kreative Abwechslung für Gäste und Mitarbeiter:innen. Eine Woche lang nur saisonales und regionales Obst und Gemüse zu verwenden, einen verstärkten Fokus auf Hülsenfrüchte zu setzen, oder klassische Hausmannskost in vegetarisch/veganer Ausführung anzubieten, lockert den Speiseplan und den Arbeitsalltag auf.

Die Bereitstellung von Zusatzinformationen und Transparenz zu den Umweltauswirkungen von Gerichten macht es für Gäste einfacher, nachhaltigere und/oder gesündere Optionen zu wählen. Mit modernen digitalen Lösungen für die Berechnung des CO₂-Abdrucks⁸ lässt sich unkompliziert mehr Transparenz bei der Essensausgabe herstellen. Hierbei sollte jedoch immer darauf geachtet werden, dass eine fundierte wissenschaftliche Grundlage gegeben ist.

⁶ World Resources Institute (2019): It's All in a Name: How to Boost the Sales of Plant-Based Menu Items

⁷ Parkin et al. (2022): Menu design approaches to promote sustainable vegetarian food choices when dining out

⁸ z.B. www.klimateller.de/

c) Nachhaltigkeit in der Lieferkette

Regionale Wertschöpfungsketten zu stärken und ökologisch erzeugte Produkte zu beziehen, ist ein wichtiger Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit auf dem Teller. Dabei kann sowohl auf Kooperationen mit lokalen Produzent:innen (Erzeugung/Veredelung) gesetzt als auch auf entsprechende Zertifizierungen geachtet werden. Regionale Lieferant:innen sind auf landesweiten Listen oder in digitalen Plattformen mit tagesaktuellen Liefermöglichkeiten zu finden. Zertifizierungen können helfen, ein Zeichen für mehr Tierwohl, gegen Überfischung, für verringerten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln oder für faire Anbaubedingungen gesetzt werden.

Auf zertifizierte Produkte zu setzen, hilft faire Löhne in der ganzen Lieferkette zu erreichen. Gerade bei Produkten wie Schokolade, Kakao, Kaffee oder Bananen ist fairer Handel wichtig, aber leider noch nicht selbstverständlich.

Die Nutzung von unverarbeiteten, frischen Lebensmittel statt hochverarbeiteten Produkten ermöglicht es, Zutaten und deren Herkunft genauer nachzuvollziehen. Auch lässt sich so der Einsatz potentiell ungesunder Zutaten besser kontrollieren.

d) Lebensmittelverschwendung

Die Außer-Haus-Verpflegung trägt maßgeblich zur Lebensmittelverschwendung bei – gleichzeitig wird ihr das größte Potenzial bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen zugesprochen. 1,9 Millionen Tonnen Lebensmittel werden jährlich von Kantinen, Restaurants usw. weggeworfen. Das entspricht 17 % der Lebensmittelverschwendung in Deutschland und verursacht durchschnittliche Kosten von 111.197 € pro Jahr und Küche⁹. Kostengünstige und einfach umzusetzende Messmethoden, wie die Erfassung von Lebensmittelabfallmengen an verschiedenen Stufen mithilfe transparenter Gefäße, können helfen, die eigenen Bedarfe zu identifizieren. Maßnahmen wie das Angebot variabler Portionsgrößen, die Möglichkeit eines Nachschlags oder die Weiterverarbeitung nicht verwendeter Rohstoffe, können die Lebensmittelverschwendung reduzieren und somit Kosten und natürliche Ressourcen sparen. Die Nutzung einer „Müllampel“, die mithilfe von Signalfarben anzeigt, ob eine bestimmte Menge von Lebensmittelabfällen bereits überschritten wurde, kann Gäste motivieren, verstärkt auf die eigenen Portionsgrößen zu achten.

