



DGEwissen

1.2023

Das Wissenschaftsmagazin
der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

WISSENSCHAFT 4

DGE-Arbeitsgruppe:
Außer-Haus-Verpflegung

WISSENSCHAFT 15

Das Verpflegungskonzept in der
Gemeinschaftsgastronomie

PRAXIS 27

Soziale Nachhaltigkeit in der
Ernährung berücksichtigen

Thema

Außer-Haus-Verpflegung

Thema
Außer-Haus-Verpflegung



12



© Wavebreakmedia/istock/Getty Images Plus

15

Wissenschaft

Außer-Haus-Verpflegung

4 DGE-Arbeitsgruppe:
Außer-Haus-Verpflegung

Außer-Haus-Verpflegung

8 Verpflegung vs. Gastro-
nomie – Begriffswirr-
warr? Auf dem Weg zu
mehr Klarheit

Wissenschaft

Außer-Haus-Verpflegung

12 Der Morphologische
Kasten. Eine Methode
zur Charakterisierung
von Verpflegungskon-
zepten und *Conveni-
ence*-Produkten

Wissenschaft

Außer-Haus-Verpflegung

15 Das Verpflegungskon-
zept in der Gemein-
schaftsgastronomie

Außer-Haus-Verpflegung

21 *Convenience*-Produkte in
der Außer-Haus-Ver-
pflegung. Begriffsklä-
rung – Systematisierung
– Forschungsbedarf

Impressum

Erarbeitet und zusammengestellt vom Referat Fachmedien
und Sektionskoordination der Deutschen Gesellschaft
für Ernährung (DGE)

Godesberger Allee 136, 53175 Bonn
Tel.: 0228 3776-600, Fax: 0228 3776-800
E-Mail: DGEwissen@dge.de
Internet: www.dge.de

Redaktion

Klaus Schäbethal (verantwortlich), Philine Lenz,
Tanja Mahdavi, Susanne Mittag, Cordula Müller-Still, Dr.
Kiran Virmani, Theresa Maria Ting

Weitere Mitarbeiter*innen dieser Ausgabe

Prof. Ulrike Arens-Azevêdo, Prof. Margit Böls, Dr. Kerstin
Clausen, Prof. Margot Dasbach, Prof. Michael Greiner,
Prof. Stephanie Hagspiel, Prof. Mirjam Jaquemoth, Prof.
Astrid Klingshirn, Prof. Ulrike Pfannes, Prof. Carola Strass-
ner, Dr. Ernestine Tecklenburg, Prof. Gertrud Winkler

Wissenschaftliche Beratung

Präsidium der DGE

ISSN 2699-5948

Mit Namen gekennzeichnete Artikel geben nicht
unbedingt die Meinung der Redaktion wieder.

Verlag und Gesamtherstellung

Umschau Zeitschriftenverlag GmbH,
Marktplatz 13, 65183 Wiesbaden

Koordination

Dr. Caroline Krämer, Dr. Udo Maid-Kohnert
(verantwortlich), mpm Fachmedien, Pohlheim
Tel.: 06403 63772, Fax: 06403 68442

Layout

Nitin Gaßen

Layoutentwicklung

Bohm und Nonnen,
Büro für Gestaltung,
www.bnu.de

Bildnachweise Cover

© Robert Poorten – stock.adobe.com; © Kzenon – stock.ado-
be.com; © Pcess609 – stock.adobe.com; stockcreations, KPix-
Mining, éeljko Radojko (©stock.adobe.com); Caiaimage/Martin
Barraud, andreswd (©iStockphoto)

Bezugsbedingungen

DGEwissen erscheint alle 2 Monate und wird der Ernährungs
Umschau beigelegt. Für Mitglieder der DGE ist der Bezug des
DGEwissen im Mitgliedsbeitrag enthalten.

Bezugsbedingungen außerhalb der DGE-Mitgliedschaft:
Jahresabonnement 40,00 Euro inkl. USt. und Versand (Inland),
Ausland 41,12 Euro (inkl. Versand/ggf. zzgl. USt.).

Das Abonnement verlängert sich jeweils um ein weiteres
Jahr, falls nicht 8 Wochen vor Ende des Kalenderjahres (DGE) bzw.
8 Wochen vor Ende des Bezugsjahres (Umschau Zeitschriftenverlag)
eine Kündigung erfolgt. Erfüllungsort ist Frankfurt am Main.





© BlackSalmon/stock/Getty Images Plus

Praxis

Außer-Haus-Verpflegung

27 Soziale Nachhaltigkeit in der Ernährung berücksichtigen

Urheberrechtlich geschützt

Liebe Leser*innen,

die Außer-Haus-Verpflegung (AHV) – ein Schlüsselakteur der Ernährungswende, ein Hebel für eine nachhaltige Transformation unseres Ernährungssystems – diese und andere Aussagen über die AHV lesen wir in den letzten Jahren immer häufiger.

Wenn wir jedoch auf den Fachdiskurs in Deutschland blicken, stellen wir fest, dass es nur noch wenige Hochschulstandorte gibt, die explizit im Rahmen der Ernährungswissenschaften bzw. Ökotrophologie und verwandten Studiengängen auf den Schwerpunkt der AHV fokussieren.

Dabei sind nicht einmal zentrale Fachbegriffe geklärt und der wissenschaftliche Diskurs zur Vereinfachung der Aussagen für praxistaugliche Anwendungen steckt teilweise noch in den Anfängen. Vor diesem Hintergrund wurde die DGE-Arbeitsgruppe Außer-Haus-Verpflegung gegründet, die sich in dieser Ausgabe vorstellt und erste Diskussionsbeiträge zur Klärung zentraler Fachbegriffe liefert.

Gemeinschaftsverpflegung oder Gemeinschaftsgastronomie? Was verbirgt sich hinter den beiden Begriffen und welcher sollte verwendet werden? Lesen Sie dazu mehr ab Seite 8.

Betriebe der AHV weisen ausgeprägte heterogene Strukturen auf, bei der Beschreibung und grundlegenden Charakterisierung kann der methodische Ansatz des Morphologischen Kastens unterstützen. Wie dieser eingesetzt werden kann, erfahren ab Seite 12. Wie lässt sich ein Verpflegungskonzept mithilfe eines Morphologischen Kastens beschreiben? Lesen Sie hierzu den Artikel ab Seite 15.

Convenience-Produkte (CP) sind in der betrieblichen Praxis der (AHV) nicht mehr wegzudenken. Die Begriffsklärung, Systematisierung und der Forschungsbedarf werden Ihnen ab Seite 21 erläutert.

Eine Transformation unseres Ernährungssystems betrifft auch die soziale Nachhaltigkeit unserer Ernährung. Wie dies gelingen kann, lesen Sie ab Seite 27.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen!

Ihre

Dr. Ernestine Tecklenburg

Leiterin des Referats Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung

Bezug über die Deutsche Gesellschaft für Ernährung oder den Umschau Zeitschriftenverlag.

Bezugsbedingungen in Kombination mit einem Abonnement der Ernährungs Umschau auf Anfrage über den Umschau Zeitschriftenverlag.

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie fotomechanische Wiedergabe und Übersetzung, Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken und Aufklebern nur mit schriftlicher Genehmigung der DGE gestattet.

Noch kein DGEwissen-Abo?

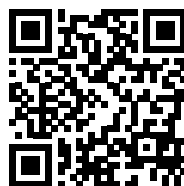
Infos zu den Bezugsbedingungen, Wissenswertes rund um das DGEwissen sowie ausgewählte Artikel aus dem Heft finden Sie auf www.dge.de/dgewissen.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Oder einfach den
QR-Code scannen.

DGE-Arbeitsgruppe: Außer-Haus-Verpflegung

Die Außer-Haus-Verpflegung (AHV) hat in den vergangenen 20 Jahren im Lebensalltag der Bevölkerung stark an Bedeutung gewonnen. Auch wenn sich in den letzten zwei Jahren bedingt durch die Corona-Pandemie zum Teil erhebliche Verschiebungen und Veränderungen ergeben haben – so ist zwischenzeitlich der Umsatz im Bereich der Betriebsverpflegung nahezu vollständig eingebrochen – wird dieses Segment weiterhin nennenswerte Auswirkungen auf die Ernährungs- und Gesundheitssituation in Deutschland haben und ein wirkmächtiger Hebel in Bezug auf eine Transformation der Ernährungsgewohnheiten sein (WBAE 2020).

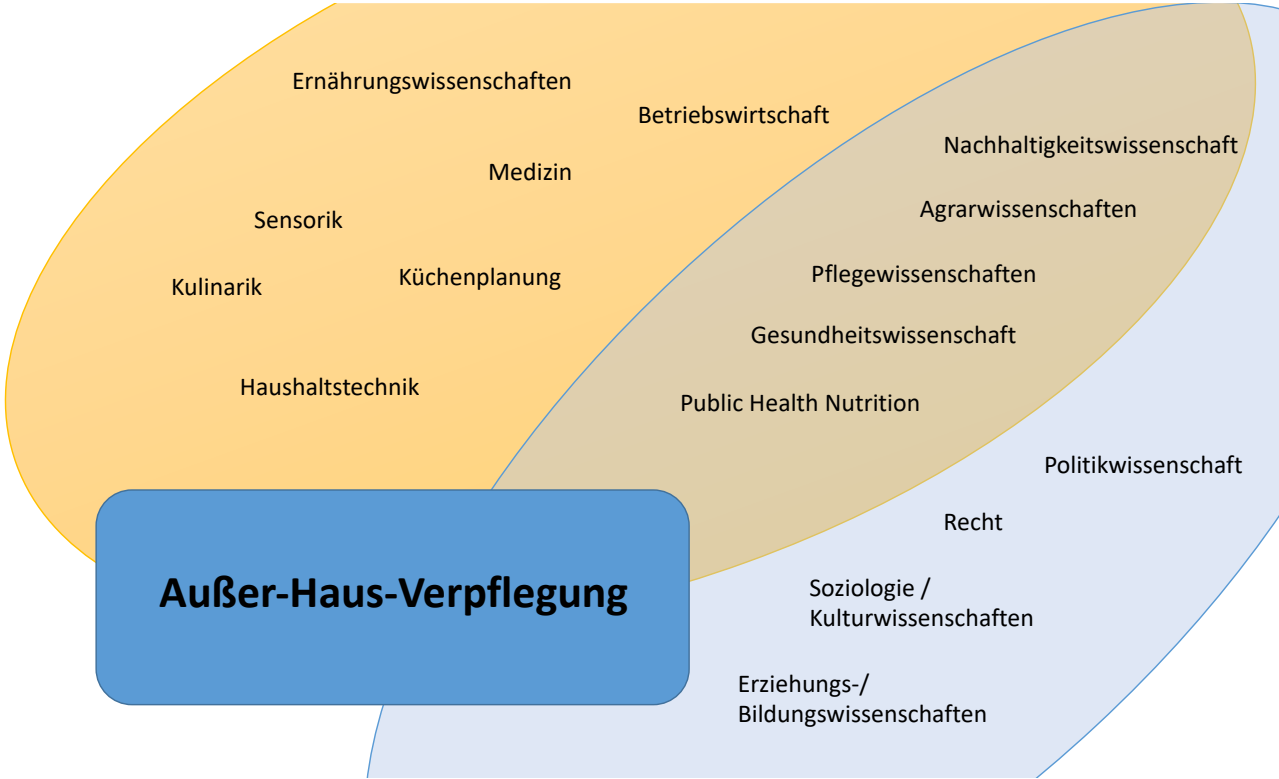
Der aktuelle demografische und gesellschaftliche Wandel hat unterschiedliche Auswirkungen auf die AHV, der sowohl in der Branche als auch im wissenschaftlichen Diskurs zukünftig berücksichtigt werden muss. Hier sind beispielhaft die größte Anzahl an älteren Menschen mit Unterstützungsbedarf in stationären Einrichtungen, der steigende Anteil an Personen mit Migrationshintergrund, die steigende Anzahl an Personen im Homeoffice oder der Rechtsanspruch auf eine Ganztagsbetreuung für Kinder im Grundschulalter zu nennen. Da-

rüber hinaus beeinflussen unter anderem der Mangel an Auszubildenden und Fachkräften, die zunehmende Digitalisierung und die Verpflichtung, Nachhaltigkeit in allen Dimensionen umzusetzen in erheblichem Umfang die AHV. In diesem komplexen Gefüge können Aufgaben und Problemstellungen nur unter Berücksichtigung unterschiedlicher Fachdisziplinen gelöst werden (s. Abbildung 1).

Ungeachtet der großen Herausforderungen gibt es nur noch wenige Hochschulstandorte, die explizit im Rahmen der Ernährungswissenschaften bzw. Ökotrophologie und verwandten Studiengängen auf den Schwerpunkt der AHV fokussieren.

Während bis Ende 2007 die Gemeinschaftsverpflegung noch einen eigenständigen Bereich in der damaligen Bundesforschungsanstalt für Ernährung in Karlsruhe darstellte, bedeutete die Überführung in das Max Rubner-Institut mit den Bereichen Ernährung und Lebensmittel zum 1. Januar 2008 und die Auflösung der Bundesforschungsanstalt für Hauswirtschaft das Ende der spezifischen Forschung und Entwicklung im Bereich Hauswirtschaft.

Abb. 1:
Fachdisziplinen, die in der AHV Berücksichtigung finden (eigene Darstellung)



Die letzten größeren wissenschaftlichen Arbeiten zu den Verpflegungssystemen wurden 1986 abgeschlossen, die Ergebnisse sind – trotz dramatisch veränderten technischen Rahmenbedingungen und einer sich wandelnden Arbeitswelt – nie aktualisiert worden und damit nur noch sehr begrenzt von Relevanz. Auch die vielen Untersuchungen zu den Veränderungen ernährungsphysiologischer oder sensorischer Parameter sind aufgrund der heutigen Standards bei Gerätetechnik und Prozessen nicht mehr auf die aktuelle Situation übertragbar. Auffällig ist außerdem, dass im Gegensatz zur internationalen Forschung in Deutschland praktisch keine Wirkungsanalysen in Bezug auf die Effekte von Verpfle-

gungsangeboten in verschiedenen Settings gemacht wurden und Daten zu Grundgesamtheiten beispielsweise der Anzahl an Betrieben, die ein Betriebsrestaurant vorhalten entweder nur lückenhaft oder gar nicht verfügbar sind.

Vor diesem Hintergrund hat sich die DGE der Aufgabe gestellt, das einschlägige Wissen zur AHV in Deutschland zu bündeln und ein stabiles Netzwerk zu etablieren, das langfristig und eng mit dem Referat Gemeinschaftsverpflegung (GV) und Qualitätssicherung der DGE im Austausch steht und die Abteilung Ernährungsverhalten des Mark Rubner-Institut (MRI) und das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) mit einbezieht.

