

SusDISH - umfassende Methode zur Bilanzierung ökologischer, gesundheitlicher und wirtschaftlicher Kennzahlen in der Gastronomie

In Zusammenarbeit mit verschiedenen Großküchen wurde unter Leitung der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg und der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) innerhalb der letzten zwei Jahre die Methode susDISH entwickelt. Mit dieser können sowohl ökologische und gesundheitliche als auch wirtschaftliche Leistungskennzahlen von Verpflegungsangeboten ermittelt und optimiert werden. Der Fokus liegt dabei auf dem Rezepturen-, Energie- und Abfallmanagement.

Da gastronomische Einrichtungen gebündelt große Warenmengen einkaufen und weiterverarbeiten, kommt diesen bei der Identifizierung von Optimierungspotentialen im Bereich Umwelt und Gesundheit eine entscheidende Rolle zu. Neben der Ausgestaltung der Wareneinkäufe und Rezepturzusammenstellungen liegen Potentiale in der Zubereitungsphase und im Abfallmanagement. Entscheidend für den langfristigen Erfolg der Maßnahmen ist zudem ein umfassendes und widerspruchsfreies Kommunikationskonzept mit einer starken Einbindung von Mitarbeitern und ggf. Kunden.

Die Bilanzierung in susDISH (=sustainable dish) erfolgt innerhalb der Teilbereiche Umwelt, Gesundheit und Wirtschaftlichkeit. Während die Erfassung der ökologischen Leistungskennzahlen mittels der angebotsspezifischen Treibhausgasemissionen und Umweltbelastungspunkte erfolgt, werden im Rahmen der gesundheitlichen Auswertung 16 verschiedene Kriterien berücksichtigt. Dabei liegen der Gesundheitsbilanzierung die Zufuhrempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zu Grunde, die jedoch um weitere Nährstoffe erweitert wurden.

Optimierungsvorschläge auf Rezepturebene - Wirtschaftlichkeitsbetrachtung

In der Regel werden mit susDISH vier- bzw. sechswöchige Speisepläne ausgewertet. Im Falle von kritischen Versorgungszuständen bzw. Umweltleistungen werden im Rahmen der Auswertung konkrete Optimierungsvorschläge auf Rezepturebene gemacht. Dabei besteht

das Ziel darin, unter Beibehaltung der entsprechenden Menücharakteristik, die gesundheitliche und ökologische Qualität der kritischen Rezeptur zu verbessern.

Parallel dazu erfolgt eine Wirtschaftlichkeitsbetrachtung, um die Effekte von veränderten Wareneinsätzen und Abfallmengen unter Kostenaspekten zu beobachten. „Wir waren überrascht, welche Kosteneinsparungen im Wareneinkauf mit einer Optimierung verbunden sein können. Obwohl sich die eingesparten Kosten im Regelfall nur auf wenige Cents pro Rezeptur belaufen, können sich diese, bedingt durch das große Umsatzvolumen in gastronomischen Einrichtungen, auf mehrere Tausend Euro pro Jahr aufsummieren.“, so Dr. Toni Meier vom Institut der Agrar- und Ernährungswissenschaften der Universität Halle-Wittenberg. Bisher wurden mit der Methode rund 1.000 Rezepturen von verschiedenen Akteuren im Außerhausmarkt ausgewertet.

Die Erarbeitung der Methode susDISH wurde aus Mitteln der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) finanziert. Weitere Informationen sowie konkrete Praxisbeispiele finden sich unter www.nutrition-impacts.org.

Ansprechpartner

Dr. Toni Meier

Institut der Agrar- und Ernährungswissenschaften

Martin-Luther Universität Halle-Wittenberg

06120 Halle (Saale)

toni.meier@landw.uni-halle.de

Tel: +49 345 55 22 650