

Was kostet's und wer zahlt's?

Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Prof. Dr. Arnim Wiek, David Pfeiffer-Hiß, Dr. Katja Brundiers

Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft, Universität Freiburg

1. Zukunftsforum Klima - Nachhaltige Verpflegung in Caritas und Kirche

Erzdiözese Freiburg, Diözesaner Caritasverband

Freiburg, 6. November 2025

Nachhaltigkeitstransformation der Gemeinschaftsverpflegung

Prof. Dr. Annim Wiek, Dr. Oliver Parodi, Dr. David Sipple, David Pfeiffer-Hiss, Franziska Bürker, Pia Laborgne, Sandra Schmidt, Elias Rössler, Hannes Heinze, et al.

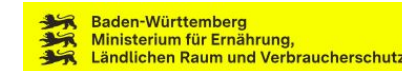
~18.000 GV-Einrichtungen in BW

Kitas, Schulen, Hochschulen, Betriebe, Krankenhäuser, Pflegeeinrichtungen

Einfluss auf Klima, Gesundheit, Abfall

Projektaktivitäten (2024-26)

- Nachhaltigkeit in GV-Einrichtungen
- Zusammenarbeit mit Gemeinden
- Strukturanalyse des GV-Sektors (MLR)
- Gesamtstrategie zur Skalierung



Quelle

1. Zukunftsforum Klima - Nachhaltige Verpflegung in Caritas und Kirche Freiburg / 06.11.2025



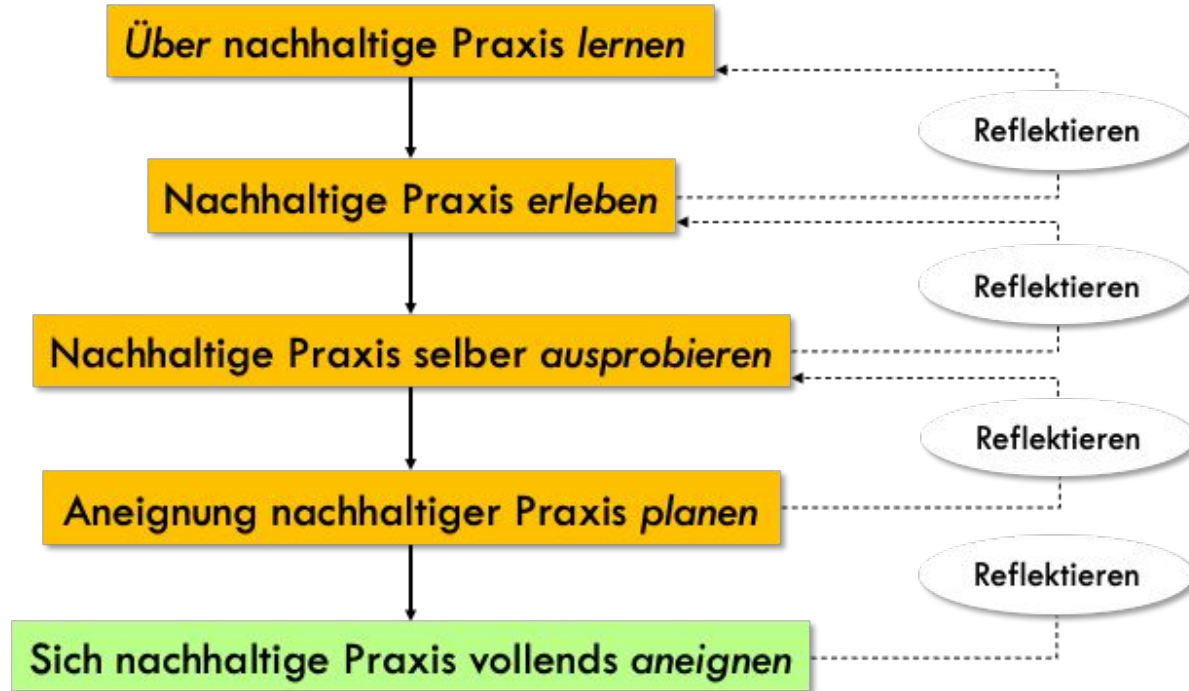
Ziele des Workshops

- Relevante Nachhaltigkeitsindikatoren kennenlernen
- Nachhaltige Praktiken für GV-Einrichtung kennenlernen
- Vorgehen zur Aneignung von nachhaltigen Praktiken kennenlernen
- Austausch zwischen interessierten GV-Einrichtung initiieren