Die Akteure und Ziele

Die 2020 neu gegründete DGE-Arbeitsgruppe hat sich folgende Ziele zur Aufgabe gestellt:

- Schaffung eines stabilen Netzwerks aller wissenschaftlichen Institutionen im Bereich der AHV
- Identifikation von Forschungsbedarfen für die nächsten 10 Jahre
- Klärung zentraler Fachbegriffe und Erarbeitung von Vorschlägen zur Vereinfachung für den wissenschaftlichen Diskurs und die Anwendung in der Praxis
- Diskurs über die Zusammenführung und Weiterentwicklung der Fachtheorie und -lehre
- Testung methodischer Grundlagen im Rahmen der Lehre
- Veröffentlichung ausgewählter Fachbeiträge

In der Arbeitsgruppe arbeiten folgende Hochschulen mit den entsprechenden Stelleninhaber*innen zusammen:



© Reinhard Dasbach

Hochschule Anhalt
Professur für Wirtschaftslehre des Haushalts: Prof. Dr. Margot Dasbach

„Gemeinschaftsverpflegung ist über alle Lebensphasen die wichtigste Chance zu vermitteln, dass gesunde Ernährung lecker schmecken kann und somit die

Gesundheit der Bevölkerung nachhaltig sichern kann.“



© Wilfried Gerharz

FH Münster
Professur für Nachhaltige Ernährungssysteme, Ernährungsökologie: Prof. Dr. Carola Strassner

„Auch vor dem Hintergrund gravierender aktueller Umbrüche bleibt die Gemeinschaftsverpflegung eine essentielle Lösungsform für unsere Bedürfnisse.“



© Ulrike Dammann

Professur für Nachhaltigkeitsmanagement, Unternehmensorganisation und Qualitätsmanagement und Institut für Nachhaltige Ernährung: Prof. Dr. Petra Teitscheid

„Hinter nachhaltigen Angeboten stehen Menschen und Organisationen. Diese brauchen Narrative, Ziele,

Nachhaltigkeitskompetenzen und Richtungssicherheit. Forschung für nachhaltige Verpflegungsangebote muss diese Perspektiven mit einbeziehen.“



© HSWT

Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
Professur für Systemgastronomie, Catering: Prof. Dr. Michael Greiner

„Die Gemeinschaftsgastronomie ist trotz ihres schlechten Rufs um Vieles besser als die Selbstverpflegung in privaten Haushalten. Es fehlt allerdings oft am Marketing für die guten Aktionen und Bemühungen in diesem Bereich.“



© HSWT

Professur für Haushaltsökonomie, Verbraucherpolitik, Rechnungswesen: Prof. Dr. Mirjam Jaquemoth

„Begriffe ohne Forschung sind leer. Forschung ohne Begriffe ebenso.“



© Astrid Klingshirn

Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Professur für Geräte-, Verpflegungs- und Lebensmitteltechnik: Prof. Dr. Astrid Klingshirn

„Speisenqualität ist der Schlüssel zur Speisenakzeptanz. Der Einfluss des Speisenproduktionssystems, der Ausgestaltung der einzelnen

Prozessschritte, insbesondere der Gar- und Regenerationstechnologien, auf die unterschiedlichen Qualitätsdimensionen muss im Fokus künftiger Forschungsaktivitäten stehen.“



© Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Professur für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften: Prof. Dr. Getrud Winkler

„Die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung kann über verschiedene lenkende und unterstützende Ansätze wie Angebotsgestaltung, Preisgestaltung, Nudging

und Labeling und deren Kombination eine gesunde und nachhaltigere Ernährung fördern. Hier gibt es in Deutschland allerdings eklatante Forschungslücken.“



© Benedikt Feldhaus, Pohlheim

Hochschule Fulda

Professur für Catering & Food Supply: Prof. Dr. Stephanie Hagspihl

„Alle Segmente der Gemeinschaftsverpflegung sind von den aktuellen Krisen betroffen und suchen nach Lösungen. Häufig fehlen jedoch wissenschaftlich fundierte Daten, um die Auswirkungen möglicher Anpassungen des Verpflegungskonzepts bewerten zu können.“



© Ulrike Pfannes

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg

Professur für Verpflegungs- und Versorgungsmanagement: Prof. Dr. Ulrike Pfannes

„Nudging durch Gemeinschaftsgastronomie-Betriebe kann Gäste darin unterstützen, ihre Lücke zwischen

Wissen, Wunsch und Handeln zu minimieren. In diesem Sinne kann Nudging auch als ein Aspekt der Kundenorientierung des Marketings angesehen werden. Auch hierzu gibt es weiteren (multidisziplinären) Forschungsbedarf.“



© privat, Jörg Meier

Hochschule Neubrandenburg

Professur für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaft: Prof. Dr. Jörg Meier

*„Bundesweit mehr als 20 Millionen Tischgäste und Kund*innen pro Tag bedeuten für die Gemeinschaftsgastronomie ein großes wirtschaftliches Potenzial und*

gleichzeitig ein hohes Maß an Verantwortung. Dies gilt nicht nur für die Planung und Zubereitung der Produkte nach den DGE-Qualitätsstandards, sondern auch für alle Elemente eines ganzheitlichen Qualitätsmanagements. Insbesondere die Entwicklung und der Einsatz intelligenter Technologien, um die schnelle Rückkopplung zu sichern und somit Produkte und Dienstleistungen kontinuierlich zu verbessern, ist eine wichtige Aufgabe aller Beteiligten für die nahe Zukunft.“



© BLE

Nationales Qualitätszentrum für die Ernährung in Kita und Schule – NQZ

Dr. Kerstin Clausen

„Eine attraktive und den aktuellen Ansprüchen gerechte Gemeinschaftsverpflegung hat vor allem für Kinder und Jugendliche in Kitas

und Schulen Potenzial, Vorbild für nachhaltiges und gesundheitsförderliches Handeln zu sein. Wirkanalysen hierzu auf den Weg zu bringen sind somit wegweisend.“



© privat

Deutsche Gesellschaft für Ernährung

Prof. Dr. Margit Bölts

„Die AHV leistet mit ihrer ganzen Bandbreite und trotz ihrer Heterogenität einen wesentlichen Beitrag

zur gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung der gesamten Bevölkerung. Es ist an uns Wissenschaftler*innen, zukünftig durch mehr Grundlagenforschung den Praktiker*innen fundierte und praxisbezogene Hilfestellungen für ihre täglichen Aufgaben bereitzustellen.“



© for ever young

Prof. Ulrike Arens-Azevêdo

„Die AHV steht für ein beachtliches wirtschaftliches Segment mit großer Reichweite bei heterogenen Zielgruppen. In der deutschen Hochschullandschaft spielt dieser Bereich allerdings eher eine untergeordnete Rolle. Umso wichtiger

ist die Vernetzung aller relevanten Akteure und die Entwicklung von Wissenschaft und Forschung als eine Voraussetzung für die Transformation zu mehr Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit.“



© DGE

Dr. Ernestine Tecklenburg

„Fehlende Daten zu den Grundgesamtheiten und Wirkanalysen erschweren in Deutschland Qualitätsentwicklungsprozesse in der AHV inkl. der Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards.“

MRI: Anna Dittmann, Fiona Finkbeiner,
Dr. Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann
BMEL: Dr. Friederike Wöhrlin, Christina Hummel

Da zwischenzeitlich weitere Standorte mit dem Arbeitsschwerpunkt Versorgungsmanagement/Außer-Haus-Verpflegung an Hochschulen eingerichtet wurden, ist eine kontinuierliche Erweiterung der Arbeitsgruppe geplant. Dies gilt zum Beispiel für die Hochschule Osnabrück und die TU Berlin.

Vorgehensweise

Nach Sichtung der einschlägigen Fachliteratur überwiegend aus dem deutschsprachigen Raum aber auch international wurde sich auf ein arbeitsteiliges Vorgehen zur Klärung zentraler Fachbegriffe geeinigt. Diese sollten zunächst die Definitionen von Verpflegungssystemen, Angebots- und Ausgabesystemen und Convenience-Produkten beinhalten. Die weiteren Diskussionen ergaben, dass es zunächst sinnvoll wäre, den zentralen Begriff der AHV in Beziehung zu setzen zur Außer-Haus-Gastronomie und Vor- und Nachteile der entsprechenden Definitionen aufzuzeigen.

Der Begriff der Verpflegungssysteme ist zwar sehr gebräuchlich und in der einschlägigen Fachliteratur bekannt, dennoch wurde dieser Begriff seitens der Arbeitsgruppe als nur noch historisch begründbar eingestuft. Ausgearbeitet wurde stattdessen der Begriff des Verpflegungskonzepts, der mittels eines morphologischen Kastens zerlegt werden und gleichzeitig in Bezug gesetzt werden kann zu einschlägigen anderen Fachbegriffen, wie den Speisenproduktionssystemen oder den Angebots- bzw. Ausgabesystemen (s. Seite 12).

Auch der Begriff der Convenience-Produkte wurde diskutiert und stattdessen der Begriff der vorverarbeiteten Produkte gewählt. Unter Nutzung der Methode des morphologischen Kastens werden Zusammenhänge und Abhängigkeiten aufgezeigt. Da vorverarbeitete Produkte für die AHV eine zentrale Rolle spielen, sollte die Methode eine Einschätzung ermöglichen, die dem umfänglichen Einsatz dieser Produktgruppe in der AHV gerecht wird (s. Seite 21).

Alle Treffen der Arbeitsgruppe und der Unterarbeitsgruppen erfolgten bislang ausschließlich digital. Die Ergebnisse und Protokolle sind in einer Cloud abgelegt, dies gilt auch für das umfängliche Literaturverzeichnis, das zu Beginn der Arbeit der Arbeitsgruppe angelegt wurde.

Die vorliegende Veröffentlichung in DGEwissen 1/2023 ist ein erster Schritt, um die große Bedeutung der AHV in das Bewusstsein zu rücken. In einem weiteren Schritt ist eine gemeinsame Veranstaltung der Fachgruppe GV der DGE und der Arbeitsgruppe im September 2023 geplant.

Es bleibt zu hoffen, dass in Anbetracht der Relevanz dieses Segments in Zukunft mehr einschlägige Forschungsarbeiten durchgeführt werden, die sich zur Lösung der zahlreichen drängenden Probleme veränderter Rahmenbedingungen eignen.

Prof. Dr. Ulrike Arens-Azevêdo

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg,
Fakultät Life Science

Dr. Ernestine Tecklenburg

Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung der DGE

Literatur

Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) beim BMEL (Hrsg.): Politik für eine nachhaltigere Ernährung. Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Gutachten. (2020) www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.pdf?__blob=publicationFile&v=3 (eingesehen am 30.09.2022)



Verpflegung vs. Gastronomie – Begriffswirrwarr?

Auf dem Weg zu mehr Klarheit

Ein professionelles Speisen- und Getränkeangebot außerhalb privater Haushalte gibt es seit mindestens 2 000 Jahren. Bei Ausgrabungen in Pompeji überraschte die antike römische Imbissstube – Thermopolium genannt – mit ihrer Angebotsvielfalt und deren Darstellung. Heute ist die Branche vielfältig, komplex und gesellschafts- und sozialpolitisch bedeutsam.

Allerdings fehlen wichtige Begriffsdefinitionen bzw. werden Begriffe unterschiedlich verwendet und kontrovers diskutiert. Bereits 1976 wurde festgestellt, dass es „im deutschen Sprachgebrauch keine einheitliche und eindeutige Regelung [gibt], was mit den Begriffen [...] 'Großküchen- oder Außer-Haus-Verpflegung' [...] genau gemeint ist“ (DGE 1976).

Bis heute finden sich in der Fachliteratur und den gängigen Statistiken unterschiedliche Definitionen, Einteilungen und Begriffe für die Einrichtungen und die Dienstleistungen der „gastronomischen Leistungen“ – je nach Perspektive, Zielsetzung und wissenschaftlicher Disziplin der Autor*innen. Unterschiedliche Begriffe sind wesentliche von mehreren Grün-

den dafür, dass beispielsweise keine vollständige Statistik über den Gesamtmarkt erstellt werden kann.

Zwei Beispiele verdeutlichen dies: Der Begriff „Gastronomie“ war ursprünglich mit dem Angebot für Gäste und der Struktur gehobener Restaurants assoziiert. Gegenwärtig wird er auch im *Quick-Service*-Bereich, in Betriebsrestaurants und sogar in stationären Senior*inneneinrichtungen verwandt.

Ähnlich verhält es sich mit den Begriffen Verpflegungsteilnehmer*innen, Essensgäste, oder Kund*innen. Gemeint sind immer Personen(-gruppen), die sich außerhalb privater Haushalte verpflegen. Die jeweiligen Begriffe werden je nach Sichtweise und Fokus – ernährungsphysiologisch, betriebswirtschaftlich oder marketingbezogen – bevorzugt verwendet.

Die Branche ist vielschichtig und heterogen strukturiert. Unterschiedliche Begriffe, die je nach Fachdisziplin und Berufsgruppe bevorzugt werden, erschweren ein einheitliches Verständnis. Mehr Eindeutigkeit könnte dazu beitragen, dem

gesellschaftlichen und sozialpolitischen Stellenwert der Branche Rechnung zu tragen und die notwendige wissenschaftliche Auseinandersetzung weiterzuentwickeln.

Diskutiert werden derzeit v. a. die beiden Begriffe „Verpflegung“ und „Gastronomie“ und ihre Zweckmäßigkeit und Passgenauigkeit. Dieser Beitrag erörtert den Diskussionsstand, trägt zur Klärung bei und bereitet den Weg hin zu Definitionen.

Info

Kleiner Exkurs in die Sprachkunde

In der Wissenschaft ist es wichtig, dass die Diskutant*innen mit Begriffen denselben Gegenstand oder Tatbestand meinen. Je abstrakter und komplexer das mit einem Begriff bezeichnete Objekt ist, umso stärker können die Vorstellungen der Beteiligten voneinander abweichen.

Die Begriffsbestimmung erfolgt über Real- und Nominaldefinitionen. Die Realdefinition ist eine Erklärung, welche Eigenschaften ein Gegenstand hat – sie betont diese. Bei der Nominaldefinition wird hingegen unter Verwendung anderer Begriffe durch ein Fachgremium festgelegt, welche Merkmale für diesen Begriff gelten sollen, der einen Gegenstand bezeichnet (*Regenbogen und Meyer 2013*). Die Nominaldefinition „Betriebsrestaurant“ ist ein Unterbegriff der Nominaldefinition „Restaurant“. Beide sind nicht inhaltsgleich. „Betriebsrestaurant“ ist im Umfang kleiner, weil es einen größeren Begriffsinhalt hat. Es besteht nämlich aus den Merkmalen der Begriffe „Betriebsverpflegung“ und „Restaurant“. Die Begriffe „Betriebsrestaurant“ und die „Betriebsgastronomie“ werden indes häufig umfangsgleich verwendet. Das setzt allerdings voraus, dass Restaurant und Gastronomie als inhaltsgleich betrachtet werden.

Nominaldefinitionen sind in den Wissenschaften die übliche Form der Begriffsbestimmung. Sie erfolgen meist eingebunden in ein Begriffssystem, welches häufig in sich hierarchisch geordnet ist. Begriffe mit gleichen Merkmalen heißen inhaltsgleich (z. B. Caterer und Cateringunternehmen), solche die dieselben Gegenstände bezeichnen umfangsgleich (z. B. Betriebsverpflegung und Betriebsgastronomie). Dabei gilt: „Je größer der Inhalt (*complexus*), desto kleiner der Umfang (*ambitus*) und umgekehrt“ (*Regenbogen und Meyer 2013*).