⁹ Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Lebensmittelverschwendung - Lebensmittelabfälle in Deutschland. Aktuelle Zahlen zur Höhe der Lebensmittelabfälle nach Sektoren, 25.07.2023, <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaele-deutschland.html>

e) Mehrwegangebot

In Kantinen ist Mehrweg leicht umsetzbar und bietet ein großes Einsparpotential von Abfall und Emissionen. Spätestens seit der Corona-Pandemie ist es für viele Menschen Alltag, sich Speisen und Getränke aus der Kantine mit an den Arbeitsplatz zu nehmen oder andernorts außerhalb der Kantine zu verzehren – meistens jedoch in Einwegverpackungen. Jährlich werden in Deutschland 5,8 Milliarden Einwegbecher und 4,5 Milliarden Einwegboxen für den To-go-Konsum verbraucht. Dieser Abfallberg kann durch den Einsatz von Mehrwegverpackungen verhindert und zudem bis zu 50 Prozent der klimaschädlichen Treibhausgasemissionen im Vergleich zur Nutzung von Einweg eingespart werden. Für Kantinen ist die Umstellung auf Mehrweg zudem verhältnismäßig einfach, da sie bereits häufig Porzellangeschirr nutzen, dadurch eine Spülinfrastruktur besitzen und Stammkundschaft haben, die die Kantine häufig aufsucht und ausgeliehene Mehrwegboxen schnell wieder zurückbringen kann. Konkrete Tipps und Beispiele für die Umsetzung gibt es hier.

Zu den wichtigsten Maßnahmen zur konsequenten Abfallvermeidung in Kantinen gehört, bestenfalls zu 100% Mehrwegverpackungen anzubieten. Sollten doch noch Einwegverpackungen angeboten werden, ist ein Aufpreis von 50 Cent hilfreich, um Verbraucher:innen einen Anreiz zur Nutzung von Mehrweg zu geben. Zusätzliche Zutaten, wie Gewürze und Soßen, sollten den Gästen in großen Behältern zum Abfüllen und nicht in kleinen Portionsverpackungen zur Verfügung stehen. Auch Getränke sollten in Mehrwegflaschen angeboten werden. Unterschiedliche Sammelbehältnisse für eine getrennte Wertstoff Erfassung (Plastik/ Pappe, Papier, Karton/ Glas) sind ein weiterer wichtiger Schritt zur konsequenten Abfallvermeidung.

f) Sonstiges

Regelmäßige Schulungen zu Nachhaltigkeitsthemen können Mitarbeiter:innen motivieren, bestehende Konzepte umzusetzen und zu verbessern, und eigene Ideen für mehr Nachhaltigkeit im Betriebsrestaurant einzubringen. Sie können außerdem eine willkommene Abwechslung zum betrieblichen Alltag bieten. Bei der Wahl der Schulungsinhalte sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt, von Energieeinsparungen im Küchenalltag über effiziente Gerätenutzung bis hin zur gemeinsamen Kreation saisonaler Gemüsegerichte ist alles möglich.

Auch der Umwelteffekt anderer Produkte muss beachtet werden.

Nicht nur bei Lebensmitteln, sondern auch bei Wasch-, Pflege- oder Reinigungsmitteln lohnt es sich auf Herstellung und Inhaltsstoffe zu achten.



3. Gewinner der Grünen Suppenkelle 2023/24

Die Gewinner der Grünen Suppenkelle 2023/24 zeigen mit innovativen Konzepten, wie Betriebsrestaurants aller Größenordnungen zu Vorreitern beim Thema Nachhaltigkeit werden können. Im Folgenden werden einige Highlights der Gewinnerkantinen vorgestellt.

a) Kategorie „Kleine Betriebsrestaurants“ (unter 300 Essen pro Tag)

Platz 1: Weleda & s.Bar

Cateringunternehmen: s.Bar GmbH

Unternehmen: Weleda AG

Durchschnittliche Anzahl Essen pro Tag: 150

Besondere Highlights:

Pflanzenbetontes Angebot: Täglich stehen im Betriebsrestaurant von Weleda (betrieben von s.Bar) drei pflanzenbetonte Gerichte zur Auswahl. Lediglich ein Mal pro Woche steht ein Fleisch- oder Fischgericht auf der Speisekarte.

Nudging: Über einen monatlichen Foodletter werden die Gäste über Nachhaltigkeitsthemen informiert. Kreative Namen steigern zudem die Attraktivität pflanzenbetonter Gerichte (bspw. „Regenbogen-Lasagne mit Kürbis, Spinat und Rote Bete“ statt „vegetarische Lasagne“).

