

Klimagesunde Gemeinschaftsverpflegung

BAGFW 25.01.2024

Klimaschutz in der Freien Wohlfahrtspflege: Wo stehen wir? Wie geht es weiter?

Lisa Dörfler, Annalena Hartmann & Janina Yeung

Workshopinhalt

- ▶ Vorstellungsrunde
- ▶ Input Klimagesunde Gemeinschaftsverpflegung
- ▶ Übung „Team Zukunft“
- ▶ Green Nudging
- ▶ Umstellung der Gemeinschaftsverpflegung? Richtig kommunizieren!



Vorstellungsrunde

- ▶ Name, Einrichtung, Funktion
- ▶ Welche Rolle spielt Verpflegung in euren Einrichtungen?



Video



<https://www.youtube.com/watch?v=e4PAy0fkKvI>

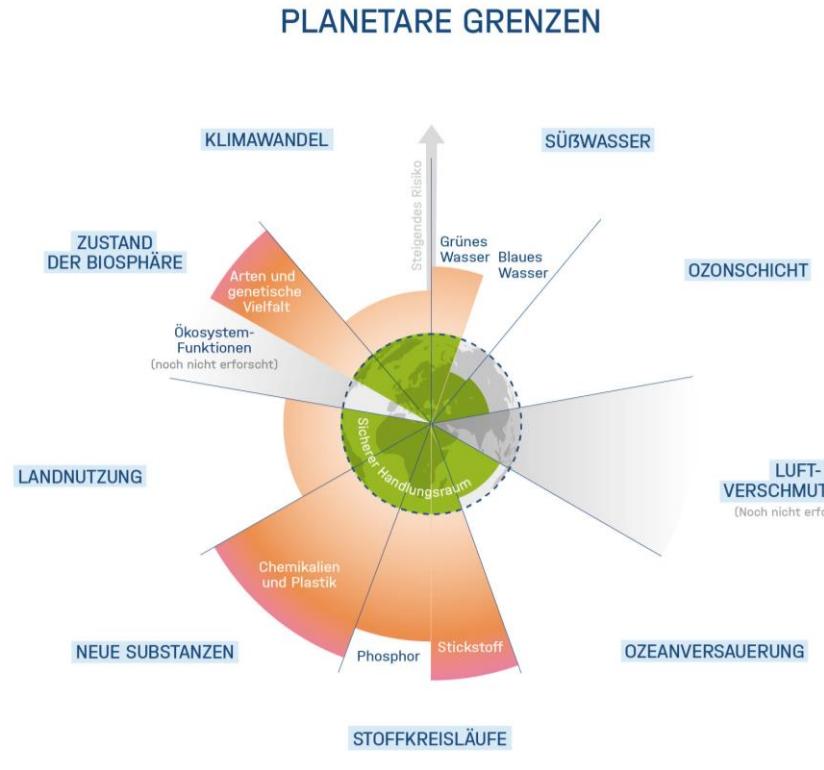
Inhalt

- ▶ Planetary Health Klimawandel und Gesundheit
- ▶ Maßnahmen zur Emissionseinsparung in der Gemeinschaftsverpflegung
 - ▶ Auswahl und Einkauf der Lebensmittel
 - ▶ Menüzusammenstellung und Speiseplangestaltung
 - ▶ Lebensmittelabfälle vermeiden
 - ▶ Energieeffiziente Küchentechnik
- ▶ Praxisbeispiele
- ▶ Fazit und Tipps

Planetary Health

Für die menschliche Gesundheit braucht es einen gesunden Planeten!

Klimaschutz ist daher auch Gesundheitsschutz!