In der Rechtswissenschaft ist grundlegend, dass Begriffe nicht mehrdeutig sind. Bei unbestimmten Rechtsbegriffen verwendet man eine Legaldefinition. Für das jeweilige Gesetz werden damit Voraussetzungen, Umfang und Grenzen des Begriffs abschließend festgelegt. Eine Legaldefinition folgt damit den Grundsätzen einer Nominaldefinition. Für die Begriffe „Speisewirtschaft“, „Gaststättengewerbe“ gibt es solche Legaldefinitionen im Gaststättengesetz (GastG), nicht aber für den dort verwendeten Begriff der „zubereiteten Speisen“, was regelmäßig die Gerichte beschäftigt (z. B. BGH, IZR 44/19 vom 17.10.2019).

Existieren Legaldefinitionen zu einem Gegenstand, sind andere Nominaldefinitionen möglich. Jedoch sollte man dann darauf hinweisen, dass man eine von der Legaldefinition abweichende Definition benutzt. Können sich Wissenschaftler*innen nicht auf eine Nominaldefinition zur Bezeichnung eines Gegenstands einigen, liegt dies häufig auch daran, dass die Begriffe von den Wissenschaftler*innen in unterschiedlichen wissenschaftlichen Zusammenhängen verwendet werden. Jede wissenschaftliche Aussage, jede Theorie stellt einen Begriff in einen anderen Zusammenhang, was eine logisch-formale Vor-Festlegung für alle Verwendungsweisen erschwert oder unmöglich macht. Eine gemeinsame Begriffsbestimmung ist dennoch lohnenswert, da sie Theorienbildung und ihre praktische Anwendung erheblich voranbringt.

Raus aus dem Begriffswirrwarr: Vorschläge für Begriffsfestlegung

Außer-Haus-Markt oder Außer-Haus-Verpflegung?

Wir verstehen unter beiden Begriffen die Bereitstellung von verzehrfertigen Speisen und Getränken außerhalb eigener oder fremder Privathaushalte. Diese Leistungen werden angeboten in der Individualgastronomie, Systemgastronomie, Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung, in der Hotellerie und dem sonstigen Beherbergungsgewerbe sowie im Einzelhandel.

Die Begriffe „Außer-Haus-Markt“ und „Außer-Haus-Verpflegung“ können unterschiedlichen Fachkontexten bzw. Betrachtungsweisen zugeordnet werden. **Markt** bezieht sich definitionsgemäß auf den Handel mit Verpflegungsleistungen. **Verpflegung** dagegen bezieht sich auf die Leistungen an sich. Der Begriff Ver-

Tab. 1:
Außer-Haus-Markt

Gastronomie	Beherbergungsgewerbe	Einzelhandel
gliedert sich in - Gemeinschaftsgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung - Systemgastronomie - Individualgastronomie	gliedert sich in - Hotellerie - Parahotellerie mit Verpflegungsdienstleistung	dazu gehören - Lebensmittelhandwerk* - Lebensmitteleinzelhandel* - weiterer Einzelhandel*

*soweit gastronomisches Angebot vorhanden

pflegung wird in diesem Kontext häufig unpräzise verwendet. Aus pragmatischen Gründen und da diese Unterscheidung fallweise kaum exakt voneinander abgrenzbar ist, empfehlen wir die Begriffe **Außer-Haus-Markt** und **Außer-Haus-Verpflegung** vorerst weiterhin synonym zu verwenden. Außer-Haus-Verzehr dagegen ist nicht inhaltsgleich, sondern meint die Einnahme von Speisen und Getränken außerhalb des eigenen Privathaushalts. Hierzu gehören auch Besuche bei Freunden oder Verwandten sowie der Verzehr von Speisen und Getränken, die im eigenen Haushalt zubereitet wurden (z. B. Pausenbrot in der Schule oder im Büro).

Im Kontext mit den Leistungserbringern tauchen u. a. die Begriffe **Caterer**, **Cateringbetrieb** und **Catering(-leistung)** auf. Unter „Caterer“ verstehen wir einen Betrieb, der auf Cateringleistungen spezialisiert ist, wobei diese Leistung unterschiedlich umfassend ist. Immer meint „Catering“ eine Dienstleistung, die aus Speisenherstellung und -lieferung besteht. Teilweise umfasst sie aber auch die gesamte Küchenbewirtschaftung bzw. geht sogar darüber hinaus. „Caterer“ und „Catering“ sind nicht umfangsgleich. „Caterer“ ist größer im Inhalt, aber kleiner im Umfang. So kann eine Metzgerei Cateringleistungen anbieten, ohne ein Caterer zu sein.

Gemeinschaftsgastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung?

Info

Verpflegung oder Gastronomie?

Das Wort Verpflegung leitet sich von „(ver-)pflegen“ ab und bedeutet sowohl das Versorgen mit Nahrung als auch die Nahrung selbst. Eine Verpflegungsdienstleistung umfasst neben der Nahrung auch die dazugehörigen Dienstleistungselemente. Das Wort **Gastronomie** leitet sich aus dem griechischen *gastronomía* (= Magenkunde, Lehre von der Pflege des Bauches) ab und hat die Bedeutung von a) feiner Kochkunst und einem festlichen Erlebnis sowie b) dem Gaststättengewerbe, bei dem auch einfachere Speisen angeboten werden können. Im

Wort „Gastronomie“ steckt auch der Gast: Eine fremde Person, die willkommen geheißen und bewirtet wird. Der Begriff „Gastronomie“ löst mehr als der Begriff „Verpflegung“ Assoziationen einer höherwertigen Verpflegung aus. Infolgedessen wurde von einigen Autor*innen und der Fachpraxis die Gemeinschaftsverpflegung umbenannt in Gemeinschaftsgastronomie. Dies soll den gehobenen Anspruch betonen und Ansehen und Status verbessern.

Die Gastronomie gliedert sich nach gängigen Quellen und aktuellem Marktgeschehen (Dasbach 2021, Hänssler 2021, Paulus 1988, Pfefferle et al. 2021) in (s. Tabelle 1):

- **Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung**, die vorrangig definierte Personengruppen bedarfs- und bedürfnisorientiert verpflegt und Auswahl aus einem beschränkten Tagesangebot ermöglicht, sowie
- **Systemgastronomie**, die entgeltlich Getränke und/oder Speisen abgibt, die an Ort und Stelle verzehrt werden können und über ein standardisiertes Angebot (häufig nach Maßgabe eines Konzerns) und multipliziertes Konzept verfügt, welches zentral gesteuert wird (Bundesverband Systemgastronomie 2021);
- **Individualgastronomie**, die alle weiteren gastronomischen Betriebe umfasst, in denen Speisen und Getränke auf individuellen Wunsch des Gastes nach dem Konzept und der Angebotsstruktur des Gastwirts in weniger standardisierter Form zubereitet werden.

Jede Außer-Haus-Verpflegung beinhaltet die personenbezogene Dienstleistung (Bedienung, Zurverfügungstellung der Räumlichkeit etc.) und die Produktleistung (Getränke und Speisen) und ggf. eine sachbezogene Handelsleistung (Verkauf von verzehrfertigen Speisen und Getränken) in unterschiedlichem Maße. Die Dienstleistung definieren wir produktionsökonomisch als eine Leistung, bei der auch der/die Nachfragende in gewisser Weise Produzent*in ist. Der/die Nachfragende nimmt entweder selbst teil an der Produktion

(z. B. als Essenteilnehmer*in bzw. Gast) oder er/sie steuert ein Objekt bei, z. B. den Raum, den eine Betriebsgastronomie an einen Caterer verpachtet hat. Man spricht hier auch von der Integration eines externen Produktionsfaktors (Mensch, Tiere, Objekte) in die Dienstleistungserstellung (z. B. Verpflegung). Eine Übersicht über die Diskussion in der wissenschaftlichen Literatur liefern Corsten und Gössinger (2015).

Viele Autor*innen verwenden die Begriffe Gemeinschaftsverpflegung und Gemeinschaftsgastronomie inhaltsgleich. Für den Begriff Gemeinschaftsgastronomie sprechen insbesondere die Wortbedeutung der gehobenen Kochkunst bei Fachkräften und des Verwöhntwerdens bei ausschließlich mündigen und unabhängigen Gästen. Verschiedene Gründe legen es jedoch nahe, weiterhin den Begriff Gemeinschaftsverpflegung insbesondere dort zu bevorzugen, wo oft abhängige Personen umfassend und verlässlich versorgt werden, deren Partizipation eine Rolle spielt.

Deshalb und auch angesichts der Heterogenität und Dynamik der Branche wird empfohlen, zukünftig als Oberbegriff im Sinne einer Nominaldefinition den Kombinationsbegriff **Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung (GGV)** zu verwenden. Wir empfehlen weiterhin den Begriff **Gemeinschaftsgastronomie** für die Bereiche, die (überwiegend) teilverpflegen, deren Gäste freiwillig kommen, nur kurze Zeit bleiben, in irgendeiner Art begrüßt werden und häufig aus einem vergleichsweise breiten Angebot auswählen können. Dies trifft zu auf den Bereich *business* (Betriebsgastronomie) und im Bereich *education* auf die Hochschulgastronomie. Wird dagegen unter ganzheitlichen Versorgungsaspekten (überwiegend) vollverpflegt, die Teilnehmer*innen nehmen oft nicht freiwillig teil, können tendenziell aus einem beschränkteren Angebot wählen und sind zum Teil bei einzelnen Schritten der Prozesskette tätig, wie z. B. Tischdiensten o. a., wird der Begriff **Gemeinschaftsverpflegung** empfohlen. Dies betrifft den gesamten Bereich *care* (mittlerweile teilw. als *welfare* bezeichnet) mit Krankenhausverpflegung und die Verpflegung in stationären Senior*inneneinrichtungen sowie im Bereich *education* die Verpflegung in Kindertagesstätten. Es verbleiben Bereiche, die nicht eindeutig zuordenbar sind (z. B. Schullandheime und Jugendherbergen u. a. m.). Diese Problematik wird deutlich am Beispiel Schulen. Die Zielgruppe der Schüler*innen umfasst eine breite Altersspanne mit unterschiedlichen Entwicklungsstufen und Bedürfnissen. Bei ausschließlich älteren Schüler*innen (ab dem Sekundarbereich) und Lehrpersonal als Teilnehmer*innen kann die Bezeichnung Schulgastronomie passend sein, während im Primarbereich die meisten der o. g. Aspekte einer Schulverpflegung zutreffen. Eine eindeutige Zuordnung bildet die Realität nicht ab und erscheint uns nicht möglich.

Alles klar? Machen wir uns auf den Weg...

Diese Überlegungen tragen zur einheitlicheren Begriffsverwendung bei und setzen einen Rahmen, der Spielraum für situationsbezogene Anpassungen und Interpretation lässt. Sie wollen verstanden werden als Basis für eine vertiefte Auseinandersetzung mit den Begrifflichkeiten für mehr Klarheit und Dynamik im wissenschaftlichen Diskurs.

Prof. Dr. Margit Böltz

Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung der DGE

Prof. Dr. Margot Dasbach

Hochschule Anhalt, Fachbereich 1 – Landwirtschaft, Ökotoxologie und Landschaftsentwicklung

Prof. Dr. Mirjam Jaquemoth

Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Fakultät Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung

Prof. Dr. Gertrud Winkler

Hochschule Albstadt-Sigmaringen, Fakultät Life Sciences

Literatur

Bundesverband Systemgastronomie (Hrsg.): Die Systemgastronomie: Definition und Kriterien. (2012) www.bundesverband-systemgastronomie.de/de/definition-systemgastronomie.html (eingesehen am 31.10.2022)

Corsten H, Gössinger R: Dienstleistungsmanagement. 5. Aufl., München/Wien: Oldenbourg Verlag (2015)

Dasbach M: Außer-Haus-Verpflegung und Gemeinschaftsverpflegung. In: Dasbach M (Hrsg.): Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. Planegg: Verlag Neuer Merkur GmbH (2021) 13–31

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Zur Lage der Gemeinschaftsverpflegung in der Bundesrepublik Deutschland. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Ernährungsbericht 1976. Frankfurt/Main: Druckerei Henrich (1976) 293–372

Hänssler KH: Management in der Hotellerie und Gastronomie. Betriebswirtschaftliche Grundlagen. Berlin: Walter de Gruyter GmbH (2021)

Paulus K: Außer-Haus-Verpflegung. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Ernährungsbericht 1988. Frankfurt/Main: Druckerei Henrich (1988) 229–257

Pfefferle H, Hagspihl S, Clausen K: Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – Stellenwert und Strukturen. Ernährungs Umschau 68(8) (2021) M470–M483

Regenbogen A, Meyer U: Wörterbuch der philosophischen Begriffe. Hamburg: Meiner Verlag (2013) Kindle-Ausgabe, unter: Begriffe



© Tippapatt/iStock/Getty Images Plus

Urheberrechtlich geschützt

Der Morphologische Kasten

Eine Methode zur Charakterisierung von Verpflegungskonzepten und Convenience-Produkten

Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie weisen eine ausgeprägt heterogene Struktur auf, daher ist eine einheitliche Segmentierung und Charakterisierung nur schwer möglich (Teidscheid et al. 2018). Um bestehende Marktteilnehmer*innen sowie betriebliche Um- oder Neuplanungen hinreichend beschreiben zu können, wird für die grundlegende Charakterisierung der methodische Ansatz des Morphologischen Kastens (MK) gewählt.

Grundlagen der Methodik des MK

Der MK ist eine auf den Schweizer F. Zwicky zurückgehende Kreativitätstechnik, die zunächst ein komplexes System in seine elementaren Bestandteile gliedert (Zwicky 1989). Er kann genutzt werden, um Teilfunktionen und dazugehörige Teillösungen zu differenzieren. Die gesamte Bandbreite bestehender

Umsetzungsoptionen wird in einer mehrdimensionalen Matrix aufgezeigt (s. Tabelle 1), wodurch auch Variationen und Kombinationen in Umsetzungen aufgezeigt werden können (Schawel et al. 2014).

