



## Nachhaltigkeitsleistungen der Gastronomie erfolgreich quantifizieren, optimieren und kommunizieren

Die Nachhaltigkeitsbilanzierung von Einzelrezepturen, Rezepturstämmen und Menülinien sowie von kompletten Verpflegungsangeboten erfolgt über das Ingenieurbüro INL - Institut für nachhaltige Landwirtschaft GmbH. Die Bilanzierung erfolgt mittels der Methode *SusDISH*. Diese verfolgt das Ziel, gesundheitliche, ökologische und ökonomische Potentiale gleichermaßen zu identifizieren sowie praxistaugliche Handlungsempfehlungen zu geben, die dazu beitragen, die Nachhaltigkeitsleistungen von Verpflegungsangeboten dauerhaft zu verbessern.

Die Bilanzierung ist im Wesentlichen in drei Schritte unterteilt:

- 1) **Datenbereitstellung** und **Datenaufbereitung**
- 2) **Zustandsanalyse** unter Berücksichtigung gesundheitlicher, ökologischer und ökonomischer Kennzahlen; **Schwachstellen- und Zielkonfliktidentifizierung**; Ausformulierung praxistauglicher **Handlungsempfehlungen**; **Szenarienbetrachtung und Kosten-Nutzen-Analyse (optional)**
- 3) Erstellung eines **Gutachtens/Berichts** mit allen wesentlichen Analyseergebnissen
- 4) Optional: Durchführung von **Schulungen** für Küchenmitarbeiter vor Ort

Sollte es zur Umsetzung der Handlungsempfehlungen in der Praxis kommen, sollte die Akzeptanz der Optimierungsmaßnahmen beobachtet und diese ggf. nachjustiert werden. In Abhängigkeit vom Auftragsumfang, der Analysetiefe und der Qualität der bereitgestellten Daten sind unterschiedliche Kosten zu erwarten. Für eine Kostenabschätzung gelten die in Tabelle 1 genannten Preise.

---

### Hausanschrift

Reilstraße 128  
06114 Halle (Saale)  
Amtsgericht Stendal  
HRB 9436

### Geschäftsführung

Dipl.-Ing. agr. Frank Reinicke  
phone: + 49 345 - 27 99 130  
fax: + 49 345 - 27 99 132  
[www.nachhaltige-landbewirtschaftung.de](http://www.nachhaltige-landbewirtschaftung.de)

### Ansprechpartner

Dr. Toni Meier  
phone: + 49 345 - 55 22 650  
mail: [toni.meier@nutrition-impacts.org](mailto:toni.meier@nutrition-impacts.org)  
[www.nutrition-impacts.org](http://www.nutrition-impacts.org)



Tab. 1 Preisliste (Stand Jan. 2019), **Kosten pro Rezeptur in €**

Umfang	1-9 Rezepturen	10 – 49 Rezepturen	50 – 499 Rezepturen	> 500 Rezepturen
<b>Gesundheits- &amp; Treibhausgas- bilanzierung</b> (carbon footprint)	55,-	50,-	45,-	40,-
<b>Gesundheits- &amp; Wasser- bilanzierung</b> (water footprint)	55,-	50,-	45,-	40,-
<b>Gesundheits- &amp; Flächen- bilanzierung</b> (land footprint)	55,-	50,-	45,-	40,-
<b>Gesundheits- &amp; Umwelt- bilanzierung</b> (inkl. Treibhausgas-, Wasser-, Flächenbilanzierung sowie Biodiversitäts-, Luftverschmutzungs- , N-/P-Überschuss-, Pflanzen- schutzmittel- & Energiebilanzierung)	60,-	55,-	50,-	45,-
<b>PLUS Wirtschaftlichkeitsbetrachtung (Kosten-Nutzen-Analyse)</b>				
<b>Gesundheits- &amp; Treibhausgas- bilanzierung</b> (carbon footprint) + <b>Wirtschaftlichkeitsbetrachtung</b>	60,-	55,-	50,-	45,-
<b>Gesundheits- &amp; Wasser- bilanzierung</b> (water footprint) + <b>Wirtschaftlichkeitsbetrachtung</b>	60,-	55,-	50,-	45,-
<b>Gesundheits- &amp; Flächen- bilanzierung</b> (land footprint) + <b>Wirtschaftlichkeitsbetrachtung</b>	60,-	55,-	50,-	45,-
<b>Gesundheits- &amp; Umwelt- bilanzierung</b> (inkl. Treibhausgas-, Wasser-, Flächenbilanzierung sowie Biodiversitäts-, Luftverschmutzungs- , N-/P-Überschuss-, Pflanzen- schutzmittel- & Energiebilanzierung) + <b>Wirtschaftlichkeitsbetrachtung</b>	65,-	60,-	55,-	50,-