6 von 9 Planetaren Grenzen
sind bereits überschritten

Ernährung steht im
Zusammenhang mit fast
allen Grenzen

Maßnahmen zur Emissionseinsparung in der Gemeinschaftsverpflegung

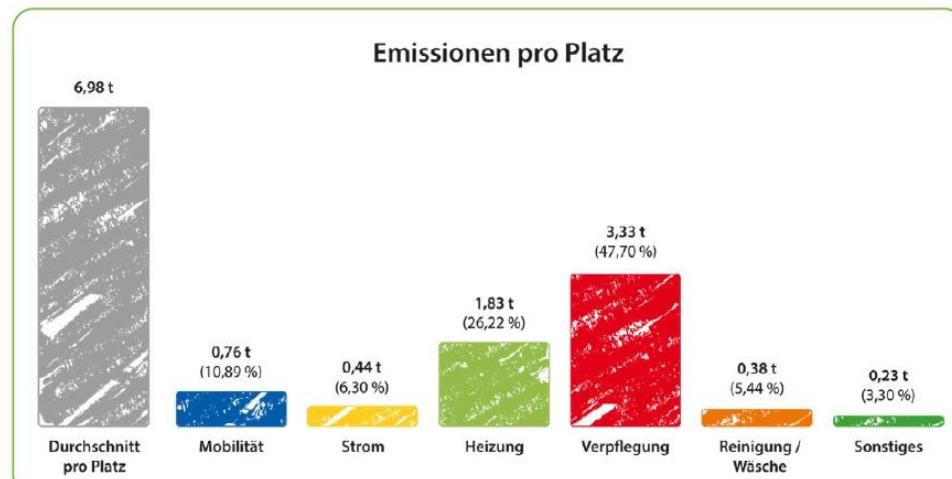


Abb. 1: Aufteilung der durchschnittlichen Emissionen je Bewohner*innenplatz in den Bereichen Mobilität, Strom, Heizung, Verpflegung, Reinigung/Wäsche, Sonstiges (Zeitraum: 2019-2022)

- ▶ durchschnittlich 50% Emissionsverbrauch durch Verpflegung
- ▶ Ressourcenverbrauch für jedes hergestellte Lebensmittel
 - ▶ Land, Wasser, Düngemittel, Transport
- ▶ wichtigster Hebel



Auswahl und Einkauf der Lebensmittel

► Empfehlungen für die Umstellung auf eine nachhaltige Verpflegung

- Fleischreduziert
 - Pflanzlich
 - Biologisch
 - Saison- regional
 - Unverpackt
 - Leitungswasser
-
- DGE als auch PHD Empfehlung

Tierische Lebensmittel	CO ₂ -Äq in kg / kg Lebensmittel	Pflanzliche Lebensmittel	CO ₂ -Äq in kg / kg Lebensmittel
Rinderfilet	13,9	Basmatireis	2,8
Mozzarella	12,3	Rapsöl	2,3
Schweinegulasch	8,1	Tomaten	1,5
Lachs	6,3	Hartweizennudeln	1,2
Hähnchenbrust	6,0	Sojamilch	0,7
Magerquark	5,1	Linsen	0,5
Hühnerei	4,5	Kiwi	0,4
Bratwurst	4,0	Blumenkohl	0,3
Milch, 3,5 % Fett	1,5	Äpfel	0,3
Joghurt	1,3	Kartoffeln	0,2

Tab. 1: Treibhausgasemissionen ausgewählter Lebensmittel (Quelle: www.nahgast.de/rechner)*

Kostenvergleich

Zutaten traditionelle Bolognese	Kosten pro Portion in €	Zutaten Linsen-Bolognese, bio	Kosten pro Portion in €	Zutaten Linsen-Bolognese, konventionell	Kosten pro Portion in €
Nudeln	0,14	Nudeln	0,18	Nudeln	0,14
Rapsöl	0,01	Rapsöl	0,06	Rapsöl	0,01
Zwiebeln	0,04	Zwiebeln	0,08	Zwiebeln	0,04
Tomaten, Konserve	0,18	Tomaten, Konserve	0,19	Tomaten, Konserve	0,18
Karotten	0,19	Karotten	0,30	Karotten	0,19
Rinderhackfleisch	0,72	Linsen	0,18	Linsen	0,14
Gesamt	1,29	Gesamt	0,98	Gesamt	0,71

Tab. 3: Kostenkalkulation traditionelle
Bolognese

Tab. 4: Kostenkalkulation biologische
Linsen-Bolognese

Tab. 5: Kostenkalkulation konventionelle
Linsen-Bolognese

Ist eine ökologische
Gemeinschaftsverpflegung teurer, als
eine herkömmliche
Gemeinschaftsverpflegung?