Das offene, matrizenförmige Ordnungsschema bietet einen Überblick über die Gestaltungsmöglichkeiten und legt Begriffe zur Differenzierung fest. Es werden die übergeordneten **Merkmale** und deren **Merkmalsausprägungen** dargestellt. Je nach Aufgabenstellung können alle Merkmale nach ihrer Relevanz betrachtet werden. Die Merkmale können auch zu relevanten **Kategorien** zusammengefasst werden, sodass die Gestaltungsmöglichkeiten nicht nur den Merkmalen zugeordnet, sondern auf eine gesamte Kategorie bezogen werden können. Somit können alle für die Aufgabenstellung derzeit relevanten Merkmale identifiziert und deren Merkmalsausprägungen sowie logisch denkbare Kombinationen mithilfe des MK systematisch dargestellt werden. Im MK ist je Merkmal eine Vorauswahl der typischen Merkmalsausprägungen umgesetzt, wobei eine indivi-

duelle Anpassung und Ergänzung möglich ist. Die Reihenfolge der Merkmalsausprägungen stellt keine Gewichtung dar. Mehrfachauswahlen bei den Merkmalsausprägungen sind zulässig. Der MK stellt ein System dar, das Weiterentwicklungen und Ergänzungen – in Abhängigkeit technologischer Fortschritte – neuer Angebotsformen, der Aufgabenstellungen und Zielsetzungen in der Gemeinschaftsgastronomie zulässt. Der MK wird eingesetzt, um Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie hinsichtlich des Verpflegungskonzepts zu kategorisieren. Dies stellt eine Basis zur Konzeptionierung bzw. Optimierung eines Betriebs mit Blick auf ökonomische, ökologische, soziale und gesundheitsbezogene Ziele dar. Vor- und Nachteile der Handlungsoptionen können so umfassend diskutiert werden. Die Charakterisierung der Strukturen im Rahmen des MK erfolgt dabei stets aus betrieblicher Sicht, mit dem Fokus auf der Verpflegungsleistung. Wo eine Speisenkomponente nicht selbst zubereitet werden kann, werden vorverarbeitete Produkte, auch *Convenience-Produkte* (CP) genannt, eingesetzt. CP haben in den letzten Jahrzehnten im Außer-Haus-Markt und damit auch in der Gemeinschaftsgastronomie erheblich an Bedeutung gewonnen. Bisherige Kategorisierungen beruhen auf den *Convenience*-Stufen auf Basis des Verarbeitungsgrads bzw. der Bearbeitungsstufe. Sie sind allerdings national und international nicht einheitlich. Art und Umfang des Einsatzes von CP sind in jedem Verpflegungsbetrieb unterschiedlich – in Abhängigkeit von Rahmenbedingungen (z. B. personelle und zeitliche Ressourcen, Küchenausstattung, Qualifikation der Mitarbeitenden) und Lebenswelt. Um den Einsatz von vorverarbeiteten Produkten aus Sicht eines Verpflegungsbetriebs transparenter zu machen, kann ebenfalls die Methodik des MK genutzt werden. Die Darstellung mehrerer Merkmale mit ihren jeweiligen Merkmalsausprägungen kann dabei genutzt werden, bestehende vorverarbeitete Produkte differenzierter und somit umfänglicher zu beschreiben. Damit liegt eine umfassende Charakterisierung vor, die die Basis für weitere Bewertungen und weitere Einsatzbereiche sein kann. Oder es kann ein Konzept für ein „neues“ vorverarbeitetes Produkt entwickelt werden.

Vor- und Nachteile der Methodik

Der MK kann als Grundlage für verschiedene Aufgabenstellungen genutzt werden:

- Strukturen einer Außer-Haus-Verpflegungseinrichtung vollumfänglich beschreiben
- relevante Merkmale und deren Priorisierung auswählen
- theoretisch mögliche Merkmalsausprägungen aufzeigen, auch wenn nicht alle eine Relevanz in der betrieblichen Praxis aufweisen

- relevante Merkmalsausprägungen auswählen und hinsichtlich unterschiedlicher Zielsetzungen bewerten
- plausible und/oder nicht plausible Kombinationen visualisieren
- Forschungsbedarfe aufzeigen

Um diese Aufgaben erfüllen zu können, müssen den Nutzer*innen geeignete Informationen vorliegen. Das können Forschungsergebnisse, aber auch *Best-Practice*-Erfahrungen sein. Stehen diese nicht zur Verfügung, ergeben sich Unsicherheiten in der Planung und Bewertung des zu charakterisierenden Systems. Fehlende Informationen zeigen den Forschungsbedarf auf.

Der MK kann zudem als zweidimensionales Instrument genutzt werden. Es ist denkbar, ihn zu einem automatischen Planungs- und Bewertungstool auszubauen, in dem alle relevanten Informationen, Empfehlungen, Forschungsergebnisse und Algorithmen hinterlegt werden. Allerdings sind dazu quantifizierbare Merkmalsausprägungen nötig, sowie die Kenntnisse über die berechenbaren Konsequenzen, die aus den Kombinationen abgeleitet werden können.

Die Anwendung des methodischen Ansatzes des MK umfasst folgende Schritte: Zunächst wird die Aufgabenstellung definiert und die relevanten Merkmale werden ausgewählt. Gegebenenfalls kann zudem eine Sortierung nach der Wichtigkeit erfolgen. Im Anschluss werden die relevanten Gestaltungsmöglichkeiten ausgewählt und markiert, dies umfasst auch Merkmalsausprägungen. Je nach Zielsetzung kann eine andere oder stärkere Differenzierung der Merkmalsausprägungen nötig sein. Schließlich werden je nach Zielsetzung als Lösungsvarianten alle oder eine bestimmte Anzahl an Kombinationen der Merkmalsausprägungen entwickelt. Im Falle der Auswahl mehrerer Merkmalsausprägungen sind im Weiteren zusätzliche Aspekte zur Bewertung hinzuzuziehen, damit eine Lösungsvariante ausgewählt werden kann.



Tab. 1:
Aufbau und Struktur eines Morphologischen Kastens (MK) (nach Schawel et al. 2014)

Kategorie	Merkmal	Merkmalsausprägung				
K1	M1	MA1-1	MA1-2	MA1-3	MA1-4	
	M2	MA2-1	MA2-2	MA2-3		
	M3	MA3-1	MA3-2	MA3-3	MA3-4	MA3-5
	M4	MA4-1	MA4-2			
K2	M5	MA5-1	MA5-2	MA5-3		
	M6	MA6-1	MA6-2	MA6-3	MA6-4	
K3	M7	MA7-1	MA7-2	MA7-3	MA7-4	MA7-5
	M8	MA8-1	MA8-2	MA8-3	MA8-4	
	M9	MA9-1	MA9-2	MA9-3	MA9-4	MA9-5

K = Kategorie; M = Merkmal; MA = Merkmalsausprägung

Von Vorteil ist, dass der MK genutzt werden kann, um unterschiedliche Zielsetzungen zu verfolgen (z. B. Neuplanung eines Verpflegungskonzepts, Wareneinsatzes in einer Einrichtung) und Forschungsbedarf abzuleiten. Die systematische Zerlegung in Merkmale und Merkmalsausprägungen fördert zudem die Fähigkeit, Problemstrukturen zu erkennen. Durch das strukturierte Vorgehen können außerdem komplexe Probleme und Sachverhalte erfasst und Lösungsoptionen gefunden werden. Eventuelle Schwächen einer vorhandenen Lösungsalternative werden bei der Problemanalyse erkannt, da alle Aspekte des charakterisierten Systems in die Lösungssuche mit einbezogen werden. Durch die systematische Herangehensweise können auch Lösungsalternativen ermittelt werden, die nicht offensichtlich sind.

Die Grenzen des MK sind jedoch ebenfalls zu berücksichtigen: Der MK dient in erster Linie einer qualitativen Beschreibung, teilweise sind Lösungen jedoch nur nach einer Quantifizierung von Merkmalsausprägungen möglich. Zudem müssen je nach Zielsetzung die Merkmalsausprägungen teilweise noch stärker differenziert werden. Der Ideenfluss kann durch das systematische, logische Vorgehen begrenzt werden und die Vielzahl von theoretisch denkbaren Kombinationsmöglichkeiten kann verwirrend sein. Hinzu kommt, dass der Aufwand für die Bewertung der Alternativen hoch ist. Die Bewertung der idealen Ausgestaltungsmöglichkeit für eine Merkmalsausprägung ist einfach, sofern ausreichend

Erkenntnisse vorliegen. Die beste Kombinatorik verschiedener oder sogar aller Merkmalsausprägungen kann dagegen aus den einzelnen optimalen Merkmalsausprägungen nicht zwangsläufig abgeleitet werden. Bei fehlenden Informationen können Handlungsoptionen nicht bewertet werden, was die Anwendung erschwert.

Prof. Dr. Ulrike Arens-Azevêdo
Prof. Dr. Michael Greiner
Prof. Dr. Stephanie Hagspühl
Prof. Dr. Astrid Klingshirn (Korrespondenzautorin)
für die UAG Verpflegungskonzepte und
die UAG Vorverarbeitete Produkte

Literatur

Schawel C, Billing F: Top 100 Management Tools. Das wichtigste Buch eines Managers von ABC-Analyse bis Zielvereinbarung. Gabler (2014)

Teidscheid P, Göbel C, Weber J: Beschreibung des AHG-Marktes in Deutschland und Europa. In: Teidscheid P, Langen N, Speck M, Rohn H (Hrsg.): Nachhaltig außer Haus essen – Von der Idee bis auf den Teller. München: oekom Verlag (2018) 27–30

Zwicky F: Morphologische Forschung. Winterthur, Glarus: Baeschlin (1989)



© Wavebreakmedia/Stock/Getty Images Plus

Das Verpflegungskonzept in der Gemeinschaftsgastronomie

Eine komplexe Herausforderung

Einleitung

Das Verpflegungskonzept gibt die Ausgestaltung der Verpflegung im Kontext der betrieblichen Ziele und Rahmenbedingungen vor und ist einrichtungsindividuell. Zur grundsätzlichen Beschreibung des Verpflegungskonzepts können unterschiedliche Kategorien, Merkmale und Merkmalsausprägungen herangezogen werden. Der entwickelte Morphologische Kasten „Verpflegungskonzepte“ (MK VK) zeigt die Komplexität in der Gemeinschaftsgastronomie (GG) auf und dient der Charakterisierung der betrieblichen Strukturen und Prozesse. Er bietet eine Basis zur systematischen Beschreibung aktueller oder zukünftiger Verpflegungskonzepte, zeigt aber auch Grenzen in der Bewertung von Merkmalen und Maßnahmen und damit auch den daraus resultierenden Forschungsbedarf auf.

Verpflegungskonzepte in der GG

Es ist wünschenswert, dass Verpflegungsbetriebe ein Verpflegungskonzept entwickeln. Anhand dessen wird der Betrieb,

ausgehend von der spezifischen Mission und Vision, in der Umsetzung der Verpflegung geleitet. Dabei sind die unterschiedlichen externen Rahmenbedingungen und Trendentwicklungen wie auch innerbetriebliche Gegebenheiten und Zielsetzungen zu berücksichtigen (Meyer 2015).

In einem **Verpflegungskonzept** werden die Ziele einer Einrichtung bzw. Organisation im Hinblick auf Essen und Trinken schriftlich zusammengefasst. Dabei ist das Verpflegungskonzept in der Regel Teil eines Gesamtkonzepts, in dem zum Beispiel Unternehmensziele und -strategien oder besondere Profile und Ausrichtungen beschrieben werden.

"Das Verpflegungskonzept ist (...) Teil eines Gesamtkonzepts, in dem z. B. Unternehmensziele (...) beschrieben werden."

Als Teil eines solchen Gesamtkonzepts konkretisiert das Verpflegungskonzept die spezifischen Anforderungen an das

Angebot von Speisen und Getränken und den damit verbundenen Dienstleistungen. Hierzu werden zum Beispiel Nachhaltigkeit, Angebotsbreite und -tiefe, Speiseplanrhythmus oder spezifische Kriterien des Wareneinsatzes festgelegt, darüber hinaus aber auch Pausenzeiten, die Art und Weise der Partizipation, Gestaltung von Ernährungsumgebungen oder die Kommunikation mit den Gästen. Ein Verpflegungskonzept ist also immer individuell und einrichtungsbezogen und weist damit eine große Heterogenität in der Ausgestaltung auf (DGE 2020, Meyer 2015).

Organisation sowie Umsetzung und Weiterentwicklung eines Verpflegungskonzepts werden im Idealfall in einem interdisziplinären Team erarbeitet. Die Zusammensetzung des Teams berücksichtigt dabei alle an der Verpflegung und an der Gestaltung der Rahmenbedingungen beteiligten Akteure: Geschäftsführung, Einkauf, Küchenchef*in und Küchenpersonal, Vertreter*innen der Zielgruppen/Abnehmer*innen (Wieber et al. 2020).

Abgrenzung Verpflegungskonzept – Verpflegungssystem

Das **Verpflegungssystem**, als Teilbereich des Verpflegungskonzepts, umfasst das Küchensystem (Aufbauorganisation) und das Speisenproduktionssystem (Ablauforganisation). Dabei ist der gesamte Prozess von der Planung bis zur Entsorgung in die Betrachtung einzubeziehen (Pfefferle et al. 2021). Das Küchensystem beschreibt die organisatorische Struktur einer Verpflegungseinrichtung und ist durch die Kopplung/Entkopplung von Speisenproduktion und Ausgabe und den Umfang der ausgeführten Prozessschritte von der Planung bis zur Entsorgung gekennzeichnet. Die Vor- und Zubereitung der Speisen kann dezentral vor Ort oder in einer außerhalb des Betriebs liegenden Zentralküche erfolgen. Dabei können die Küchen eigenständig arbeiten oder als Zentralküchen die angegliederten Verteiler- oder Relaisküchen beliefern (Bölts und Gemüth 2015). Das Speisenproduktionssystem beschreibt die Art und Weise, wie Speisen zubereitet und ggf. bis zur Ausgabe behandelt



werden. Die Unterschiede bestehen hinsichtlich der einzelnen Prozessschritte in Abhängigkeit von der thermischen, zeitlichen und/oder räumlichen Kopplung/Entkopplung der Speisenproduktion und der Ausgabe. Zu unterscheiden sind grundsätzlich die zeitlich und thermisch gekoppelten Speisenproduktionssysteme „Cook & Serve“ und „Cook & Hold“ sowie die zeitlich und thermisch entkoppelten Systeme „Cook & Chill“ und „Cook & Freeze“ (Dasbach und Stadler-Kelm 2021, Bölts und Gemüth 2015).

Entwicklung des MK VK

Bedingt durch die Komplexität der Verpflegung und die große Heterogenität der Gestaltungsmöglichkeiten eines Verpflegungskonzepts sind einrichtungsindividuelle Konzepte zu entwickeln. Der MK VK kann dabei eine Orientierung bieten und stellt Merkmale und Merkmalsausprägungen aus der betrieblichen Sicht der GG dar. Bei der Entwicklung des MK VK (s. Tabelle 1) wurden Merkmale und deren Merkmalsausprägungen im Rahmen einer Literaturrecherche gesammelt und in Kategorien zusammengefasst. Da in der Fachliteratur unterschiedliche Begriffe verwendet werden und auch unterschiedliche Definitionen vorliegen, wurde eine Festlegung auf einen häufig verwendeten Begriff und eine gängige Systematik vorgenommen. Eine weitere Prüfung inhaltlicher Überschneidungen führte zu einer weiteren Bündelung und auch zum Verwerfen von Kategorien. So wurde das Verpflegungssystem nicht als eigenständige Kategorie übernommen, da es sich aus dem Küchen- und Speisenproduktionssystem zusammensetzt. Das Merkmal Küchensystem ist ebenfalls nicht aufgeführt, da es sich aus den Merkmalen „Produktionssystem“ und „Prozessschritte“ ableiten lässt. Der MK VK wurde im Rahmen von Lehrveranstaltungen an unterschiedlichen Hochschulen von Studierenden hinsichtlich seiner Eignung zur Beschreibung von Verpflegungskonzepten und der Verständlichkeit getestet. Abgeleitet aus ermittelten Verständnisschwierigkeiten werden ausgewählte Begriffe nachfolgend erläutert. Eine erweiterte Liste mit Definitionen und der vollständige Morphologische Kasten sind unter www.dge.de/gv/publikationen/ verfügbar.