Nachhaltigkeit in der Lieferkette: In dem Betriebsrestaurant wird ein integrales Konzept umgesetzt, welches Kriterien wie Regionalität, Saisonalität, FairTrade, Bio und Ökologie gleichermaßen gewichtet. Es werden zu **100% ökologisch erzeugte Lebensmittel** eingesetzt. s.Bar und Weleda sind zudem Partner des Projekts „Biomusterregion Baden-Württemberg“, welches insbesondere den erhöhten Einsatz von Bioprodukten in der Gemeinschaftsgastronomie fördert. Bei dem Projekt kommen Landwirt:innen, die sich im Übergang von der konventionellen zur ökologischen Landwirtschaft befinden, und Verarbeiter direkt zusammen.

Auch das Thema **Regionalität** wird großgeschrieben: frisches Obst und Gemüse sowie Trockenwaren werden aus Umkreis von max. 30 bis 50 km bezogen. Dabei hilft die Plattform Lokora.

Zudem wird in dem Unternehmen **100% Ökostrom** eingesetzt.

Abfallvermeidung: Reduktion von Lebensmittelabfällen ist ein Kernthema der s.Bar. Seit 2015 ist das Unternehmen Mitglied im Verein United Against Waste e. V. und gehört somit zu den Vorreitern dieses Projekts. Übrig gebliebene Speisen oder Zutaten werden an Folgetagen weiterverarbeitet: überschüssiges Gemüse wird beispielweise in Suppen genutzt, oder findet Verwendung in Salaten. Freitags können Mitarbeitende sich **To-Go Behältnisse vom Betriebsrestaurant** ganz nach Belieben mit den übrig gebliebenen Gerichten befüllen lassen. Dafür bezahlen sie nur etwa die Hälfte des normalen Preises und retten dabei wertvolle Lebensmittel. Zudem werden Lebensmitteln über Too Good To Go weitergegeben. Unvermeidbare Abfälle werden im Weleda-eigenem Garten kompostiert, Kompost wird in Kräuter- und Gemüsegärten genutzt.

Durch den Einsatz von 100% Mehrweggeschirr und den Verzicht auf kleine Portionsverpackungen kann zudem der **Plastikverbrauch auf ein Minimum** reduziert werden.



Verleihung der Grünen Suppenkelle an s.Bar i.H. Weleda, Erstplatzierte in der Kategorie „Kleine Betriebsrestaurants“.

Platz 2: Ortovox Sportartikel

Unternehmen: Ortovox Sportartikel GmbH

Durchschnittliche Anzahl Gäste pro Tag: 75

Besondere Highlights:

Pflanzenbetontes Angebot: Nur ein Mal pro Woche gibt es in dem Betriebsrestaurant von Ortovox Sportartikel Fleisch, darüber hinaus ist das Angebot rein vegetarisch/vegan.

Nachhaltigkeit in der Lieferkette: Alle Speisen werden täglich frisch zubereitet mit entsprechender Rücksichtnahme auf Ernährungsunverträglichkeiten der Gäste. Im Einkauf wird besonders viel Wert auf **Saisonalität und Regionalität** der verwendeten Lebensmittel gelegt. Es kommen ausschließlich Bio-Produkte zum Einsatz. Produkte wie Kaffee, Tee, Schokolade, Nüsse und Trockenobst werden zudem aus fairem Handel bezogen. Auf Convenience-Produkten wird verzichtet, und sogar die verwendeten Kräuter stammen aus dem selbstangelegten Hochbeet. Das Angebot von kostenfreiem Leitungswasser aus einem **leitungsgebundenen Trinkwasserspender** sowie der Bezug von 100% Ökostrom runden das Angebot ab.

Abfallvermeidung: Die Gäste bestellen Gerichte wöchentlich im Voraus, so kann ein ausschließlich bedarfsorientierter Einkauf stattfinden und es ist kaum Lagerhaltung notwendig. Übriggebliebene Gerichte und Reste kommen am Freitag auf den Speisenplan, wodurch **Lebensmittelabfälle noch weiter reduziert** werden können. Die Gäste haben darüber hinaus die Möglichkeit, kleinere Portionen oder Nachschlag zu wählen. Nicht-vermeidbare Speisereste werden organisch aufbereitet und als Dünger oder zur Energieerzeugung verwendet.

b) Kategorie „Große Betriebsrestaurants“ (über 300 Essen pro Tag)

Platz 1: SAP & Aramark

Cateringunternehmen: Aramark GmbH

Unternehmen: SAP SE

Durchschnittliche Anzahl Gäste pro Tag: 1800

Besondere Highlights:

Pflanzenbetontes Angebot: Das Betriebsrestaurant von SAP, betrieben von Aramark, verfügt über ein breites Portfolio an **vegetarischen/veganen, klimafreundlichen und gesundheitsorientierten Menüs**. Zudem wurde der Fleischanteil in Bolognese-, Ragout- und Eintopf-Rezepten zugunsten des Gemüseanteils reduziert. Speck oder Schinkenstreifen als Topping in der Salattheke wurden deutlich reduziert.

