

HESSSEN



Hessisches Ministerium für Umwelt,  
Klimaschutz, Landwirtschaft und  
Verbraucherschutz

gefördert durch



Deutsche  
Bundesstiftung Umwelt

[www.dbu.de](http://www.dbu.de)



## Abschlussbericht „Essen in Hessen“

Übertragbare kennzahlenbasierte Umweltkommunikation für nachhaltige Ernährung bei minimierten Lebensmittelverlusten am Beispiel von hessischen Modellbetrieben, bezogen auf Betriebskantinen, JVA und Berufsbildungseinrichtungen.

# ESSEN IN HESSEN



Zuwendungsempfänger: WWF Deutschland	Förderkennzeichen: 3328801
Mittelgeber: Deutsche Bundesstiftung Umwelt	
Vorhabenbezeichnung: „Übertragbare kennzahlenbasierte Umweltkommunikation für eine nachhaltige Ernährung bei minimierten Lebensmittelverlusten am Beispiel von hessischen Modellbetrieben bezogen auf Betriebskantinen, JVAs und Berufsbildungseinrichtungen“	
Laufzeit des Vorhabens: Ursprünglich 10.11.2016 – 09.11.2018 Nach kostenneutraler Verlängerung: 10.11.2016 – 30.04.2019	
Berichtszeitraum: 10.11.2016 – 30.04.2019	

HESSEN



Hessisches Ministerium für Umwelt,  
Klimaschutz, Landwirtschaft und  
Verbraucherschutz

gefördert durch



Deutsche  
Bundesstiftung Umwelt

[www.dbu.de](http://www.dbu.de)



WWF, UAW, INL (2019): Abschlussbericht „Essen in Hessen“ - Übertragbare kennzahlenbasierte Umweltkommunikation für nachhaltige Ernährung bei minimierten Lebensmittelverlusten am Beispiel von hessischen Modellbetrieben, bezogen auf Betriebskantinen, JVA und Berufsbildungseinrichtungen. World Wide Fund for Nature (WWF), United Against Waste e.V. (UaW), Institut für nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft e.V. (INL)

**Ansprechpartner WWF:**

Tanja Dräger de Teran, Kerstin Weber

WWF Deutschland

Reinhardtstraße 18

10117 Berlin

E-Mail: [tanja.draeger@wwf.de](mailto:tanja.draeger@wwf.de); [kerstin.weber@wwf.de](mailto:kerstin.weber@wwf.de)

Web: <https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/essen-in-hessen/>

**Ansprechpartner UAW:**

Torsten von Borstel

United against Waste e.V.

Pflummernstraße 20

88400 Biberach / Riss

E-Mail: [t.vonborstel@uaw-verein.de](mailto:t.vonborstel@uaw-verein.de)

Web: <https://www.united-against-waste.de/>

**Ansprechpartner INL:**

Urte Grauwinkel, Dr. Toni Meier

Institut für nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft e.V. (INL)

Reilstraße 128

D-06114 / Halle (Saale)

Tel.: 0345 55 22 6 50

E-Mail: [toni.meier@nutrition-impacts.org](mailto:toni.meier@nutrition-impacts.org)

Web: [www.nutrition-impacts.org](http://www.nutrition-impacts.org) (Nachhaltigkeitsbilanzierung)

Dieser Bericht wurde im Rahmen des Praxisprojekts „Essen in Hessen - Übertragbare kennzahlenbasierte Umweltkommunikation für eine nachhaltige Ernährung bei minimierten Lebensmittelverlusten am Beispiel von hessischen Modellbetrieben bezogen auf Betriebskantinen, JVA und Berufsbildungseinrichtungen“ erstellt. Das Projekt wird durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) sowie durch das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz fachlich und finanziell unterstützt und gefördert.



06/02		<b>Projektkennblatt</b> der <b>Deutschen Bundesstiftung Umwelt</b>			
Az	3328801	Referat	Umwelt- kommunikation in der mittelständischen Wirtschaft	Fördersumme	<b>123.474€</b>
<b>Antragstitel</b>		<b>Essen in Hessen</b> <b>Übertragbare kennzahlenbasierte Umweltkommunikation für eine nachhaltige Ernährung bei minimierten Lebensmittelverlusten am Beispiel von hessischen Modellbetrieben bezogen auf Betriebskantinen, JVA und Berufsbildungseinrichtungen</b>			
<b>Stichworte</b>		Nachhaltige Ernährung, Vermeidung von Lebensmittelabfällen			
Laufzeit		Projektbeginn		Projektende	
<b>29 Monate</b>		<b>10.11.2016</b>		<b>30.04.2019</b>	
Zwischenberichte		2			
<b>Bewilligungsempfänger</b>		WWF Deutschland Reinhardtstr. 18 10117 Berlin		Tel 030 311 777 234 Fax 030 311 777 199	
		Projektleitung Kerstin Weber			
		Bearbeiter Sigrid Beiter			
<b>Kooperationspartner</b>		Das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUKLV) Mainzer Straße 80 65189 Wiesbaden			
		Hessisches Ministerium der Justiz Luisenstraße 13 65185 Wiesbaden			
		United against Waste e.V. Carl-Theodor-Straße 7 68723 Schwetzingen			
		Institut für nachhaltige Landwirtschaft e.V. Reilstraße 128 06114 Halle			



Hessisches Ministerium für Umwelt,  
Klimaschutz, Landwirtschaft und  
Verbraucherschutz



## **Zielsetzung und Anlass des Vorhabens**

### Hintergrund

Zunehmend rücken unsere derzeitigen Ernährungsstile und deren Auswirkungen auf Umwelt und Klima in den Fokus der wissenschaftlichen und politischen Diskussionen. Eine Änderung unserer Ernährungsgewohnheiten wird aus politischer und wissenschaftlicher Sicht als eine der wesentlichen Stellschrauben gesehen, um globale Herausforderungen, wie den Klimawandel, abzumildern. Gleiches gilt in Bezug auf die derzeit sehr hohen Nahrungsmittelabfälle, die es nicht nur aus ethisch-moralischen sondern auch aus Gründen des Ressourcen- und Klimaschutzes zu reduzieren gilt. Diese Aspekte spiegeln sich auch in den Sustainable Development Goals wieder, die am 25. September 2015 haben die Staats- und Regierungschefs auf der UN-Vollversammlung die "Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung" in New York verabschiedet worden sind.

Ein zentraler Bereich, um Veränderungen im Ernährungsstil und bei der Verringerung der Nahrungsmittelverluste zu erreichen, spielt die Außer-Haus-Verpflegung. Nach dem Lebensmitteleinzelhandel mit 117,8 Mrd. €/a steht die Außer-Haus-Verpflegung mit 71,1 Mrd. €/a an zweiter Stelle beim Absatz von Lebensmitteln und macht inzwischen fast 40 % aller Lebensmittelausgaben aus. Schon heute nehmen geschätzt fast 50% den Großteil ihrer Mahlzeiten unterwegs ein bzw. lassen die Mahlzeiten liefern. Zukünftig wird die Außer-Haus-Verpflegung noch an Bedeutung gewinnen. Flexible Tagesabläufe, hohe Arbeits- und Aktivitätsintensität, hohe Mobilität, knapper Wohnraum einhergehend mit kleineren Küchen und abnehmenden Kochkenntnissen treiben diese Entwicklung voran. Nach dem Endverbraucher trägt die Außer-Haus-Verpflegung darüber hinaus am meisten zur Lebensmittelverschwendung bei. Über 35 % der im Außer-Haus-Markt zubereiteten Lebensmittel landen im Abfall. Gleichzeitig weist dieser Bereich ein hohes Vermeidungspotential mit hohem finanziellem Einsparungspotential auf.

Ergebnisse zeigen, dass selbst kleine Veränderungen in den Menülinien und einfach umsetzbare Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bereits signifikante Effekte hervorbringen.

### Zielsetzung

Zusammen mit ausgewählten Unternehmen im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung und dem Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz werden Pilotprojekte zum Thema ressourcenschonende Ernährung und Verminderung von Lebensmittelabfällen umgesetzt. Ziel ist es, ein nachhaltigeres Speiseangebot in der Gemeinschaftsverpflegung bei gleichzeitiger Minimierung von Lebensmittelverlusten zu erreichen. Umgesetzt wird dies im Rahmen einer Prozessbegleitung mit dem Ziel das Speiseangebot unter ganzheitlicher Betrachtung des Produktions-, Verarbeitungs- und Konsumtionsprozesses zu optimieren, zu dokumentieren, auszuwerten und zu verbreiten. U. a. sollen für die Modellbetriebe Modellrechnungen durchgeführt werden, um aufzuzeigen, wie sich die Preis- und Kostensituation verändert und welche Effekte dies auf ausgewählte Ressourcen (Umweltindikatoren) hat. Berücksichtigt werden auch gesundheitliche Kennzahlen.

## **Darstellung der Arbeitsschritte und der angewandten Methoden**

Folgende Maßnahmen werden im Rahmen des Projektes durchgeführt:

- Analyse und Optimierung von Verpflegungskonzepten anhand gesundheitlicher, ökologischer und wirtschaftlicher Parameter
- Erfassung und Reduktion von Lebensmittelabfällen bei den beteiligten Unternehmen
- Darstellung der ökonomischen und ökologischen Effekte sowie der Bewertung zur gesundheitlichen Qualität auf Unternehmensebene. Darstellung der Ergebnisse im Verlauf des Projektes sowie im Vergleich „Vorher – Nachher“.
- Erhöhung des Anteils von saisonalen und regionalen Produkten sowie Produkten mit Nachhaltigkeitszertifikaten (z.B. EG-Bio und MSC, ASC für den Fischbereich)
- Entwicklung und Bereitstellung von Kommunikationsmaterialien
  - interne Kommunikation (u.a. Mitarbeiterschulung) und
  - externe Kommunikation (Kunden, Öffentlichkeit)
- Etablierung einer Dialogplattform „Auf dem kulinarischen Weg der Nachhaltigkeit – Essen in



Hessen“ mit dem Ziel, Handlungsleitfäden und Beispiele guter fachlicher Praxis für die Außer-Haus-Verpflegung zu entwickeln sowie Empfehlungen für die Landes- und Bundespolitik und Vorschläge zur Aufnahme in die Nachhaltigkeitsberichtserstattung der Unternehmen zu erarbeiten. Darüber hinaus sollen die Veranstaltungen dazu dienen, eine langfristige Plattform für eine nachhaltige, ressourcenschonende Außer-Haus-Verpflegung in Hessen zu schaffen.

- Organisation und Durchführung einer Abschlussveranstaltung

Erstmalig wird in dem Projekt eine Kombination von verschiedenen Instrumenten vorgenommen, die die Analyse, Bewertung und Optimierung beider Themenfelder – nachhaltige Ernährung und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen – erlaubt. Zudem erfolgt eine ganzheitliche Betrachtung von gesundheitlichen, ökologischen und ökonomischen Effekten, die zielgruppen-spezifisch kommuniziert werden. Pilotregion des Projektes ist Hessen. Eine bundesweite Ausstrahlung des Projektes wird jedoch durch die Auswahl der Unternehmen gewährleistet.

#### Fokussierung auf ausgewählte Modellbetriebe

Im Rahmen des Projektes werden folgende Modellbetriebe in die Projektarbeit mit einbezogen:

- drei Modellbetriebe aus der Kategorie „Betriebskantinen“
- ein Modellbetrieb aus der Kategorie „Berufsbildung“
- drei Modellbetriebe aus der Kategorie „Justizvollzugsanstalten“

Bei der Auswahl wurde darauf geachtet, dass sich die Betriebe im Bereich der KMU bewegen sowie, dass diese das Potential haben, als Innovationstreiber für große Unternehmen zu dienen.



Hessisches Ministerium für Umweltschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz



## **Zwischenergebnisse**

In der Projektlaufzeit wurde in 11 Arbeitspaketen an der Erreichung des Oberziels des Projektes, ein nachhaltigeres Speiseangebot in der Gemeinschaftsverpflegung bei gleichzeitiger Minimierung von Lebensmittelverlusten gearbeitet.

### Messungen in den Modellbetrieben

Nach erfolgreicher Küchenbesichtigung und Datenübermittlung im Jahr 2017 wurden bis zum 31.03.18 für alle Modellbetriebe die Auswertung und Optimierung der eingereichten Rezepturen durch das INL vorgenommen. Im Zuge dessen wurden Statusberichte mit nachhaltigkeitsrelevanten Kennzahlen zu den ausgewerteten Rezepturen erstellt und den Modellbetrieben zur Verfügung gestellt. Zudem haben alle Pilotbetriebe im Zeitraum von April bis August 2017 jeweils eine erste Abfallmessung von mindestens 2-6 Wochen durchgeführt. Während der Messperiode hat UAW die Abfallmessungen begleitet. Zudem wurden für alle Pilotbetriebe Abfall-Analyse-Berichte erstellt, die die Ergebnisse des ersten Messzeitraumes dokumentieren.

In einem gemeinsamen Workshop mit den Küchenleitern der Modellbetriebe wurden Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelanfällen sowie zur Rezepturoptimierung erarbeitet. In einem 2. Messzeitraum von April – Mai 2018 wurden erneut Abfallmessung von 2-6 Wochen durchgeführt. Ebenso wurde in den Modellbetriebe überprüft, inwiefern die ausgearbeiteten Rezepturoptimierungen umsetzbar sind. Im Anschluss wurden die Ergebnisse aus den Abfallmessungen und den Rezepturoptimierungen zusammengeführt. Für jeden Modellbetrieb wurde auf Basis dessen ein individueller Bericht erstellt. Dabei wurden die im Projekt erzielten Einsparungen in Kilogramm, Umweltbelastungspunkten, Treibhausgasemissionen, Wasser- sowie Flächenverbrauch sowie die gesundheitlichen Veränderungen und die Einsparungen in Kilogramm und Euro aufgezeigt.

Um die Gesamtergebnisse aus der Arbeit mit den Modellbetrieben darzustellen, wurde zudem ein zusammenfassender Bericht aus den Erkenntnissen seitens von susDISH und UAW erstellt, indem die nachhaltigkeitsrelevanten Ergebnisse der anfallenden Lebensmittelabfälle sowie zum Speisenangebot der sieben Modellbetriebe vorgestellt werden.

Um die Gesamtergebnisse aus der Arbeit mit den Modellbetrieben darzustellen, wurde ein zusammenfassender Bericht aus den Erkenntnissen seitens von susDISH und UAW erstellt, indem die nachhaltigkeitsrelevanten Ergebnisse der anfallenden Lebensmittelabfälle sowie zum Speisenangebot der sieben Modellbetriebe vorgestellt werden. Genannt werden beispielsweise die Durchschnittswerte des anfallenden Abfalls vor und nach der Umsetzung der Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Für die Optimierung der Rezepturen wurde die Veränderung der Gesundheitspunkte sowie der Umweltbelastungspunkte vor und nach der Optimierung dargestellt. Mit der Einbeziehung der Abfallwerte in die Umweltbilanzierung ließ sich deutlich zeigen, dass sich die umgesetzten Maßnahmen positiv auf die Nachhaltigkeitsleistungen des Gesamtbetriebes auswirken. Insgesamt konnten erhebliche ökonomische und ökologische Einsparungen erzielt werden. Diese werden im Bericht in Treibhausgasen, Wasser- sowie Flächenverbrauch umgerechnet.

### Dialogforen und Abschlussveranstaltung

Am 30.03.17 fand als Auftakt die 1. Dialogveranstaltung statt, bei der zahlreiche Akteure aus Politik, Forschung, Wirtschaft und Zivilgesellschaft zugegen waren und gemeinsam zentrale Themen diskutierten, die für den Verlauf der Dialogreihe relevant sind.

Am 16.11.17 fand die 2. Dialogveranstaltung in der Zentrale der KfW in Frankfurt am Main statt. Der inhaltliche Fokus des Forums lag auf den Themen Politik und Ausbildung, insbesondere die Integration der nachhaltigen Ernährung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen in die öffentliche Beschaffung sowie in die Novellierung der Ausbildungsverordnung.

Das 3. Dialogforum fand 06.06.18 in der Biostadt Darmstadt statt. Gegenstand des 3. Termins war insbesondere das Thema der Nachhaltigkeitsberichterstattung. Mit den Dialogteilnehmern wurde über



Hessisches Ministerium für Umwelt  
Klimaschutz, Landwirtschaft und  
Verbraucherschutz



Relevanz der Berichterstattung für die Außer-Haus-Verpflegung sowie über die mögliche Umsetzung in der Praxis diskutiert.

Die Abschlussveranstaltung wurde am 22.03.2019 im Lindner Congress Hotel in Frankfurt am Main durchgeführt. Eröffnet wurde die Veranstaltung durch die Hessische Umweltministerin Priska Hinz und den Generalsekretär der DBU Alexander Bonde. Zudem fand eine Urkundenverleihung zur Würdigung der teilnehmenden Pilotbetriebe statt. Hauptziel der Abschlusskonferenz war die Vorstellung der Projektergebnisse. Dafür wurden die im Projekt entwickelten Empfehlungen an die Politik und die Wirtschaft präsentiert und dem Publikum zur Diskussion gestellt. Zudem wurden die Empfehlungen mit Vertretern anderer Bundesländer diskutiert und weiterentwickelt. Neben den Handlungsempfehlungen wurden auch die Ergebnisse der Modellbetriebe vorgestellt.