Die Nutzung des MK VK

Die Erstellung, Anpassung oder Reflexion eines Verpflegungskonzepts kann als Projekt definiert werden, dem ein strukturierter Prozess zugrunde liegt. Der MK VK kann insbesondere in der Initialisierungsphase einer interdisziplinär

Tab. 1:
Der Morphologische Kasten „Verpflegungskonzepte“

Kate- gorie	Merkmal	Merkmalsausprägung				
Leitbild	wirtschaftliche Orientierung	Gewinnerzielung	Bedarfsdeckung	Gemeinwohl	Subvention/ Bezuschussung	
	Gesundheits- förderung	Erhaltung	Verbesserung			
	ökologische Orientierung	Ressourcen (Ressourcen- schonung)	Klima (Treibhausgas- emission/Klimaschutz)	Biodiversität	Tierwohl	
	soziale Ausrichtung	Beschäftigungs- verhältnisse	Arbeitsbedingungen	Partizipation		
	Bildung/ Ausbildung	Ernährungsbildung	Aus-/Weiterbildung			
Zielgruppe	Segment	Education	Business	Care	Welfare	sonstige
	Alter der Verpflegungs- teilnehmenden	U3	Kinder	Jugendliche	Erwachsene	Senior*innen
	Zielgruppenfokus	primär	sekundär			
	Zugang	freiwillige Teilnahme (intern)	freiwillige Teilnahme (extern)	verpflichtende Teilnahme		
	Kostformen (LEKuP)/ Unterstützung	Vollkost	vegetarische Kost	mediterrane Kost	Angepasste Vollkost	Besonderheiten (über 65-Jährige, geriatri- sche Patient*innen)
Organisation		Kost f. Menschen mit bes. Anforderungen	interkulturelle Anforderungen			
	Wahlmöglich- keiten/Angebot	ein Gericht	mehrere Gerichte	Komponentenwahl (definiert)	Buffet (nicht definiert)	individuelle Portions- größen
		„personalisierte Kost (z. B. 3D-Druck)“				
	„Bewirtschaftung/ Betreibermodell“	Eigenbewirtschaf- tung	Fremdbewirtschaf- tung			
	Anzahl Verpfle- gungsteilneh- mer*innen	< 50	50– < 100	100– < 250	250– < 500	500– < 1 000
Produktion		1000– < 5 000	≥ 5 000			
	Bestellzeitpunkt	keine Vorbestellung	ja, am Verzehrstag	ja, min. 1 Tag vorher		
	Verpflegungs- umfang	Frühstück	Mittagessen	Abendessen	Nachtmahlzeit	Zwischenverpflegung
	Speiseplanzyklus	kurz (< 3 Wochen)	mittel (4–6 Wochen)	lang (> 6 Wochen)	variabel	kein
	Prozessschritte	Angebotsplanung	Einkauf	Lagerung	Vorbereitung	Zubereitung
Ausgabe/Verzehr		Zwischenlagerung	Auslieferung	Regeneration	Ausgabe	Entsorgung
	Wareneinsatz (Fertigungsstufe- Stufe)	Grundstufe	küchenfertig	garfertig	aufbereitetfertig	regenerierfertig
		verzehrfertig				
	Wareneinsatz (Erzeugung)	konventionell	bio	regional	Tierwohl	Fairtrade®
		Eigenerzeugung				
	Produktionssystem	Cook & Serve	Cook & Hold	Cook & Chill	Cook & Freeze	
	Transport	ungekühlt	gekühlt, aktiv	gekühlt, passiv	warm, aktiv	warm, passiv
		ohne (räumlich gekoppelt)				
	Ausgabesystem	Cafeteria-Line	Freeflow	Counter	Tablettsystem	Service am Tisch (Gruppe)
		Service am Tisch (Einzelperson)	Shop	Vending	Front Cooking	
	Bezahlsystem	bar	Mitarbeitenden-Karte	Auflad-Karte	Gutscheine	keine Abrechnung
	Verzehrsort	Restaurant (Gastronomie)	Gastraum (Kantine, Mitarbeitenden- restaurant)	Restaurant (Food Court)	Cafeteria	Speiseraum
		Arbeitsplatz	im Zimmer	im Bett	to go	Zuhause

zusammengesetzten Arbeitsgruppe als Basis zur Beschreibung des aktuellen Verpflegungskonzepts dienen (**Bestandsaufnahme**). Er gibt dem Konzept eine Struktur in Form der Kategorien und Merkmale vor und erleichtert durch die vorgegebenen Merkmalsausprägungen und die dazugehörigen Definitionen eine klare Zuordnung. Der MK VK kann auch in der Entwicklung konkreter Projektziele oder im Rahmen der Risikobetrachtung zur Strukturierung eingesetzt werden. In regelmäßigen Abständen sind eine Überprüfung und ggf. Anpassung des Verpflegungskonzepts nötig.

Zur **Dokumentation** können eine oder auch mehrere Vorlagen des MK VK genutzt werden. Zu jedem Merkmal sollte mindestens eine Merkmalsausprägung gewählt und in der Vorlage dokumentiert werden. Es können jedoch auch mehrere Merkmalsausprägungen zu einem Merkmal gewählt werden. So werden Lebensmittel unterschiedlicher Herkunft oder in unterschiedlichen Fertigungsstufen bezogen. Auch kommen in der Gemeinschaftsgastronomie häufig mehrere Speisenproduktionssysteme parallel zum Einsatz. Dann ist eine weitergehende Differenzierung in Form von Anteilen oder eine direkte Zuordnung einzelner Merkmalsausprägungen zueinander sinnvoll.

Wenn sich Ausrichtungen oder Rahmenbedingungen ändern, muss auch das Verpflegungskonzept angepasst werden. Bei der Vorlage eines noch wenig spezifischen Projektauftrags können **Anpassungsbedarfe** – heruntergebrochen auf die Merkmale und Merkmalsausprägungen – über den MK VK identifiziert und anschließend im Rahmen einer Machbarkeitsanalyse untersucht werden. Aus den Ergebnissen können dann konkrete Ziele abgeleitet und eine Risikobetrachtung vorgenommen werden. Der MK VK kann hierbei zur Dokumentation der von der Anpassung betroffenen Merkmale und Merkmalsausprägungen dienen. Hierzu wird die Dokumentation des Ist-Zustands mit dem Soll-Zustand verglichen. Für jede Anpassung müssen dann ggf. Teilziele definiert und Maßnahmen festgelegt werden. Der MK VK kann so eine Struktur für den Maßnahmenplan vorgeben und bei der Bewertung und Priorisierung der Maßnahmen eine Hilfestellung bieten.

Nutzungsbeispiel
„Kostenreduktion Mittagsverpflegung“

Am Beispiel einer angestrebten Kostenreduktion in der Mittagsverpflegung als Projektauftrag wird die Vorgehensweise bzw. die Nutzung des MK VK erläutert. Auslöser für den Wunsch oder für die Notwendigkeit zur Kostenminimierung könnte die derzeitige Marktsituation sein, in der steigende Lebensmittelpreise und Personalkosten sowie explodierende Energiekosten kompensiert werden müssen.

Durch die Änderung von Merkmalsausprägungen in den beispielhaft ausgewählten Kategorien können Potenziale zur Kostenreduktion sowie Abwägungen der daraus resultierenden Konsequenzen abgeleitet werden:

Eine Verpflichtung zur Teilnahme an der Verpflegung (**Kategorie Zielgruppe**) würde die Anzahl der Verpflegungsteilnehmenden und damit den Umsatz erhöhen. Im Weiteren würden sich die Kosten pro Mahlzeit über die zu erwartende Mengendegression verringern. Eine Konsequenz daraus wäre eine Erhöhung der Produktionsauslastung, welche bei gegebenen Ressourcen aber nicht zwangsläufig möglich ist. Eine weitere Möglichkeit zur Kostenreduktion wäre über die Angebotseinschränkung (**Kategorie Organisation**) umsetzbar. Weniger Gerichte bei größeren Produktionsmengen ermöglichen eine höhere Effizienz in der Beschaffung sowie in der Produktion und verringern damit die Kosten. Ob damit aber die Attraktivität sinken und die Nachfrage einbrechen würde, lässt sich schwer prognostizieren.



Gleiches gilt für eine mögliche Umstellung beim Ausgabesystem (**Kategorie Ausgabe/Verzehr**), von „Service am Tisch“ auf „Selbstbedienung/Buffer“. Die Einsparung bei den Personalkosten wäre offensichtlich, allerdings zu Lasten der Dienstleistung und der Attraktivität – zudem auch zu Lasten der Möglichkeit, Ernährungsbildung mit der Speisenausgabe zu verknüpfen, was ggf. mit dem Leitbild kollidieren könnte. Die Beispiele zeigen sowohl die Komplexität als auch die Grenzen des MK VK auf, die spezifisch für diese Methode sind. Der MK VK ermöglicht zwar das Erkennen von Strukturen und Zusammenhängen und kann ein komplexes Verpflegungskonzept abbilden. Er dient allerdings in erster Linie einer qualitativen Beschreibung einer Einrichtung der GG, ermöglicht aber keine Quantifizierung der Änderungen und Optimierungen. Zudem erhebt der hier dargestellte MK VK keinen Anspruch auf Vollständigkeit oder eine gleiche Ausarbeitungstiefe in allen Kategorien. So kann beispielsweise im Leitbild in der Kategorie „soziale Ausrichtung“ nur dokumentiert werden, ob Beschäftigungsverhältnisse, Arbeitsbedingungen und Partizipation im Leitbild enthalten sind, aber nicht, wie sie ausgestaltet werden können. Dies kann jedoch

bei Bedarf ergänzt werden, indem eine weitere Ebene einge-
zogen wird oder Merkmalsausprägungen in neue Merkmale
überführt werden. In der Praxis kann eine kleinteiligere Dar-
stellung der Merkmalsausprägungen erforderlich sein (z. B.
bei der Fremdbewirtschaftung), die durch eine Erweiterung
einfach umzusetzen ist.

Der MK VK kann also je nach Aufgabenstellung hinsichtlich
der Merkmale und Merkmalsausprägungen ergänzt oder re-
duziert werden und stellt somit ein „lebendes“ System dar.
Bei Vorliegen von Daten oder durch Erhebung spezifischer
Kennzahlen könnten die Merkmalsausprägungen bewertet
werden. Da dies bisher für viele Zusammenhänge nicht gege-
ben ist, leiten sich hieraus entsprechende Forschungsbedarfe
ab.

Forschungsbedarfe – Verpflegungskonzepte

Ungeachtet der großen Bedeutung der Außer-Haus-Verpfle-
gung wurden in den letzten Jahren nur wenige Bereiche,
überwiegend im Segment der GG, beforscht. Dabei handelt
es sich um Querschnittstudien zum Beispiel zur Kitaverpfle-
gung, zur Schulverpflegung oder auch zur Verpflegung in
stationären Einrichtungen der Altenpflege bzw. bei Essen auf
Rädern. Empirische Daten zur Betriebsgastronomie fehlen
gänzlich, und auch zur Verpflegung in Krankenhäusern lie-
gen nur sehr wenige aktuelle Daten vor. Kleinere Segmente
der Außer-Haus-Verpflegung wurden bislang nicht themati-
siert.

Um die Nutzbarkeit des MK VK für die Planung, Umorganisa-
tion oder Neuausrichtungen von Betrieben und Einrichtun-
gen der GG über eine v. a. qualitative Kategorisierung und
Bewertung der Auswirkungen einzelner Merkmale und
Merkmalsausprägungen nutzbar zu machen, sind Datener-
fassungen und empirische Studien, angefangen von einer
grundlegenden Charakterisierung der GG-Landschaft bis hin
zur Nachhaltigkeitsanalyse, nötig. Dabei sind unterschiedli-
che Schwerpunkte in Bezug auf *Input* und *Outcome* zu set-
zen.

Einen wesentlichen Grundstein stellt die Charakterisierung
der GG in Deutschland je Segment dar, wobei auch
Segmentüberlappungen zu erfassen sind. Dies beinhaltet
v. a. die Detailanalyse der im Markt tätigen Speisenanbie-
ter*innen, deren Speisenangebot und Speisenqualität und
die Umsetzung der Speisenproduktion, unter Berücksichti-
gung des Wareneinsatzes sowie der Anzahl versorgter Ver-
pflegungsteilnehmender. Im Weiteren gilt es, entscheidende
Ressourcenparameter und betriebswirtschaftliche Kennzah-
len mit zu erfassen.

Belastbare **Planungs- und Auslegungsgrundlagen**, insbe-
sondere zur Auswahl der Produktionsmethode, zum Einfluss
des Wareneinsatzes und den eigens umgesetzten Prozess-

"Empirische Forschungs- daten zu den unterschied- lichen Segmenten der Außer-Haus-Verpflegung fehlen bislang."

schriften, in Abhängigkeit von der Betriebsgröße und den
innerbetrieblichen Rahmenbedingungen mit Fokus auf der
betriebswirtschaftlichen Analyse, liegen nicht vor. Grundsätz-
lich sind dabei zunächst die zwingend erforderlichen *Input*-
Parameter zu identifizieren, um eine Wirtschaftlichkeitsbe-
trachtung je Segment umsetzen zu können. Die Kernfrage-
stellungen sind:

- Welche Angebotsbreite und -tiefe lässt sich bei ge-
gebenem Budget und Rahmenbedingungen reali-
sieren? Wie wirken sich hierbei der jeweilige
Wareneinsatz und die personelle, räumliche und
sächliche Ausstattung aus?
- Ab welcher Größenordnung und unter welchen
Rahmenbedingungen ist ein Eigenbetrieb lohnens-
wert? Wann und unter welchen Rahmenbedingun-
gen ist die Anlieferung aus Industrie bzw. Zentral-
küchen aus betriebswirtschaftlicher Sicht sinnvoller?

Im Weiteren ist ein Schwerpunkt auf **Wirkungsanalysen** zu
setzen. Ganz grundsätzlich gilt es, die Bedeutung und den
Einfluss der GG-Nutzung auf das Ernährungsverhalten
aufzuzeigen, sowie hinsichtlich des Potenzials zur Prävention
und zur Verbesserung der Ernährungssituation je Segment zu
ermitteln. Konkrete Fragestellungen in Bezug auf den *Out-
come* sind dabei:

- Wie profitieren Nutzer*innen von den Angeboten
– in Bezug auf ihre Gesundheit, auf die Verände-
rung von Ernährungsgewohnheiten, auf Wohlbefin-
den, Lebensqualität und soziale Teilhabe?
- Welche Einflüsse hat die Ernährungsumgebung,
und wie wirken unterschiedliche *Nudges*, unter-
schiedliches Marketing etc. in Bezug auf die Akzep-
tanz der Speisenangebote?

Im Weiteren sind **Wirkungsanalysen zu den Einflusspara-
metern auf die Speisenqualität** in Abhängigkeit vom Wa-
reneinsatz, der Speisenproduktionsmethode und im Bereich
Transport, Warmhaltung und Ausgabe zu setzen. Zur Beant-
wortung dieser Fragestellungen sind systematische Erhebun-
gen notwendig, bei denen zum Beispiel Veränderungen im
Produkt wie Vitamin-C- bzw. Thiamin-Verluste und/oder sen-
sorische Veränderungen auf der Basis DIN-basierter sensori-
scher Prüfverfahren analysiert werden.