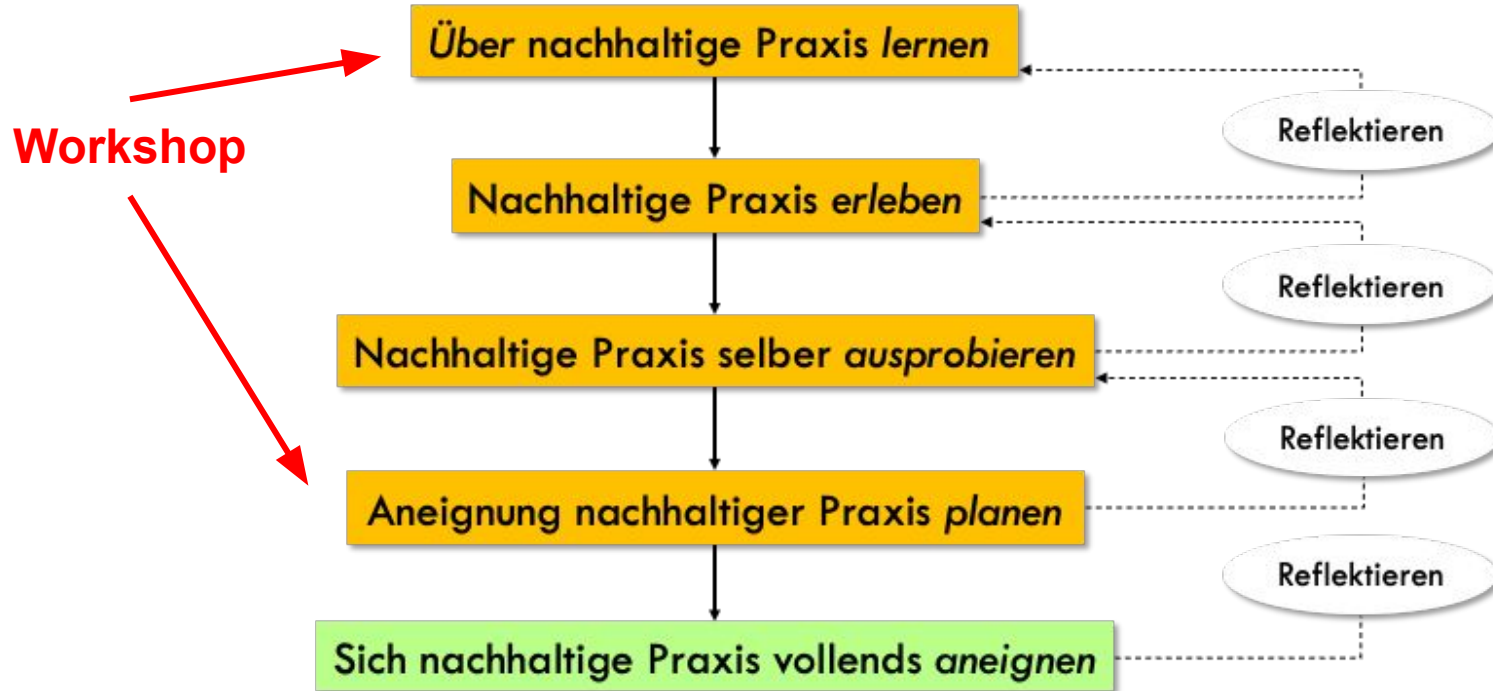
Agenda

1. Vorstellung Forschungsprojekte Gemeinschaftsverpflegung
2. Input Bestandsaufnahme Nachhaltigkeit
3. **Anwendung** Bestandsaufnahme auf Ihre Einrichtungen
4. Input Planung nachhaltige Praktiken
5. **Anwendung** Planung nachhaltige Praktiken
6. Diskussion

Aneignungsprozess von nachhaltigen Praktiken



Aneignungsprozess von nachhaltigen Praktiken



Bestandsaufnahme Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeitsindikatoren

Schutz der Umwelt	Ökostrom Anteil
	Unverarbeitete regionale Lebensmittel Anteil
	Bio-Lebensmittel Anteil
	Restmüll pro Mahlzeit
Gesellschaftliches Wohlergehen	Lohnschere
	Ausbildung Anteil
	DGE-Zertifizierung
	Fleischlose Mahlzeiten Anteil
Betriebswirtschaftliche Stabilität	Fluktuation Arbeitskräfte
	Anteil Großkunden
	Entwicklung Absatz
Gute Governance	Nachhaltigkeitsbeauftragte*r Anteil
	Ethikkodex
	Richtlinie HR
	Stakeholdermanagement

Aktivität: Bestandsaufnahme



Bereich	#	Indikator	Bestimmung	Einheit
Schutz der Umwelt	1	Okostrom Anteil	Verbrauch elektrische Energie aus erneuerbaren Energien [kWh] * 100 / Gesamtverbrauch elektrische Energie [kWh]	%
	2	Unverarbeitete regionale Lebensmittel Anteil	Einkauf unverarbeiteter Lebensmittel <100 km Entfernung [€] * 100 / Gesamteinkauf der unverarbeiteten Lebensmittel [€]	%
	3	Bio-Lebensmittel Anteil	Einkauf Bio-Produkte [€] * 100 / Gesamteinkauf aller Produkte [€]	%
	4	Restmüll pro Mahlzeit	Restmüll pro Jahr [l] / Anzahl Mahlzeiten pro Jahr	l
Gesellschaftliches Wohlergehen	5	Lohnsichere	Höchster Bruttostundenlohn [€] * 100 / niedrigster Bruttostundenlohn [€]	%
	6	Ausbildung Anteil	Anzahl Auszubildende * 100 / Anzahl VZÄ Fachkräfte	%
	7	DGE-Zertifizierung	DGE-Zertifikat	ja/nein
Betriebswirtschaftliche Stabilität	8	Pflanzliche Mahlzeiten Anteil	Anteil Mahlzeleoptionen ohne Fleisch * 100 / Anzahl Mahlzeleoptionen [zweimal Gesamtjahr]	%
	9	Fluktuation Arbeitskräfte	Durchschnittliche Verweildauer im Unternehmen aktuelle Mitarbeiter	# Monate
Gute Governance	10	Anteil Großkunden	Umsatz mit den 5 größten Kunden pro Jahr [€] * 100 / Gesamtumsatz [€]	%
	11	Entwicklung	Durchschnittliche Anzahl Mahlzeiten pro Jahr über 5 Jahre [H] * 100 / Anzahl Mahlzeiten vergangenes Jahr [H]	%
	12	Nachhaltigkeitsbeauftragte* Anteil	Anzahl Nachhaltigkeitsbeauftragte* [H] / Vollzeitäquivalente [H]	%
	13	Ethikcodex	Darstellung Ethikcodex	Codex Doku
	14	Richtlinie HR	Richtlinie und Dokumentation Umsetzung	Richtlinie Doku
15	Stakeholdermanagement	Stakeholderliste und Dokumentation der Kommunikation	Liste Doku	

eingeschätzt wird:

eingeschätzt wird:

tung eingeschätzt wird:

Wert:

Begründung, warum die Leistung als schwach eingeschätzt wird:

Indikator 2, bei dem für die eigene Einrichtung eine **schwache** Leistung eingeschätzt wird

Wert:

Begründung, warum die Leistung als schwach eingeschätzt wird:

Bitte identifizieren Sie für Ihre Einrichtung:

- 2 Indikatoren, bei denen Sie Ihre Einrichtung als **gut** einschätzen
- 2 Indikatoren, bei denen Sie ein eher **schwaches** Abschneiden vermuten.

Bitte schätzen Sie die Werte Ihrer Einrichtung für jeden der vier Indikatoren ab.

Bitte tauschen Sie sich mit Ihrem/-r Sitznachbar/-in aus.

Zeit: 15 Minuten / Material: Handouts 1 und 2

Planung zur Einführung von nachhaltigen Praktiken

Indikatoren → Nachhaltige Praktiken und Beispiele

Ökostrom Anteil	5 Bezug von Ökostrom	“Markthalle” Stadtwerke Karlsruhe
Unverarbeitete regionale Lebensmittel Anteil	1 Beschaffung / Verw. hoher Anteil bio-regio. Zutaten 2 Beschaffung & Verwendung von 100% Bio-Zutaten 3 Verwertung ganzer Tiere	Hochschulgastronomie SW West Brandenburg Betriebsrestaurant Allianz Trade, Hamburg Betriebskantine Carl Zeiss AG, Oberkochen/Aalen
Bio-Lebensmittel Anteil	Praktiken 1, 2, 3 4 DGE-Zertifizierung der Einrichtung	siehe oben Laurentius Speisehaus der Stiftung KBZO
Restmüll pro Mahlzeit	3 Verwertung ganzer Tiere	Betriebskantine Carl Zeiss AG, Oberkochen/Aalen
Ausbildung Anteil	7 Qualifizierter Ausbildungsbetrieb	Hochschulgastronomie Studierendenwerk Kassel
DGE-Zertifizierung	4 DGE-Zertifizierung der Einrichtung	Laurentius Speisehaus der Stiftung KBZO
Fleischlose Mahlzeiten Anteil	2 Beschaffung und Verwendung von 100% Bio-Zutaten 6 Kochen mit reduziertem Fleischanteil	Betriebsrestaurant Allianz Trade, Hamburg KEEKS: Klima- & energieeffiziente Küchen in Schulen
Nachhaltigkeitsbeauftragte*r Anteil	9 Nachhaltigkeitsbeauftragte	Hochschulgastronomie des SW Freiburg
Stakeholdermanagement	8 Integration Verpflegung und Ernährungsbildung 9 Nachhaltigkeitsbeauftragte	Schule am Siel in Nordenham Hochschulgastronomie des SW Freiburg