#### Erarbeitung der Themenpapiere

Insgesamt wurden im Projekt zwei Hintergrundberichte erstellt.

Zum einen wurde der Bericht „*Jeder Schritt zählt*“ – *Handlungsempfehlungen an Politik und Wirtschaft* erarbeitet. Der Bericht gibt einen Überblick über die politischen Entwicklungen zu den Themenfeldern „nachhaltige Ernährung“ und „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ auf internationaler und nationaler Ebene sowie auf der Ebene der Bundesländer mit einem Fokus auf dem Bundesland Hessen. Darauf aufbauend wurden konkrete Empfehlungen an das Bundesland Hessen abgeleitet.

Ebenso wurde der Bericht *Jedes Wort zählt!* – *Hintergrundpapier Nachhaltigkeitsberichterstattung* erarbeitet. Dieser zeigt die Handlungsoptionen für Unternehmen aus dem Bereich der Außer-Haus-Verpflegung auf, widmet sich dem Thema Nachhaltigkeitsberichterstattung und stellt die damit einhergehenden Vorteile für Unternehmen dar, sich zukünftig verstärkt mit diesem Thema zu befassen.

#### **Öffentlichkeitsarbeit und Präsentation**

Die Ausstrahlungsweite der erarbeiteten Ergebnisse und Kommunikationsbausteine wird zum einen durch die Auswahl der Unternehmen gewährleistet und zum anderen durch das angebotene Umweltkommunikations- und Verbreitungskonzept. Die Projektpartner können zudem auf ein umfangreiches Netzwerk zurückgreifen, um verschiedene Zielgruppen in unterschiedlicher Reichweite anzusprechen und die Ergebnisse des Projektes dort zu verbreiten. Im Vorfeld der Abschlusskonferenz wurde durch das Hessische Umweltministerium eine Pressemitteilung zur Abschlussveranstaltung und zu den Projektergebnissen versendet. Daraufhin kamen einige Pressevertreter zur Veranstaltung und führten Gespräche mit Ministerin Priska Hinz und Generalsekretär Alexander Bonde. Die Pressemitteilung steht unter diesem [Link](#) bereit.

Auch nach der Beendigung des Projektes soll die Arbeit der Dialogplattform durch das hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz fortgeführt werden.

#### **Fazit**

Das Projekt steht im Einklang mit den Zielen der hessischen Nachhaltigkeits- und Ressourcenschutzstrategie. Im Projekt wurden zahlreiche Handlungsoptionen an die Politik erarbeitet. Einige wurden bereits sogar in die Hessische Ressourcenschutzstrategie aufgenommen. Auch die Ergebnisse der Modellbetriebe waren beachtlich. In den Modellbetrieben konnten im Durchschnitt 16 % Lebensmittelabfälle, 15 % Treibhausgasemissionen und 13 % Wasser eingespart werden.



Hessisches Ministerium für Umweltschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz



## Inhalt

<b>Projektkennblatt</b> .....	<b>3</b>
<b>Anhangsverzeichnis</b> .....	<b>9</b>
<b>Abkürzungsverzeichnis</b> .....	<b>10</b>
<b>1. Erbrachte Ergebnisse im Berichtszeitraum</b> .....	<b>14</b>
AP 0: Übergreifendes Projektmanagement.....	14
AP 1: Vorbereitung der Analysetools an die Anforderungen des Projektes .....	14
AP 2: Identifizierung der Pilotunternehmen .....	15
AP 3: Analyse und Beratung der Pilotunternehmen mit dem Optimierungs-Instrument „SusDISH“ .....	15
AP 4: Analyse und Beratung der Pilotunternehmen mit dem Abfall-Analyse-Tool .....	18
AP 5: Aufbereitung der Projektergebnisse für die Pilotbetriebe.....	18
AP 6: Etablierung eines Dialogforums: „Auf dem kulinarischen Weg der Nachhaltigkeit – Essen in Hessen“ .....	20
AP 7: Entwicklung von Handlungsempfehlungen für den Außer-Haus-Bereich.....	22
AP 8 (a): Entwicklung von Handlungsempfehlungen für die Politik.....	22
AP 8 (b): Entwicklung von Handlungsempfehlungen für die Ausbildung .....	22
AP 9: Entwicklung von Empfehlungen für die Integration dieser Themenfelder die Nachhaltigkeitsberichterstattung der Unternehmen. ....	22
AP 10 (a) Entwicklung von Materialien für die interne und externe Kommunikation für die Unternehmen und Kunden ..	23
AP 10 (b) Workshop.....	23
AP 11 Abschlussveranstaltung .....	23
<b>2. Vergleich des Stands des Vorhabens mit ursprünglicher Planung</b> .....	<b>24</b>
<b>3. Veränderungen in der Zielsetzung</b> .....	<b>24</b>
<b>Literaturverzeichnis</b> .....	<b>25</b>
<b>Anhang</b> .....	<b>27</b>





Hessisches Ministerium für Umwe  
Klimaschutz, Landwirtschaft und  
Verbraucherschutz



---

## Anhangsverzeichnis

<b>Anhang 1: Agenda und Einladung 1. Dialogforum .....</b>	<b>27</b>
<b>Anhang 2: Agenda und Einladung 2. Dialogforum .....</b>	<b>29</b>
<b>Anhang 3: Agenda und Einladung 3. Dialogforum .....</b>	<b>31</b>
<b>Anhang 4: Liste von Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen.....</b>	<b>33</b>
<b>Anhang 5: Beispielhafte Urkunde eines Betriebes .....</b>	<b>34</b>
<b>Anhang 6: Protokoll der Abschlussveranstaltung .....</b>	<b>35</b>
<b>Anhang 7: Agenda der Abschlusskonferenz .....</b>	<b>41</b>



Hessisches Ministerium für Umwe  
Klimaschutz, Landwirtschaft und  
Verbraucherschutz



---

## Abkürzungsverzeichnis

AHV	Außer-Haus-Verpflegung
AS	Aminosäure
CH <sub>4</sub>	Methan
CO <sub>2</sub> e	CO <sub>2</sub> -Äquivalente (bestehend aus CO <sub>2</sub> , CH <sub>4</sub> , N <sub>2</sub> O)
D	Deutschland
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
FAO	Food and Agriculture Organisation of the UN
GP	Gesundheitspunkte
GV	Gemeinschaftsverpflegung
INL	Institut für nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft e.V.
Max.	Maximum
Min.	Minimum
MV	Mensa-Vital
N	Stickstoff
N <sub>2</sub> O	Lachgas
NH <sub>3</sub>	Ammoniak
NMVOC	Non-methane volatile organic compounds
NO	Stickstoffmonoxid
P	Phosphor
PAL	Physical activity level
PEV	Primärenergieverbrauch
PSM	Pflanzenschutzmittel
SO <sub>2</sub>	Schwefeldioxid
TH	Thailand
THG	Treibhausgase
TK	Tiefkühl
UAW	United Against Waste e.V.



Hessisches Ministerium für Umweltschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz



---

UBP	Umweltbelastungspunkte
Vit.	Vitamin
v	Ovo-lakto-vegetarisch
vs	Ovo-lakto-vegetarisch süß
v+	Vegan

## **1. Zusammenfassung**

Das Projekt „Essen in Hessen – Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit“ hatte ursprünglich eine Laufzeit von 24 Monaten vom 10.11.2016 bis 09.11.2018. Das Projekt wurde jedoch im Rahmen einer kostenneutralen Verlängerung aufgrund der Landtagswahl in Hessen am 28.10.2018 bis zum 30.04.2019 verlängert, damit die erarbeiteten Empfehlungen nach der Wahl öffentlichkeitswirksam an die neue Regierung übergeben werden konnten.

Dieser Abschlussbericht betrachtet die gesamte Projektlaufzeit vom 10.11.2016 bis zum 30.04.2019. In der gesamten Projektlaufzeit wurde in 11 Arbeitspaketen an der Erreichung des Oberziels des Projektes, ein nachhaltigeres Speiseangebot in der Gemeinschaftsverpflegung bei gleichzeitiger Minimierung von Lebensmittelverlusten zu erreichen, gearbeitet.

### Messungen in den Modellbetrieben

Nach erfolgreicher Küchenbesichtigung und Datenübermittlung im Jahr 2017 wurden bis zum 31.03.18 für alle Modellbetriebe die Auswertung und Optimierung der eingereichten Rezepturen durch das INL vorgenommen. Im Zuge dessen wurden Statusberichte mit nachhaltigkeitsrelevanten Kennzahlen zu den ausgewerteten Rezepturen erstellt und den Modellbetrieben zur Verfügung gestellt. Zudem haben alle Pilotbetriebe im Zeitraum von April bis August 2017 jeweils eine erste Abfallmessung von mindestens 2-6 Wochen durchgeführt. Während der Messperiode hat UAW die Abfallmessungen begleitet. Zudem wurden für alle Pilotbetriebe Abfall-Analyse-Berichte erstellt, die die Ergebnisse des ersten Messzeitraumes dokumentieren.

In einem gemeinsamen Workshop mit den Küchenleitern der Modellbetriebe wurden Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelanfällen sowie zur Rezepturoptimierung erarbeitet. In einem 2. Messzeitraum von April – Mai 2018 wurden erneut Abfallmessung von 2-6 Wochen durchgeführt. Ebenso wurde in den Modellbetriebe überprüft, inwiefern die ausgearbeiteten Rezepturoptimierungen umsetzbar sind. Im Anschluss wurden die Ergebnisse aus den Abfallmessungen und den Rezepturoptimierungen zusammengeführt. Für jeden Modellbetrieb wurde auf Basis dessen ein individueller Bericht erstellt. Dabei wurden die im Projekt erzielten Einsparungen in Kilogramm, Umweltbelastungspunkten, Treibhausgasemissionen, Wasser- sowie Flächenverbrauch sowie die gesundheitlichen Veränderungen und die Einsparungen in Kilogramm und Euro aufgezeigt.

Um die Gesamtergebnisse aus der Arbeit mit den Modellbetrieben darzustellen, wurde ein zusammenfassender Bericht aus den Erkenntnissen seitens von susDISH und UAW erstellt, indem die nachhaltigkeitsrelevanten Ergebnisse der anfallenden Lebensmittelabfälle sowie zum Speisenangebot der sieben Modellbetriebe vorgestellt werden. Genannt werden beispielsweise die Durchschnittswerte des anfallenden Abfalls vor und nach der Umsetzung der Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Für die Optimierung der Rezepturen wurde die Veränderung der Gesundheitspunkte sowie der Umweltbelastungspunkte vor und nach der Optimierung dargestellt. Mit der Einbeziehung der Abfallwerte in die Umweltbilanzierung ließ sich deutlich zeigen, dass sich die umgesetzten Maßnahmen positiv auf die Nachhaltigkeitsleistungen des Gesamtbetriebes auswirken. Insgesamt konnten erhebliche ökonomische und ökologische Einsparungen erzielt werden. Diese werden im Bericht in Treibhausgase, Wasser- sowie Flächenverbrauch umgerechnet.

### Dialogforen und Abschlussveranstaltung

Am 30.03.2017 fand als Auftakt die 1. Dialogveranstaltung statt, bei der zahlreiche Akteure aus Politik, Forschung, Wirtschaft und Zivilgesellschaft zugegen waren und gemeinsam zentrale Themen diskutierten, die für den weiteren Verlauf der Dialogreihe relevant waren.

Am 16.11.2017 fand die 2. Dialogveranstaltung in der Zentrale der KfW in Frankfurt am Main statt. Der inhaltliche Fokus des Forums lag auf den Themen Politik und Ausbildung, insbesondere die Integration der nachhaltigen Ernährung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen in die öffentliche Beschaffung sowie in die Novellierung der Ausbildungsverordnung.

Das 3. Dialogforum fand 06.06.2018 in der Biostadt Darmstadt statt. Gegenstand des 3. Termins war insbesondere das Thema der Nachhaltigkeitsberichterstattung. Mit den Dialogteilnehmern wurde über Relevanz der Berichterstattung für die Außer-Haus-Verpflegung sowie über die mögliche Umsetzung in der Praxis diskutiert.

Die Abschlussveranstaltung wurde am 22.03.2019 im Lindner Congress Hotel in Frankfurt am Main durchgeführt. Eröffnet wurde die Veranstaltung durch die Hessische Umweltministerin Priska Hinz und den Generalsekretär der DBU Alexander Bonde. Zudem fand eine Urkundenverleihung zur Würdigung der teilnehmenden Pilotbetriebe statt. Hauptziel der Abschlusskonferenz war die Vorstellung der Projektergebnisse. Dafür wurden die im Projekt entwickelten Empfehlungen an die Politik und die Wirtschaft präsentiert und dem Publikum zur Diskussion gestellt. Zudem wurden die Empfehlungen mit Vertretern anderer Bundesländer diskutiert und weiterentwickelt. Neben den Handlungsempfehlungen wurden auch die Ergebnisse der Modellbetriebe vorgestellt.

#### Erarbeitung der Themenpapiere

Insgesamt wurden im Projekt zwei Hintergrundberichte erstellt.

Zum einen wurde der Bericht „*Jeder Schritt zählt*“ – *Handlungsempfehlungen an Politik und Wirtschaft*“ erarbeitet. Der Bericht gibt einen Überblick über die politischen Entwicklungen zu den Themenfeldern „nachhaltige Ernährung“ und „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ auf internationaler und nationaler Ebene sowie auf der Ebene der Bundesländer mit einem Fokus auf dem Bundesland Hessen. Darauf aufbauend wurden konkrete Empfehlungen an das Bundesland Hessen abgeleitet.

Ebenso wurde der Bericht „*Jedes Wort zählt!* – *Hintergrundpapier Nachhaltigkeitsberichterstattung*“ erarbeitet. Dieser zeigt die Handlungsoptionen für Unternehmen aus dem Bereich der Außer-Haus-Verpflegung auf, widmet sich dem Thema Nachhaltigkeitsberichterstattung und stellt die damit einhergehenden Vorteile für Unternehmen dar, sich zukünftig verstärkt mit diesem Thema zu befassen.

## 1. Erbrachte Ergebnisse im Berichtszeitraum

### **AP 0: Übergreifendes Projektmanagement**

Das übergreifende Projektmanagement umfasst die Projektplanung und –dokumentation, die Finanzplanung und das –controlling, die Abstimmung mit den Mittelgebern sowie die Koordination zwischen den Projektpartnern WWF Deutschland, United against Waste e.V. (UaW) und Institut für nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft e.V. (INL).

### **Erstellung einer Projektunterseite auf WWF.de**

Zur Kommunikation über das Projekt und zur Darstellung der Projektergebnisse wurde eine Unterseite auf der Homepage des WWF erstellt. Diese ist unter folgendem Link aufrufbar: <https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/essen-in-hessen/>.

### **Projekt-Kick-off**

Das Kick-off-Meeting zum Projekt, mit insgesamt 35 Teilnehmern, fand am 16.02.2017 in den Räumen des Hessischen Umweltministeriums in Wiesbaden statt. Teilgenommen haben Vertreter der beiden Mittelgeber Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) und HMUKLV sowie der Projektpartner WWF, UaW und INL. Zudem waren Verantwortliche aus den teilnehmenden Modellbetrieben anwesend. Dazu gehören die Justizvollzugsanstalten Wiesbaden, Frankfurt am Main III und Weiterstadt, die Catering Unternehmen Wisag, Primus und Sodexo inklusive Vertretern aus den jeweiligen Kantinen sowie der Ausbildungsbetrieb BTZ Kassel. Weitere Teilnehmer waren Repräsentanten des Hessischen Justizministeriums und des Hessischen Landesamts für Naturschutz, Umwelt und Geologie. Einleitend berichteten die Mittelgeber über ihre Motivation zur Förderung des Projektes. Anschließend wurden die Handlungsstränge und Schwerpunktthemen sowie die zur Anwendung in den Modellbetrieben geplanten Instrumente SusDISH und das Abfall-Analyse-Tool vorgestellt. Anschließend wurden die teilnehmenden Modellbetriebe präsentiert. Hier wurde eine interessante Zusammensetzung der ausgewählten Praxispartner deutlich. Die Modellkantinen variieren in Größe, Mitarbeiter- und Besucherzahlen. Eine Besonderheit sind die Justizvollzugsanstalten, da diese mit anderen Herausforderungen konfrontiert sind, als herkömmliche Kantinen. So stehen ihnen beispielsweise deutlich weniger Mittel zur Versorgung der Gäste zur Verfügung. Ebenso haben diese keine Ausweichmöglichkeiten ihre Speisen anderswo einzunehmen. Nach der Präsentation der Modellbetriebe folgte ein Ausblick auf den weiteren Verlauf des Projektes. In den Modellbetrieben werden Optimierungen ausgewählter Rezepturen hinsichtlich Gesundheits- und Umweltparametern sowie Abfallmessungen durchgeführt.