Auch im Bereich der Analyse der **Nachhaltigkeit von Ver-
pflegungskonzepten** bestehen Forschungslücken. Der Res-

sourceneinsatz muss neben dem Wareneinsatz zwingend auch die Effizienz der genutzten Anlagen und Prozesse hinsichtlich des Wasser- und Energieeinsatzes je Speisenproduktionssystem sowie in Abhängigkeit der Fertigungstiefe und der Betriebsgröße erfassen. Im Weiteren sind die bereits vorliegenden Studien zu Lebensmittelverlusten weiter auszubauen, mit Fokus auf das Zusammenspiel Ausgabe-/Küchen- und Produktionssystem/Portionsgröße, sowie Wiederverwendung/Weiternutzung je Segment und Zielgruppe. Auch die Bereiche der Lagerung und Zwischenlagerung sind mit einzubeziehen. Im Weiteren gilt es, die Nachhaltigkeit von Ausgabesystemen zu betrachten.

Die **Digitalisierung im Bereich GG** muss zudem umfassend erforscht werden: Welche technischen Optionen gibt es von der Warenwirtschaft bis hin zur Ausgabe, welcher Umsetzungsstatus besteht in den Betrieben und Einrichtungen und wie wirkt sich die Digitalisierung auf Arbeitsplätze, Prozesse, Effektivität und Effizienz aus?

Fazit für Forschung und Praxis

Für die Praxis und in der Lehre bietet der MK VK eine gute Orientierungshilfe und ermöglicht ein strukturiertes Vorgehen, um Lösungsvorschläge für unterschiedliche Aufgabenstellungen zu entwickeln. Um den Anwendungsnutzen des MK VK zu erhöhen, sind im Rahmen von Forschungsprojekten belastbare Planungsdaten und Kennzahlen zu ermitteln.

Prof. Dr. Ulrike Arens-Azevêdo
Prof. Dr. Michael Greiner
Prof. Dr. Stephanie Hagspihl
Prof. Dr. Astrid Klingshirn (Korrespondenzautorin)
UAG Verpflegungskonzepte

Literatur

Bölts M, Gemüth P: Speisenproduktions- und Speisenausgabesysteme: Gewusst wie!? In: Bölts M, Seidl M, Fladung U (Hrsg.): Modernes Verpflegungsmanagement: Best Practices für Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie. Stuttgart: Matthaes Verlag GmbH (2015) 160–182

Bundeszentrale für berufliche Bildung (bbp o. J.): Das Lexikon der Wirtschaft. www.bpb.de/kurz-knapp/lexika/lexikon-der-wirtschaft/ (eingesehen am 05.09.2022)

Dasbach M, Stadler-Kelm D: Verpflegungssysteme. In: Dasbach M (Hrsg.): Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und Profis. 2. Aufl., Planegg: Neuer Merkur (2021) 73–126

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE, Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben. 5. Aufl., Bonn: DGE (2020)

Ermann U: Regionalprodukte: Vernetzungen und Grenzziehungen bei der Regionalisierung von Nahrungsmitteln. Stuttgart: Franz Steiner Stuttgart (2005) 172 ff

Felber C: Die Gemeinwohl-Ökonomie: Ein Wirtschaftsmodell mit Zukunft. Leipzig: Deuticke (2010)

Meyer M: Verpflegungskonzeption als strategischer Ausgangspunkt: Verpflegungsbetriebe heute und morgen. In: Bölts M, Seidl M, Fladung U (Hrsg.): Modernes Verpflegungsmanagement. Stuttgart: Matthaes Verlag GmbH (2015) 30–45

Pfefferle H, Hagspihl S, Clausen K: Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – Stellenwert und Strukturen. Ernährungs-Umschau 68(8) (2021) M470–M483

Umweltbundesamt (Hrsg.): GLOSSAR ZUM RESSOURCENSCHUTZ. (2012) www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/publikation/long/4242.pdf (eingesehen am 05.09.2022)

Wieber F, Chilla A, Vonderach P: Schritt-für-Schritt-Anleitung. Handlungsleitfaden zur Erstellung eines Verpflegungskonzepts für kommunale Kita- und Schulträger. Vernetzungsstelle Kita und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz (Hrsg.) (2020) [www.wetter-by.de/Internet/global/themen.nsf/0/ec3e910c5a6-7d0aec12585e0001f34b3/\\$FILE/1_Schritt_fuer_Schritt_Anleitung_Broschue-re.002.pdf/1_Schritt_fuer_Schritt_Anleitung_Broschue-re.pdf](http://www.wetter-by.de/Internet/global/themen.nsf/0/ec3e910c5a6-7d0aec12585e0001f34b3/$FILE/1_Schritt_fuer_Schritt_Anleitung_Broschue-re.002.pdf/1_Schritt_fuer_Schritt_Anleitung_Broschue-re.pdf) (eingesehen am 21.07.2022)

Wörrle J: Lebensmittel: Das Problem mit der Regionalität. Deutsche Handwerkszeitung. (2017) www.deutsche-handwerks-zeitung.de/lebensmittel-das-problem-mit-der-regionalitaet-89868/ (eingesehen am 05.09.2022)

Urheberrechtlich geschützt

Meldung

Hinweis für DGEwissen-Abonent*innen

Aufgrund der zuletzt stark gestiegenen Herstellungskosten müssen wir den Preis für das Jahresabonnement für DGEwissen um 2,00 € erhöhen. Anstatt 38,00 € kostet das Jahresabonnement nun 40,00 €. Die Preisänderung tritt ab dem 01.01.2023 in Kraft. Sie er-

halten wie gewohnt im April Ihre Rechnung von der DGE und haben dann ein Sonderkündigungsrecht. Bitte entschuldigen Sie die kurzfristige Information zur Preisänderung.



© Wongsakorn Dulyavit/Stock/Getty Images Plus

Urheberrechtlich geschützt

Convenience-Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung

Begriffsklärung – Systematisierung – Forschungsbedarf

Convenience-Produkte (CP) sind in der betrieblichen Praxis der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) nicht mehr weg zu denken. Selbst im hochpreisigen Gastronomiesegment kommen sie in kleinerem Umfang zum Einsatz. Dies gilt sowohl für konventionell erzeugte Agrar-, als auch für Bio-Produkte.

Die Lebensmittelindustrie bewirbt diese Produkte für die Branche der AHV als „Problemlöser“. Die Nutzung vorverarbeiteter Produkte soll die Produktion effizienter gestalten und den Arbeitsaufwand vor Ort minimieren. Wenngleich CP auch in privaten Haushalten heutzutage üblich sind, sind innerhalb der verschiedenen Interessengruppen der AHV z. T. Vorbehalte für deren Nutzung zu vernehmen.

Gleichzeitig rückt das Thema (vor-)verarbeitete Produkte (*processed food*) zunehmend in das Blickfeld der Wissenschaft: Je nach Anliegen werden unterschiedliche Kategoriensysteme für die Einteilung dieser Lebensmittel entwickelt bzw. genutzt, auch die verwendeten Begrifflichkeiten sind

uneinheitlich. Der Fokus liegt bisher zumeist auf privaten Haushalten bzw. Endverbraucher*innen und oft auf ernährungsphysiologischen Fragestellungen. Die spezifische Perspektive der AHV ist hier bisher kaum vertreten.

Zielsetzung und Vorgehensweise

Anliegen dieses Artikels ist es, sich systematisch mit CP bzw. vorverarbeiteten Produkten – aus der spezifischen Perspektive der AHV – zu beschäftigen und daraus Schlussfolgerungen abzuleiten.

Folgende Vorgehensweise wurde gewählt:

1. Sichtung von bestehenden *Convenience*-Kategoriensystemen: Die Auswahl bezieht sich auf die in Deutschland auch in der aktuellen wissenschaftlichen Literatur lange angewandten Kategoriensysteme und Begrifflichkeiten.

2. Prüfung der Eignung für den Großküchen- bzw. AHV-Kontext: Als ein wesentlicher Faktor hierfür wurde die Anlieferungsrampe – als räumliche Betriebsgrenze – festgelegt.
3. Entwicklung einer Definition „Vorverarbeitete Produkte“ für die AHV: Schaffung einer zweckmäßigen, gemeinsamen sprachlichen Basis.
4. Erarbeitung eines Morphologischen Kasten (MK) „Vorverarbeitete Produkte“ für die AHV: Dieser könnte u. a. als Planungs-, Analyse- und Bewertungsinstrument genutzt werden.

Es werden bisherige Einteilungen und Begrifflichkeiten mit Blick auf Systematisierung, Anwendbarkeit, Aktualität und Übertragbarkeit auf die Außer-Haus-Verpflegung hinterfragt und daraus Schlussfolgerungen gezogen.

Ergebnis Sichtung Kategoriensysteme

In der Literatur werden Kategoriensysteme von Fertigungsstufen oder Verarbeitungsgraden für die AHV beschrieben. Bei der Einteilung ist der qualitative und quantitative Personalbedarf ein wesentlicher Faktor. Generell wird angenommen, dass ein geringer *Convenience*-Grad zwar vielfach mit geringeren Wareneinstandskosten einhergeht, dieser jedoch aufgrund des höheren Fertigungsaufwands in der Produktion auch mit höheren Personalkosten verbunden ist. Aktuelle Untersuchungen hierzu fehlen jedoch, sodass hier Forschungsbedarf besteht.

Die im deutschsprachigen Raum am häufigsten verwendeten Klassifikationssysteme für CP in der AHV nehmen eine Einteilung in sechs Stufen vor.

Von der Grundstufe „unbehandelte Ware“, über „küchenfertig“, „garfertig“, „aufbereitetfertig“ und „regenerierfertig“ zu „verzehr-/tischfertigen“ Lebensmitteln.

Basis für diese Einteilung ist die Unterscheidung von vorgefertigten Produkten von Zacharias und Dürr (1992) nach Zustandsform und vier Bearbeitungsstufen in Bezug auf ihren Einsatz in der Privatküche. Diese wurde seit Veröffentlichung ergänzt (aid 2007). Alle weiteren Veröffentlichungen lassen sich auf Zacharias und Dürr zurückführen und sind damit nicht als eigenständige Klassifikationssysteme anzusehen (Arbeitskreis Dr. Löbbert 2013, Böltz et al. 2015, Dasbach 2021).

In der Literatur findet sich teilweise der Hinweis, dass die häufig verwendete Einteilung als willkürlich angesehen wird, da diese nichts über den Grad der Verarbeitung aussagt. Hintergrund für diese Einordnung ist, dass zu den

einzelnen *Convenience*-Stufen je nach Lebensmittel unterschiedlich viele Verarbeitungsschritte führen, wobei die Übergänge zwischen den Stufen fließend sind und auch keine Unterscheidung zwischen Lebensmitteln wie z. B. Reis und Instantreis erfolgt, die auf der gleichen *Convenience*-Stufe unterschiedliche Zubereitungszeiten aufweisen (Arbeitskreis Dr. Löbbert 2013). Dieser Hinweis ist berechtigt, da abhängig davon, wie ein Produkt (z. B. geschälte Kartoffeln) zukünftig weiterverarbeitet wird, es beispielsweise in die *Convenience*-Stufe küchenfertig (es folgt z. B. reiben, kleinschneiden) oder garfertig (es folgt das Garen) eingeordnet werden kann.

Neben den in der AHV in Deutschland angewandten Kategoriensystemen werden für die Einteilung von CP im Allgemeinen weitere Kategoriensysteme wie das NOVA- (Monteiro et al. 2016), EPIC- (Slimani et al. 2009) oder das SIGA-System (Davidou et al. 2020) diskutiert.¹ Die Entwicklung dieser Kategoriensysteme hatte zum Ziel, die Beziehung zwischen Gesundheit und verarbeiteten Produkten zu untersuchen, während die in der AHV in Deutschland angewandten Systeme eine Kategorisierung in Hinblick auf nachfolgende Zubereitungsstufen erlauben. Das EPIC-System betrachtet die Beziehung von industriell vorverarbeiteten Produkten und Krebs als Krankheitsendpunkt, während das NOVA-System den Schwerpunkt auf Mortalität und Morbidität legt. Das SIGA-System baut auf NOVA auf und soll sowohl Potenziale von Gesundheitsrisiken durch hochverarbeitete Lebensmittel, als auch Reformulierungspotenziale in Hinblick auf Salz, Zucker, Fett und den Einsatz von Zusatzstoffen sichtbar machen (Monteiro et al. 2016, Slimani et al. 2009, Davidou et al. 2020). Bei näherer Betrachtung der genannten Kategoriensysteme fällt auf, dass die Autor*innen abhängig von dem jeweiligen Anliegen unterschiedliche Verständnisse von (hoch-)verarbeiteten Produkten haben, sowie verschiedene Merkmale wie Zusatzstoffe oder Personalaufwand zur Weiterverarbeitung berücksichtigen. Des Weiteren wird deutlich, dass es keinen Konsens darüber gibt, welche Faktoren den Grad der Lebensmittelverarbeitung bestimmen (s. auch Bechthold 2022). Diskutiert werden u. a. das Ausmaß der Veränderung gegenüber dem natürlichen Zustand, die Art der Veränderung (z. B. Hinzufügen von Zutaten), der Ort der Verarbeitung (z. B. Industrie, AHV-Betrieb, Privathaushalt) und der Zweck der Verarbeitung (z. B. wesentlich oder kosmetisch). Ebenso wird der Ort der Zubereitung unterschiedlich einbezogen. Während sich das NOVA- und SIGA-System auf industriell hergestellte Produkte und das EPIC-System auf die Prozesse bis zum Verzehr durch den*die Endverbraucher*in fokussieren, beziehen sich Zacharias und Dürr auf die nachfolgenden Prozesse bei der Verwendung von vorverarbeiteten Produkten. So zeigt sich, dass keine der Systematiken explizit für die AHV entwickelt wurde. Auch hier besteht somit Forschungsbedarf.

¹ Im Rahmen des 15. DGE-Ernährungsberichts wird ein Kapitel zur Bewertung (stark-) verarbeiteter Lebensmittel erfolgen.

Tab. 1: Kategorien, Merkmale und Merkmalsausprägungen zum Morphologischen Kasten „Vorverarbeitete Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung“

Kategorie	Merkmal (Merkmalsausprägungen)
produktbezogene Merkmale	Fertigungsstufe Küche (Grundstufe, küchenfertig, garfertig, aufbereitetfertig, regenerierfertig, verzehrfertig) Fertigungsgrad (niedrig, mittel, hoch) Zielgruppe des Produkts (U3, Kinder, Erwachsene, Erwachsene mit besonderen Anforderungen, unabhängig) Haltbarkeit (hochverderblich (1–30 Tage), verderblich (30–90 Tage), lagerstabil (bis zu 3 Jahre)) Art der Haltbarmachung (physikalisch, chemisch, biologisch, Gasatmosphäre) Planungssicherheit (wertmäßig, mengenmäßig) Nährstoffzusammensetzung (salzarm, zuckerarm, fettarm, geringer Gehalt gesättigter Fettsäuren [FS], ballaststoffreich) Informationen über die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) hinaus (Bezug zu Nachhaltigkeit) (Treibhausgasemissionen, Landnutzung, virtuelles Wasser, ...) Zusatz von Stoffen (Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe [z. B. Enzyme]) Lageranspruch (trocken, kühl, tiefkühl, keiner: <i>just in time</i>) Standardisierung (vollständig, teilweise, keine) Sensorik (vollständig, teilweise, keine) Anzahl der Zutaten (≤ 5 , > 5) ...
zugeordnete produktbezogene Merkmale	Verpackungskreislauf (Einweg, Mehrweg) gesetzliche Label (NutriScore, EU-Bio, BIG 5/7, Allergene, Zusatzstoffe, Clean Label/Intransparenz) verbandsrechtlich geregelte Label (Bio-Anbauverbände, Fairtrade, vegan, halal, kosher, MSC/ASC) unternehmenseigene Label (One World, Haltungsform,...) ...