Menützusammenstellung und Speiseplangestaltung

- ▶ Rezeptureben
 - ▶ Zutaten austauschen
 - ▶ Zutaten reduzieren
 - ▶ Speckwürfelprinzip
- ▶ Speiseplangestaltung
 - ▶ Häufigkeiten von Gerichten ändern
 - ▶ Klimagesunde Gerichte entwickeln



Speiseplan mit fleischbetonten Menüs mit dem CO ₂ -Äq pro Portion		Speiseplan mit nur zwei fleischbetonten Menüs mit dem CO ₂ -Äq pro Portion	
Spaghetti Bolognese	1.366 g	Spaghetti Bolognese	1.366 g
Schnitzel mit Pommes	2.490 g	Gemüsepfanne (veg*)	520 g
Gulasch mit Kartoffeln	2.342 g	Gulasch mit Kartoffeln	2.342 g
Hamburger	2.840 g	Gefüllte Paprika (veg*)	938 g
Kartoffelsuppe (veg*)	667 g	Kartoffelsuppe (veg*)	667 g
CO ₂ -Äq pro Woche für 300 Portionen täglich	2.900 t	CO ₂ -Äq pro Woche für 300 Portionen täglich	1.750 t

Tab. 7: Auswirkungen eines veränderten Speiseplans auf die Treibhausgasemissionen

Lebensmittelabfälle vermeiden

Eine durchschnittliche Einrichtung verursacht pro Jahr rund 148 Kilo Speiseabfälle pro Bewohner*innenplatz

- ▶ durch Konzepte zur Speiseabfallvermeidung sind Einsparungen von 66% möglich
- ▶ lohnt sich ökonomisch, sowie ökologisch



Strategien zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen:

- ▶ Speiseplanung
 - ▶ Anzahl der Bewohner*innen, Wetteranpassungen, Resteverwertung
- ▶ Zubereitung
 - ▶ Mengenangaben einhalten (Waage), Mitarbeitende sensibilisieren
- ▶ Speiseausgabe
 - ▶ Zielgruppengerechte Portionsgröße
- ▶ Abfallmessung
 - ▶ Tellerrückläufe sammeln und messen
- ▶ Feedback einholen
 - ▶ Bedarfe der Bewohner*innen ermitteln



Energieeffiziente Küchentechnik

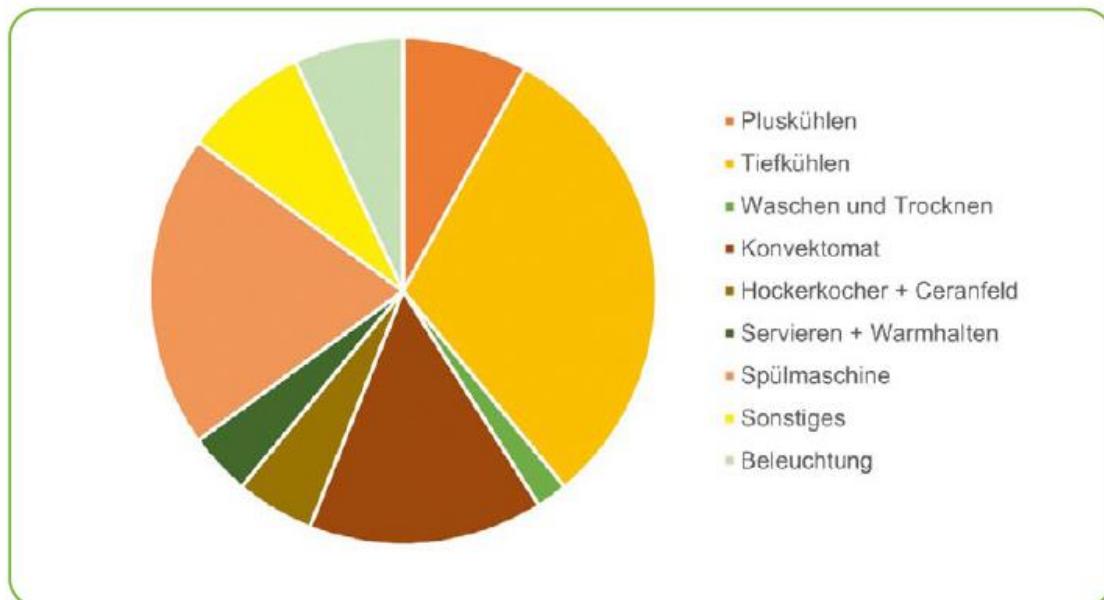


Abb. 3: Energieverbrauch in der Schulküche (Eigene Darstellung nach Scharp et al. 2019)

- ▶ alte Geräte durch Energieeffizientere ersetzen
- ▶ Auslastung prüfen
- ▶ Nutzung reflektieren
- ▶ Gerätepflege und -wartung
- ▶ Stand-by vermeiden