Nudging: Grüne Beachflags und Läufer leiten die Gäste zu den besonders nachhaltigen „eat green“-Gerichten. Litfaßsäulen im Kontakthof vor dem Restaurant werden genutzt, um **Erährungs- und Nachhaltigkeitsinformationen** zur Verfügung zu stellen. Mithilfe des „eaternity“-Rechners wird der **CO₂-Fußabdruck** der einzelnen Gerichte ermittelt und gekennzeichnet, um den Gästen einen zusätzlichen Anreiz zu bieten, sich für besonders klimafreundliche Speisen zu entscheiden. Ein **Ampelsystem** kennzeichnet zudem, wie gesund die jeweiligen Gerichte sind.

Nachhaltigkeit in der Lieferkette: Als erstes Cateringunternehmen in Deutschland ist Aramark seit 2001 **bundesweit bio-zertifiziert** und ebenfalls als Vorreiter seit 2012 MSC-zertifiziert. 2019 folgte der Beitritt zur Europäischen **Masthuhninitiative**. Alle Kartoffel- und Gemüseprodukte werden aus **regionaler Herkunft** bezogen. Regionale Getränkehersteller und die Zusammenarbeit mit einer regionalen Bäckerei runden das Angebot ab. Darüber hinaus werden weder für Suppen, Saucen, Fonds, Brühen, Salatsaucen, Desserts, Beilagen noch Hauptgerichte Fertigprodukte verwendet.

Abfallvermeidung: Durch eine effiziente Warenwirtschaftssoftware, den optimalen Einsatz von Zutaten und Nachkalkulation werden **Lebensmittelabfälle reduziert**. Ein Chargenprinzip, bei dem erst bei Bedarf frisch nachproduziert bzw. nur portionsweise auf Abruf erhitzt wird, führt zudem zu wenig Überproduktion.

Nicht vermeidbare Abfälle werden durch den Entsorger in die Kreislaufwirtschaft (z.B. Biogasanlagen) zurückgeführt. Bei Veranstaltungen können Gäste mithilfe einer Coffee-App Heißgetränke individuell bestellen, so dass keine Thermoskannen anfallen und **kein aufgebrühter Kaffee entsorgt** werden muss.

Seit 2021 wird das Konzept der **plastikfreien Zwischen- und Konferenzverpflegung** umgesetzt. Dazu werden unter anderem Schokoriegel selbst hergestellt, sodass auf Umverpackungen verzichtet werden kann. Ein flächendeckendes Angebot von **Mehrweglösungen** (u.a. Vytal) ergänzt das Kreislaufsystem des Betriebsrestaurants.



Verleihung der Grünen Suppenkelle an Aramark i.H. SAP, Erstplatzierte in der Kategorie „Große Betriebsrestaurants“.

Platz 2: Allianz ONE Business Solutions

Unternehmen: Allianz ONE Business Solutions GmbH - Standort Allianz SE München

Durchschnittliche Anzahl Gäste pro Tag: 1800

Besondere Highlights:

Pflanzenbetontes Angebot: Im Betriebsrestaurant der Allianz ONE Business Solutions werden täglich mehrere pflanzenbetonte Gerichte angeboten. Das **pflanzliche Angebot** wird durch Möglichkeit, einzelne Komponenten zu wählen, und die drei Buffets für Salat, Gemüse und Obst ergänzt. Durch den veganen Counter „Green Goodness“ wurde das Angebot veganer Gerichte zusätzlich gesteigert. Zugunsten der Reduzierung der Fleischmenge wird Fleisch zudem statt in kompletten Portionen per Stück angeboten, sodass sich die Gäste ihre Gerichte nach Belieben zusammenstellen können, und statt einer großen Fleischmenge mehr pflanzliche Beilagen wählen können.

Nudging: Vegane Gerichte werden **besonders prominent platziert**, indem es täglich, anders als bei den meisten anderen Countern, ein fertig garniertes Gericht zur Ansicht für die Gäste gibt. Darüber hinaus sorgen farbige Teller zusammen mit der meist bunten Mischung an Zutaten für ein appetitanregendes Erscheinen.