Beschaffung & Verwendung eines hohen Anteils bio-regionaler Zutaten

Hochschulgastronomie des Studierendenwerks West Brandenburg

Einrichtung auf einen Blick

- Verpflegung von Studierenden
- 5.000 Mahlzeiten / Tag (~ 2,90 €)
- 7 Mensen an 3 Standorten
- 70 % Studierende, 30 % Gäste
- Förderung BB: 2,1 Mio. € (30%)



Ziel:

Erhöhung Bio/Regio
nicht quantifiziert

Ausgangssituation
3% Bio, Regio?

Ablauf Einführung

1. Bestandsaufnahme
2. Einführungsplan, Vereinbarung
3. Speiseplan & Kochworkshops
4. Besuch von Seminaren
5. Abschluss & Auswertung

Resultat:

33% Bio, 30% Regional
Plus: Reduktion "HPF"

Verstetigung
Erfolgsfaktoren

Dauer	Anbahnung und Einführung: 2023 - 2024	Seit 2024
Kosten	Projekt: 1,2 Mio.€, 40.000€ pro Einrichtung (30) Personal: Eigenmittel Einrichtung Projektteilnahme	Kostenneutral
Finanzierung	Projekt "Kantine Zukunft Brandenburg", Land BB	Finanzierung nicht notwendig

Beschaffung & Verwendung eines hohen Anteils bio-regionaler Zutaten

Hochschulgastronomie des Studierendenwerks West Brandenburg



Erfolgsfaktoren

- Klare Zielsetzung
- Beteiligung und Kompetenzentwicklung der Küchenteams
- Gästekommunikation und -partizipation
- Finanzielle Förderung der Einführung
- Kostenneutralität im laufenden Betrieb



Input Finanzierung

Einführung nachhaltiger Praktiken Finanzierungsmöglichkeiten

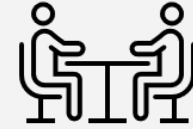
1. Projektförderung (Land, etc.)
2. Innovationsfonds
3. Spendenaktionen

Laufender Betrieb mit nachhaltigen Praktiken Finanzierungsmöglichkeiten

1. Optimierung im Speiseplan
2. Mittelerrhöhung durch nachgewiesene Verbesserung der Nachhaltigkeit
3. Erhöhung der Preise (nachgewiesene Verbesserung der Nachhaltigkeit → erhöhte Zahlungsbereitschaft)



Aktivität: Planung



Bitte:

finden Sie sich in den gleichen Zweiertteams zusammen.

identifizieren Sie je eine Maßnahme, die Sie in Ihrer Einrichtung einführen möchten

planen Sie die Einführung dieser Maßnahme

- Zielsetzung
- Umsetzungsschritte und Dauer Einführung
- **Kosten Einführung und Kosten laufender Betrieb**
- **Finanzierungsmöglichkeiten**

probieren Sie einen Pitch der Maßnahme an Entscheidungsebene Ihrer Einrichtung

Zeit: 20 Minuten / Material: Handouts 3 und 4

Planung der Aneignung einer nachhaltigen Praktik

Indikator:

Zielwert:

Umsetzungsschritte

Anbahnung

Einführung

Verstetigung



Dauer	Anbahnung und Einführung:	Laufend:
Kosten (€)		
Finanzierungsmöglichkeiten		

Abschluss

Diskussion

Nennen Sie bitte die nachhaltigen Praktiken, an denen Sie gearbeitet haben.

- Mittels welcher Schritte führen Sie in den heute begonnenen Prozess fort?
- Welchen Unterstützungsbedarf können Sie bei diesen Schritten bereits absehen?

Kontakte

Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft

www.uni-freiburg.de/wiwi-new

Prof. Dr. Arnim Wiek

arnim.wiek@vwl.uni-freiburg.de

David Pfeiffer-Hiss

david.hiss@vwl.uni-freiburg.de



Anhang

Handout 1: Indikatoren Nachhaltigkeitsbeurteilung (Kurze Liste)

Diese Liste stellt eine Auswahl aus einem umfangreichen Indikatorensatz (70+ Indikatoren) dar, welcher im Rahmen des ICN-GV-Projektes erarbeitet wurde.

Bereich	#	Indikator	Bestimmung	Einheit
Schutz der Umwelt	1	Ökostrom Anteil	Verbrauch elektrische Energie aus erneuerbaren Energien [kWh] * 100 / Gesamtverbrauch elektrische Energie [kWh]	%
	2	Unverarbeitete regionale Lebensmittel Anteil	Einkauf unverarbeiteter Lebensmittel <100 km Entfernung [€] * 100 / Gesamteinkauf der unverarbeiteten Lebensmittel [€]	%
	3	Bio-Lebensmittel Anteil	Einkauf Bio-Produkte [€] * 100 / Gesamteinkauf aller Produkte [€]	%
	4	Restmüll pro Mahlzeit	Restmüll pro Jahr [l] / Anzahl Mahlzeiten pro Jahr	l
Gesellschaftliches Wohlergehen	5	Lohnschere	Höchster Bruttostundenlohn [€] * 100 / niedrigster Bruttostundenlohn [€]	%
	6	Ausbildung Anteil	Anzahl Auszubildende * 100 / Anzahl VZÄ Fachkräfte	%
	7	DGE-Zertifizierung	DGE-Zertifikat	ja/nein
	8	Fleischlose Mahlzeiten Anteil	Anteil Mahlzeitenoptionen ohne Fleisch * 100 / Anzahl Mahlzeitenoptionen [jeweils Gesamtjahr]	%
Betriebswirtschaftliche Stabilität	9	Fluktuation Arbeitskräfte	Durchschnittliche Verweildauer im Unternehmen aktuelle Mitarbeiter	# Monate
	10	Anteil Großkunden	Umsatz mit den 5 größten Kunden pro Jahr [€] * 100 / Gesamtumsatz [€]	%
	11	Entwicklung Absatz	Durchschnittliche Anzahl Mahlzeiten pro Jahr über 5 Jahre [#] * 100 / Anzahl Mahlzeiten vergangenes Jahr [#]	%
Gute Governance	12	Nachhaltigkeitsbeauftragte*r Anteil	Anzahl Nachhaltigkeitsbeauftragte*r [#] / Vollzeitäquivalente [#]	%
	13	Ethikcodex	Darstellung Ethikcodex	Codex Doku
	14	Richtlinie HR	Richtlinie und Dokumentation Umsetzung	Richtlinie Doku
	15	Stakeholdermanagement	Stakeholderliste und Dokumentation der Kommunikation	Liste Doku

