



Gerade wegen ihrer Größe können Großküchen viel Umweltschutz-Potenzial ausschöpfen.

## Großküchen wirtschaften nachhaltig

Mit dem Projekt „Ökologische Hauswirtschaft in der Gemeinschaftsverpflegung“ hat die IN VIA Akademie konkrete Ansätze entwickelt, um Verantwortung für Natur und Schöpfung im Bereich Großhaushalt

anzusteuern.

Text Manon Lange-Wagner

Nachhaltigkeit in Großküchen – geht das? Es geht, wenn es auch manche Hindernisse zu überwinden gilt. Dies zeigt ein Projekt der IN VIA Akademie, das seit März 2015 am Start ist. Das Projekt hat zum Ziel, die Fach- und Führungskräfte von Großküchen für eine ressourcenschonende und an der Region orientierte Praxis zu qualifizieren. Die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) fördert die Aktion. Denn: Viele Großküchen caritativer Haushalte sind ein wichtiger wirtschaftlicher Faktor in einer Region. Demzufolge sind sie

Zentrale Bausteine des Projektes sind:

- die fachliche Begleitung von sechs Großküchen aus Caritaseinrichtungen in der Region Ostwestfalen-Lippe (Nordrhein-Westfalen), die Nachhaltigkeit auf ihre Agenda gesetzt haben;
- das Knüpfen eines Netzwerks mit den sechs Projekteinrichtungen und weiterer Großküchen, um den Einkauf von Lebensmitteln aus der Region zu intensivieren;
- die Entwicklung von zwei Weiterbildungen für Fach- und Führungskräfte aus Hauswirtschaft und Haustechnik, die mit dem

Bild fotolia/Industrieblick

### „Ein erster Schritt: Leucht-

stoffröhren wurden durch LED-

Lampen ersetzt“

Zertifikat die Befähigung erhalten. Großküchen in puncto Nachhaltigkeitskonzepte zu beraten und zu begleiten;

- die Realisierung einer Modell-Lehrküche in der IN VIA Akademie für die Weiterbildungen, die für diese Zwecke mit energiesparender Technik und modernen Messgeräten ausgestattet wird.

### Weniger Abfall ist ein guter Anfang

Um den Ist-Zustand in den Projekteinrichtungen abzubilden, wurde mit Unterstützung der Hochschule Fulda, Fachbereich Öcetro-physiologie, eine umfassende Einrichtungsanalyse mittels Fragebögen gestartet. Während der Analyse wurden den Projekteinrichtungen bereits erste Anstöße in Richtung Nachhaltigkeitsmaßnahmen gegeben: Einige Küchen haben den Einkauf von Einportionspackungen eingestellt, um den Abfall zu minimieren. Andere Projekteinrichtungen haben verstärkt regionale Produkte in ihren Warenkorb aufgenommen und bieten mehr Frischware an. In einer Einrichtung hat man die Energieeffizienz der Leuchtstoffröhren in der Großküche durch LED-Lampen ersetzt und die Lüftungsanlage nach Bedarf gesteuert, die sonst während des gesamten Küchenbetriebs durchgehend auf der Höchststufe betrieben wurde. Dies sind erste Schritte zu mehr Nachhaltigkeit.

Aus der Einrichtungsanalyse wurde eine Nachhaltigkeitsmatrix entwickelt. Sie bildet alle Prozesse in der Großküche ab und zeichnet konkrete Optionen auf, die zu mehr Nachhaltigkeit führen. Die Ansätze sind vielfältig und reichen von der Speiseplangestaltung über die Zubereitung von Mahlzeiten bis hin zum Abfallmanagement. Auf der Basis dieser Matrix kann ein Plan für nachhaltigeres Handeln in einem Unternehmen generiert werden: 113 Zielwerte erstrecken sich über die vier Dimensionen der Nachhaltigkeit: Ökologie, Ökonomie, Soziales und Gesundheit. Dabei liegt der Fokus auf der Ökologie. So ist die IN VIA Akademie dabei, ein Nachhaltigkeitsprogramm für die Projekteinrichtungen auszuarbeiten. Dieses Programm wird mit den Einrichtungen abgestimmt und die vorgeschlagenen Nachhaltigkeits Schritte im Hinblick auf deren Umsetzung in die Praxis diskutiert.

Im September 2016 haben die beiden Weiterbildungen begonnen. Hier spielen die Prozessoptimierung unter Einbezug regionaler und saisonaler Produkte und die Energie- und Ressourcenschonung eine entscheidende Rolle. Die entwickelte Nachhaltigkeitsmatrix dient als Instrument für die Absolvierung(en). Pünktlich zu Beginn der Fortbildungen wurde die Modell-Lehrküche fertiggestellt, so dass den Teilnehmenden ein moderner Lernort zu Verfügung steht. Somit sind alle Voraussetzungen für den zukünftigen Beraterpool geschaffen. Der zweite Durchlauf der Weiterbildungen beginnt im September 2017.

### Auch kleine Schritte haben große Wirkung

Während des Projektes wurden auch Aspekte herausgeholt, die Caritas-Einrichtungen daran hindern, sich stärker für mehr Ökologie und Nachhaltigkeit zu engagieren. Diese Faktoren können jedoch vonseiten des Projektes nicht beeinflusst werden. Unter anderem liegen diese in den Mehrkosten beim Einsatz von Biobiohilfen oder im höheren Verarbeitungsgrad von regionalen Produkten, da diese in den Großküchen mit mehr Aufwand zubereitet werden müssen. So fehlt für das Schälen von Kartoffeln oder das Verarbeiten von Salat und Gemüse das notwendige Personal. Für die Einrichtung bedeutet es, dass sich die Zubereitung von Mahlzeiten bis hin zum Abfallmanagement. Auf der Basis dieser Matrix kann ein Plan für nachhaltigeres Handeln in einem Unternehmen generiert werden: 113 Zielwerte erstrecken sich über die vier Dimensionen der Nachhaltigkeit: Ökologie, Ökonomie, Soziales und Gesundheit. Dabei liegt der Fokus auf der Ökologie. So ist die IN VIA Akademie dabei, ein Nachhaltigkeitsprogramm für die Projekteinrichtungen auszuarbeiten. Dieses Programm wird mit den Einrichtungen abgestimmt und die vorgeschlagenen Nachhaltigkeits Schritte im Hinblick auf deren Umsetzung in die Praxis diskutiert.

herauskristallisiert. Dies erschwert oder verhindert eine mögliche Vernetzung zwischen den Einrichtungen beim regionalen Einkauf. Caritas-Einrichtungen stoßen an einigen Stellen in der Umsetzung nachhaltiger Handlungsansätze an ihre Grenzen. Dennoch können sie etwas für die nachhaltige Entwicklung und Bewahrung der Schöpfung tun. Nachhaltigkeit in der Großküche wird nicht nur durch Bioprodukte allein ermöglicht. Es gibt zahlreiche Ansätze – und kleine Schritte, die in ihrer Summe eine große Wirkung haben.



Manon Lange-Wagner  
Bildungsreferentin/Erwachsenenbildung, IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut GmbH  
E-Mail: m.lange-wagner@invia-akademie.de



Ihre spezialisierten Berater und Prüfer für alle Fragen bei Caritasverbänden  
www.bpg-muenster.de

Münster - Berlin -  
Bremen - Köln - Stuttgart