### **Kostenneutrale Verlängerung**

Das Projekt wurde im Rahmen einer kostenneutralen Verlängerung bis zum 30.04.2019 verlängert. Die Verlängerung wurde beantragt, weil im Projekt zahlreiche politische Handlungsempfehlungen erarbeitet wurden, die hausintern bereits diskutiert wurden. Daher war es ein großes Anliegen beider Mittelgeber, dass die Empfehlungen bei einer öffentlichkeitswirksamen Veranstaltung nach der Wahl in Hessen am 28.10.2019 an die neue Regierung übergeben werden, um die Wirksamkeit des Projektes zu stärken.

### **AP 1: Vorbereitung der Analysetools an die Anforderungen des Projektes**

Um konsistente Ergebnisse zu liefern, wurden die Berechnungsgrundlagen von SusDISH (INL) für folgenden Umweltkennzahlen in das Abfall-Analyse-Tool von UAW integriert.

#### Klima-Fußabdruck

Die Bilanzierung des Klima- bzw. Treibhausgas-Fußabdrucks erfolgt auf Basis der ISO-Norm 14067 (2013) sowie IPCC (2006). Dabei liegen folgende Charakterisierungsfaktoren zu Grunde, die zur Berechnung des Treibhausgaspotentials (CO<sub>2e</sub>) genutzt werden: (CH<sub>4</sub>=25, N<sub>2</sub>O=298).

#### Wasser-Fußabdruck

Die Bilanzierung des Wasser-Fußabdrucks basiert auf der ISO-Norm 14046 (2014). Demnach wird lediglich *blaues* Wasser bilanziert. Darunter ist Wasser in der Land-, Ernährungswirtschaft und Gastronomie zu verstehen, welches über Kanäle und Rohrleitungen zum Trinken der Tiere, für Bewässerung von Gemüse in

Gewächshäusern, zur Reinigung im Ernährungsgewerbe oder zum Kochen, etc. verwendet wird. *Grünes* Wasser (direkte Niederschläge) und *graues* Wasser (Abwasser) bleiben in der Methode unberücksichtigt.

#### Flächen-Fußabdruck

Die Bilanzierung des Flächen-Fußabdrucks basiert auf statistisch erfassten Erntemengen (t/ha), die in entsprechende Flächenfaktoren (m<sup>2</sup>/kg) umgerechnet wurden. Dabei werden mehrere Flächentypen unterschieden (Ackerfläche konventionell/bio, Grünland konv./bio, Dauerkultur konv./bio, Forstfläche).

#### Gesamtumweltindikator Umweltbelastungspunkte (UBP), Ökologische Knappheit

Die hier zum Einsatz kommende Methode der Ökologischen Knappheit berücksichtigt 15 verschiedene Umweltindikatoren (Emissionen von CO<sub>2</sub>, CH<sub>4</sub>, N<sub>2</sub>O, NH<sub>3</sub>, NO, NMVOC, SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S, HCl, N-Einträge, P-Einträge, Verbrauch an blauem Wasser, Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, Primärenergieverbrauch, Flächenbedarf), die hinsichtlich der Wirkungsindikatoren Treibhauseffekt, Luftverschmutzung, Versauerung, Human- und Ökotoxizität sowie Biodiversitätsverluste ausgewertet werden. Da 15 verschiedene Umweltwirkungen nicht praktikabel vermittelt bzw. kommuniziert werden können, werden diese mit Hilfe der Methode der Ökologischen Knappheit (engl. Ecological Scarcity) gewichtet (Frischknecht & Büsser Knöpfel 2013). Hierfür wurden auf Basis amtlicher Stoffflüsse (Referenzjahr 2010) und entsprechender politischer Zielvorgaben in Deutschland indikatorspezifische Umweltbelastungspunkte (UBP) abgeleitet. Mit der Methode können somit verschiedene Umweltwirkungen miteinander vergleichbar und damit verrechenbar gemacht werden. Der Klima-, Wasser- und Flächen-Fußabdruck sind Teil des Gesamtindikators.

Durch Aufnahme der Umweltkennzahlen im Abfall-Analyse-Tool von UAW können nun gemessene Abfallmengen und Abfallreduktionen ökologisch beschrieben und ausgewiesen werden.

## **AP 2: Identifizierung der Pilotunternehmen**

Für das Projekt wurden insgesamt drei Zielgruppen festgelegt: Betriebskantinen, berufsbildende Einrichtungen sowie Justizvollzugsanstalten. Mit den gegebenen finanziellen Mitteln konnten insgesamt acht Modellbetriebe in Betracht genommen werden. Eine wichtige Voraussetzung für die Teilnahme ist das Vorhandensein eines Warenwirtschaftssystems. Zudem sollten alle teilnehmenden Betriebe im Bundesland Hessen ansässig sein und dennoch möglichst eine bundesweite Ausstrahlung besitzen.

Durch das Hessische Justizministerium wurden folgende 3 Justizvollzugsanstalten festgelegt:

- JVA Frankfurt a. Main III (Frauenjustizvollzugsanstalt)
- JVA Wiesbaden (Jugendjustizvollzugsanstalt)
- JVA Weiterstadt (Männerjustizvollzugsanstalt)

Durch die Auswahl dieser drei JVAs ist gewährleistet, dass unterschiedliche Zielgruppen angesprochen werden. Die Betriebskantinen wurden unter den Mitgliedern von United against Waste e.V. ausgewählt. Dabei fiel die Auswahl auf zwei Betriebsrestaurants von Union Investment, die durch das Unternehmen Sodexo in Frankfurt am Main betrieben werden und auf eine Kantine, die in Wiesbaden durch Wisag Catering betrieben wird. Ebenso wurde durch das Hessische Umweltministerium der Wunsch geäußert, dass eine Kantine eines Hessischen Ministeriums als Modelbetrieb teilnimmt. Aufgrund dessen wurde die Betriebskantine des Hessischen Wirtschaftsministeriums in Wiesbaden ausgewählt, die durch den Dienstleister Primus betrieben wird. Da auch die Zusammenarbeit mit berufsbildenden Einrichtungen im Projekt vorgesehen ist, wurde als Ausbildungsbetrieb das BTZ Kassel ausgewählt. Eine weitere für das Projekt interessante Bildungseinrichtung, die Wiesbadener Jugendwerkstatt, wurde angesprochen, konnte aber aufgrund mangelnder Ressourcen nicht teilnehmen.

Eine bundesweite Ausstrahlung des Projektes wird durch die Auswahl der Unternehmen Sodexo, Wisag Catering und Primus gewährleistet, die nicht nur in Hessen sondern deutschlandweit tätig sind.

## **AP 3: Analyse und Beratung der Pilotunternehmen mit dem Optimierungs-Instrument**

### **„SusDISH“**

#### **Methode**

Die Beurteilung der gesundheitlichen Qualität der Rezepturen beruht in erster Linie auf den offiziellen Referenzwerten für die Gemeinschaftsverpflegung der DGE (DGE 2013). Mit dem DGE-Referenzwerten werden 12 ernährungsphysiologische Kriterien überprüft. Um die Aussagekraft der gesundheitlichen Qualitätsbeurteilung zu erweitern, werden in SusDISH zudem vier weitere, gesundheitlich relevante Kriterien in Betracht gezogen (Gehalt an essentiellern Eiweiß, Salz, Cholesterin und Vitamin B<sub>12</sub>). Die gesundheitliche Analyse der Rezepturen kann in SusDISH nährstoffspezifisch und aggregiert dargestellt werden (Maßzahl: Gesundheitspunkte).

Der ökologischen Bewertung der Speisenqualität mittels SusDISH liegt die DIN/ISO-Norm 14040/44 (2006) zu Ökobilanzen zu Grunde. Dabei erfolgte die Auswahl der Umweltindikatoren auf Basis der Nachhaltigkeitsleitlinien von Agro-Food-Systemen der FAO (FAO SAFA 2012) sowie national anerkannten Indikatoren aus der Bewertung land- und ernährungswirtschaftlicher Betriebe (Grimm & Hülsbergen 2009, Schmidt & Osterburg 2013). Diese wurden um Vorgaben aus dem ILCD-Handbuch (European Commission 2010), UNEP/SETAC (2011), dem ENVIFOOD-Protokoll (Food SCP Round Table 2013) und den Kriterien des Deutschen Nachhaltigkeitskodex (Rat für Nachhaltige Entwicklung 2012) ergänzt. Es werden insgesamt 15 Einzelindikatoren berücksichtigt, die mittels der Methode der Ökologischen Knappheit gewichtet und dargestellt werden. Einen Überblick über berücksichtigte Umweltindikatoren und Wirkungen gibt folgende Tabelle.

Tab. 1 Untersuchte Umweltindikatoren und Wirkungen

	Umweltindikator	Wirkung	Treibhausfußabdruck	Wasserfußabdruck	Flächenfußabdruck	Ökologische Knappheit
1	CO <sub>2</sub> (Kohlendioxid) - Emissionen	Treibhauseffekt				
2	CH <sub>4</sub> (Methan) - Emissionen	Treibhauseffekt				
3	N <sub>2</sub> O (Lachgas) - Emissionen	Treibhauseffekt				
4	NH <sub>3</sub> (Ammoniak) - Emissionen	Versauerung, Luftverschmutzung, Treibhauseffekt, Eutrophierung (als NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> )				
5	NO (Stickstoffmonoxid) - Emissionen	Luftverschmutzung, Versauerung				
6	NMVOG (Non-methane volatile organic compounds) - Emissionen	Luftverschmutzung, Ozonbildung				
7	SO <sub>2</sub> (Schwefeldioxid) - Emissionen	Versauerung				
8	H <sub>2</sub> S (Schwefelwasserstoff) - Emissionen	Versauerung				
9	HCl (Salzsäure) - Emissionen	Versauerung				
10	N-Einträge aus Mineral- und Wirtschaftsdünger	Eutrophierung, Humantoxizität				
11	P-Einträge aus Mineral- und Wirtschaftsdünger	Eutrophierung				
12	Bedarf an blauem Wasser	Wasserknappheit, Wasserstress				
13	Pflanzenschutzmittel (PSM)	Human- und Ökotoxizität				
14	Primärenergieverbrauch (PEV)	Ressourcenverbrauch / -knappheit				
15	Flächenbedarf - Ackerfläche - Grünland - Dauerkultur - Forstfläche - industriell genutzte Fläche	Ressourcenverbrauch / -knappheit, Biodiversitätsverlust (Artenschwund)				



In Vorbereitung auf die Datenübermittlung der Rezepturen fanden gemeinsam mit United Against Waste e.V. Besichtigungen in den Pilotbetrieben mit folgender Agenda statt:

- Vorstellung des Projektvorhabens vor Ort
- Erläuterung der benötigten Daten für die Rezepturanalyse
- Festlegung des vierwöchigen Erhebungszeitraumes
- Kennenlernen der Verpflegungskonzepte und gegenwärtigen Arbeitsabläufe (z.B.: technische Ausstattung der Küche, Garverfahren, Verarbeitungszustand der Lebensmittel bei Anlieferung)
- Abfrage und Dokumentation weiterer nachhaltigkeitsrelevanter Kennzahlen, die v. a. die Energie- und Wasserversorgung betreffen

Nach erfolgreicher Küchenbesichtigung und Datenübermittlung im Jahr 2017 wurden bis zum 31.03.18 Statusberichte mit nachhaltigkeitsrelevanten Kennzahlen für alle Praxispartner erstellt und diesen zur Verfügung gestellt.

#### Bilanzierungs- und Optimierungsphase

Bilanzierung der jeweiligen zur Verfügung gestellten Rezepturen:

Aufgrund der Datenlage konnten für jeden Modellbetrieb spezifische Rezepturen nach Gesundheitswert und Umweltbelastung bilanziert werden. So wurden insgesamt 411 Rezepturen bilanziert und Optimierungsvorschläge erarbeitet. Diese wurden den Praxispartnern im Rahmen von Statusberichten zur Verfügung gestellt. Im Rahmen der parallel laufenden Dialogforen wurde mit den Küchenleitern und Verantwortlichen über konkrete Umsetzungsmaßnahmen diskutiert.

#### Umsetzungsphase:

Im Zeitraum zwischen April und Mai 2018 hatten die Küchen die Möglichkeit, die vorgeschlagenen Optimierungsvorschläge umzusetzen. Danach wurden die geänderten Rezepturen vom INL mittels susDISH erneut ausgewertet, um tatsächlich realisierte Änderungen zu quantifizieren.

Auf dieser Grundlage wurde pro Betrieb eine geänderte Bilanzierungstabelle mit den verbesserten Rezepturen erstellt. Anhand dieser kann transparent nachvollzogen werden, wie sich die Umweltbelastung und der Gesundheitswert der angebotenen Rezepturen in der Projektphase verändert hat.

#### Auswertungsphase:

- *Schriftlicher Abschlussfragebogen zur Rezeptoptimierung:*  
Zum besseren Verständnis der Ergebnisse wurde zudem ein kurzer Abschlussfragebogen erstellt. Dieser enthielt Fragen zur Entscheidungshierarchie in den Küchen bei Rezeptumstellung, zu Fleischreduktion und zur Nachhaltigkeitsberichterstattung. Probleme ergaben sich im erhöhten Salzgehalt im Speisenangebot. Die meisten Küchenleitern gaben an, den Fleischanteil in den Portionen reduziert zu haben. Als Ergänzung wurden, wie empfohlen, kulinarisch passende Hülsenfrüchte eingesetzt.
- *Vergleich der Ergebnisse aus Bilanzierung, Optimierungsvorschlägen und Änderungen:*  
In den Abschlussberichten für die Küchen wurden die Ergebnisse aus Bilanzierung, Optimierung und Änderung des Gesundheitswerts und der Umweltbelastung dargestellt.
- *Zusammenführung mit den Daten und Erhebungen von UAW:*  
Ein innovatives Element des Projekts stellte die Erweiterung des Abfall-Analyse-Tools von UAW mit den Umweltkennzahlen von susDISH dar. Insgesamt zeigte sich, dass jeder Betrieb seinen Fokus selbst definierte, bei einem Betrieb waren die Ergebnisse der Abfallanalyse besonders gut, bei dem nächsten stieg der Gesundheitswert und beim nächsten sank die Umweltbelastung aus der Rezepturoptimierung. Als Stärke stellte sich dieses erweiterte Portfolio an möglichen Maßnahmen dar, welches je nach Situation vor Ort von den Küchen entsprechend ausgenutzt wurde.
- *Erstellung einer Abschlusspräsentation mit Zusammenführung der Ergebnisse aller Betriebe:*

Zur Abschlussveranstaltung und für den Bericht „Jeder Biss zählt“ wurde eine Präsentation zur Projektauswertung erstellt und diese in Frankfurt/Main vorgestellt.

#### **AP 4: Analyse und Beratung der Pilotunternehmen mit dem Abfall-Analyse-Tool**

Alle Pilotbetriebe

- Sodexo (Küche Weißfrauenstraße, Küche Wiesenhüttenstraße, Frankfurt)
- Wisag (Küche Dyckerhoff, Wiesbaden)
- BTZ Kassel
- JVA Frankfurt III
- JVA Weiterstadt
- JVA Wiesbaden
- Primus Service Wiesbaden

haben im Zeitraum von April bis August 2017 jeweils eine erste Abfallmessung von mindestens 2-6 Wochen durchgeführt. Während der Messperiode hat UAW die Abfallmessungen begleitet.

Die vorliegenden Messergebnisse wurden von UAW im ersten Schritt analysiert und ausgewertet. Das Ergebnis spiegelt den Status Quo der Abfallmessung in den Betrieben wieder. Um erste Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle zu erarbeiten, haben wir in allen Pilotbetrieben im Zeitraum von September bis November 2017 eine persönliche Analyse vor Ort in Verbindung mit den vorliegenden Messergebnissen durchgeführt. Die Aus den Analysen und persönlichen Gesprächen mit den Küchenleitern vor Ort entwickelten wir gemeinsam mit dem Küchenteam Maßnahmen zur Reduzierung. Daraus wurde für jeden Pilotbetrieb ein individueller Maßnahmenkatalog inklusiv einer Renner-Penner-Liste erarbeitet. All diese Ergebnisse (Status Quo der Ergebnisse) wurden im Zeitraum Dezember 2017 in einem Abfall-Analyse-Report I dokumentiert.