Die Matrix kann sowohl um Merkmale als auch um Merkmalsausprägungen erweitert werden, sie hat keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Begrifflichkeit „Convenience-Produkt“

Es werden viele verschiedene Begriffe genutzt, um Convenience-Produkte zu benennen, vorverarbeitetes Produkt, Convenience Food, High Convenience, Fertigprodukte, Fertigerichte sind nur einige davon. Die Bezeichnungen sind dabei nicht klar voneinander abgegrenzt, sondern überlappen sich, was die Verständigung erschwert. Übersetzt bedeutet Convenience Bequemlichkeit. Damit verknüpft ist die Frage: Für wen ist die Verwendung des Produkts bequem oder *convenient*? Dies ist eine Frage der Perspektive. In der AHV ist allerdings die Fertigungstiefe einer Küche, z. B. Produktions- oder Ausgabeküche, ausschlaggebend, um zu beantworten, welchen Vorverarbeitungsgrad die Lebensmittel aufweisen müssen, damit unter den weiteren Rahmenbedingungen der Küche (z. B. Personal) eine Speise zube-

reitet werden kann. Nicht die Frage danach, für wen die Verwendung des Produkts bequem ist. Daher erscheint die Verwendung des Begriffs „vorverarbeitetes Produkt“ im Kontext der AHV sinnvoller zu sein.

Definition „Vorverarbeitetes Produkt“

Im Weiteren wurde für die Begrifflichkeit „Vorverarbeitetes Produkt“ eine Definition für den AHV-Kontext entwickelt:
Ein vorverarbeitetes Produkt ist ein Lebensmittel, das vor Nutzung durch einen Betrieb der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) Prozesse durchlaufen hat, die auf das Produkt und seinen Einsatz unterschiedliche Auswirkungen haben.

Das Ausmaß der Vorverarbeitung eines Produkts, welches an die Rampe geliefert wird, unterscheidet sich stark und reicht von einem einzelnen Verarbeitungsschritt (wie tiefkühlen) eines Monoprodukts bis zu der Herstellung eines fertigen Mehrkomponentengerichts. So ist der Einsatz von vorverarbeiteten Produkten in der AHV verbunden mit Auswirkungen auf zeitlichen, personellen und/oder ausstattungs-technischen Ressourceneinsatz. Zudem gibt es Auswirkungen auf produktbezogene Merkmale z. B. auf die Haltbarkeit, Nährstoffzusammensetzung und Sensorik.

Analog der produktionswirtschaftlichen Definition eines Halbfabrikats (BWL-Wissen.net o. J.) werden vorverarbeitete Produkte in der AHV entweder für die Weiterverarbeitung im





in der Gemeinschaftsverpflegung, ist ein Produkt, egal ob Komponente, Speise, Menü, anders als in der Produktionswirtschaft, erst dann fertig, wenn es an der Ausgabetheke serviert oder dem Gast (auf Teller, Tablett o. ä.) überreicht wird und der Übergang vom Küchen- in den Gast-/Patient*innenbereich abgeschlossen ist.

Entwicklung des Morphologischen Kastens

eigenen Betrieb auf Lager gelegt oder an andere Betriebe geliefert und dort fertig produziert. In der AHV, insbesondere

Um den Einsatz von vorverarbeiteten Produkten aus Sicht eines Verpflegungsbetriebs an der Warenannahme transparenter zu machen, wurde die Methodik des Morphologi-

Abb. 1: Ausschnitt aus dem MK „Vorverarbeitete Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung“

Morphologischer Kasten "Vorverarbeitete Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung" (Stand 13.7.22)
Betriebliche Sicht ab Warenannahme (Beispiel: geschälte Kartoffel)

Kategorie	Merkmal	Merkmalsausprägung					
produktbezogene Merkmale	Fertigungsstufe Küche (In Anlehnung an Zacharias & Dürr) (Zielrichtung Küche/Verbleibende Prozessschritte in der Küche)	Grundstufe	küchenfertig	garfertig	aufbereitetfertig	regenerierfertig	verzehrfertig
	Fertigungsgrad (In Anlehnung an NOVA) (Zielrichtung: Gesundheit)	niedriger	mittlerer	hoher			
	Zielgruppe des Produkts (Abgrenzen /Definition)	U3	Kinder	Erwachsene	Erwachsene mit besonderen Anforderungen	unabhängig	
	Haltbarkeit (Zeiträume) (In Anlehnung an "Lebensmittelverarbeitung im Haushalt")	hochverderblich (1-30 Tage)	verderbliche (30-90 Tage)	lagerstabile (bis zu 3 Jahren)			
	Art der Haltbarmachung (In Anlehnung an "Lebensmittelverarbeitung im Haushalt")	physikalische Verfahren	chemische Verfahren	biologische Verfahren	Gasatmosphäre		
	Planungssicherheit (z. B. in Hinblick auf Beschaffenheit und Abfallmenge)	wertmäßig	mengenmäßig				
	Nährstoffzusammensetzung (Besonders: Anteil Salz, Zucker, Fett in Anlehnung an die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie (NRI))	salzarm	zuckerarm	fettarm	geringer Gehalt gesättigte Fettsäuren	ballaststoffreich	
	Informationen über die LMIV hinaus (Datenbanken)	Treibhausgas-emission	Landnutzung	Virtuelles Wasser	...		fehlende Daten
	Zusatz von Stoffen wie Zusatzstoffen, Verarbeitungshilfsstoffen	Zusatzstoffe	Verarbeitungshilfsstoffe (z. B. Enzyme)	...	...	...	...
	Lageranspruch	trocken	kühl	tiefkühl	keiner: just in time		
	Standardisierung	vollständig standardisiert	teilweise standardisiert	keine Standardisierung			
	Sensorik (Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz und Mundgefühl)	vollständig standardisiert	überwiegend standardisiert	wenig standardisiert			
	Anzahl der Zutaten (In Anlehnung an die Verbraucherzentralen)	<= 5 Zutaten	> 5 Zutaten				
zugeordnetes produktbezogenes Merkmal	Verpackungskreislauf	Einweg	Mehrweg				
	gesetzliche Label	NutriScore	EU-Bio	BIG 5 / 7	Allergene	Zusatzstoffe	Clean Label / Intransparenz
	verbandsrechtlich geregelte Label	Bio-Anbauverbände	Fairtrade	vegan	halal	koscher	MSC/ASC
	Unternehmenseigene Label	One World (ALDI)	Haltungsform	...	...		

schen Kastens (siehe S. 12) verwendet. In einem ersten Schritt wurden Merkmale und jeweilige Merkmalsausprägungen mit Hilfe ausgewählter wissenschaftlicher Literatur zusammengetragen (Zacharias und Dürr 1992, Monteiro 2016). Der Fokus lag dabei auf Merkmalen, die z. B. den Einsatz, die Eigenschaften und die Anforderungen von vorverarbeiteten Produkten betrafen. Nach Überprüfung von Relevanz und Überschneidungsfreiheit konnten 13 produktbezogene Merkmale und vier zugeordnete produktbezogene Merkmale identifiziert werden (s. Tabelle 1). Zur Abgrenzung und eindeutigen Zuordnung wurden für ausgewählte Merkmale und deren Ausprägungen Definitionen hinterlegt.

Erläuterungen zum Morphologischen Kasten

Bei der Anwendung können je nach Fragestellung und vorverarbeitetem Lebensmittel ein oder mehrere Merkmalsausprägungen zutreffen und gewählt werden (z. B. Zielgruppe, Nährstoffzusammensetzung), wie die Anwendungsbeispiele im Folgenden verdeutlichen:

Anwendungsbeispiel 1

In der Verpflegung von Kindern im Alter von drei bis sechs Jahren stellt sich für den Speisenanbieter die Frage nach dem Verarbeitungsgrad der eingesetzten Kartoffeln für seinen GV-Betrieb. Das Speisenproduktionssystem (Ausstattung der Küche) lässt das Schälen von Kartoffeln nicht zu. Die Anlieferung von geschälten Kartoffeln wird in Erwägung gezogen.

Um eine differenzierte Darstellung und Entscheidungshilfe zu bekommen, stellt der Speisenanbieter die elementaren Merkmale dieser Produkte mit Hilfe des Morphologischen Kastens „Vorverarbeitete Produkte in der AHV“ dar.

- 1) geschälte vakuumierte Kartoffeln
- 2) frisch geschälte Kartoffeln täglich angeliefert

Ziel dieser Differenzierung soll eine nähere Kenntnis und Klarheit zum Produkt sein.

Diese Differenzierung kann im Weiteren als Bewertung für den möglichen Einsatz oder zum Vergleich mit weiteren Produkten herangezogen werden.

Anwendungsbeispiel 2

Ein Speisenanbieter hat von einem Lieferanten das Angebot für geschälte Kartoffeln vorliegen.

Als Zielgruppe versorgt der Speisenanbieter eine Kita mit Kindern von drei bis sechs Jahren und eine Schule mit Kindern und Jugendlichen der Sekundarstufe eins und zwei.

Um umfassendere Kenntnisse über das angebotene Produkt und dessen Einsatz sowie Transparenz zu den elementaren



Merkmale zu erhalten, bedient sich der Speisenanbieter des MK „Vorverarbeitete Produkte in der AHV“.

Der vollständige MK kann unter dem folgenden Link heruntergeladen werden: www.dge.de/gv/publikationen/. In der Datei können die zugrunde gelegten Definitionen und festgelegten Merkmale eingesehen werden. Die Abbildung 1 zeigt nur einen Ausschnitt des MK.

Forschungs- und Diskussionsbedarf

Die Entwicklung von Kategoriensystemen wie zuvor beschrieben hat in Verbindung mit spezifischen Fragestellungen stattgefunden. In dem vorliegenden Fall der AHV-Anwendung ist der Ansatz zunächst explorativ und damit offener gewesen. Diskussionsbedarf mit Lehre, Forschung und Praxis besteht, um die Eignung der Merkmalsausprägungen des MKs für mehrere Interessengruppen zu erörtern.

Für viele der Aussagen zum Einsatz von vorverarbeiteten Produkten in der AHV gibt es keine oder zumindest keine aktuellen Untersuchungen. Eine Überprüfung des betriebswirtschaftlichen Nutzens (z. B. Einfluss auf Wareneinstands- und Personalkosten) und der Auswirkung auf Ressourceneinsätze eines Betriebs wäre beispielsweise indiziert. Über die Auswirkung derzeitiger Nachhaltigkeitsziele und ernährungspolitischer Maßnahmen wie die Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten auf Einsatz und Nutzen vorverarbeiteter Produkte in professionellen Küchenbetrieben wird aus der Praxis berichtet, ist bisher aber nicht untersucht. Auch die Rolle vorverarbeiteter Produkte bei der Entstehung von Lebensmittel- und Verpackungsabfall ist nicht erforscht.

Zusammenfassung

Vorverarbeitete Produkte gehören zur alltäglichen Praxis der AHV. Die Produktpalette der Lebensmittelindustrie an vorver-

arbeiteten Produkten für die AHV wächst stetig. Seit einiger Zeit beschäftigt sich die Wissenschaft mit gesundheitsbezogenen Fragestellungen bezüglich vorverarbeiteter Produkte. Aufgrund der großen Bandbreite der Lebensmittelgruppen gibt es mehrere Ansätze, Kategorien von vorverarbeiteten Produkten für verschiedene Zwecke zu unterscheiden. Nach Überprüfung ausgewählter Ansätze zeigt sich, dass es keine einheitliche Vorgehensweise für den Kontext der AHV gibt. So werden mit Hilfe des Morphologischen Kastens essenzielle Merkmale und Merkmalsausprägungen für vorverarbeitete Produkte in der AHV entwickelt und anhand zweier Beispiele der mögliche Nutzen aufgezeigt. Auf Basis der Auseinandersetzung wird zudem ein breites Feld an Forschungsbedarf dargestellt.

Fazit und Ausblick

Eine Reihe nächster Schritte ist möglich. Dazu gehört die Charakterisierung von Produkten aller Warengruppen aus dem handelsüblichen Sortiment zur Überprüfung der Vollständigkeit sowie Passgenauigkeit der Merkmale und Ausprägungen.

Auf Basis der bisherigen Arbeit, der Entwicklung einer Definition und der Merkmalssammlung mit Ausprägungen, lassen sich keine Kategoriestufen für vorverarbeitete Produkte in der AHV ableiten. Eine Weiterentwicklung bis zur Kategorienbildung sowie perspektivisch eine Bewertungsmöglichkeit unter Einbezug von Datensätzen u. a. zu den produktbezogenen Merkmalen bieten ebenso interessante Felder.

In seiner aktuellen Fassung dient der MK als Instrument, um Merkmale von vorverarbeiteten Produkten in der AHV kennenzulernen. Er kann außerdem zur Sensibilisierung hinsichtlich des Einsatzes von vorverarbeiteten Produkten genutzt werden.

Dr. Kerstin Clausen
Prof. Dr. Ulrike Pfannes
Prof. Dr. Carola Strassner
Dr. Ernestine Tecklenburg
UAG Vorverarbeitete Produkte

Literatur

aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz, Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung. 1. Neuaufl., Bonn (2007)

Arbeitskreis Dr. Löbbert: Lebensmittel. Waren · Qualität · Trends. 5. Aufl., Haan-Gruiten: Verlag Europa-Lehrmittel (2013)

Bechthold A: Hochverarbeitete Lebensmittel und ihre Rolle für die menschliche und planetare Gesundheit. DGEwissen 1 (2022) 4–10

Bölts M, Seidl M, Fladung U (Hrsg.): Modernes Verpflegungsmanagement. Best Practices für Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie. Matthaes Verlag GmbH (2015)

BWL-Wissen.net: Halbfabrikat. Ohne Jahr. <https://bwl-wissen.net/definition/halbfabrikat> (eingesehen am 30.09.2022)

Dasbach M (Hrsg.): Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und Profis. 2. überarb. und aktual. Aufl. (2021)

Davidou S, Christodoulou A, Fardet A et al.: The holistico-reductionist Siga classification according to the degree of food processing: an evaluation of ultra-processed foods in French supermarkets. Food & Function 1 (2020)

Monteiro CA, Cannon G, Levy RB et al.: NOVA. The star shines bright. [Food classification. Public health] World Nutrition 7, 1–3 (2016) 28–38

Slimani N, Deharveng G, Southgate DAT et al.: Contribution of highly industrially processed foods to the nutrient intakes and patterns of middle-aged populations in the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition study. Eur J Clin Nutr 63 (2009) 206–225

Zacharias R, Dürr H: Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Verlag Eugen Ulmer (1992)



© BlackSalmon/iStock/Getty Images Plus

Soziale Nachhaltigkeit in der Ernährung berücksichtigen

Die Anforderungen an eine nachhaltigere Ernährung sind hoch, aber der soziale Fußabdruck von Lebensmitteln wird nur unzureichend erfasst.