Handout 2: Bestandsaufnahme – meine GV-Einrichtung

Indikator 1, bei dem für die eigene Einrichtung eine **gute** Leistung eingeschätzt wird:

Wert:

Begründung, warum die Leistung als gut eingeschätzt wird:

Indikator 2, bei dem für die eigene Einrichtung eine **gute** Leistung eingeschätzt wird:

Wert:

Begründung, warum die Leistung als gut eingeschätzt wird:

Indikator 1, bei dem für die eigene Einrichtung eine **schwache** Leistung eingeschätzt wird:

Wert:

Begründung, warum die Leistung als schwach eingeschätzt wird:

Indikator 2, bei dem für die eigene Einrichtung eine **schwache** Leistung eingeschätzt wird

Wert:

Begründung, warum die Leistung als schwach eingeschätzt wird:

Nachhaltige Praktiken in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

David Pfeiffer-Hiss, Prof. Dr. Arnim Wiek, Franziska Bürker, Hannes Heinze

Entwurf / 6.11.2025



Vorbemerkung

Diese Sammlung an Kurzprofilen nachhaltiger Praktiken in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wurde speziell für den Workshop *“Was kostet’s und wer zahlt’s? Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung”* im Rahmen des 1. Zukunftsforum Klima *“Nachhaltige Verpflegung in Caritas und Kirche”* der Erzdiözese Freiburg und des Diözesaner Caritasverband in Freiburg am 6. November 2025 erarbeitet.

Trotz sorgfältiger Recherche konnten nicht alle zugänglichen Quellen ausgewertet, sowie nicht alle Daten verlässlich ermittelt und verifiziert werden. Zudem sind die Rechte an den zur Illustration verwendeten Bildern nicht gesichert.

Dieses Dokument stellt **keine Veröffentlichung** dar und sollte daher auch nicht über den Kreis der Teilnehmenden des 1. Zukunftsforums Klima verbreitet werden.

Im ersten Halbjahr 2026 wird eine überarbeitete und erweiterte Version veröffentlicht werden, die dann frei zugänglich ist, sowie verbreitet und zitiert werden kann.

Inhaltsverzeichnis

1. Nachhaltige Praktik.....	3
Beschaffung und Verwendung eines hohen Anteils bio-regionaler Zutaten.....	3
am Beispiel der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks West Brandenburg.....	3
2. Nachhaltige Praktik.....	5
Beschaffung und Verwendung von 100% Bio-Zutaten.....	5
am Beispiel des Betriebsrestaurants der Allianz Trade in Hamburg.....	5
3. Nachhaltige Praktik.....	7
Verwertung ganzer Tiere.....	7
am Beispiel der Betriebskantine der Carl Zeiss AG in Oberkochen und Aalen.....	7
4. Nachhaltige Praktik.....	9
DGE-Zertifizierung der Einrichtung.....	9
am Beispiel des Laurentius Speisehaus der Stiftung KBZO.....	9
5. Nachhaltige Praktik.....	11
Bezug von Ökostrom.....	11
am Beispiel des Betriebsrestaurants “Markthalle” der Stadtwerke Karlsruhe.....	11
6. Nachhaltige Praktik.....	13
Kochen mit reduziertem Fleischanteil.....	13
am Beispiel des Projekts “KEEKS – Klima- und energieeffiziente Küchen in Schulen”.....	13
7. Nachhaltige Praktik.....	15
Qualifizierter Ausbildungsbetrieb.....	15
am Beispiel der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Kassel.....	15
8. Nachhaltige Praktik.....	17
Integration von Verpflegung und Ernährungsbildung.....	17
am Beispiel der Schule am Siel in Nordenham.....	17
9. Nachhaltige Praktik.....	19
Nachhaltigkeitsbeauftragte.....	19
am Beispiel der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Freiburg.....	19

1. Nachhaltige Praktik

Beschaffung und Verwendung eines hohen Anteils bio-regionaler Zutaten am Beispiel der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks West Brandenburg

Die Einrichtung auf einen Blick

- Fokus: Verpflegung von Studierenden
- 5.000 Mahlzeiten pro Tag
- 7 Mensen an 3 Standorten (Potsdam, etc.)
- 70 % Studierende, 30 % Gäste
- Durchschnittlicher Studierendenpreis: 2,90 €
- Förderung durch das Land: 2,1 Mio. € (30%)



Highlights der nachhaltigen Praktik

- 33 % Bio-Anteil
- 30 % des Bio-Anteils regional beschafft
- Einige Warengruppen immer Bio: Kartoffeln, Nudeln, Hülsenfrüchte

Einführung nachhaltige Praktik

- Rahmen und Dauer
 - Projekt „Kantine Zukunft Brandenburg“
 - Anbahnung 2023 - Einführung 2024
- Ziel bezüglich nachhaltiger Praktik
 - Erhöhung von Bio und Regionalität
 - Ziel nicht quantifiziert
- Ausgangssituation
 - 3% Bio
 - Unklar Anteil Regio
- Ablauf
 1. Bestandsaufnahme Einkaufsdaten, Produktionsprozesse
 2. Einführungsplan und Projektvereinbarung
 3. Weiterentwicklung Speiseplan begleitet von Koch-Workshops
 4. Besuch verschiedener Seminare
 5. Abschluss und Auswertung
- Kosten der Einführung
 - Projekt “Kantine Zukunft Brandenburg”
 - 1,2 Mio. € Projektmittel, 30 Einrichtungen haben teilgenommen
 - 40.000 € Projektmittel je Einrichtung für alle nachhaltigen Praktiken
 - Personalkosten für Teilnahme am Projekt



- Kosten der laufenden nachhaltigen Praktik
 - Kostenneutral
- Finanzierung
 - Einführung: Projektfinanzierung (“Zukunft Kantine Brandenburg”) Landesmittel
 - Laufende nachhaltige Praktik: kostenneutral, daher nicht notwendig
- Resultate
 - 33 % Bio
 - davon 30 % Regional

Zusätzliche positive Nachhaltigkeitswirkung:

- Reduzierung hochverarbeiteter Zutaten

Erfolgsfaktoren

- Klare Zielsetzung
- Beteiligung und Kompetenzentwicklung der Küchenteams
- Gästekommunikation und -partizipation
- Finanzielle Förderung der Einführung
- Kostenneutralität im laufenden Betrieb

Quellen

- <https://kantine-zukunft-brandenburg.de>
- https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/wp-content/uploads/Online-Update_Kantine-Zukunft-Brandenburg_Olga-Graf.pdf?utm_source=chatgpt.com
- https://mgs.brandenburg.de/sixcms/media.php/9/277_23_MSGIV_Kantine_Zukunft_Brandenburg_2023_12_14.pdf?utm_source=chatgpt.com
- https://catering.de/aktuelles/ein-jahr-kooperation-mit-der-kantine-zukunft-brandenburg-bio-anteil-im-einkauf-verzehnfacht-und-regionale-kooperationen-gestaerkt/?utm_source=chatgpt.com
- https://www.stwwb.de/fileadmin/user_upload/Dateien/Unternehmenskommunikation/Publicationen/Geschaeftsbericht/STWWB-Gesch%C3%A4ftsbericht-2024-web.pdf
- https://www.stwwb.de/fileadmin/user_upload/Dateien/Unternehmenskommunikation/Publicationen/Geschaeftsbericht/SWP-Geschaeftsbericht_2023-web.pdf

2. Nachhaltige Praktik

Beschaffung und Verwendung von 100% Bio-Zutaten **am Beispiel des Betriebsrestaurants der Allianz Trade in Hamburg**

Die Einrichtung auf einen Blick

- Fokus: Verpflegung von Mitarbeitenden
- 500 Mahlzeiten pro Tag
- 1.100 Mitarbeiter*innen im Haus
- Preise pro Mahlzeit: 4,00€ - 8,00€
- Einrichtung betrieben durch apetito catering B.V. & Co. KG



Highlights der nachhaltigen Praktik

- 100 % Bio-Zutaten
- Aufbau eines bio-regionalen Liefernetzwerkes

Einführung nachhaltige Praktik

- Rahmen und Dauer
 - Projekt „Hamburg geht voran“ und Nachhaltigkeitsstrategie der Allianz Trade
 - Beschluss Einführung bis zum erfolgreichen Abschluss (Zertifizierung): 6 Monate
- Ziele
 - 100 % Bio-Zutaten
- Ausgangssituation
 - Bioanteil unklar
- Ablauf
 1. Umfrage 800 Gäste: 89 % Zustimmung zur Umstellung mit Preisanpassung
 2. Aufbau regionales Bio-Netzwerk, hierzu:
 - Suche und Auswahl geeigneter Bio-Lieferanten durch Betriebsleiter
 - Unterstützung durch hamburg.bio e.V. & Bioland
 3. Umsetzung im Speiseangebot:
 - Reduktion des Fleischangebots (täglich von 4 Gerichten, 1 mit Fleisch/Fisch)
 - Anpassung Preise (vegetarisch/vegan +0,50 €, Fleisch/Fisch +1,50 €)
- Kosten der Einführung
 - Personalkosten Betriebsleitung Betriebsrestaurant
- Kosten der laufenden nachhaltigen Praktik
 - 30% höhere Einkaufskosten nach Speiseplanoptimierung
- Finanzierung
 - Speiseplanoptimierung
 - Preisanpassung der Gerichte
 - +0,50 € vegetarisch/vegan
 - +1,50€ Fisch/Fleisch

- Resultate
 - 100 % Bio-Zutaten
 - Bio-Zertifizierung der Kategorie Gold

Zusätzliche positive Nachhaltigkeitswirkung:

- Reduzierung hochverarbeiteter Zutaten auf etwa 15 %
- Reduzierung des Anteils der Fleischgerichte und Steigerung des Anteils verkaufter vegetarischer/veganer Gerichte von 30 % (2019) auf 59 % (2023)

Erfolgsfaktoren

- Rückendeckung der Gäste - Umfrage mit fast 90% Zustimmung zu 100 % Bio
- Interne Kommunikation und Motivation des Teams
- Unterstützung durch die Unternehmensleitung
- Partnerschaft mit Bioland

Quellen

- <https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/einstieg-in-die-bio-kuche/betriebsgastronomie/100-prozent-bio-im-betriebsrestaurant/>
- <https://www.allianz-trade.de/presse/pressemitteilungen/allianz-trade-stellt-als-erstes-hamburger-unternehmen-betriebsrestaurant-komplett-auf-bio-um.html>
- <https://www.apetito-catering.de/nachhaltigkeit/das-erste-100-bio-betriebsrestaurant>
- <https://www.youtube.com/watch?v=SJAHonPyISM>

3. Nachhaltige Praktik

Verwertung ganzer Tiere

am Beispiel der Betriebskantine der Carl Zeiss AG in Oberkochen und Aalen

Die Einrichtung auf einen Blick

- Fokus: Verpflegung von Mitarbeitenden
- 4.000 Mahlzeiten pro Tag
- 2 Betriebsrestaurants an 2 Standorten
- Eigenbetrieb: Gusto Gourmet GmbH aus Oberkochen
- Preise pro Mahlzeit: 5,40 € (nicht Bio, vegetarisch) bis 10,00 € (Bio, mit Fleisch)

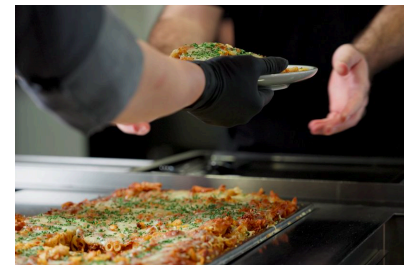


Highlights der nachhaltigen Praktik

- 1 Bio-Gericht mit Bio-Rindfleisch pro Woche
- "From Nose to Tail", die Wertschätzung eines ganzen Rindes
- Kooperation mit Bio-Landwirt Manuel Dauner und Metzgerei Häußler in der Region