Praxisbeispiele



© SPZ München



© AWO Landesverband Schleswig-Holstein



© AWO Servicehaus Sandberg



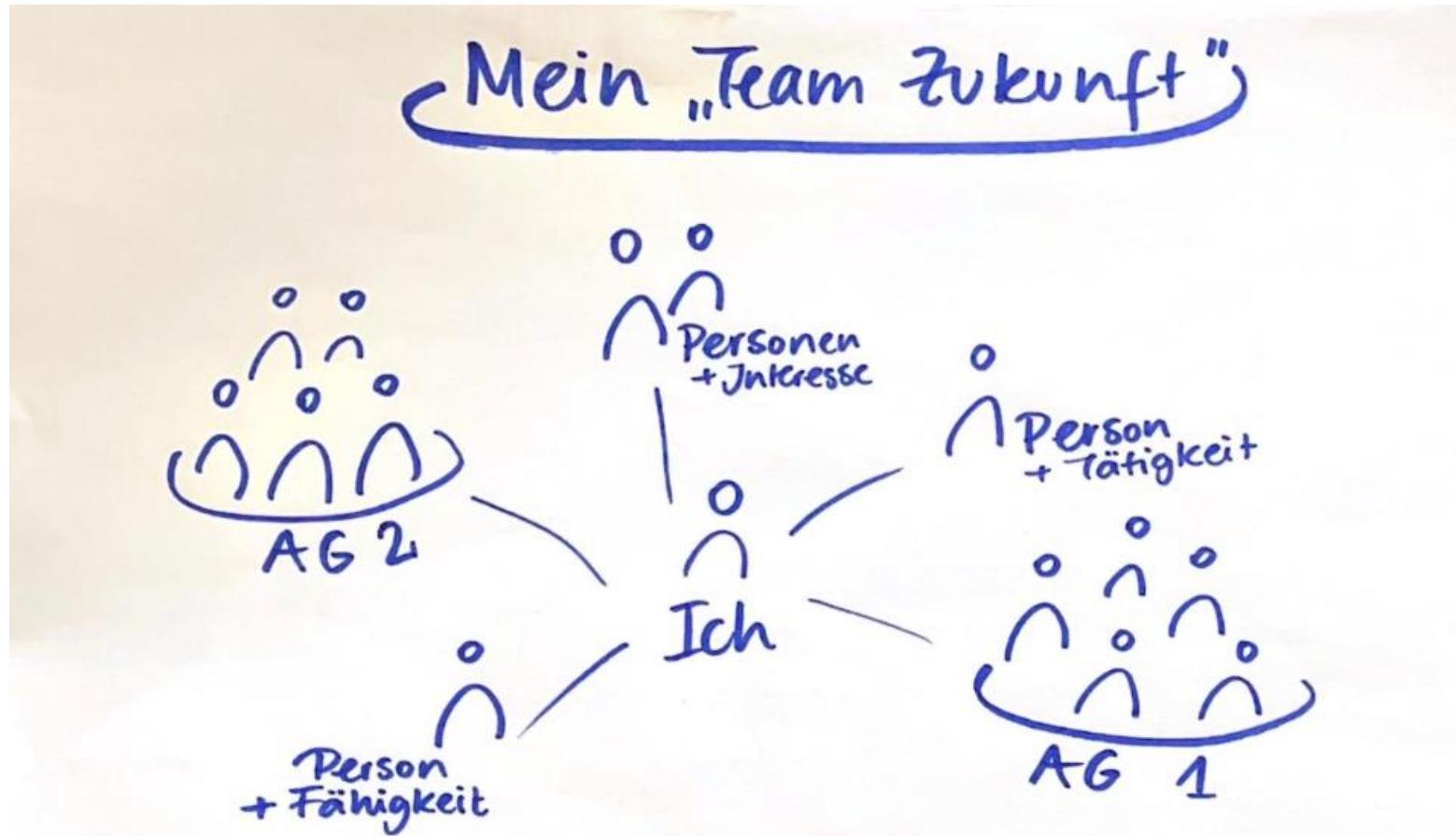
© AWO Potsdam

Fazit und Tipps

- ▶ Eine gesunde und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung kann funktionieren
- ▶ Die Mitarbeitenden müssen bei der Umstellung mitgenommen werden
- ▶ Umstellungsprozesse sollten gut geplant und begleitet werden
- ▶ Umstellungsprozesse und Verhaltensänderungen brauchen Zeit
- ▶ Kleine Schritte schaffen schon Veränderungen
- ▶ Durchhaltevermögen und nicht aufgeben! ☺



Übung: Wer ist mein „Team Zukunft“?