Daraus wurde für jeden Pilotbetrieb ein individueller Maßnahmenkatalog inklusiv einer Renner-Penner-Liste erarbeitet. In einem Workshop gemeinsam mit allen Pilotbetrieben wurden weitere Maßnahmen speziell auch Kommunikationsmaßnahmen für die Mitarbeiter als auch für die Gäste erarbeitet. Der Workshop fand am 17.01.2018 in Wiesbaden statt. Die Ergebnisse aus dem Workshop sowie der individuelle Maßnahmenkatalog war Bestandteil für die Umsetzung der Maßnahmen vor Ort. Diese wurden im Zeitraum von Februar bis Mai 2018 in den Modellbetrieben umgesetzt. Die Maßnahmen wurden nach dem Workshop im Zeitraum Februar bis Mai 2018 in den jeweiligen Pilotbetrieben umgesetzt. Dieser Prozess wurde von UAW begleitet: Ziel war es zu erfahren, welche Maßnahmen tatsächlich umgesetzt wurden, bzw. welche Maßnahmen tatsächlich zu einer Reduzierung der LMA führen. Basis für die Dokumentation war der individuelle Maßnahmenkatalog – dabei wurden die Modellbetriebe aufgefordert an UAW Rückmeldung zu geben, welche Maßnahmen in der Praxis greifen, welche umgesetzt wurden bzw. ob in dem Prozess weitere Veränderungen, die zu einer Reduzierung führen, erarbeitet wurden. Nach der Umsetzung der Maßnahmen wurde eine 2. Abfallmessung von mindestens 2-6 Wochen im Zeitraum von April – Mai Juni 2018 durchgeführt. Nach der zweiten Abfallmessung wurden die Ergebnisse im Zeitraum von Juli bis August 2018 von UAW analysiert und ausgewertet. Die erste und zweite Abfallmessung in Verbindung mit den erarbeiteten und umgesetzten Maßnahmen vor Ort war Bestandteil für die Erstellung eines Abfall-Analyse-Report II. Das Ergebnis sowie die mögliche Einsparung in kg/Euro sowie der Umweltkennzahlen werden in dem Abfall-Analyse-Report Teil II ausgewertet und dokumentiert.

Die Ergebnisse aus dem Abfall-Analyse-Report I-II sowie die Reduzierung in Prozent und die daraus resultierenden ökonomischen und ökologischen Einsparungen sind Bestandteil der Abschlussberichte der jeweiligen Modellbetriebe

Um persönliche Erkenntnisse, Erfahrungen der Pilotbetriebe aus dem Projekt zu erfassen, wurden in den Modellbetrieben telefonische sowie persönliche Interviews vor Ort mit den Küchenleitern im Zeitraum von August September bis November 2018 durchgeführt. Diese Interviews wurden im Anschluss seitens der Modellbetriebe gegengelesen und für die Veröffentlichung freigegeben. Die Abstimmung dauerte aufgrund der Einbeziehung der Abteilungen und Instanzen teilweise bis Februar 2019. Die Ergebnisse sind Bestandteil der Abschlussberichte der jeweiligen Modellbetriebe. Die Zusammenfassung der Abschlussberichte von UAW in Abstimmung mit SusDISH wurden im Zeitraum von November 2018 bis Februar 2019 erstellt.

#### **AP 5: Aufbereitung der Projektergebnisse für die Pilotbetriebe**

**Zusammenführung der Ergebnisse beider Tools in einem gemeinsamen Bericht pro Modellbetrieb**

Für jeden Modellbetrieb wurde ein zusammenfassender Bericht erarbeitet, der die Endergebnisse des jeweiligen Betriebes in Bezug auf Rezepturoptimierung und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen darstellt und verknüpft. Dabei werden die im Projekt erzielten Einsparungen in Kilogramm, Umweltbelastungspunkten, Treibhausgasemissionen, Wasser- sowie Flächenverbrauch aufgezeigt. Ebenso wurden die gesundheitlichen Veränderungen sowie die Einsparungen in Kilogramm und Euro aufgezeigt.

**Erarbeitung eines Berichtes, der die Ergebnisse aller Modellbetriebe zusammenfassend darstellt**

Um die Gesamtergebnisse aus der Arbeit mit den Modellbetrieben darzustellen, wurde ein zusammenfassender Bericht aus den Erkenntnissen seitens von susDISH und UAW erstellt, indem die nachhaltigkeitsrelevanten Ergebnisse der anfallenden Lebensmittelabfälle sowie zum Speisenangebot der sieben Modellbetriebe vorgestellt werden. Der Fokus liegt hierbei auf den Teilbereichen Reduzierung Lebensmittelabfall und Rezepturoptimierung. Genannt werden beispielsweise die Durchschnittswerte des anfallenden Abfalls vor und nach der Umsetzung der Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Für die Optimierung der Rezepturen wurde die Veränderung der Gesundheitspunkte sowie der Umweltbelastungspunkte vor und nach der Optimierung dargestellt. Mit der Einbeziehung der Abfallwerte in die Umweltbilanzierung ließ sich deutlich zeigen, dass sich die umgesetzten Maßnahmen positiv auf die Nachhaltigkeitsleistungen des Gesamtbetriebes auswirken. Insgesamt konnten erhebliche ökonomische und ökologische Einsparungen erzielt werden. Diese werden im Bericht in Treibhausgase, Wasser- sowie Flächenverbrauch umgerechnet.

Der vollständige Bericht ist unter diesem [Link](#) einsehbar.

## **AP 6: Etablierung eines Dialogforums: „Auf dem kulinarischen Weg der Nachhaltigkeit – Essen in Hessen“**

Ein wesentlicher Strang des Projektes war die Etablierung eines Dialogforums, das unterschiedliche Interessengruppen und Akteure aus Politik, Forschung, Zivilgesellschaft und Außer-Haus-Verpflegung an einen Tisch bringt. Der Leitgedanke des Projektes ist die Umsetzung einer nachhaltigen Ernährung und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Einklang mit wirtschaftlichen Faktoren und Genuss in der Außer-Haus-Verpflegung. Im Zuge des Dialogforums werden zu den vier im Vorhinein identifizierten Arbeitsbereichen (s. u.) Stellungnahmen bzw. Empfehlungen erarbeitet.

### Arbeitsbereiche

Im Rahmen der Dialogreihe waren folgende Arbeitsbereiche vorgesehen:

- **Integration der Themen „nachhaltige und ressourcenschonende Ernährung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ in die Nachhaltigkeitsberichterstattung:** Erarbeitung von Empfehlungen und Kriterien, in wie weit die Themenfelder Ernährung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen in die Nachhaltigkeitsberichterstattung integriert werden können
- **Integration der Themen in die Ausbildung:** Erarbeitung von Empfehlungen, in wie weit die Themen in die Ausbildung integriert werden könnten
- **Kommunikation zu Mitarbeitern und Kunden:** Erarbeitung von Kommunikationsmaterialien für die interne und externe Kommunikation
- **Handlungsbedarf in Politik und Forschung:** Erarbeitung von Empfehlungen an die Politik und Identifizierung von Forschungsbedarf

### 1. Dialogforum

Das 1. Dialogforum fand am 30.03.2017 im Regierungspräsidium in Kassel statt. Mit insgesamt 44 Teilnehmern lag die Anzahl leicht über den Erwartungen. Von den angemeldeten Teilnehmern sind bis auf 1 Person alle erschienen. Davon kamen 11 Vertreter des Bereichs Wirtschaft, 8 aus der Zivilgesellschaft, 8 aus der Politik, 7 aus der Wissenschaft, 4 aus dem Bereich Ausbildung, 2 Vertreter von Krankenkassen und 2 von Kliniken sowie ein Vertreter des Bereichs Kommunikation.

Eröffnet wurde das 1. Dialogforum durch die Hessische Umweltministerin Priska Hinz. Nach weiteren einführenden Worten durch die Vertreterin der DBU Verena Exner wurde von Tanja Dräger de Teran des WWF das Thema nachhaltige Ernährung aufgegriffen. Anschließend ging Holger Rohn des Faktor 10 Instituts auf die Außer-Haus-Verpflegung als Schlüssel zu einer nachhaltigen Ernährung ein. Anschließend präsentierten Torsten von Borstel von UaW und Dr. Toni Meier des INL die in den Modellbetrieben angewendeten Instrumente SusDISH und das Abfall-Analyse-Tool. Einen wesentlichen inhaltlichen Teil stellte der 2. Block nach der Mittagspause dar. An dieser Stelle gaben Vertreter der jeweiligen Arbeitsbereiche kurze Impulsvorträge aus ihrer Perspektive. Dabei wurden spannende Diskussionen in Gang gesetzt, die teilweise aufgrund der knappen vorgesehenen Zeit nicht in die Tiefe gehen konnten, jedoch vielversprechend für die weitere Arbeit in den Dialogforen und für die Erstellung der Arbeitspapiere waren. Es herrschte bei allen vier Arbeitsbereichen eine rege Beteiligung unter den Teilnehmern und eine sehr konstruktive und lösungsorientierte Stimmung. Im Anhang befindet sich eine Agenda der Veranstaltung (Anhang 1).

### 2. Dialogforum

Das 2. Dialogforum fand am 16.11.2017 in der Zentrale der KfW Bankengruppe in Frankfurt am Main statt, die als Dialogteilnehmer freundlicherweise Räumlichkeiten zur Verfügung gestellt hat. Mit insgesamt 43 Teilnehmern lag die Anzahl leicht über den Erwartungen. Davon kamen 6 Vertreter aus dem Bereich Wirtschaft, 10 aus der Zivilgesellschaft, 6 aus der Politik, 6 aus der Wissenschaft sowie 2 aus dem Bereich Ausbildung.

Auf dem 2. Dialogforum standen die zwei Themenschwerpunkte Politik und Ausbildung im Fokus, insbesondere die Integration der nachhaltigen Ernährung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen in die öffentliche Beschaffung sowie in die Novellierung der Ausbildungsverordnung.

Eröffnet wurde das 2. Dialogforum durch Susanne Hetkämper von der KfW Bankengruppe. Nach weiteren einführenden Worten durch die Vertreterinnen des Hessischen Umweltministeriums Maria Ertl und der DBU Verena Exner wurde von Tanja Dräger de Teran kurz der weitere Ablauf sowie das Projektteam vorgestellt. Anschließend wurden erste Ergebnisse aus den Modellbetrieben präsentiert. Henriette Knöbel vom INL gibt einen Überblick über den Stand der Dinge bei der Auswertung und Optimierung der Rezepturen nach ökologischen und

gesundheitlichen Gesichtspunkten und stellt beispielhaft die Auswertung der Rezepturen der Betriebskantine der WISAG sowie der Justizvollzugsanstalt Frankfurt am Main III vor.

Danach präsentiert Torsten von Borstel von UaW den aktuellen Stand der Erfassung und Messung der Lebensmittelabfälle in den Betrieben. Anhand einer Betriebskantine wird beispielhaft die Verteilung der Abfälle auf die Messbereiche vorgestellt.

Im weiteren Verlauf der Veranstaltung wurden Empfehlungen an die Politik diskutiert. Dazu wurde von Tanja Dräger de Teran (WWF) das Diskussionspapier „Politik – Forschung“ präsentiert. Fachlichen Input dazu gaben Silke Friedrich von der FH Münster, Michaela Haack von der Hochschule für Nachhaltige Entwicklung Eberswalde sowie Dr. Dörte Folkers von der DGE (Sektion Hessen). Anschließend waren die Teilnehmer aus der Dialogrunde dazu aufgerufen, die Empfehlungen aus dem Diskussionspapier zu priorisieren. Die Empfehlungen mit den meisten Stimmen wurden dann anhand der 4 Kriterien Adressat, Finanzierung, Hindernisse sowie Forschungsbedarf im Plenum diskutiert.

Als nächster Programmpunkt folgte die Vorstellung des Diskussionspapiers „Ausbildung“ durch Tanja Dräger de Teran. Dazu gaben Frank Waskow von der Verbraucherzentrale NRW, Peter-Martin Cox von der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) sowie Heiko Becker vom Verband der Köche ihren fachlichen Input. Anschließend wurde auch zum Thema Ausbildung eine Priorisierung der Empfehlungen durch die Teilnehmer durchgeführt und die Empfehlungen an die Politik diskutiert.

Abschließend fasste Maria Ertl vom Hessischen Umweltministerium den Tag zusammen und gab einen Ausblick auf den weiteren Verlauf des Projektes.

Beim Dialogforum wurden spannende Diskussionen in Gang gesetzt mit einer regen Beteiligung vieler Teilnehmer. Es eine sehr konstruktive und lösungsorientierte Stimmung. Im Anhang befindet sich eine Agenda der Veranstaltung (Anhang 2).

### 3. Dialogforum

Das 3. Dialogforum fand am 06.06.2018 im Technologie- und Gründerzentrum HUB in Darmstadt statt. Die Räumlichkeiten wurden freundlicherweise von der Biostadt Darmstadt zur Verfügung gestellt. Mit insgesamt 47 Teilnehmern lag die Anzahl leicht über den Erwartungen. Davon kamen 9 Vertreter aus dem Bereich Wirtschaft, 10 aus der Zivilgesellschaft, 8 aus der Politik, 8 aus der Wissenschaft sowie 1 aus dem Bereich Ausbildung. Auf dem 3. Dialogforum standen die zwei Themenschwerpunkte „Nachhaltigkeitsberichterstattung in der Außer-Haus-Verpflegung“ sowie „Kommunikation an Mitarbeiter und Kunden“ im Fokus.

Eröffnet wurde das 3. Dialogforum durch Michael Kolmer, Leiter des Amtes für Wirtschaft und Stadtentwicklung der Biostadt Darmstadt. Nach weiteren einführenden Worten durch die Vertreterinnen des Hessischen Umweltministeriums Kristine Exner und der DBU Verena Exner wurde von Tanja Dräger de Teran kurz der weitere Ablauf sowie das Projektteam vorgestellt.

Im Anschluss gibt Herr Kolmer einen Überblick über die Entwicklung und Aktivitäten der Biostadt Darmstadt. Danach berichtet Dr. Burkhard Kape vom Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖLN) der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) über die Ziele, Aktivitäten und Förderprogramme der BLE sowie die dynamische Entwicklung des ökologischen Landbaus, der auch zu einem wesentlich höheren Anteil an Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung führen könnte.

Anschließend wurden aktuelle Ergebnisse aus den Modellbetrieben präsentiert. Dr. Toni Meier vom INL gab einen Überblick über den Stand der Dinge bei der Auswertung und Optimierung der Rezepturen nach ökologischen und gesundheitlichen Gesichtspunkten. Insgesamt wurden im Erfassungszeitraum 411 Rezepturen ausgewertet und 115 Rezepturen optimiert, was zu einem hohen Einsparpotential von CO<sub>2</sub>, Wasser und Fläche führt.

Danach präsentierte Torsten von Borstel von UaW den aktuellen Stand der Erfassung und Messung der Lebensmittelabfälle in den Betrieben. Mittlerweile wurden in den Betrieben Maßnahmen zur Reduktion implementiert und eine 2. Abfallmessung durchgeführt. Dadurch konnten erhebliche Einsparungen erzielt werden.

Im weiteren Verlauf der Veranstaltung wurde das Thema der Nachhaltigkeitsberichterstattung und die Relevanz für die Branche der Außer-Haus-Verpflegung diskutiert. Dafür gibt Kerstin Weber zu Beginn einen generellen Überblick über die Thematik der Nachhaltigkeitsberichterstattung. Dazu gaben Tabea Siebertz vom Rat für Nachhaltige Entwicklung (RNE), Prof. Christian Herzig von der Universität Kassel, Silke Friedrich von der Fachhochschule Münster, Pia Bonke von der Compass Group und Melanie Prengel von Transgourmet einen fachlichen Input aus der jeweiligen Perspektive. Dieser Themenblock wurde von Kerstin Weber WWF und Torsten v. Borstel UaW inhaltlich moderiert.

Als letzten Programmpunkt stellte der Graphiker des WWF Thomas Schlembach den aktuellen Stand der entwickelten Kommunikationsmaßnahmen für die Pilotbetriebe vor, die nach der Finalisierung in einigen Betrieben umgesetzt werden.

Abschließend fasste Maria Ertl vom Hessischen Umweltministerium den Tag zusammen. Tanja Dräger de Teran gab einen Ausblick auf den weiteren Verlauf des Projektes.

Beim Dialogforum wurde eine spannende Diskussion zum Thema der Nachhaltigkeitsberichterstattung in Gang gesetzt. Es eine sehr konstruktive und lösungsorientierte Stimmung. Im Anhang befindet sich eine Agenda der Veranstaltung (Anhang 3).

### **AP 7: Entwicklung von Handlungsempfehlungen für den Außer-Haus-Bereich**

Auf der Grundlage der Ergebnisse der durchgeführten Analysen und in enger Rückkopplung mit den beteiligten Pilotunternehmen wurden bei dem eintägigen Workshop zur Besprechung der Ergebnisse und Erarbeitung von Kommunikationsmaßnahmen erste Vorschläge und Maßnahmen zur Einsparung von Lebensmittelabfällen in den Bereichen Überproduktion und Tellerrücklauf sowie zur Rezepturoptimierung erarbeitet sowie Ideen für Kommunikationsmaterialien zur internen und externen Kommunikation (Mitarbeiter und Tischgäste) gesammelt. Diese wurden in einer Liste gesammelt (Anhang 4).