Einführung nachhaltige Praktik

- Rahmen und Dauer
 - Projekt „Bio in der GV in Bio-Musterregionen“ des Landes Baden-Württemberg
 - Umfrage 2021
 - Anbahnung 2021 - Einführung 2021 - 2023
- Ziele
 - Bezug von bio-regionalem Rindfleisch
 - Verwertung möglichst vieler Teile der Tiere
- Ausgangssituation
 - konventionelles Rindfleisch unbekanntes Ursprungs
- Ablauf
 1. Umfrage 2.000 Gästen: 80 % für Bioregio-Lebensmittel, 87 % mit Mehrpreis
 2. Ausflüge des Kochteams zu Pionierkantinen
 3. Kooperation mit regionalem Bio-Landwirt und Metzgerei
 4. Monatlich 1-2 Bio-Rinder für die Kantine in Oberkochen bestellt und verwertet
 5. Anpassung Rezepte → viele Teilstücke nutzen (Innereien, Bäckchen, Knochen, etc.)
 6. Preis für ein Bio-Gericht nach Anpassung: 6-10 €
- Kosten der Einführung
 - Projekt "Bio in der GV in Bio-Musterregionen" des Landes Baden-Württemberg
 - 1 Mio. €, 32 Einrichtungen haben teilgenommen
 - 30.000 € Projektmittel je Einrichtung für alle eingeführten Praktiken
 - Personalkosten für Teilnahme am Projekt
- Kosten der laufenden nachhaltigen Praktik
 - unklar



- Finanzierung
 - Einführung: Projektfinanzierung „Bio in der GV“
 - Laufende nachhaltige Praktik: Preisanpassung der entsprechenden Gerichte
- Resultate
 - 1 Bio-Gericht mit Bio-Rindfleisch pro Woche
 - Ganztierverwertung

Zusätzliche positive Nachhaltigkeitswirkung

- Steigerung des Regio-Anteils bei unverarbeiteten Zutaten

Erfolgsfaktoren

- Dokumentierte Rückendeckung der Gäste (inkl. höherer Zahlungsbereitschaft)
- Unterstützung durch das Landesprojekt „Bio in der GV“
- Kooperation mit Bio-Landwirt Manuel Dauner und Metzgerei Häußler in der Region
- Beteiligung und Kompetenzentwicklung des Küchenteams

Quellen:

- <https://www.oekolandbau.de/bio-fuer-die-region/best-practice-beispiele-fuer-regionale-bio-wertschoepfung/regionales-bio-fuer-die-betriebskantine/>
- <https://biomusterregionen-bw.de/,Lde/9604601>
- https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/06_Presse/Publikationen/Broschuere_FAGG_2017.pd
- <https://www.ingenieurgruppe-walter.de/projekte/carl-zeiss-rom>
- https://biomusterregionen-bw.de/site/pbs-bw-biomuster/get/documents_E1958565806/MLR.Biomusterregionen/infomaterial/Projekt%20Bio%20gemeinsam%20genie%C3%9Fen/Projektergebnisse_Projektrunde_2021-2023.pdf
- https://www.biomusterregionen-bw.de/site/pbs-bw-biomuster/get/documents_E-417925592/MLR.Biomusterregionen/infomaterial/Brosch%C3%BCre_Bio-in-der-Gemeinschaftsverpflegung.pdf
- https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/m-mlr/intern/dateien/publikationen/Endbericht_BW-Biodiv_Finale-Fassung_2023-10-27_V2.pdf?utm_source=chatgpt.com

4. Nachhaltige Praktik

DGE-Zertifizierung der Einrichtung

am Beispiel des Laurentius Speisehaus der Stiftung KBZO

Die Einrichtung auf einen Blick

- Fokus Verpflegung von Schüler*innen
- 1.250 Mahlzeiten pro Tag
- 14 Anlieferstationen darunter auch Stiftungsverwaltung
- 90 % Schüler*innen, 10 % Personal
- Schüler*innenpreis: 5,00€



Highlights der nachhaltigen Praktik

- DGE Zertifizierung

Einführung nachhaltige Praktik

- Rahmen und Dauer
 - Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ des Landes BW
 - Anbahnung 2021 - Einführung 2021 - 2023
- Ziel bezüglich nachhaltiger Praktik
 - DGE Zertifizierung erreichen
- Ausgangssituation
 - erste Erkundigungen zur Zertifizierung
- Ablauf
 1. Bestandsaufnahme Speiseplan und Rezepte
 2. Besuch DGE-Seminare
 3. Fokus Neuentwicklung überwiegende Zahl Rezepte, um DGE Richtlinien für Ernährung von Kindern zu entsprechen
 4. Schulung Küchenpersonal
 5. Abschluss und Auswertung
- Kosten der Einführung
 - Projekt “Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen” des Landes BW
 - 1 Mio. €, 32 Einrichtungen haben teilgenommen
 - 30.000 € Projektmittel je Einrichtung für alle eingeführten Praktiken
 - Personalkosten für Teilnahme am Projekt
- Kosten der laufenden nachhaltigen Praktik
 - Kostenneutral



- Finanzierung
 - Einführung: Projektfinanzierung „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ des Landes BW
 - Laufende nachhaltige Praktik: kostenneutral, daher nicht notwendig
- Resultate
 - DGE Zertifizierung

Zusätzliche positive Nachhaltigkeitswirkung:

- Steigerung Bio-Anteil

Erfolgsfaktoren

- Klare Zielsetzung
- Zielgerichtete Seminare und Workshops
- Finanzielle Förderung der Einführung
- Unterstützung der Stiftungsleitung
- Kostenneutralität im laufenden Betrieb

Quellen

- <https://www.jahresbericht.kbzo.de/standorte/uncategorized/laurentius-speisehaus/>
- <https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/kuechenmanagement/speiseplanung/bio-fleisch-in-der-ahv-so-kanns-funktionieren/kbzo-kueche-setzt-auf-fleisch-vom-bio-grasrind/>
- <https://www.gymnasium-weingarten.de/schulleben/mensa>
- https://www.biomusterregionen-bw.de/site/pbs-bw-biomuster/get/documents_E-417925592/MLR.Biomusterregionen/infomaterial/Brosch%C3%BCre_Bio-in-der-Gemeinschaftsverpflegung.pdf
- https://biomusterregionen-bw.de/site/pbs-bw-biomuster/get/documents_E1958565806/MLR.Biomusterregionen/infomaterial/Projekt%20Bio%20gemeinsam%20genie%C3%9Fen/Projekt_ergebnisse_Projektrunde_2021-2023.pdf
- <https://biomusterregionen-bw.de/Lde/Startseite/Themen/BioGV>
- https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/m-mlr/intern/dateien/publikationen/Endbericht_BW-Biodiv_Finale-Fassung_2023-10-27_V2.pdf
- <https://www.kbzo.de/wp-content/uploads/2025/10/speiseplan.pdf>

5. Nachhaltige Praktik

Bezug von Ökostrom

am Beispiel des Betriebsrestaurants "Markthalle" der Stadtwerke Karlsruhe

Die Einrichtung auf einen Blick

- Fokus: Verpflegung von Mitarbeitenden und externen Gästen
- 450 Mahlzeiten pro Tag
- Frühstück, Mittagstisch, Konferenzservice und Catering für Sonderveranstaltungen
- Mitarbeitendenpreis: 5,00 € bis 11,00 €; Gästepreis: + 40%