Green Nudging

- ▶ to nudge = anstupsen, anstoßen
- ▶ Nudges sind leichte Anstöße aus unserer Umgebung
- ▶ Sie sind „Aspekte der „Entscheidungsarchitektur, die unser Verhalten in vorhersehbarer Weise verändern, ohne Optionen zu verbieten oder ökonomische Anreize zu setzen.““



Gutes Nudging

Wahlmöglichkeiten bleiben erhalten

Nudge ist leicht zu umgehen

neues Verhalten ist im Interesse der genudgten Person

Nudge ist im Interesse der Gemeinschaft / Umwelt

Kein Nudging

Intervention schafft Wenigen einen persönlichen Nutzen

Intervention soll zu mehr Umsatz führen

Sonderangebote & Aktionen

Bisheriges Verhalten wird verboten oder bestraft

Typen von Nudges

► *Informations-Nudges:*

- ▶ Information übersetzen (z. B. CO2 pro Gericht)
- ▶ Information sichtbar machen / Feedback (z. B. Ressourcenverbrauch)
- ▶ Sozialen Referenzpunkt setzen (z. B. wie haben andere die Umstellung geschafft?)

► *Situations-Nudges:*

- ▶ Voreinstellungen verändern (z. B. pflanzliches Menü als Standard festlegen)
- ▶ Entscheidungsaufwand verändern (z. B. Buffetanordnung)
- ▶ Zusammensetzung von Entscheidungsoptionen verändern (z. B. Speisekarte)
- ▶ Entscheidungskonsequenz verändern (z. B. Eimer für Speiseabfälle)

► *Unterstützungs-Nudges:*

- ▶ Erinnerungen bereitstellen (z. B. ausreichend Leitungswasser trinken)
- ▶ Selbstverpflichtung fördern (z. B. veganer Januar)

► Übergreifend Gamification

Umstellung der Gemeinschaftsverpflegung: Richtig kommunizieren! Ausgangslage:

- ▶ Negative Emotionen: Die Beschäftigung mit der Klimakrise kann Überforderung, Angst und Ohnmacht auslösen
- ▶ Framing: Thema Klimaschutz in negativen Narrativen
- ▶ Kognitive Dissonanz: Wissen und Handeln stimmen nicht überein -> gefährdet positives Selbstbild
 - ▶ Strategien: Alternativen abwerten, soziale Vergleiche, relativieren, leugnen, normalisieren, Gegenangriff, Rückgriff auf Gewohnheiten

Umstellung der Gemeinschaftsverpflegung: Richtig kommunizieren! Strategien und Impulse

“ Gute Klimakommunikation hat erstmal weniger mit Argumenten und mit Überzeugen wollen zu tun, sondern vor allen Dingen mit Zuhören und Verstehen wollen. Katharina von Brownswijk ”

- ▶ Negative Emotionen ernst nehmen
- ▶ Emotionale Aspekte bei Umstellungsprozessen berücksichtigen
- ▶ Das Eigeninteresse der Bewohner*innen und Mitarbeiter*innen adressieren
- ▶ Positive Visionen
- ▶ Auf Freiwilligkeit setzen

Übung: Umstellung der Gemeinschaftsverpflegung: Richtig kommunizieren!

- ▶ Meine Eltern hatten früher nichts, jetzt wollt ihr ihnen auf die alten Tage noch das Fleisch wegnehmen!
- ▶ Ohne Fleisch schmeckt das Essen nicht!

Quellen

Planetare Grenzen: <https://www.helmholtz-klima.de/planetare-belastungs-grenzen>

Kochbuch: <https://cloud.paritaet.org/s/Ti3J6y7FKYJT9M8>

Tabellen, Grafiken & Praxisbeispiele aus Broschüre „Klima schützen und Gesundheit fördern“ S. 18-32 <https://cloud.paritaet.org/s/LAb6ZRLTA3bpRz6>

Green Nudging: Leitfaden zur Erarbeitung von Nudges. <https://green-nudging.de/downloads/>