### **AP 8 (a): Entwicklung von Handlungsempfehlungen für die Politik**

Im Laufe des Projektes wurde in enger Zusammenarbeit mit den Dialogteilnehmern der Bericht „*Jeder Schritt zählt!*“ – *Handlungsempfehlungen an Politik und Wirtschaft* erarbeitet. Der Bericht gibt einen Überblick über die politischen Entwicklungen zu den Themenfeldern „nachhaltige Ernährung“ und „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ auf internationaler und nationaler Ebene sowie auf der Ebene der Bundesländer mit einem Fokus auf dem Bundesland Hessen. Darauf aufbauend wurden konkrete Empfehlungen an das Bundesland Hessen abgeleitet. Behandelt wurden unter anderem die Themen einer hessischen Ernährungsstrategie, ein ermäßigter Mehrwertsteuersatz, die Ausweitung der Ökomodellregionen auf Modellregionen zu nachhaltiger Ernährung, die Förderung einer nachhaltigen Kita-, Schul- und Hochschulverpflegung sowie die Rolle der öffentlichen Beschaffung. Zudem wurden die Empfehlungen zur Novellierung der Ausbildungsverordnung (ursprünglich AP 8 (b)) in den Bericht integriert. Der vollständige Bericht ist unter folgendem [Link](#) herunterladbar.

### **AP 8 (b): Entwicklung von Handlungsempfehlungen für die Ausbildung**

Hintergrund sowie die entsprechenden Empfehlungen zu dem Bereich Ausbildung wurden in den Bericht aus AP 8 (a) integriert.

### **AP 9: Entwicklung von Empfehlungen für die Integration dieser Themenfelder die Nachhaltigkeitsberichterstattung der Unternehmen.**

Im Laufe des Projektes wurde das Hintergrundpapier „*Jedes Wort zählt!* – *Hintergrundpapier Nachhaltigkeitsberichterstattung* erarbeitet.

Dabei wurden die gängigen Standards der Nachhaltigkeitsberichterstattung Global Reporting Initiative (GRI) und Deutscher Nachhaltigkeitskodex (DNK) vorgestellt. Ebenso wurden die Umweltmanagementsysteme ISO 14001 und EMAS betrachtet. Zudem wurden die Vorteile und Hürden der Nachhaltigkeitsberichterstattung betrachtet, sowie ein Bezug zu der Branche der Außer-Haus-Verpflegung hergestellt. Dabei wird aufgezeigt inwieweit bereits in der Branche berichtet wird. Zudem wird erarbeitet, welche Nachhaltigkeitsthemen für die Branche der Außer-Haus-Verpflegung wesentlich sind. Am Ende der Publikation stehen Empfehlungen für die Unternehmen, wie sich das Thema in die allgemeine Nachhaltigkeitsberichterstattung integrieren ließe beziehungsweise in welcher Form Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung über Nachhaltigkeitsaspekte berichten könnten.

Für das Thema „nachhaltige Ernährung“ und „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ erschien es dem Projektteam relevanter, die aktuellen und möglichen zukünftigen Indikatoren/Kriterien in Nachhaltigkeitsberichterstattungen zu analysieren und aufbauend dazu, Empfehlungen an die Politik und die Wirtschaft zu erarbeiten. Der vollständige Bericht ist unter folgendem [Link](#) herunterladbar.

### **AP 10 (a) Entwicklung von Materialien für die interne und externe Kommunikation für die Unternehmen und Kunden**

Während des Workshops am 17.01.2018 wurden gemeinsam mit den Modellbetrieben und den Kommunikationsagenturen erste Ideen entwickelt, wie eine zielgruppengerechte Kommunikation zu den Themen nachhaltige Ernährung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen insbesondere in den Bereichen Überproduktion, Tellerrücklauf und Rezepturoptimierung aussehen könnte. Zudem hat der WWF den Pilotbetrieben angeboten, dass der hausinterne Graphiker des WWF für die Pilotbetriebe individuelle Kommunikationsmaßnahmen erarbeitet. 3 Betriebe haben dieses Angebot angenommen. Letztendlich fanden die erarbeiteten Materialien jedoch keine Anwendung in den Pilotbetrieben, da die Abstimmungsprozesse in den Unternehmen sehr lange dauerten.

Für den Projektabschluss wurde ein Flyer erstellt, der das Projekt und die erzielten Einsparungen graphisch aufbereitet und zusammenfassend darstellt. Dieser ist unter diesem [Link](#) einsehbar.

### **AP 10 (b) Workshop**

Am 17.01.2018 fand ein Workshop zur Besprechung der Messergebnisse der Modellbetriebe sowie zur Entwicklung von Kommunikationsmaterialien statt. Von jedem Modellbetrieb waren Vertreter der Küchen zugegen. Zudem waren die Kommunikationsagenturen Mangold & Mangold und Lauthals eingeladen, um bei der Erarbeitung von Kommunikationsmaterialien zu unterstützen. Für die graphische Ausgestaltung der Materialien nahm der Graphiker des WWF an dem Workshop teil. Insgesamt bestand die Gruppe aus 18 Teilnehmern. Zu Beginn wurden durch Dr. Toni Meier vom INL ausgewählte Ergebnisse zum Thema Auswertung und Optimierung der Rezepturen vorgestellt. Anschließend präsentierte Torsten von Borstel von UaW beispielhafte Ergebnisse aus den Abfallmessungen der Modellbetriebe.

Durch die Kommunikationsagenturen Mangold & Mangold und Lauthals wurde ein Überblick über eine gelungene Kundenkommunikation gegeben sowie Beispiele von Kommunikationsmaterialien aus dem Lebensmittelbereich präsentiert.

In einem anschließenden World Café wurden die Teilnehmer in 3 Gruppen aufgeteilt. In kleinen Gruppen wurden mit Unterstützung der Kommunikationsexperten aus den Agenturen Reduktionsmaßnahmen sowie erste Ideen zur Kommunikation der Maßnahmen für die Bereiche „Überproduktion“, „Tellerrückgang“ und „Rezepturoptimierung“ diskutiert und erarbeitet. Die Ergebnisse der Kleingruppen wurden anschließend im Plenum vorgestellt.

### **AP 11 Abschlussveranstaltung**

Die Abschlussveranstaltung wurde am 22.03.2019 im Lindner Congress Hotel in Frankfurt am Main durchgeführt. Eröffnet wurde die Veranstaltung durch die Hessische Umweltministerin Priska Hinz und den Generalsekretär der DBU Alexander Bonde. Zudem fand eine Urkundenverleihung zur Würdigung der teilnehmenden Pilotbetriebe statt (Beispielurkunde im Anhang 5). Hauptziel der Abschlusskonferenz war die Vorstellung der Projektergebnisse. Dafür wurden die im Projekt entwickelten Empfehlungen an die Politik und die Wirtschaft präsentiert und dem Publikum zur Diskussion gestellt. Zudem wurden die Empfehlungen mit Vertretern anderer Bundesländer diskutiert und weiterentwickelt. Neben den Handlungsempfehlungen wurden auch die Ergebnisse der Modellbetriebe vorgestellt.

Im Vorfeld wurde durch das Hessische Umweltministerium eine Pressemitteilung zur Abschlussveranstaltung und zu den Projektergebnissen versendet. Daraufhin kamen einige Pressevertreter zur Veranstaltung und führten Gespräche mit Frau Hinz und Herrn Bonde. Die Pressemitteilung steht unter diesem [Link](#) bereit.

Einige Presseberichte sind unter folgenden Links zu finden:

[https://www.t-online.de/nachrichten/id\\_85448276/nachhaltige-betriebskantinen-projekt-wird-vorgestellt.html](https://www.t-online.de/nachrichten/id_85448276/nachhaltige-betriebskantinen-projekt-wird-vorgestellt.html)

<https://www.n-tv.de/regionales/hessen/Nachhaltige-Betriebskantinen-Projekt-wird-vorgestellt-article20922368.html>

<https://www.faz.net/aktuell/rhein-main/umweltministerium-wirbt-fuer-nachhaltige-betriebskantinen-16102503.html>

<https://www.berliner-zeitung.de/nachhaltige-betriebskantinen--projekt-wird-vorgestellt-32257824>

Wichtig zu erwähnen ist hierbei, dass einige der Empfehlungen aus dem Dialogforum Eingang in die Ressourcenschutzstrategie sowie im aktuellen Koalitionsvertrag gefunden haben. Im Mai 2018 wurde die

hessische Ressourcenschutzstrategie veröffentlicht. Von den neun Handlungsfeldern zielt eines – das Handlungsfeld I – explizit auf den ressourcenschonenden Konsum. Darunter wurde auch das Thema ressourcenschonende Ernährung und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen prominent aufgegriffen.

Im Koalitionsvertrag „*Aufbruch im Wandel durch Haltung, Orientierung und Zusammenhalt*“ von 2018 wurde unter anderem der Vorschlag zur Erarbeitung einer ressourcenschonenden Ernährungsstrategie aufgenommen. Darin heißt es: ... „wir werden eine Ernährungsstrategie für Hessen entwickeln, mit der wir Angebot und Nachfrage nach nachhaltig erzeugten und gesunden Lebensmitteln steigern und Lebensmittelverschwendung reduzieren wollen. Weiterhin wurde im Koalitionsvertrag eine Initiative gegen Lebensmittelverschwendung verankert, die dafür eintreten soll, das Wegwerfen von Lebensmitteln in allen Produktions- und Verbrauchsschritten zu vermindern.“

Das Protokoll zur Abschlussveranstaltung befindet sich in Anhang 6. Die Agenda steht unter Anhang 7 bereit.

## **2. Vergleich des Stands des Vorhabens mit ursprünglicher Planung**

Aufgrund der Landtagwahl in Hessen am 28.10.2018 wurde die Projektlaufzeit im Rahmen einer kostenneutralen Verlängerung bis zum 30.04.2019 verlängert. Die einzige inhaltliche Änderung ist, dass das Thema „Qualitätsmanagement“ im AP 9 nach Entscheidung der Projektpartner wegfällt. Es wurde gemeinsam der Beschluss gefasst, dass sich die Arbeit auf einen Schwerpunkt fokussieren sollte. Für das Thema „nachhaltige Ernährung“ und „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ erschien es dem Projektteam relevanter, die aktuellen und möglichen zukünftigen Indikatoren/Kriterien in Nachhaltigkeitsberichterstattungen zu analysieren und aufbauend dazu, Empfehlungen an die Politik und die Wirtschaft zu erarbeiten.

Zudem war ursprünglich eine zweitägige Abschlussveranstaltung geplant, bei der vorgesehen war, in thematischen Blöcken die Besonderheiten der drei Zielgruppen „Betriebskantinen“, „Berufsbildung“ und „Justizvollzugsanstalten“ die Ergebnisse zu diskutieren. Im Laufe des Projektes und der Vorbereitungen für die Abschlussveranstaltung wurde festgestellt, dass eine gemeinsame Präsentation der Ergebnisse und Schlussfolgerungen der drei Zielgruppen besser geeignet ist, um Wiederholungen zu vermeiden. Zudem wurde der Fokus der Veranstaltung auf die Präsentation der im Projekt erarbeiteten Forderungen an Politik und Wirtschaft gelegt. Daher wurde diesem thematischen Block mehr Raum gelassen. Auch im Nachhinein lässt sich feststellen, dass eine eintägige Abschlusskonferenz für die geplanten Inhalte vollkommen ausreichend war. Die Agenda und inhaltliche Planung der Veranstaltung geschah in enger Abstimmung mit den beiden Mittelgebern.

## **3. Veränderungen in der Zielsetzung**

Es gab keine Veränderung hinsichtlich der Zielsetzung des Projektes.



## Literaturverzeichnis

BMEL/BMELV StatJB (verschiedene Jahrgänge): Statistisches Jahrbuch über Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (früher BMELV). Wirtschaftsverlag NW, Bremerhaven

Bognár, A. (2002): Tables on weight yield of food and retention factors of food constituents for the calculation of nutrient composition of cooked foods (dishes). Berichte der Bundesforschungsanstalt für Ernährung BFE - R - 02 - 03. Bundesforschungsanstalt für Ernährung, Karlsruhe

Bundesregierung (2010): Maßnahmen zur Reduzierung und Prävention von Übergewicht und Fehlernährung. Antwort der Bundesregierung auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Ulrike Höfken, Maria Klein-Schmeink, Cornelia Behm, weiterer Abgeordneter und der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN – Drucksache 17/3596 –. Bundesregierung, Berlin

Bundesregierung (2012): Nationale Nachhaltigkeitsstrategie Fortschrittsbericht 2012. Nachhaltigkeitsstrategie für Deutschland. Die Bundesregierung, Berlin

DGE (2013): Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte in die Gemeinschaftsverpflegung - Erläuterungen und Tabellen. Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Bonn

DIW (2017): Verkehr in Zahlen 2016/2017. Deutsches Institut für Wirtschaftsforschung. 44. Jg., Herausgeber Bundesministerium für Verkehr, Bau und Stadtentwicklung, DVV Media Group, Hamburg

Ellinger, S.; Gonnermann, B.; Rademacher, C.; Sakkietitbutra, N.; Falck, K.; Kiefer, R. (2014): Skript Ernährungsplanung. Hochschule Niederrhein. Oecotrophologie, Mönchengladbach.

European Commission (2010): ILCD handbook. General guide for life cycle assessment: Detailed guidance. Publications Office of the European Union, Luxembourg

FAO/INFOODS (2012): FAO/INFOODS Density Database Version 2.0. Food and Agriculture Organisation of the UN. Rom

FAO SAFA (2012): Sustainability Assessment of Food and Agriculture systems Guidelines (SAFA). Natural resources management and environment department, Food and Agriculture Organisation (FAO), Rom

FAO Stat (2014): Production, trade and food supply Germany, Several years. Food and Agriculture Organization of the UN, Rom (<http://faostat.fao.org>)

Food SCP Round Table (2013): ENVIFOOD Protocol – Environmental Assessment of Food and Drink Protocol, Version 1.0. Food SCP Round Table, Brüssel

Foster, C.; Green, K.; Bleda, M.; Dewick, P.; Evans, B.; Flynn, A.; Mylan, J. (2006): Environmental Impacts of Food Production and Consumption. Final Report to the Department for Environmental Food and Rural Affairs. Manchester Business School. Defra, London

Frischknecht R., Büsser Knöpfel S. (2013): Ökofaktoren Schweiz 2013 gemäß der Methode der ökologischen Knappheit. Methodische Grundlagen und Anwendung auf die Schweiz. Umwelt-Wissen Nr. 1330. Bundesamt für Umwelt, Bern

Grimm, C.; Hülsbergen, K.-J. (Hg.) (2009): Nachhaltige Landwirtschaft. Indikatoren, Bilanzierungsansätze, Modelle. Berlin: Erich Schmidt

GV-Partner (2017): Produkt-Webportal. Chefsculinar, Weeze (<http://www.produkt.de/>)

IDF (2010): A common carbon footprint approach for dairy – The IDF guide to standard lifecycle assessment methodology for the dairy sector. Bulletin of the International Dairy Federation 445

- IINAS (2013): Global Emissions Model for Integrated Systems (GEMIS) 4.8. Internationales Institut für Nachhaltigkeitsanalysen und –strategien, Darmstadt
- IPCC (2006): 2006 IPCC Guidelines for National Greenhouse Gas Inventories. Volume 4, Japan
- ISO 14040/14044 (2006): Environmental Management - Life Cycle Assessment - Principles and framework. International Organization for Standardization, Genf.
- ISO 14046 (2014): Environmental management -- Water footprint -- Principles, requirements and guidelines. International Organization for Standardization, Genf
- ISO 14067 (2013): Greenhouse gases - Carbon footprint of products - Requirements and guidelines for quantification and communication. International Organization for Standardization, Genf.
- Jungbluth, N.; Itten, R.; Stucki, M. (2012): Umweltbelastungen des privaten Konsums und Reduktionspotenziale: Schlussbericht. ESU Services, Uster
- Kasper, H. (2009): Ernährungsmedizin und Diätetik. 11. Aufl., Urban & Fischer Verlag, München
- Koch, R. (2013): Untersuchung der Zufriedenheit von Studenten zweier Mensen und Entwicklung eines Verlaufsplanes zur Optimierung der Nährstoffzufuhr über das Speisenangebot. Masterarbeit, Universität Halle-Wittenberg, Halle (Saale)
- LCA Food DK (2004): LCA Food Database, [www.lcafood.dk](http://www.lcafood.dk) (Zugang über Software SimaPro 7)
- Meier, T. (2013): Umweltschutz mit Messer und Gabel. Der ökologische Rucksack der Ernährung in Deutschland. oekom-Verlag, München
- Meier, T. (2014): susDISH 1.1 – Methodenbeschreibung zur Bilanzierung gesundheitlicher und ökologischer Leistungen in der Gastronomie. Institut der Agrar- und Ernährungswissenschaften, Universität Halle-Wittenberg. Halle (Saale)
- Meier, T.; Christen, O.; Jahreis, G.; Semler, E.; Schrode, A.; Voget-Kleschin, L.; Artmann, M. (2014): Balancing virtual land imports by a shift in the diet: Using a land balance approach to assess the sustainability of food consumption. In: *Appetite* 74: 20-34
- Meier T, Grauwinkel U, Forner F, Volkhardt V, Stangl G, Christen O (2018): Gesundheitliche und ökologische Auswertung von 610 Rezepturen in der Außerhausverpflegung: Analyseergebnisse der Bilanzierungsmethode susDISH. In: Teitscheid P, Langen N, Speck M, Rohn H (2018): Nachhaltig außer Haus essen – Von der Idee bis auf den Teller. Oekom Verlag, München
- MRI (2008): Nationale Verzehrsstudie II (2008): Max Rubner-Institut. Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Karlsruhe
- Rat für Nachhaltige Entwicklung (2012): DNK – Deutscher Nachhaltigkeitskodex, Berlin.
- Schmidt, T., B. Osterburg (2013): Berichtsmodul Landwirtschaft und Umwelt in den Umweltökonomischen Gesamtrechnungen. Tabellen für die Berichtsjahre 1991, 1995, 1999, 2003, 2007 und 2010, Thünen-Institut, Braunschweig
- Transgourmet (2017): Webportal zur Produktsuche. Transgourmet, Mainz. (<http://www.transgourmet.de/web/shop/shop/sortiment/gesamt.xhtml>)
- UNEP, SETAC (2011): Global Guidance Principles for Life Cycle Assessment Databases – A Basis for Greener Processes and Products, “Shonan Guidance Principles”. UNEP/SETAC Life Cycle Initiative
- USDA (2007): USDA Table of Nutrient Retention Factors Release 6. Nutrient Data Laboratory Beltsville Human Nutrition Research Center (BHNRC) Agricultural Research Service (ARS) U.S. Department of Agriculture (USDA). Beltsville

## Anhang

### Anhang 1: Agenda und Einladung 1. Dialogforum

Unsere Ernährungsstile und deren Auswirkungen auf Umwelt, Klima und Gesundheit sowie die nach wie vor hohe Verschwendung von Lebensmitteln in Deutschland rücken zunehmend in den Fokus von Politik und Wirtschaft.