Highlights der nachhaltigen Praktik

- Bezug von 100% Ökostrom

Einführung nachhaltige Praktik

- Rahmen und Dauer
 - Bestandteil der Greentable Initiative zu "Nachhaltiger Gastronomie"
 - wenige Monate
- Ziel bezüglich nachhaltiger Praktik
 - Bezug von 100% Ökostrom
- Ausgangssituation
 - Einkauf von Strom bei Stromanbietern mit Kohle, Erdgas, Erdöl oder Atomkraft
- Ablauf
 1. Kündigung des bisherigen Stromvertrags
 2. Auswahl und Abschluss eines Stromvertrags bei einem Ökostrom-Anbieter
 3. Photovoltaik-Anlage auf den Gebäudedächern der Stadtwerke Karlsruhe
- Kosten der Einführung
 - Personalkosten der Beteiligten
- Kosten der laufenden nachhaltigen Praktik
 - Je nach Marktlage im Strommarkt aktuell keine bis sehr geringe Preisdifferenz zwischen Ökostrom und konventionellem Strom
- Finanzierung
 - Einführung: Eigenmittel der Stadtwerke Karlsruhe GmbH
 - Laufende nachhaltige Praktik: kostenneutral
- Resultate
 - 100% Ökostrom

Erfolgsfaktoren

- Initiative der Beteiligten
- Klare Zielsetzung
- Rückendeckung der Firmenleitung

Quellen

- <https://www.greentable.org/restaurant/betriebsrestaurant-stadtwerke-karlsruhe/>
- Interview mit Verantwortlichen

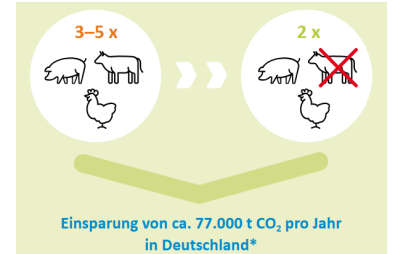
6. Nachhaltige Praktik

Kochen mit reduziertem Fleischanteil

am Beispiel des Projekts “KEEKS – Klima- und energieeffiziente Küchen in Schulen”

Die Einrichtungen auf einen Blick

- Fokus: Verpflegung von Schüler:innen (93%) und Lehrkräften (7%)
- 4.500 Mahlzeiten pro Tag
- 22 teilnehmende Schulküchen in Köln
- Preis pro Mahlzeit: ca. 3,00 €



Highlights der nachhaltigen Praktik

- Erfolgreiche Reduktion des Fleischanteils, insbesondere von Rindfleisch, im Speiseplan
- Einsparung von ca. 11% der gesamten Treibhausgasemissionen durch die Umsetzung der Maßnahme möglich

Einführung nachhaltige Praktik

- Rahmen und Dauer
 - Projekt “KEEKS - Klima- und energieeffiziente Küchen in Schulen”
 - Anbahnung 2016 - Abschluss 2019
- Ziel bezüglich nachhaltiger Praktik
 - Verringerung der Treibhausgasemissionen
 - Reduktion des Fleischanteils, insbesondere von Rindfleisch (für einen Großteil der Emissionen verantwortlich)
 - Umsetzung der DGE-EMPfehlung zur Fleischmenge in Schulküchen
- Ausgangssituation
 - 3-5 Mal die Woche Fleisch, häufig Rindfleisch
- Ablauf
 1. Auswertung von Vier-Wochen-Menüpläne aller KEEKS-Schulen
 2. Optimierung und Anpassung der Menüpläne: Höchstens zweimal die Woche Fleisch, kein Rindfleisch (ersetzt durch Geflügel oder Schwein), ansonsten pflanzenbasiert
 3. Weitere Rezepturanpassungen: Verkleinerung des Fleischanteils, Ergänzung durch mehr Gemüse und Hülsenfrüchte
- Kosten der Einführung
 - Projekt KEEKS: 1,5 Mio.
 - Personalkosten für Teilnahme am Projekt
- Kosten der laufenden nachhaltigen Praktik
 - niedrigere Kosten als vor Einführung der Praktik

- Finanzierung
 - Einführung: Projektfinanzierung “KEEKS - Klima- und energieeffiziente Küchen in Schulen”
 - Laufende nachhaltige Praktik: niedrigere Kosten als vor Einführung der Praktik
- Resultate
 - Reduktion des Fleischanteils, noch 1 - 2 mal Fleisch pro Woche
 - Einsparungen der Treibhausgasemissionen von 11%

Erfolgsfaktoren

- Klare Zielsetzung
- Bewusstseinsbildung durch Info, Austausch und gemeinsame Entscheidungsfindung
- Motivation und Umsetzung im Kochteam
- Kosteneinsparung

Quellen

- https://elearning.izt.de/pluginfile.php/4807/mod_resource/content/3/Leitfaden_KEEKS_190_429_www.pdf
- <https://www.izt.de/projekte/keeks-klima-und-energieeffiziente-kueche-in-schulen/>
- <https://www.keeks-projekte.de/>
- <https://www.izt.de/media/2022/05/keeks-2019-07-31-keeks-schlussbericht.pdf>

7. Nachhaltige Praktik

Qualifizierter Ausbildungsbetrieb

am Beispiel der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Kassel

Die Einrichtung auf einen Blick

- Fokus: Verpflegung von Studierenden
- 3.500 Mahlzeiten pro Tag
- 6 Mensen an 5 Standorten
- 85% Studierende, 15% Personal
- Günstigster Studierendenpreis: 2,80€ (vegane Option Fixpreis)

Highlights der nachhaltigen Praktik

- Auszeichnung “Qualifizierter Ausbildungsbetrieb” durch Verband der Köche Deutschlands
- Vier Auszubildende Kochberuf - Ausbildungsquote unbekannt

Einführung nachhaltige Praktik

- Rahmen und Dauer
 - Eigeninitiative
 - Anbahnung 2023 - Einführung 2024
- Ziel bezüglich nachhaltiger Praktik
 - Erhöhung Ausbildungsquote
- Ausgangssituation
 - Ausbildungsquote unbekannt
- Ablauf
 1. Kontaktaufnahme mit zuständiger Stelle beim VKD
 2. Prüfung Kriterien auf Umsetzbarkeit
 3. Bewerbung und Qualitätserklärung mit Unterstützung VDK
 4. Positive Auswertung VDK
- Kosten der Einführung
 - Personalkosten für Bewerbung und Qualitätserklärung
- Kosten der laufenden nachhaltigen Praktik
 - Kostenneutral
- Finanzierung
 - Einführung: Personalkosten eigener Beitrag der Einrichtung
 - Laufende nachhaltige Praktik: kostenneutral, daher nicht notwendig
- Resultate
 - Auszeichnung “Qualifizierter Ausbildungsbetrieb”