*Alle Preise verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer.*

Bei Interesse unterbreiten wir Ihnen gern ein individuelles Angebot.

**Hausanschrift**

Reilstraße 128  
06114 Halle (Saale)  
Amtsgericht Stendal  
HRB 9436

**Geschäftsführung**

Dipl.-Ing. agr. Frank Reinicke  
phone: + 49 345 - 27 99 130  
fax: + 49 345 - 27 99 132  
[www.nachhaltige-landbewirtschaftung.de](http://www.nachhaltige-landbewirtschaftung.de)

**Ansprechpartner**

Dr. Toni Meier  
phone: + 49 345 - 55 22 650  
mail: [toni.meier@nutrition-impacts.org](mailto:toni.meier@nutrition-impacts.org)  
[www.nutrition-impacts.org](http://www.nutrition-impacts.org)



## Zertifizierung

Sollte über die rein betriebsinterne Verwendung hinausgehend beabsichtigt werden, die Ergebnisse nach außen zu kommunizieren (in Form von betriebs- und/oder menügebundenen Auslobungen/Zertifikaten), ist eine Zertifizierung stattgefundener Produkt- und Prozessoptimierungen möglich. Die Zertifizierung erfolgt über unseren akkreditierten Kooperationspartner DLG (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft e.V., [www.dlg.org](http://www.dlg.org)).

Bei Fragen zur Bilanzierung und Zertifizierung können Sie sich gern an uns wenden: [info\[at\]nutrition-impacts.org](mailto:info[at]nutrition-impacts.org).

## Stärken von susDISH auf einen Blick

- ✓ Individuelle Anpassung der Auswertung an vorliegendes **Rezepturen-Management bzw. Warenwirtschaftssystem**
- ✓ Spezifische Auswertung von vorgefertigten Lebensmitteln (**Convenienceprodukte** wie Grundsaucen, Gemüsemischungen, panierte TK-Produkte, Cordonbleu, etc.)
- ✓ Explizite Berücksichtigung von **Zubereitungs- und Warmhalteverlusten**
- ✓ Explizite Berücksichtigung des **Energiemanagementsystems** der Küche (Tiefkühlung/Kühlung, Mise en Place, Zubereitung, Ausgabe, Abwasch/Reinigung)
- ✓ Spezifische Differenzierung zwischen Lebensmitteln aus **konventioneller und ökologischer Landwirtschaft**
- ✓ Optional: Auswertung weiterer gesundheitsrelevanter Nährstoffe (langkettige Omega-3-Fettsäuren, Vitamin D, Vitamin K, sekundäre Pflanzenstoffe, etc.), um das **therapeutische Potential von Speisen** zu bewerten (relevant bei älterer Belegschaft oder bei Patienten in Kliniken, Pflegeheimen)

---

### Hausanschrift

Reilstraße 128  
06114 Halle (Saale)  
Amtsgericht Stendal  
HRB 9436

### Geschäftsführung

Dipl.-Ing. agr. Frank Reinicke  
phone: + 49 345 - 27 99 130  
fax: + 49 345 - 27 99 132  
[www.nachhaltige-landbewirtschaftung.de](http://www.nachhaltige-landbewirtschaftung.de)

### Ansprechpartner

Dr. Toni Meier  
phone: + 49 345 - 55 22 650  
mail: [toni.meier@nutrition-impacts.org](mailto:toni.meier@nutrition-impacts.org)  
[www.nutrition-impacts.org](http://www.nutrition-impacts.org)