Eine Änderung unserer Ernährungsgewohnheiten wird als eine der wesentlichen Stellschrauben gesehen, um unmittelbar die Umwelt zu schützen sowie die Gesundheit und Wohlbefinden zu fördern.

Ein zentraler Bereich, um Veränderungen in der Ernährung und bei der Verringerung von Nahrungsmittelverlusten zu erreichen, stellt die Außer-Haus-Verpflegung dar. Schon heute nehmen rund 50 % der Verbraucherinnen und Verbraucher den Großteil ihrer Mahlzeiten unterwegs ein. Zukünftig wird die Außer-Haus-Verpflegung weiter an Bedeutung gewinnen. Hierbei gilt es, Akteure und Konsumenten mitzunehmen und für einen nachhaltigen Ernährungsstil zu begeistern. Nachhaltigkeit, Gesundheit, Genuss und Wirtschaftlichkeit sollten bestmöglich aufeinander einzahlen.

**Ziele des Dialogforums**  
Im Rahmen des Projektes „Essen in Hessen“ sind insgesamt drei Dialogforen sowie eine Abschlussveranstaltung vorgesehen. Ziel ist es, konkrete Handlungsempfehlungen für Politik und Wirtschaft zu erarbeiten. Dabei werden folgende Themenschwerpunkte vertieft beleuchtet und diskutiert werden:

- Nachhaltigkeitsberichterstattung für die Außer-Haus-Verpflegung
- Aus- und Weiterbildung
- Kommunikation zu Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und Kundinnen und Kunden
- Handlungsbedarf in Politik und Forschung.

Die Ergebnisse werden in die Weiterentwicklung der Ressourcenschutzstrategie und die Nachhaltigkeitsstrategie des Landes Hessen einfließen. Darüber ist von Seiten des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUKLV) vorgesehen, eine dauerhafte Plattform für eine nachhaltige und ressourcenschonende Außer-Haus-Verpflegung in Hessen zu etablieren.

**ESSEN IN HESSEN**

**Dialogforum**  
**Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit**

**30. März 2017**  
**Regierungspräsidium Kassel**  
**Großer Sitzungssaal**  
**Steinweg 6, 34117 Kassel**

**Anfahrt**  
Sie erreichen das Regierungspräsidium im Steinweg mit den Straßenbahnlinien 3, 4, 6, 7, 8 und verschiedenen Buslinien (Haltestelle Altmarkt)

**Kontakt**  
**Tanja Dräger de Teran**  
tanja.draeger@wwf.de  
Tel.: 030 311 777-242

**Kerstin Weber**  
kerstin.weber@wwf.de  
Tel.: 030 311 777-234

Das Hessische Umweltministerium unterstützt im Rahmen der Ressourcenschutzstrategie Hessen die Entwicklung wirksamer Maßnahmen zur Senkung des Einsatzes natürlicher Ressourcen im Bereich der Ernährung. Mit diesem Projekt soll aktuellen Trends Entwicklungen folgend auf die zunehmend wachsende Branche der Außer-Hausverpflegung fokussiert werden.

10:00 – 10:30	<i>Empfang</i>
<b>Erster Block: Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit – Essen in Hessen</b>	
10:30 – 10:40	<b>Begrüßung</b> Priska Hinz Hessische Ministerin für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
10:40 – 10:50	Verena Exner DBU
10:50 – 11:10	<b>Ernährung – Umwelt – Nachhaltigkeithaltigkeit – Warum geht es uns alle an?</b> Tanja Dräger de Teran WWF
11:10 – 11:40	<i>Vorstellungsrunde</i>
11:40 – 12:00	<b>Die Außerhaus-Verpflegung als Schlüssel für eine nachhaltige Ernährung</b> Holger Rohn Faktor 10 – Institut für nachhaltiges Wirtschaften gemeinnützige GmbH
12:00 – 12:20	<b>Nachhaltige Ernährung in der Außer-Haus-Verpflegung – Methode SusDish</b> Dr. Toni Meler Institut für Nachhaltige Landwirtschaft e. V.
12:20 – 12:40	<b>Erfassung und Analyse von Lebensmittelabfällen</b> Torsten von Borstel United against Waste e. V.
12:40 – 13:00	Diskussion und Einführung in den Nachmittag
13:00 – 14:00	<i>Lunch</i>
<b>Zweiter Block: Themen des Dialogforums</b>	
14:00 – 15:30	<b>Integration der Themenfelder in die Nachhaltigkeitsberichterstattung und das Qualitätsmanagement</b> Olivier Kölsch Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie Franziska Hamma Sodexo Thomas Voß LWL-Klinik Münster
15:30 – 16:00	<b>Integration des Themenfeldes in die Ausbildung</b> Peter Braune Referent Berufsbildung IHK i.R. Cristiano Weinkauff Berufliches Trainingszentrum (BTZ) Kassel Heiko Becker Verband der Köche Deutschlands <i>Kaffeepause</i>
16:00 – 17:30	<b>Kommunikation zu Mitarbeitern und Kunden</b> Matthias Mangold Mangold & Mangold, Unternehmenskommunikation Nicole Haas Wisag Catering Dr. Gabriele Ackermann BKK Advitia
17:30 – 18:00	<b>Handlungsbedarf in Politik und Forschung</b> Prof. Angelika Plöger Universität Kassel, Fachgebiet Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur Dr. Thomas Schmidt Johann Heinrich von Thünen-Institut Anja Erhart Agentur für Ernährungsfragen Dr. Burkhard Kape Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) Identifikation weiterer Themen Diskussion
<b>Dritter Block: Ausblick</b>	
17:30 – 18:00	Arbeitsweise des Dialogforums, Einbindung der Mitglieder, Zeitplan



## Anhang 2: Agenda und Einladung 2. Dialogforum

### Hintergrund des Projektes

Unsere Ernährungsstile und deren Auswirkungen auf Umwelt, Klima und Gesundheit sowie die nach wie vor hohe Verschwendung von Lebensmitteln in Deutschland rücken zunehmend in den Fokus von Politik und Wirtschaft. Ein zentraler Bereich, um Veränderungen in der Ernährung und bei der Verringerung von Lebensmittelverlusten zu erreichen, stellt die Außer-Haus-Verpflegung dar. Ziel der Dialogforen ist es, konkrete Handlungsempfehlungen für Politik und Wirtschaft zu erarbeiten und konkrete Lösungsmöglichkeiten aufzuzeigen.

### Ziele des Zweiten Dialogforums

Auf dem zweiten Dialogforum werden zwei Themenschwerpunkte im Fokus stehen. Dies sind Politik sowie das Thema **Ausbildung**. Eine wesentliche Stellschraube zur Erreichung eines nachhaltigeren Speiseangebots ist die öffentliche Beschaffung. Öffentliche Einrichtungen haben das Potential zu Vorreitern bei der Schaffung nachhaltiger Märkte zu werden. Auf dem Dialogforum soll anhand von konkreten Beispielen auf kommunaler und Landesebene aufgezeigt werden, welche Möglichkeiten aber auch welche Restriktionen es bezüglich der öffentlichen Beschaffung gibt.

Eine weitere umfassende Möglichkeit, zukünftig ein nachhaltigeres Speiseangebot in der Außer-Haus-Verpflegung zu erreichen, liegt in der Bildung/ Ausbildung. Hier bietet insbesondere die Novellierung der Ausbildungsordnung für die gastgewerblichen Berufe eine Möglichkeit, die Themen ressourcenschonende Ernährung sowie die Verminderung von Lebensmittelresten systematisch und bundeseinheitlich zu integrieren. Für beide Themenschwerpunkte wird der Frage nachgegangen, inwieweit eine begleitende Forschung, u.a. bezüglich Wirksamkeit oder Akzeptanz, notwendig ist.

Darüber hinaus wird auf dem Forum anhand der ersten Ergebnisse aus den am Projekt beteiligten Modellbetrieben dargestellt, wie eine Bewertung der Verpflegung nach gesundheitlichen, ökologischen und ökonomischen Aspekten aussehen könnte.

# ESSEN IN HESSEN

## 2. Dialogforum

### Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit

### 16. November 2017

**KfW-Bankengruppe  
(Eingang Westarkade)  
Zeppelinallee 8  
60325 Frankfurt am Main**

**Anfahrt**  
Sie erreichen die KfW Bankengruppe mit den U-Bahn-Linien 4, 6 und 7 (Haltestelle Bockenheimer Warte).

<b>Kontakt</b>	
Tanja Dräger de Teran	Kersin Weber
tanja.draeger@wvf.de	kersin.weber@wvf.de
Tel.: 030 311 777-242	Tel.: 030 311 777-234

Das Projekt wird durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) sowie durch das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz finanziell und inhaltlich unterstützt und gefördert.

# ESSEN IN HESSEN

## 2. Dialogforum

### Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit



29

Begrüßung und Intro	
9:30 – 10:00	Empfang
10:00 – 10:15	<b>Begrüßung</b> Maria Ertl, HMKLV Verena Exner, DBU Tanja Dräger de Teran, WWF Susanne Hetkämper, KfW Bankengruppe
10:15 – 10:45	Vorstellungsrunde
10:45 – 11:15	Erste Erfahrungen aus den Modellbetrieben und Ausblick Henriette Knöbel, INL Torsten von Borstel, United against Waste e.V.
11:15 – 11:30	Kaffeepause
<b>1. Themenschwerpunkt: Politik - Die Rolle der öffentlichen Hand für eine nachhaltigere Verpflegung</b>	
11:30 – 12:30	Vorstellung des Diskussionspapiers „Politik und Forschung“ Tanja Dräger de Teran, WWF
Mit Input von: Jenny Teufel, Öko-Institut e.V. Silke Friedrich, Institut für Nachhaltige Ernährung Michaela Haack, Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde Michael Kolmer, Biostadt Darmstadt Dr. Dörte Folkers, DGE, Sektion Hessen	
<b>2. Themenschwerpunkt: Anforderungen an die Bildung/ Ausbildung hin zu einer kulinarischen Nachhaltigkeit</b>	
12:30 – 13:30	Lunch
13:30 – 14:30	Fortführung Diskussion zum ersten Themenschwerpunkt Abschließende Diskussion Handlungsbedarf aus Sicht der Forschung und Wissenschaft
14:30 – 14:45	Kaffeepause
14:45 – 15:45	Vorstellung des Diskussionspapiers „Ausbildung“ und Vorstellung der Ziele dieser Sitzung Tanja Dräger de Teran, WWF Mit Input von: Peter Braune, Referent Berufsbildung IHK i.R. Julius Wagner, Hotel- und Gastronomeverband DEHOGA Hessen e.V. Peter-Martin Cox, Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) Helko Becker, Verband der Köche Deutschlands
15:45 – 16:00	Kaffeepause
16:00 – 17:00	Fortführung Diskussion zum zweiten Themenschwerpunkt Abschließende Diskussion Handlungsbedarf aus Sicht der Forschung und Wissenschaft
<b>3. Ausblick</b>	
17:00 – 17:30	Zusammenfassung und Ausblick
Ein besonderer Dank gilt der KfW Bankengruppe für die Bereitstellung der Räumlichkeiten und die freundliche Unterstützung bei der Veranstaltungsorganisation. Wir freuen uns über eine nachmittägliche Verkostung aus gereteten Lebensmitteln durch die Resteküche - Beste Küche	
Der Dialog ist Teil des Projektes „Übertragbare kennzahlenbasierte Umweltkommunikation für eine nachhaltige Ernährung bei münchener Lebensmittelverleuten am Beispiel von hessischen Modellbetrieben bezogen auf Betriebsämtern, JVA's und Berufsbildungseinrichtungen“.	



**Anhang 3: Agenda und Einladung 3. Dialogforum**

**Hintergrund des Projektes**  
 Unsere Ernährungsstile und deren Auswirkungen auf Umwelt, Klima und Gesundheit sowie die nach wie vor hohe Verschwendung von Lebensmitteln in Deutschland rücken zunehmend in den Fokus von Politik und Wirtschaft. Ein zentraler Bereich, um Veränderungen in der Ernährung und bei der Verringerung von Lebensmittelverlusten zu erreichen, stellt die Außer-Haus-Verpflegung dar. Ziel der Dialogforen ist es, konkrete Handlungsempfehlungen für Politik und Wirtschaft zu erarbeiten und konkrete Lösungsmöglichkeiten aufzuzeigen, wie ein nachhaltigeres Speiseangebot in der Außer-Haus-Verpflegung realisiert werden kann.

**Ziele des dritten Dialogforums**  
 Auf dem dritten Dialogforum sollen vertieft die ersten Ergebnisse aus dem Modellbetrieb sowie aus den politischen Handlungsempfehlungen vorgestellt werden. Im Vordergrund werden hierbei die Weiterentwicklung der Biostädte in Hessen und deren Verknüpfung mit den hessischen Öko-Modellregionen stehen mit dem Ziel, den Bio-Anteil in öffentlichen Einrichtungen einzuführen bzw. zu erhöhen. Weitere Themenschwerpunkte werden die „Nachhaltigkeitsberichterstattung“ und „Kommunikation“ bilden. Die Nachhaltigkeitsberichterstattung steht im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung noch in den Anfängen, insbesondere mit Blick auf die kleinen und mittleren Unternehmen. Jedoch gewinnt das Thema Nachhaltigkeit auch in diesem Bereich zunehmend an Bedeutung, gegeben durch das steigende Interesse der KonsumentInnen. Wesentliche Themen aus ökologischer Sicht sind dabei die eingesetzten Rohwaren und ihre Auswirkungen auf die Umwelt sowie die anfallenden Lebensmittelabfälle. Zukünftig erscheint es notwendig, regelmäßig, systematisch und offen über nachhaltigkeitsbezogene Belange Berichterstattungen, um die vielschichtigen Erwartungen verschiedener Anspruchsgruppen zu begegnen. Geeignete Instrumente zur Erhebung von Kennzahlen und Indikatoren für diesen Bereich wurden in den letzten Jahren entwickelt. Auf dem Dialogforum werden zur Berichterstattung besonders geeignete Instrumente sowie Beispiele aus der Praxis vorgestellt. Neben der Kommunikation über die Nachhaltigkeitsberichterstattung hinaus werden auch Möglichkeiten zur Kommunikation an Mitarbeiter und Kunden dargestellt.

Die Ergebnisse des Dialogforums werden in die Weiterentwicklung der Ressourcenschutzstrategie des Landes Hessen einfließen. Darüber ist von Seiten des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUKLV) vorgesehen, eine dauerhafte Plattform für eine nachhaltige und ressourcenschonende Außer-Haus-Verpflegung in Hessen zu etablieren.