Erfolgsfaktoren

- Klare Identifikation Notwendigkeit Fachkräfte
- Verfügbarkeit Angebot und Unterstützung durch VDK

Quellen

- <https://budrich-journals.de/index.php/HiBiFo/article/view/41007/35054>
- https://www.vkd.com/news/gv-ausbildung-ist-besser-als-ihr-ruf/?utm_source=chatgpt.com
- https://www.hna.de/kassel/mensa-der-uni-kassel-hebt-essenspreise-an-91833674.html?utm_source=chatgpt.com
- <https://www.studierendenwerk-kassel.de/speiseplaene/zentralmensa-arnold-bode-strasse>
- <https://www.vkd.com/ausbildung/qualifizierter-ausbildungsbetrieb/>
- <https://www.studierendenwerk-kassel.de/essen-trinken>

8. Nachhaltige Praktik

Integration von Verpflegung und Ernährungsbildung

am Beispiel der Schule am Siel in Nordenham

Die Einrichtung auf einen Blick

- Fokus: Verpflegung von Schüler*innen
- 50 Mahlzeiten pro Tag
- Frischküche mit Schüler*innenbeteiligung
- Schüler*innenpreis: 2,80€



Highlights der nachhaltigen Praktik

- Schüler*innen wählen Rezepte aus, kaufen ein, kochen und servieren
- Tätigkeit in Schulküche Teil des Hauswirtschaftsunterrichts
- höchste Auszeichnung (5 Sterne) im Projekt Food´n´School der Verbraucherzentrale Niedersachsen e.V.

Einführung nachhaltige Praktik

- Rahmen und Dauer
 - Projekt „School´n´Food“, bis 2024 “Schule auf ESSkurs”
 - Teilnahme in 5 Runden seit 2016
- Ziel bezüglich nachhaltiger Praktik
 - Integration von Verpflegung und Ernährungsbildung
- Ausgangssituation
 - eigene Schulküche mit externem Catering (Stand 2015)
- Ablauf (pro Projektrunde)
 1. Initiative von Lehrkräften und Eltern
 2. Bestandsaufnahme
 3. SMART Zielsetzung - z.B. in Runde 5 Hülsenfrüchte fester Bestandteil, Verpackungsarmes Einkaufen Routine, Sprechender Speiseplan
 4. Einführung - 9 Monatiger Prozess mit Begleitung durch Ernährungsberater*innen der VZN und Fortbildungen
 5. Abschlussbericht
 6. Beurteilung der Zielerreichung und ggf. Prämierung
- Kosten der Einführung
 - Teilnahme am Projekt “Food´n´School” kostenlos
 - Personalkosten in Einrichtung für Teilnahme am Projekt
- Kosten der laufenden nachhaltigen Praktik
 - Kosten eingekaufte Zutaten günstiger als Kosten externes Catering zuvor

- Finanzierung
 - Einführung: Projektfinanzierung (“Food´n´School”) Mittel der Verbraucherzentrale Niedersachsen e.V.
 - Laufende nachhaltige Praktik: nicht notwendig, da keine zusätzlichen Kosten für Zutaten
- Resultate
 - Prämierte Integration von Verpflegung und Ernährungsbildung

Zusätzliche positive Nachhaltigkeitswirkung

- Reduktion hochverarbeitete Zutaten

Erfolgsfaktoren

- Eigeninitiative Lehrkräfte und Eltern
- Klare Zielsetzung
- Begleitung durch passendes Projekt
- Demonstration des Erfolgs der nachhaltigen Praktik



Quellen

- https://www.mk.niedersachsen.de/download/87940/BNE_Newsletter_1_2014.pdf
- <https://schuleamsiel-nordenham.de/schulleben/#mensa>
- <https://www.verbraucherzentrale-niedersachsen.de/foodn-school-auf-dem-weg-zu-einer-zukunftsaehigen-schulverpflegung>
- https://www.nord24.de/wesermarsch/nordenham-schueler-kochen-fuer-schueler-18023.html?utm_source=chatgpt.com
- https://www.verbraucherzentrale-niedersachsen.de/presse/schulverpflegung-gezielt-verbessert?utm_source=chatgpt.com
- https://wesermarsch.de/wp-content/uploads/2023/04/2021_08_25-Broschuere_2021_Neuaufgabe.pdf?utm_source=chatgpt.com

9. Nachhaltige Praktik

Nachhaltigkeitsbeauftragte

am Beispiel der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Freiburg

Die Einrichtung auf einen Blick

- Fokus: Verpflegung von Studierenden
- 10.000 Mahlzeiten pro Tag
- 20 Einrichtungen an 7 Standorten
- Günstigster Studierendenpreis: 2,50€
- Kostendeckungsgrad 60%



Highlights der nachhaltigen Praktik

- 50% Stelle Nachhaltigkeitsbeauftragte für Hochschulgastronomie
- 0,3% Anteil VZÄ - Beispielrechnung GV-Einrichtung mit 2 VZÄ: etwa 10 Stunden pro Jahr

Einführung nachhaltige Praktik

- Rahmen und Dauer
 - Eigeninitiative Leitung Hochschulgastronomie
 - Einführung 2023 als 25 % Stelle - seit 2025 50 % Stelle
- Ziel bezüglich nachhaltiger Praktik
 - Verantwortliche Person Nachhaltigkeit
- Ausgangssituation
 - keine dezidierte verantwortliche Person Nachhaltigkeit
- Ablauf
 1. Anmeldung Bedarf von Leitung Hochschulgastronomie
 2. Anstellung 50% Stelle mit den Aufgaben QS und Nachhaltigkeit
 3. Weiterentwicklung zu reiner Nachhaltigkeitsverantwortlichen
- Kosten der Einführung
 - Personalkosten Leitung Hochschulgastronomie für Rekrutierung und Anleitung
- Kosten der laufenden nachhaltigen Praktik
 - 50% Stelle TV-L E 10
- Finanzierung
 - Einführung: Eigenmittel Studierendenwerk
 - Laufende nachhaltige Praktik: Eigenmittel Studierendenwerk
- Resultate
 - 50 % Stelle Nachhaltigkeitsbeauftragte

Erfolgsfaktoren

- Initiative Leitung Hochschulgastronomie
- Rückendeckung Leitung Studierendenwerk
- Erkennbare Resultate der Arbeit der ersten Nachhaltigkeitsverantwortlichen

Quellen

- <https://www.swfr.de/essen/einblicke/nachhaltigkeit>
- [Interview Nachhaltigkeitsverantwortliche SWFR](#)
- https://www.swfr.de/fileadmin/bilder/Footer/NB_GB_2024_WEB.pdf