Gästekommunikation zu Nachhaltigkeitsthemen findet die Intranetgruppe „Green Gastronomy“ sowie einmal pro Woche über Bildschirme oberhalb der Counter statt.

Nachhaltigkeit in der Lieferkette: Fleisch und Gemüse werden in **Bioqualität** aus dem Umland bezogen. Ein flexibler Speiseplan ermöglicht es, sich bei der Zusammenstellung von Gerichten an der **saisonalen Verfügbarkeit von Gemüse** zu orientieren. Darüber hinaus werden Schokolade und Kaffee aus fairem Handel, sowie Bananen teilweise aus Lebensmittelrettung bezogen.

Abfallvermeidung: Die **Lebensmittelverschwendung** wird durch genaue Kalkulation, flexible Speisepläne und deren individuelle Zusammenstellung minimiert. So kann auf saisonale Schwankungen und die Verwertung übrig gebliebener Lebensmittel kurzfristig reagiert werden. Diese werden zeitnah eingefroren oder beispielsweise am Gemüse- oder Salatbuffet sowie Bowl-Counter weiterverarbeitet. Um **Speiserückläufe zu minimieren** können die Gäste ihre Portionsgröße am Salat- und Gemüsebuffet selbst wählen, sowie an allen Countern kleine Portionen erhalten. Die Messung von Speiseresten und

-rückläufen hilft, reduzierende Maßnahmen abzuleiten. Produktionsabfälle, die aufgrund frischer Lebensmittel unvermeidbar sind, werden in einer nahegelegenen Biogasanlage zu regenerativer Energie verarbeitet. Zusätzlich wird mit einem Münchner Food Rescue Verein kooperiert, der reklamierte Lebensmittel vom Großmarkt abholt und zur Weiterverarbeitung zur Verfügung stellt. Zusätzlich werden den Gästen **Mehrwegboxen** angeboten, in denen übrig gebliebene Speisen mitgenommen werden können.

Um **Einwegverpackungen zu vermeiden**, werden Mayonnaise und ähnliche Soßen in Spendern angeboten, sodass sich die Gäste diese selbst portionieren können. Ebenso stehen Salz und Pfeffer in Mühlen auf den Tischen stehen. Milch und Kaffeesahne werden in kleinen Kannen an den Kaffeestationen angeboten.

4. Weiterführende Informationen

Es kann hilfreich sein, mit wenigen Maßnahmen zu starten und andere Maßnahmen weitere Schritte nach und nach zu ergänzen. Einige der genannten Maßnahmen sind einfach umsetzbar, für andere Maßnahmen können externe direkte Beratungsangebote (derzeit auch mit Fördermöglichkeiten) oder Anleitungen wertvoll sein: Auch Fördergelder können helfen, mehr Nachhaltigkeit im Unternehmen zu etablieren. Im folgende sind einige weiterführende Informationen hierzu zusammengestellt.

a) Fördermöglichkeiten

- Bundesprogramm Ökologischer Landbau – Förderung der Beratung von AHV-Unternehmen (bundesprogramm.de/beratungsfoerderung-ahv): bis zu 70% Förderung für umfassende Beratungsleistungen für Ihre Einrichtung

b) Anleitungen für eine nachhaltige und gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung

- UBA (2022): Besser essen in Kantinen und Mensen (umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/479/publikationen/uba_fb_besser_essen_bf.pdf)

- IN FORM (2020): Auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit in der Betriebsverpflegung: Empfehlungen und Tipps für Dienstleisterinnen und Dienstleister (bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung/GesundeErnaehrung/leitfaden-nachhaltigkeit-betriebskantine.pdf)
- KErn (2016): Impulse für die Essenswahl - Handlungsempfehlungen für die Betriebsgastronomie (kern.bayern.de/mam/cms03/wissenstransfer/dateien/handlungsempfehlungen-betriebsgastronomie.pdf)
- IN FORM: JOB&FIT – Mit Genuss zum Erfolg! (jobundfit.de/fuer-die-praxis)
- World Resources Institute (2019): It's All in a Name: How to Boost the Sales of Plant-Based Menu Items (wri.org/insights/its-all-name-how-boost-sales-plant-based-menu-items)
- Essen & Ernähren (2022): Food-Nudging: Gäste zu gesünderen Alternativen anstupsen (essenundernaehren.de/food-nudging/)