**3. Dialogforum**  
**Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit**  
**6. Juni 2018**  
**Technologie- und Gründerzentrum HUB 31**  
**Hilpertstraße 31**  
**64295 Darmstadt**

**Kontakt**  
**Tanja Draeger de Teran**  
 tanja.draeger@wwf.de,  
 Tel.: 030 311 777-242

**Kerstin Weber**  
 kerstin.weber@wwf.de  
 Tel.: 030 311 777-234

**Das Projekt wird durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) sowie durch das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz finanziell und inhaltlich unterstützt und gefördert.**









**3. Dialogforum**  
**Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit**

Empfang und Begrüßung zum Dritten Dialogforum	
9:30 – 10:00	Empfang
10:00 – 10:15	Begrüßung <b>Michael Kolmer</b> , Amt für Wirtschaft und Stadtentwicklung Darmstadt <b>Kristine Exner</b> , HMUKLV <b>Verena Exner</b> , DBU
10:15 – 10:45	Vorstellungsrunde
<b>Blick in die Zukunft - Biostädte und nachhaltige Verpflegung</b>	
10:45 – 11:00	<b>Michael Kolmer</b> , Amt für Wirtschaft und Stadtentwicklung Darmstadt
11:00 – 11:15	<b>Dr. Burkhard Kape</b> , Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
11:15 – 11:30	Diskussion
<b>Vorstellung ausgewählter Projektergebnisse</b>	
11:30 – 12:00	<b>Toni Meier</b> , Institut für nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft e. V.
12:00 – 12:15	Diskussion
12:15 – 12:45	<b>Torsten von Borstel</b> , United against Waste e. V.
12:45 – 13:00	Diskussion
13:00 – 14:00	<i>Mittagessen</i>
<b>Themenschwerpunkt: Nachhaltigkeitsberichterstattung</b>	
14:00 – 15:30	<b>Kerstin Weber WWF</b> und <b>Torsten von Borstel</b> , UaW: Vorstellung des Diskussionspapiers „Nachhaltigkeitsberichterstattung“ und Vorstellung der Ziele dieser Sitzung Mit Input von: • <b>Tabea Siebertz</b> , Rat für Nachhaltige Entwicklung • <b>Prof. Christian Herzig und Lea Czapek</b> , Universität Kassel • <b>Silke Friedrich</b> , ISUN • <b>Melanie Prengel</b> , TransGourmet • <b>Pia Bonke</b> , Compass Group
15:30 – 16:00	<i>Kaffeepause</i>
16:00 – 16:30	Diskussion und Weiterentwicklung der Empfehlungen zur Nachhaltigkeitsberichterstattung
<b>Themenschwerpunkt: Kommunikation zu Kunden und Mitarbeitern</b>	
16:30 – 17:00	<b>Thomas Schlembach</b> , WWF, <b>gemeinsam mit den Modellbetrieben</b> Vorstellung ausgewählter Kommunikationsmaterialien aus den Modellbetrieben
17:00	Zusammenfassung und Ausblick
<p>Ein besonderer Dank gilt der BioStadt Darmstadt für die Bereitstellung der Räumlichkeiten und die freundliche Unterstützung bei der Veranstaltungsorganisation.</p> <p><small>Der Dialog ist Teil des Projektes „Übertragbare kennzahlenbasierte Umweltkommunikation für eine nachhaltige Ernährung bei minimierten Lebensmittelverlusten am Beispiel von hessischen Modellbetrieben bezogen auf Betriebskassen, AVAs und Beratungseinrichtungen“.</small></p>	





## Anhang 4: Liste von Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen

<b>Workshop Essen in Hessen - Entwicklung von Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfall gemeinsam mit allen Pilotbetrieben</b>
<b>Potential zur Reduktion Messbereich: Überproduktion</b>
Lebensmittelabfall messen = 1. Maßnahme zur Reduzierung - sensibilisiert die Mitarbeiter während der Abfallmessung
Rezeptur optimieren - das Volumen Bsp. Erbsensuppe (Erbsen) reduzieren - somit reduziert sich das Gesamtvolumen
Renner / Penner / Schläfer Gerichte optimieren bzw. bestimmte Gerichte auf dem Speiseplan ersetzen / streichen
Betriebsrestaurant: das Ergebnis der Abfallmessung dem Auftraggeber vorlegen - das mindert den Grund nicht alle Gerichte bis 14 Uhr vorrätig zu halten - ethische und moralische Gründe und Argumente gegenüber dem Auftraggeber
Auf den Punkt genau die unterschiedlichen GN-Behälter (Einheit Personen) pro Station auffüllen -
Salatsoße vorportionieren - je Personeneinheit das entsprechende Volumen abfüllen -
bei der Essen-Ausgabe - Einsatz eines Kellenplan
Überhänge einfrieren und an den Folgetagen verarbeiten
Alternativgerichte als Tipp des Tages anbieten
mehr Just in time nachproduzieren - sofern möglich
GN Behälter beim Mise en place mit unterschiedlichen Größen vorportionieren
Unterschiedliche GN- Behälter einsetzen (Größen) je nach Anzahl der Gästeströme in der Ausgabe bestücken
Bedarfsgerechte Mengenplanung aufgrund von Feiertagen / Urlaub / Messe
<b>Kommunikation Mitarbeiter</b>
Sensibilisierung der Mitarbeiter - 1 kg Lebensmittelabfall mit 1-2 € gegenrechnen
Anreize schaffen - pro Reduzierung gibt es Geld in die Kaffeekasse
<b>Kommunikation Tischgast</b>
Tipp des Tages gegen Ende der Woche - transparent dem Tischgast kommunizieren, dass Überhänge vom Vortag verarbeitet wurden
Es darf auch mal eine Speise ausgehen - hier ist Kommunikation mit dem Tischgast angebracht
<b>Potential zur Reduktion Messbereich: Teller-Rücklauf</b>
Bei der Ausgabe oder FreeFlow System - Schöpf- und Kellenplan einsetzen
Optimierung der Renner / Penner / Schläfer Liste - Penner aus dem Sortiment nehmen
keine festen Gerichte - freie Auswahl einzelner Komponenten (Beilagen)
Kalibrierung Bsp. Fleisch - statt ein großes Schnitzel = 2 kleine Schnitzel anbieten
Es gibt noch Nachschub - Teller nicht so voll bestücken
Food Display - den Tischgast im Vorfeld (bei der Arbeit - vor dem Eingang) über den Speiseplan informieren bevor man an der Ausgabetheke steht
Typisierung der Teller für die Tischgäste (schwerer Teller - leichter Teller) großer oder kleiner Hunger
Salat per Gramm abrechnen
<b>Kommunikation Tischgast</b>
plakative Kommunikation - Sumo-Ringer Kostüm anziehen - unter dem Motto zu viel Essen macht dick
Aufkleber an der Ausgabetheke - darf's ein bisschen weniger sein - Nachschlag gefällig
Waste Less Week - eine Wochenkampagne sorgt für Aufklärung und Sensibilisierung der Tischgäste
Abfrage per APP direkt bei der Geschirr-Rückgabe ( hat es geschmeckt - zuviel auf dem Teller - Abfrage per App warum der Teller nicht leer gegessen w
Nach der Umsetzung der Maßnahmen gemeinsam mit Ihren vorliegenden Maßnahmen (siehe Abfall-Analyse-Protokoll) freuen wir uns über Ihre Rückmeldung welche der Maßnahmen bei Ihnen umgesetzt wurden - sofern Sie während der Umsetzung weitere Maßnahmen für sich oder aus Ihrem Kollegenkreis zusätzlich umgesetzt haben, bitte ergänzen Sie diese Maßnahmen in diesem Dokument
Geben Sie uns bitte eine Rückmeldung welche Maßnahmen Sie umgesetzt haben (markieren Sie diese bitte mit folgenden Farben)
umgesetzt
umgesetzt - diese Maßnahmen mussten wir aber noch ein wenig optimieren
nicht umgesetzt - für unseren Betrieb nicht relevant
<b>weitere Maßnahmen umgesetzt</b>

Anhang 5: Beispielhafte Urkunde eines Betriebes

**ESSEN IN HESSEN**  
Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit

**URKUNDE**

Durch die Teilnahme am Projekt **Essen in Hessen** konnte der Betrieb durch die Optimierung des Speiseangebots und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen erhebliche Einsparungen an natürlichen Ressourcen und Treibhausgasen erzielen.

Im Untersuchungszeitraum 2016 bis 2018 monatlich ca.

	219 kg	Treibhausgas-Emissionen
	2.971 Liter	Wasser
	247 m <sup>2</sup>	Fläche
	= 21.140	Umweltbelastungspunkte

hochgerechnet auf ein Jahr:

	2,6 Tonnen	Treibhausgas-Emissionen
	35.647 Liter	Wasser
	2.965 m <sup>2</sup>	Fläche
	= 253.684	Umweltbelastungspunkte

Das Projekt wird durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) sowie durch das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz fachlich und finanziell unterstützt und gefördert.

Logos: DBU, HESSEN, INL, UNITED AGAINST WASTE, WWF

## **Anhang 6: Protokoll der Abschlussveranstaltung**

# **Protokoll Abschlusskonferenz Projekt „Essen in Hessen“**

**Datum:** 22.03.2018

**Ort:** Lindner Congress Hotel Frankfurt

**Protokollantinnen:** Kerstin Weber, Tanja Dräger de Teran (WWF)

### **Begrüßung.**

**Priska Hinz** *Ministerin für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz*

Frau Hinz weist in Ihrer Begrüßungsrede auf die nationale Strategie der Bundesregierung zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten hin, die am 20. Februar im Kabinett verabschiedet wurde. Mit der Initiierung des Projektes „Essen in Hessen – Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit“ in 2016 hat das Bundesland Hessen diesbezüglich eine Vorreiterrolle eingenommen. Das Projekt ist Teil der Hessischen Ressourcenschutzstrategie. Im Projekt wurde der Fokus auf die Außer-Haus-Verpflegung gesetzt, da hier das größte Vermeidungspotential hinsichtlich der Einsparung von Lebensmittelabfällen liegt. In den Modellbetrieben konnten im Durchschnitt 16 Prozent Lebensmittelabfälle, 15 Prozent Treibhausgasemissionen und 13 Prozent Wasser reduziert werden. Die Modellbetriebe haben sich mit großem Engagement an dem Projekt beteiligt. Langfristiges Ziel könnte sein, dass sich alle Betriebskantinen in Hessen beteiligen und ihre Lebensmittelabfälle erheben sowie die Rezepturen verändern.

Frau Hinz weist darauf hin, dass das Ministerium weiter an den Themenfeldern arbeiten wird und verweist darauf, die bereits bestehenden Ökomodellregionen in Hessen auszuweiten und mit dem Thema der nachhaltigen Verpflegung zu verknüpfen.

**Alexander Bonde** *Generalsekretär der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU)*

Herr Bonde nimmt in seiner Begrüßung Bezug auf den kürzlich veröffentlichten [EAT-Lancet-Bericht](#), der globale Ziele für eine gesunde Ernährung und nachhaltige Lebensmittelproduktion aufzeigt. Der Bericht fokussiert auf den zwei Säulen des Ernährungssystems: Verbrauch (gesunde Ernährung) und Produktion (nachhaltige Lebensmittelproduktion). Er basiert auf dem System der planetaren Grenzen.

Die Themen nachhaltige Ernährung und der schonende Umgang mit Lebensmitteln wurden im Praxisprojekt „Essen in Hessen“ aufgegriffen. Das Projekt hat gezeigt, dass es wichtig ist, Betrieben mehr Anreize zu geben, umweltschonender zu handeln und diese weiter zu sensibilisieren. Zudem wurden gute Ergebnisse erzielt, die sich positiv auf die Umwelt auswirken. Herr Bonde weist darauf hin, dass nun die Wirtschaft, Wissenschaft und Politik gefragt ist, um die im Projekt erarbeiteten Empfehlungen weiter umzusetzen und in die Breite zu tragen.

### **Urkundenverleihung**

Im Rahmen einer Urkundenverleihung wurden die teilnehmenden Modellbetriebe durch Ministerin Hinz und Generalsekretär Bonde für ihr Engagement im Projekt geehrt.

### **Ernährung und Ressourcenschutz**

**Tanja Dräger de Teran** *WWF Deutschland*

Frau Dräger geht in ihrem Vortrag ebenfalls auf den bereits genannten EAT-Lancet-Bericht ein. Der Bericht zeigt in aller Deutlichkeit, dass eine nachhaltige Ernährung nicht nur ein effektiver Beitrag zum Ressourcenschutz und Klimaschutz ist sondern auch vor gesundheitlichen Risiken schützen kann. Insbesondere der Fleischkonsum sollte verringert werden, da die Fleischproduktion besonders hohe Umweltauswirkungen mit sich bringt, beispielsweise der erhöhte Bedarf an Soja aus Übersee, der zur Abholzung der Regenwälder und anderer Ökosysteme beiträgt. Anschaulich wird durch Satellitenaufnahmen demonstriert, wie der Cerrado (hochbiodiverse Savannenlandschaft in Brasilien) durch zunehmenden Sojaanbau zerstört wird. Bereits eine kleine Verringerung des Fleischkonsums kann zu erheblichen Einsparungen der Umweltauswirkungen führen.

Weitere Informationen siehe Präsentation

**Silke Friedrich** *Fachhochschule Münster*

*Blick auf die Bundesebene – die Rolle der öffentlichen Hand*

Frau Friedrich gibt eine Einschätzung zu den laufenden Aktivitäten auf Bundesebene, die zum Thema nachhaltige Ernährung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Obwohl es vielversprechende Ansätze gibt, ist der Stand der Umsetzung noch ernüchternd und ein nachhaltiges Ernährungssystem noch in weiter Ferne.

Weitere positive Ansätze sind neben Essen in Hessen Projekte aus der Forschungsförderung des Bundes. Exemplarisch dafür stehen NAHGAST (nahgast.de; Förderung BMBF), aus dem der [Friedensteller „Die Welt ist, wie Du isst“](http://friedensteller.de) (friedensteller.de; Förderung Stiftung NRW) hervorgegangen ist und AVARE ([susfood-avare.com](http://susfood-avare.com); [Förderung BMEL](http://foerderung-bmel.de)), die von der Fachhochschule umgesetzt wurden bzw. werden.

Ebenfalls als positiv gewertet wird die nationale [Strategie](#) zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen, die im Februar 2019 im Kabinett verabschiedet wurde. Im Rahmen der Strategie werden sektorale runde Tische initiiert, mit dem Ziel freiwillige Vereinbarungen mit den Unternehmen zu verbindlichen Reduktionszielen zu erarbeiten. Im Februar 2019 wurde der Dialog für die Außer-Haus-Verpflegung gestartet. Die weiteren Dialogforen folgen zu den Sektoren Produktion, Verarbeitung, Handel und Verbraucher. Das übergeordnete Ziel der Strategie ist die Erreichung des UN Nachhaltigkeitsziels 12.3 Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2030. Ansätze seien also vorhanden, die große Frage und Herausforderung sei aber, eine gesamtgesellschaftliche Transformation zu erreichen. Hierzu seien die Ansätze noch nicht tiefgreifend genug. Grundsätzlich stellt Frau Friedrich fest, dass die Unternehmen Unternehmen im Wettbewerb mit nicht nachhaltigen Unternehmen nicht weiterhin benachteiligt sein dürfen. Dazu bedarf es weitergehender Maßnahmen, die systemische Veränderungen initiieren. Zum Thema nachhaltiger Beschaffung weist sie darauf hin, dass es zwar die notwendigen gesetzlichen Grundlagen gibt, es aber an konkreten Zielen und einer einheitlichen Umsetzung fehle. An dieser Stelle sei insbesondere der Bund, aber letztlich auch Länder und Kommunen gefragt.

Weitere Informationen siehe Präsentation

**Cornelia Bresse** *Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz  
Blick auf Baden-Württemberg*

Seit 2017 gibt es in [Baden-Württemberg eine Ernährungsstrategie](#). Diese sieht eine nachhaltige und ausgewogene Ernährung als gesamtgesellschaftliche Aufgabe. Die Strategie umfasst neun Leitsätze (Ernährungsbildung, Nachhaltiger Konsum, Gläserne Landwirtschaft, Vermeidung von Lebensmittelverlusten, Gesundheitsförderung und Prävention, Vorbildcharakter der öffentlichen Verwaltung, Außer-Haus-Verpflegung, Modellprojekte in der Gemeinschaftsverpflegung, Sozial Benachteiligte, Vielfalt als Chance). Alle Ressorts haben sich nicht nur zu den Zielen und Leitsätzen verpflichtet sondern unterstützen auch die Umsetzung der Strategie. Zudem wurde ein [Landeszentrum für Ernährung](#) eingerichtet. Frau Bresse merkt an, dass der Austausch zwischen den Ländern gefördert werden sollte. Bezüglich des 7. Themenfeldes, der Außer-Haus-Verpflegung, zeigt Frau Bresse einige Aktivitäten auf, die hier bereits umgesetzt werden. Beispielsweise wird ein Kompetenzzentrum für Gemeinschaftsverpflegung unter dem Dach des Landesentrums für Ernährung aufgebaut. Dieses dient der Vernetzung und Beratung. Zudem werden Modellprojekte in der Gemeinschaftsverpflegung umgesetzt. Dabei sollen verstärkt die DGE-Standards Anwendung finden sowie der Anteil ökologischer und fair gehandelter Lebensmittel erhöht werden. Außerdem soll das Thema der Vermeidung von Lebensmittelabfällen einbezogen werden. Für die Betriebe gibt es Informationsmaterialien, Coaching-Angebote, Schulungen und Vernetzungsangebote. Frau Bresse weist darauf hin, dass es notwendig sei, auch für die anderen Lebenswelten Kompetenzzentren zu errichten, analog zu dem Ansatz der Lebenswelten des Präventionsgesetzes. Bislang sei dies auf Schulen und Senioren beschränkt. Die Bundesländer sollten vom Bund einfordern, diesen Ansatz auch auf andere Lebenswelten auszuweiten.

