



Kurzbeschreibung des Projektes „Essen in Hessen“

Übertragbare kennzahlenbasierte Umweltkommunikation für eine nachhaltige Ernährung bei minimierten Lebensmittelverlusten am Beispiel von hessischen Modellbetrieben bezogen auf Betriebskantinen, JVs und Berufsbildungseinrichtungen

Hintergrund

Zunehmend rücken unsere derzeitigen Ernährungsstile und deren Auswirkungen auf Umwelt und Klima in den Fokus der wissenschaftlichen und politischen Diskussionen. Eine Änderung unserer Ernährungsgewohnheiten wird aus politischer und wissenschaftlicher Sicht als eine der wesentlichen Stellschrauben gesehen, um globale Herausforderungen, wie Klimawandel, Artensterben, etc., abzumildern. Gleiches gilt in Bezug auf die derzeit sehr hohen Nahrungsmittelabfälle, die es nicht nur aus ethisch-moralischen sondern auch aus Gründen des Ressourcen- und Klimaschutzes zu reduzieren gilt. Diese Aspekte spiegeln sich auch in den *Sustainable Development Goals* wieder, die am 25. September 2015 von Staats- und Regierungschefs auf der UN-Vollversammlung im Rahmen der "Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung" in New York verabschiedet worden sind.

Ein zentraler Bereich, um Veränderungen im Ernährungsstil und bei der Verringerung von Nahrungsmittelverlusten zu erreichen, stellt die Außer-Haus-Verpflegung dar. Schon heute nehmen rund 50% der Verbraucher den Großteil ihrer Mahlzeiten unterwegs ein bzw. lassen sie sich anliefern. Zukünftig wird die Außer-Haus-Verpflegung weiter an Bedeutung gewinnen. Flexible Tagesabläufe, hohe Arbeits- und Aktivitätsintensitäten, hohe Mobilität, knapper Wohnraum einhergehend mit kleineren Küchen und abnehmenden Kochkenntnissen treiben diese Entwicklung voran. Nach dem Endverbraucher trägt die Außer-Haus-Verpflegung darüber hinaus am meisten zur Lebensmittelverschwendung bei. Über 35 % der im Außer-Haus-Markt zubereiteten Lebensmittel landen im Abfall. Gleichzeitig weist dieser Bereich ein hohes Vermeidungspotential mit hohem finanziellem Einsparpotential auf. Ergebnisse zeigen, dass selbst kleine Veränderungen in den Menülinien und einfach umsetzbare Maßnahmen im Management zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen signifikant beitragen.

Ziele des Vorhabens

Konkrete Zusammenarbeit mit Modellbetrieben:

Zusammen mit ausgewählten Unternehmen im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung und dem Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz werden Pilotprojekte zum Thema ressourcenschonende Ernährung und Verminderung von Lebensmittelabfällen umgesetzt. Ziel ist es, ein nachhaltigeres Speiseangebot in der Gemeinschaftsverpflegung bei gleichzeitiger Minimierung von Lebensmittelverlusten zu erreichen. Umgesetzt wird dies im Rahmen einer Prozessbegleitung mit dem Ziel, das Speiseangebot unter ganzheitlicher Betrachtung des Produktions-, Verarbeitungs- und Konsumtionsprozesses zu optimieren, zu dokumentieren, auszuwerten und entsprechende Ergebnisse zu kommunizieren. Dafür werden in ausgewählten Modellbetrieben Bilanzierungsrechnungen durchgeführt, um aufzuzeigen, wie sich die Preis- und Kostensituation verändert und welche Effekte dies auf die Umwelt hat. Zudem werden dabei gesundheitliche Aspekte beleuchtet.



Dialog „Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit – Essen in Hessen“:

Begleitend zu den Pilotprojekten ist vorgesehen, eine Dialogplattform „Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit – Essen in Hessen“ zu etablieren, die Empfehlungen zu diesem Themenkomplex für Politik und Wirtschaft erarbeitet.

Ziel der Dialogplattform ist es, Handlungsleitfäden und Beispiele guter fachlicher Praxis für die Außer-Haus-Verpflegung zu entwickeln. Zudem sollen Empfehlungen für die Landes- und Bundespolitik sowie Vorschläge zur Aufnahme in die Nachhaltigkeitsberichtserstattung der Unternehmen erarbeitet werden. Darüber hinaus sollen die Veranstaltungen dazu dienen, eine dauerhafte Plattform für eine nachhaltige und ressourcenschonende Außer-Haus-Verpflegung in Hessen zu etablieren.

Erstmalig wird in dem Projekt eine Kombination von verschiedenen Instrumenten vorgenommen, die die Analyse, Bewertung und Optimierung beider Themenfelder – nachhaltige Ernährung und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen – ermöglicht. Gesundheitliche, ökologische und ökonomische Effekte werden dabei umfassend und integrativ betrachtet sowie entsprechende Ergebnisse zielgruppenspezifisch kommuniziert. Fokusregion des Projektes ist Hessen. Eine bundesweite Ausstrahlung des Projektes wird jedoch durch die Auswahl der Unternehmen gewährleistet.

Fokussierung auf ausgewählte Modellbetriebe

Im Vorfeld der Antragsstellung wurden drei Zielgruppen für die Durchführung der Modellprojekte festgelegt. Dies sind: Betriebskantinen, berufsbildende Einrichtungen und Justizvollzugsanstalten.

Konkret sind dies:

- Drei hessische Justizvollzugsanstalten
- Berufsbildende Einrichtung: BTZ Kassel
- Wisag Catering: Betriebsrestaurant Dyckerhoff AG
- Primus Service GmbH: Casino, Landeshaus Wiesbaden
- Sodexo Services GmbH: Betriebsrestaurant Union Investment
- Sodexo Services GmbH: Betriebsrestaurant- Union Investment Maintor

Aktivitäten im Rahmen des Projektes

- Analyse und Optimierung von Verpflegungskonzepten anhand gesundheitlicher, ökologischer und wirtschaftlicher Parameter
- Erfassung und Reduktion von Lebensmittelabfällen bei den beteiligten Unternehmen
- Darstellung der ökonomischen und ökologischen Effekte sowie Bewertung der gesundheitlichen Qualität des Speisenangebots auf Unternehmensebene. Darstellung der Ergebnisse im Verlauf des Projektes sowie im Vergleich „Vorher – Nachher“.
- Erhöhung des Anteils von saisonalen und regionalen Produkten sowie Produkten mit Nachhaltigkeitszertifikaten (z.B. EG-Bio und MSC, ASC für den Fischbereich)
- Entwicklung und Bereitstellung von Kommunikationsmaterialien für die
 - interne Kommunikation (u.a. Mitarbeiterschulung) und
 - externe Kommunikation (Kunden, Öffentlichkeit)
- Organisation und Durchführung von drei Dialogveranstaltungen
- Organisation und Durchführung einer zweitägigen Abschlussveranstaltung

Projektpartner und Laufzeit

Das Projekt wird durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) sowie durch das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz finanziell und inhaltlich unterstützt und gefördert. Die Projektkoordinierung liegt beim WWF. Projektpartner sind United against Waste e.V. und das Institut für Nachhaltige Landbewirtschaftung e.V. (INL). Das Projekt hat eine Laufzeit von 24 Monaten. Die Ergebnisse werden in die Weiterentwicklung der Ressourcenschutzstrategie des Landes Hessen mit einfließen. Darüber hinaus sollen die Veranstaltungen dazu dienen, eine dauerhafte Plattform für eine nachhaltige und ressourcenschonende Außer-Haus-Verpflegung in Hessen zu etablieren.