c) Übersicht Zertifizierungen, Siegel und Kennzeichnungen

- Verbraucherzentrale (2021): Lebensmittel: Zahlen, Zeichen, Codes und Siegel (verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/lebensmittel-zahlen-zeichen-codes-und-siegel-8382)
- BpB (2019): Welche Gütesiegel gibt es? (bpb.de/themen/medien-journalismus/netzdebatte/283493/welche-guetesiegel-gibt-es/)

d) Reduzierung von Abfall

- Thünen-Institut: Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung (thuenen.de/media/publikationen/thuenen-workingpaper/ThuenenWorkingPaper_161.pdf)
- BMEL: Dialogforum Außer-Haus-Verpflegung (zugutfuerdietonne.de/strategie/dialogforen/ausser-haus-verpflegung/)
- United Against Waste: Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (kahv.de/)

- Deutsche Umwelthilfe: Praxisleitfaden Kantinen - Informationen zur Umsetzung von Mehrweg in der Praxis (https://www.duh.de/fileadmin/user_upload/download/Projektinformation/Kreislaufwirtschaft/Kantinen/240530-Praxisleitfaden_Kantinen_final.pdf)

e) Beratungsmöglichkeiten

- Ökolandbau: Übersicht Beratungsmöglichkeiten für die Außer-Haus-Verpflegung (oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/beratung/)
- a'verdis (verdishome.wordpress.com/)
- Kantine Zukunft (kantine-zukunft.de/)
- NAHhaft (nahhaft.de/)
- ProVeg Food Services (proveg.com/de/was-wir-tun/fuer-unternehmen/food-services/)

Weitere Informationen zur Arbeit der DUH zum Thema nachhaltige Ernährung finden Sie unter www.duh.de/projekte/pflanzlichenachhaltige-ernaehrung/.

Für Rückfragen steht Ihnen Leonie Netter zur Verfügung:

Leonie Netter

DUH-Fachreferentin für Ernährung und Landwirtschaft

E-Mail: netter@duh.de

Telefon: 030 2400867-897

Fax: 030 2400867-19

Dieser Leitfaden wurde im Rahmen des vom Umweltbundesamt geförderten Projektes „Drei Mal am Tag Fleisch? Positivkampagne zur Stärkung von pflanzlicheren Ernährungsumgebungen“ erstellt.



Layout & Gestaltung

Stephanie Kaiser
Design & Kommunikation
www.stephaniekaiser.de
DUH

Bildnachweise

S. 2: unsplash — charlesdeluvio
S. 5: unsplash — kyle-nieber
S. 10: unsplash — aubrey-odom
S. 12: Aschenputtel Studio
S. 15: Aramark GmbH

Stand: September 2024



Deutsche Umwelthilfe e.V.

Bundesgeschäftsstelle Radolfzell
Fritz-Reichle-Ring 4
78315 Radolfzell
Tel.: 07732 9995-0

Bundesgeschäftsstelle Berlin
Hackescher Markt 4
10178 Berlin
Tel.: 030 2400867-0

Ansprechpartner

Leonie Netter
Fachreferentin für
Ernährung und Landwirtschaft

E-Mail: netter@duh.de
Tel.: 030 2400867-897
Fax: 030 2400867-19

www.duh.de [@info@duh.de](mailto:info@duh.de) [X](#) [f](#) [@](#) [in](#) [d](#) [umwelthilfe](#)

Wir halten Sie auf dem Laufenden: www.duh.de/newsletter-abo

Die Deutsche Umwelthilfe e.V. ist als gemeinnützige Umwelt- und Verbraucherschutzorganisation anerkannt. Wir sind unabhängig, klageberechtigt und kämpfen seit über 40 Jahren für den Erhalt von Natur und Artenvielfalt. Bitte unterstützen Sie unsere Arbeit mit Ihrer Spende: www.duh.de/spenden

Transparent gemäß der Initiative Transparente Zivilgesellschaft. Ausgezeichnet mit dem DZI Spenden-Siegel für seriöse Spendenorganisationen.



Initiative
Transparente
Zivilgesellschaft



Unser Spendenkonto: SozialBank | IBAN: DE45 3702 0500 0008 1900 02 | BIC: BFSWDE33XXX