Weitere Informationen siehe Präsentation

**Timo Eckardt** *NAHhaft  
Blick auf Berlin*

Herr Eckardt stellt den Prozess zur Erarbeitung einer [Berliner Ernährungsstrategie](#) vor. Im Zeitraum von Juni bis Dezember 2018 wurde unter Beteiligung zahlreicher Akteure aus Wirtschaft, Wissenschaft und Zivilgesellschaft ein Aktionsplan entwickelt, der konkrete Ziele und Maßnahmen enthält. Als Grundlagen dafür dienten die Inhalte des Milan Urban Food Policy Pact, Ergebnisse des Berliner Forums für gutes Essen sowie der Forderungskatalog des Berliner Ernährungsrates. Der Aktionsplan umfasst 7 Handlungsfelder mit 14 Maßnahmenpaketen (siehe beigefügte Präsentation). Die Empfehlungen aus dem Aktionsplan befinden sich derzeit zur Abstimmung im Berliner Senat. Zurzeit läuft das Vergabeverfahren zum Aufbau des Berliner „House of Food“ aufbauend auf dem „[House of Food](#)“ in Dänemark. Herr Eckardt merkt an, dass für langfristige Umsetzung der Ernährungsstrategie die Einbindung aller relevanten Akteure fundamental ist.

Weitere Informationen siehe Präsentation

## **Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit – Essen in Hessen**

**Tanja Dräger de Teran, Kerstin Weber** *WWF Deutschland*

*Vorstellung der Handlungsempfehlungen an Politik und Wirtschaft*

Im Projekt wurden gemeinsam mit den Dialogteilnehmern zahlreiche Empfehlungen an Politik und Wirtschaft erarbeitet. Im Zuge dessen wurden Hintergrundpapiere zu den Themen Politik und Nachhaltigkeitsberichterstattung erarbeitet. Diese enthalten die wesentlichen Empfehlungen. Die Empfehlungen zu den Themen Ermäßigter Mehrwertsteuersatz in der Gemeinschaftsverpflegung, Ernährungsstrategien, Öffentliche Beschaffung – Vergaberecht, Ökomodellregionen, Ausbildung und Nachhaltigkeitsberichterstattung werden von Frau Dräger de Teran und Frau Weber vorgestellt.

[Für detaillierte Informationen zu den Empfehlungen siehe Präsentation](#)

**Maria Ertl** *HMUKLV* und **Verena Exner** *DBU*

Frau Ertl betont, dass es ein Erfolg des Projektes ist, dass bereits Empfehlungen an die Politik durch verschiedene Punkte im neuen Koalitionsvertrag von hessischer CDU und hessischen Grünen aufgegriffen wurden, wie die Ernährungsstrategie und eine Initiative gegen Lebensmittelverschwendung.

Frau Ertl freut sich zudem darüber, dass es gelungen ist mit dem Projekt „Essen in Hessen“ den Dialog mit der Branche zu initiieren und dass der WWF die im Projekt gemachten Erfahrungen in das Dialogforum zur Außer-Haus Verpflegung im Rahmen der nationalen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung einfließen lassen kann.

Außerdem verweist sie auf das Grußwort der Ministerin und sieht gute Chancen für ein Fortsetzungsprojekt zu „Essen in Hessen“ in einer konkreten Ökomodellregion in Hessen, vorbehaltlich der Finanzierung.

## **World Café Handlungsbedarf in Politik und Wirtschaft**

Die Teilnehmer konnten sich zwischen 3 World Café-Optionen entscheiden:

### **Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit...**

#### **...unterstützt durch nachhaltige Ernährungsstrategien**

Wesentliche Ergebnisse der Diskussionsgruppe zu nachhaltigen Ernährungsstrategien waren zum einen, dass es notwendig sei, eine Koordinierungsstelle sowie Kompetenzstellen einzurichten, um eine Umsetzung der Aktivitäten und die Mitnahme der Akteure zu gewährleisten und zum anderen, dass eine zunehmende Vernetzung der Akteure auf den verschiedenen Ebenen (Bund/Bundesländer/Region/Kommunen) von grundlegender Bedeutung sei. Als Impulsgeber oder Initiatoren von Ernährungsstrategien auf kommunaler Ebene wurden die Bürgermeister hervorgehoben und als wesentliche Gremien, die den Impuls weiter in die Fläche tragen könnten, der [Innovators Club](#) oder der Städtetag. Zudem sei die Integration des Themas Ernährung auf allen

Ebenen der Bildung wichtig. Zudem sollten bereits bestehende Initiativen zum Thema nachhaltige Ernährung gebündelt werden, damit keine Parallelstrukturen entstehen. Die bundesweite Etablierung von Kompetenzstellen zur Vernetzung und Koordinierung wäre ratsam. Des Weiteren wurde mit Blick auf die Verwaltung, ob kommunal oder auf der Ebene der Bundesländer, hervorgehoben, dass die Einbindung aller Ressorts von Beginn an wesentlich sei, damit die Entwicklung und Umsetzung einer Ernährungsstrategie auf breiter Ebene mitgetragen und umgesetzt wird.

### **...unterstützt durch Nachhaltigkeitskriterien in öffentlichen Ausschreibungen**

Die Ergebnisse der Gruppe werden durch Frau Emde vom Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW vorgestellt. Dort wurden im Rahmen eines [Projektes](#) bereits Nachhaltigkeitskriterien in die öffentlichen Ausschreibungen für die landeseigenen Kantinen integriert. Als Hürden werden der Bioanteil und der Anteil tierischer Produkte genannt. Dies ist oft schwieriger umsetzbar. Zudem darf die Kantine nicht kommunizieren, dass Bioprodukte eingesetzt werden, wenn die Kantine nicht bio-zertifiziert ist. Es kommt die Anmerkung, dass es häufig große Vorbehalte in Bezug auf die Bio-Zertifizierung gebe. Die Erfahrung zeige jedoch, dass die Bio-Zertifizierung von einzelnen Lebensmittelgruppen bzw. Lebensmitteln kein großer Aufwand sei, dies jedoch von wesentlicher Bedeutung für die Kommunikation sei. Es zeige sich, dass hierdurch sowohl eine Sensibilisierung der Kunden als auch der Küchenleiter und ihrer Mitarbeiter erreicht werden kann. Ein wesentliches Ergebnis des Projektes ist die Etablierung eines ressortübergreifenden Kantinenausschusses, der als Ansprechpartner rund um das Thema Essen aller Standorte dient. Hierdurch erfahre die Umsetzung und Weiterentwicklung hin zu nachhaltigeren landeseigenen Kantinen breitere Unterstützung und breitere Akzeptanz in der Mitarbeiterschaft.

### **...unterstützt durch Modellregionen**

Die Öko-Modellregionen in Hessen werden jeweils durch eine Stelle koordiniert. Vorgesehen ist, die Öko-Modellregionen in Hessen immer mehr auszubauen. Mittlerweile gibt es bereits sieben Modellregionen. Diese werden zu 75% über das Land und zu 25% über die Kommunen finanziert. Die Schwierigkeiten bei der Umsetzung sind zum einen die kurze Laufzeit der Finanzierung und zum anderen die Aufgabenvielfalt der Koordinatoren. Diese übernehmen zahlreiche Funktionen und sind oft überlastet. Zudem sind oft zu wenig Sachmittel vorhanden, um eine ausreichende Kommunikation zu betreiben. Daher wird bisher noch kaum Verbraucherkommunikation umgesetzt. Zudem wird von einem Großhandelsunternehmen kritisiert, dass es teilweise schwierig ist, an die benötigten Mengen von ökologischen und gleichzeitig regionalen Produkten zu kommen. Als positives Ergebnis lässt sich feststellen, dass die Bioanbaufläche in allen Regionen angestiegen ist. Aus der Diskussion ergeben sich folgende Visionen für das Konzept der Ökomodellregion: Aufstockung der personellen Ressourcen und eine die Gewährleistung einer Verstetigung der Modellregion, Entwicklung von Öko-Modellregionen zu Regionen nachhaltiger Verpflegung, Aufstockung des Budgets für die praktische Umsetzung, Angebot von Coaching und Workshops für die Beteiligten, mehr Flexibilität unter den Regionen für Liefersicherheit.

### **Vorstellung ausgewählter Projektergebnisse**

**Urte Grauwinkel** *Institut für nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft e.V. INL*

Frau Grauwinkel stellt die Ergebnisse der Modellbetriebe hinsichtlich der gesundheitlichen und ökologischen Optimierung der Rezepturen vor. Die Ergebnisse sind in jeder Hinsicht positiv. Insgesamt konnte bei 212 Rezepturen die Umweltbelastung verringert und bei 224 die Gesundheit verbessert werden. Insgesamt konnten 14% der Umweltauswirkungen reduziert werden. Der Flächen- und Wasserverbrauch sowie die Treibhausgase konnten in allen Bereichen verringert werden. Grundsätzlich merkt Frau Grauwinkel an, dass es aus Sicht der Umwelt und Gesundheit besonders wichtig ist, den Fleischkonsum zu verringern. Dabei geht es nicht um einen vollständigen Verzicht, sondern um eine Reduzierung des Fleischanteils des Gerichtes. Zudem wird der verstärkte Einsatz von Hülsenfrüchten (v.a. Edellegetuminosen) empfohlen.

Weitere Informationen siehe Präsentation

#### **Torsten von Borstel zu Reduzierung der Lebensmittelabfälle *United against Waste e.V.***

Herr von Borstel stellt die Ergebnisse der beteiligten Modellbetriebe hinsichtlich der Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch die Nutzung des Abfall-Analyse-Tools von United against Waste vor. Im Durchschnitt konnten 16 % Lebensmittelabfälle eingespart werden. Einer der Betriebe konnte sogar eine Einsparung von 29 % erzielen. Als Fazit stellt er fest, dass bereits kleine und einfache Maßnahmen, die keine großen Investitionen erfordern, erhebliche Auswirkungen haben können. Es gibt keine Pauschallösung, da jeder Betrieb individuell ist. Die Maßnahmen werden immer individuell auf den einzelnen Betrieb zugeschnitten. Herr von Borstel stellt eine Studie von United against Waste e.V. vor („Zwischenbilanz 2017“), in der sie herausgefunden haben, dass der Bereich mit den meisten Abfällen die „Überproduktion in der Ausgabe“ ist. Dies zeigte sich nun auch in der Analyse der hessischen Pilotbetriebe. Die Abfallreduktion bedeutet auch Kosteneinsparungen, die bspw. für eine Erhöhung des Bio-Anteils in den Rezepturen genutzt werden kann. Grundsätzlich ist eine Verstetigung der Maßnahmen notwendig, damit die Einsparungen dauerhaft erzielt werden können. Zudem sollte regelmäßig gemessen werden, um die Maßnahmen entsprechend anzupassen.

Weitere Informationen siehe Präsentation

#### **Abschluss (Maria Ertl)**

Frau Ertl dankt ausdrücklich allen Teilnehmenden, und allen Akteuren, die zum Erfolg des Projektes beigetragen haben. Sie verspricht, dass das Umweltministerium die weiteren Politikempfehlungen intensiv prüfen wird und bittet um Verständnis, dass sie zu diesem Zeitpunkt keine konkreten Zusagen machen kann. Sie blickt jedoch optimistisch in die Zukunft und wird sich für ein Folgeprojekt in einer der hessischen Ökomodellregionen engagieren. Im Ministerium stehen die Themen Umweltbildung, Ernährungspolitik und –bildung natürlich weiterhin auf der Agenda. Es wird eine Ernährungsstrategie erarbeitet, bei der die im Projekt erarbeiteten Empfehlungen beachtet und einbezogen werden. Sie schließt mit der rhetorischen Frage „Was liegt näher, als in diesem Zusammenhang die bereits bestehenden Strukturen und Verteiler der Dialogforen zu nutzen, um über die Ernährungsstrategie kommunizieren zu können?“



**Anhang 7: Agenda der Abschlusskonferenz**

## ESSEN IN HESSEN

**Abschlussveranstaltung**

# Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit

## 22. 3. 2019, 9.30 – 17.00 Uhr

Lindner Congress Hotel Frankfurt  
Bolognarstraße 100  
65929 Frankfurt am Main

### Hintergrund des Projektes

Unsere Ernährungsstile und deren Auswirkungen auf Umwelt, Klima und Gesundheit sowie die Verschiebung von Lebensmitteln rücken zunehmend in den Fokus der Öffentlichkeit, der Politik und der Wirtschaft. Ein zentraler Bereich, um Veränderungen in der Ernährung und bei der Verringerung von Lebensmittelverlusten zu erreichen, stellt die Außer-Haus-Verpflegung dar.

Das Projekt „Essen in Hessen“ hat sich mit der Frage einer zukünftigen ressourcenschonenderen Ernährung in der Außer-Haus-Verpflegung auseinandergesetzt. In der Zusammenarbeit mit Modellbetrieben wurde erstmalig erprobt, wie ein ressourcenschonenderes Speiseangebot bei gleichzeitiger Verminderung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung realisiert werden kann und aufgezeigt, welche Einsparpotentiale sich hierdurch realisieren lassen.

Darüber hinaus wurde im Rahmen des Projektes die Dialogreihe „Auf dem kulinarischen Weg der Nachhaltigkeit – Essen in Hessen“ etabliert und zusammen mit den Teilnehmern Handlungsempfehlungen an die Politik und die Wirtschaft erarbeitet.

### Ziel der Abschlussveranstaltung

Ziel der Abschlussveranstaltung ist es, die Projektergebnisse vorzustellen sowie in eine gemeinsame Diskussion zu weiteren Entwicklungsmöglichkeiten hin zu einer ressourcenschonenderen Ernährung zu gehen. Dafür werden die im Projekt entwickelten Empfehlungen an die Politik, die Wirtschaft und die Forschung präsentiert und dem Publikum zur Diskussion gestellt. Neben den Handlungsempfehlungen werden auch die Ergebnisse der Modellbetriebe vorgestellt und die Modellbetriebe im Rahmen einer Urkundenverleihung durch Priska Hinz, Hessische Ministerin für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, für ihr Engagement gewürdigt.

### Kontakt

<p>Tanja Dräger de Teran tanja.draeger@wwf.de Tel.: 030 311 777-242</p>	<p>Kerstin Weber kerstin.weber@wwf.de Tel.: 030 311 777-234</p>
---	---

Das Projekt wird durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) sowie durch das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz fachlich und finanziell unterstützt und gefördert.





Empfang und Begrüßung	
9:30–10:00	Empfang
10:00–10:20	Begrüßung <b>Priska Hinz</b> Ministerin für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz <b>Alexander Bonde</b> Generalsekretär der DBU
10:20–11:00	<b>Preisverleihung</b> Verleihung der Urkunden für die Modellbetriebe
Ernährung und Ressourcenschutz	
11:00–11:10	Ernährung und Ressourcenschutz – warum geht es uns alle an? <b>Tanja Dräger de Teran</b> WWF Diskussion
11:10–11:40	Blick auf die Bundesebene – die Rolle der öffentlichen Hand <b>Silke Friedrich</b> Fachhochschule Münster Blick auf Baden-Württemberg: <b>Cornelia Bresssem</b> Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg Blick auf Berlin: <b>Timo Eckhardt</b> NAHhaft Diskussion
11:40–12:00	Kaffeepause

Auf dem kulinarischen Weg der Nachhaltigkeit – Essen in Hessen	
12:00–12:50	Das Projekt „Essen in Hessen“ <b>Tanja Dräger de Teran</b> und <b>Kerstin Weber</b> WWF (Vorstellung der Handlungsempfehlungen an Politik und Wirtschaft) Statement <b>Maria Ertl</b> HMKLV und <b>Verena Exner</b> DBU Diskussion
12:50–13:40	Lunch
13:40–14:40	Die Außer-Haus-Verpflegung als Schlüssel für eine nachhaltige Ernährung – Ergebnisse aus den Modellbetrieben <b>Ute Grauwinkel</b> Institut für nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft e. V. <b>Torsten von Borstel</b> United againt Waste e. V. Erfahrungen von ausgewählten Modellbetrieben Diskussion
Quo vadis? Ernährung und Ressourcenschutz in den Bundesländern	
14:40–15:40	<b>World Café Handlungsbedarf in Politik und Wirtschaft</b> Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit - unterstützt durch nachhaltige Ernährungsstrategien - unterstützt durch Nachhaltigkeitskriterien in öffentlichen Ausschreibungen - unterstützt durch Modellregionen Kaffeepause
15:40–16:10	Kaffeepause
16:10–16:40	<b>Vorstellung der Ergebnisse aus dem World Café</b> Diskussion
16:40–17:00	Fazit und Ausblick Weiterführung der Dialogplattform in der Zukunft

Der Dialog ist Teil des Projektes „Übertragbare kennzahlenbasierte Umweltkommunikation für eine nachhaltige Ernährung bei minimierten Lebensmittelverlusten am Beispiel von hessischen Modellbetrieben bezogen auf Betriebskafinerien, JVs und Berufsbildungseinrichtungen“.