Nachhaltigkeit ist ein komplexer Begriff, der im Laufe der letzten Jahre immer weiter konkretisiert wurde. Die grundlegende Konzeption wurde im sog. Brundtland-Bericht formuliert, nach dem die Befriedigung der Bedürfnisse gegenwärtiger Generationen nicht Bedürfnisse zukünftiger Generationen beeinträchtigen darf. Weltweit bezieht sich das Verständnis von Nachhaltigkeit inzwischen auf die Agenda 2030 der UN und die dort festgelegten *Sustainable Development Goals* (SDG), in denen ein ganzheitlicher und umfassender Ansatz zum Tragen kommt. Während aber die Bereiche Gesundheit oder Umwelt einschließlich dem Klima klar umrissen sind, gilt dies weitaus weniger für den Bereich des Sozialen. Im Allgemeinen wird mit dem „Sozialen“ das menschliche Miteinander erfasst, das was Menschen miteinander verbindet, zum Beispiel das gemeinsame Nutzen der Umwelt. „So gesehen ist soziales Handeln bereits von Natur aus ein gemeinsames und nachhaltiges Handeln zum Zwecke der Sicherung der Lebensgrundlagen.“ Soziales Handeln ist oder sollte immer verantwortungsvoll, reflektiert und zukunftsorientiert sein (Grundmann 2016).

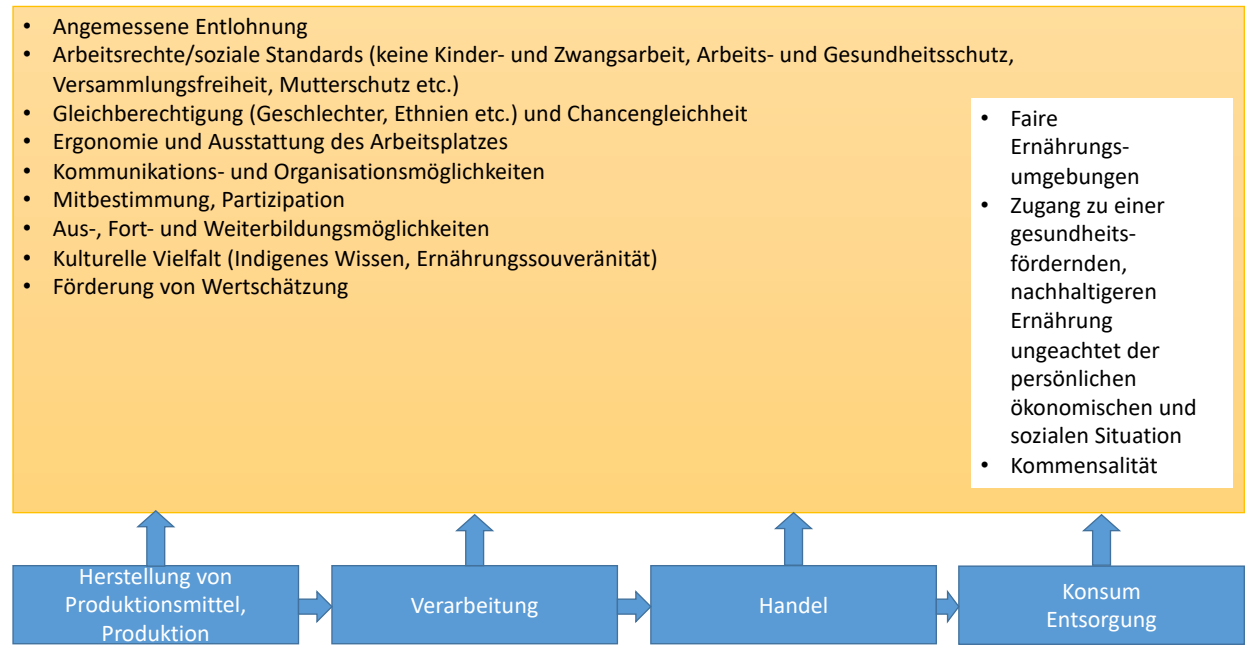
Die Erfassung und Bewertung der sozialen Auswirkung von Ernährung ist allerdings im Allgemeinen nicht ausreichend

konzeptualisiert. So wird der soziale Fußabdruck, der für den Anbau bzw. die Produktion eines Lebensmittels entlang der Wertschöpfungskette entsteht, nur in Teilen erfasst und ist für Konsument*innen nicht erkennbar (Renner et al. 2021, WBAE 2020).

Drei zentrale Elemente sozialer Nachhaltigkeit sind identifizierbar. Dies ist zum einen die **Schutzperspektive**, die im Regelfall gesetzlich geregelt ist. Dies betrifft zum Beispiel den Arbeits- und Gesundheitsschutz, den Mutterschutz, den Unfallschutz und weitere einschlägige Regelungen. Soziale Standards in Deutschland sind hoch, dennoch kann es auch bei uns immer wieder zu prekären Arbeitsbedingungen kommen wie am Beispiel von Erntehelfer*innen in der Landwirtschaft oder Arbeiter*innen in fleischverarbeitenden Betrieben schon häufig gezeigt werden konnte. Des Weiteren greift die **Gerechtigkeitsperspektive**, d. h. inwiefern allen

¹ Der WBAE bezeichnet solche Ernährungsumgebungen als fair, die auf unsere menschlichen Wahrnehmungs- und Entscheidungsmöglichkeiten sowie Verhaltensweisen abgestimmt sind und gesundheitsfördernder, sozial-, umwelt- und tierwohlverträglicher sind und damit zur Erhaltung der Lebensgrundlagen heutiger und zukünftig lebender Menschen beitragen (WBAE 2020).

Abb. 1:
Aspekte sozialer Nachhaltigkeit entlang der Wertschöpfungskette (eigene Darstellung nach Renner et al. 2021, WBAE 2020)



Menschen unabhängig von ihren persönlichen und ökonomischen Rahmenbedingungen Zugang zu einer gesundheitsfördernden, nachhaltigeren Ernährung gewährt werden kann. Die Ziele der Gerechtigkeitsperspektive gehen über einen Mindestschutz hinaus und liegen in der Verringerung sozialer Ungleichheit und der Verwirklichung sozialer Gerechtigkeit. In Hinsicht auf die Ernährungs- und Gesundheitssituation ist insbesondere die Ernährungsarmut zu bekämpfen. Die Gerechtigkeitsperspektive knüpft damit an die SDGs 8 „Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum“ und 10 „Weniger Ungleichheit“ an (WBAE 2020). Als drittes Element lässt sich die **Teilnahme und Partizipation** identifizieren, also inwieweit Menschen sich in Entscheidungen zur Ernährung aktiv einbringen können (WBAE 2020, Ketschau 2019). Die Abbildung 1 stellt Aspekte sozialer Nachhaltigkeit ohne Anspruch auf Vollständigkeit dar. Hierbei wird der Blick zum einen auf die Bedingungen, unter denen Lebensmittel und Speisen hergestellt werden, gerichtet und zum anderen auf die Bedingungen, unter denen Lebensmittel und Speisen angeboten und konsumiert werden. Wird über barrierefreie Zugänge zu einer gesundheitsfördernden und nachhaltigeren Ernährung gesprochen, ist neben persönlichen und ökonomischen Rahmenbedingungen die Gestaltung der Ernährungs-umgebung ausschlaggebend¹. So würde beispielsweise mit einer verpflichtenden Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsverpflegung eine wichtige Voraussetzung für einen Zugang zu einer nachhaltigeren Ernährung und mehr Teilhabe geschaffen, ebenso wie mit handlungsorientier-

ter Ernährungsbildung in Kita und Schule (Renner et al. 2021). Darüber hinaus ist die Kommensalität, das gemeinsame Essen und Kochen, Teil des Grundbedürfnisses nach soziokultureller Teilhabe und Selbstbestimmung (Renner et al. 2021). Kommensalität in Familien, Kitas und Schulen oder am Arbeitsplatz und die damit einhergehende zeitliche Strukturierung der Mahlzeiten fördert soziale Kohäsion und Bindungen sowie die psychische Gesundheit und schafft bedeutende soziale Lernräume, beispielsweise für das Aushandeln und Erlernen von ernährungsbezogenen Normen und Werten (WBAE 2020).

Die meisten Bewertungssysteme, die soziale Auswirkungen erfassen, fokussieren auf die Schutzperspektive und adressieren insgesamt ein breites Spektrum an Schutzbedürfnissen (z. B. Unfallschutz, Mutterschutz und besonders Schutz von Kindern und Jugendlichen). Die Gerechtigkeitsperspektive spiegelt sich vor allem in drei Kategorien von Kriterien wider: angemessene Entlohnung bzw. Lebensunterhalt, Versammlungs- und Verhandlungsfreiheit als wesentliche Voraussetzung für die Aushandlung eines fairen Lohns und Gleichberechtigung. Lebensmittel werden eher selten in Bezug auf die soziale Komponente bewertet und gekennzeichnet. Am bekanntesten sind hier „fair trade“-Produkte, bei denen die Arbeitsbedingungen der landwirtschaftlichen Produktion den Kernnormen der ILO (International Labour Organization) entsprechen müssen (Fairtrade Deutschland o. J.).

Allerdings wird die Kennzeichnung nur an Produzent*innen in Ländern des globalen Südens vergeben, ist auf relativ wenige Warengruppen beschränkt und wird von vielen Herstellern und Importeuren bisher nicht genutzt. Auch Bio-Produkte dürfen nur dann entsprechend gekennzeichnet werden, wenn diese unter fairen Arbeitsbedingungen erzeugt wurden (WBAE 2020). Zwar gibt es in den staatlichen Vorgaben für die Zertifizierung ökologischer Produkte keine sozialen Nachhaltigkeitskriterien, aber private Öko-Standards umfassen auch soziale Kriterien, wie der Standard COROS (*Common Objectives and Requirements of Organic Standards*) der IFOAM für ökologische Zertifizierungen (IFOAM 2014, WBAE 2020). Verbraucher*innen ist es daher aktuell nur schwer möglich, die soziale Nachhaltigkeit bei ihren Kaufentscheidungen mit zu berücksichtigen. Der wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) zeigt in diesem Zusammenhang den Bedarf eines Labels zur Kennzeichnung von Fairness in nationalen und internationalen Wertschöpfungsketten auf. Im Rahmen der COPLANT²-Studie werden aktuell omnivore, ovo-lacto-vegetarische, pescetarische und vegane Ernährungsweisen hinsichtlich ihrer sozialen, ökologischen und ökonomischen Auswirkungen untersucht. Bei den Untersuchungen der sozialen Auswirkungen sollen im Rahmen der Studie z. B. der Verzehr fair und tierwohlverträglich hergestellter Lebensmittel, die Esssituation sowie mit Ernährung in Verbindung stehende soziale Teilhabe bzw. Ausgrenzung, kulturelle Vielfalt und gesellschaftliches Engagement erfasst und ebenso Motivationen und Werthaltungen der Teilnehmenden erforscht werden (MRI o. J.). Die Ergebnisse der Studie werden eine Lücke in Hinblick auf die (sozialen) Auswirkungen unserer Ernährungsweisen schließen. Wird die Außer-Haus-Verpflegung hinsichtlich ihrer sozialen Auswirkungen betrachtet, so sind zum einen die Arbeitsbedingungen bei den Essensanbietenden von großer Bedeutung. Hier geht es um ergonomische Arbeitsplätze und angemessene Arbeitszeiten, die geregelte Pausen ermöglichen. Faire Vergütungen und die Möglichkeit, Fort- und Weiterbildungen wahrzunehmen bzw. auch der Anspruch auf berufliches Weiterkommen sind weitere Merkmale sozialer Nach-

haltigkeit. Darüber hinaus sollten sich Mitarbeiter*innen wie Essensteilnehmer*innen aktiv in Entscheidungen einbringen können. Für die Anbietenden ist dies im Rahmen von Qualitätszirkeln – sofern ein Qualitätsmanagement im Unternehmen vorhanden ist – zumeist per se geregelt. Für die Gäste ist dies keineswegs selbstverständlich. Jedoch verbessert die Einbeziehung von Wünschen bei Ausstattung von Mensen, Kantinen oder Betriebsrestaurants und dem Speisenangebot die Identifikation und die Zufriedenheit mit der Dienstleistung. Aus Perspektive der Gäste ist der freie Zugang ohne Hürden, Diskriminierung und Stigmatisierung ein wesentliches Charakteristikum fairer Ernährungsumgebungen. Aus diesem Grund sind z. B. Preise für die Mahlzeiten in Kantinen, Mensen oder Kitas moderat und im Regelfall entweder vom Unternehmen oder von den Kita- oder Schulträgern teilsubventioniert. Für Kinder und Jugendliche aus Familien mit niedrigem Einkommen hat der Bund darüber hinaus im Rahmen des Programms Bildung und Teilhabe (BuT) die Möglichkeit eröffnet, in den genannten Settings ein kostenfreies Mittagessen zu erwerben. Die Hürden der Beantragung scheinen jedoch vergleichsweise hoch und das Wissen um die Möglichkeit der Beantragung gering. So liegt die Inanspruchnahme bundesweit durchschnittlich nur bei ca. 22 % der Anspruchsberechtigten (Deutscher Bundestag 2018, Destatis 2020). In Kita und Schule ist die Einnahme einer Mittagsmahlzeit ein wichtiger Baustein zur Gesundheitsförderung und sozialer Teilhabe. Je mehr Kinder hier einen entsprechenden Zugang erhalten, desto besser, schließlich kann die Kita- und Schulverpflegung auch einen Beitrag zur Ernährungssicherheit leisten. In den nächsten Jahren werden durch Studien wie die COPLANT-Studie, oder auch noch neu zu entwickelnde Bewertungssysteme oder durch weitere Datenerhebungen z. B. im Bereich der Ernährungsarmut, Außer-Haus-Verpflegung, die sozialen Auswirkungen unseres Ernährungssystems hoffentlich besser beurteilbar. Es gilt aber, in allen Projekten und Tätigkeiten rund um die Ernährung sie auch jetzt schon mit zu beachten.

² COPLANT steht für **CO**hort on **PLANT**-based Diets

INTERVIEW MIT AMEDEUS HAJEK

Soziale Nachhaltigkeit in einem Verpflegungsbetrieb

Beispielhaft haben wir den Geschäftsführer der Alsterfood GmbH, Herrn Amedeus Hajek befragt, wie in seinem Unternehmen nachhaltige soziale Aspekte berücksichtigt werden.

Info

Zur Person

Amedeus Hajek ist Geschäftsführer der Alsterfood GmbH. Als Diplom Außen-Handelskaufmann mit Schwerpunkt in der Prozess-industrie war er einige Jahre freiberuflich als Unternehmensberater aktiv. In dieser Funktion entstand auch der Kontakt zur Stiftung Alsterfood. Schon frühzeitig hat die Alsterfood GmbH eine DGE-Zertifizierung im Bereich Schule erworben, die „lange gescheut und dann aber mit Bravour abgeschlossen wurde“. 2015 ist die Alsterfood GmbH in die Flüchtlingsversorgung eingestiegen. 2018 wurde Alsterfood GmbH von dem Unternehmen API Restauration aufgenommen. „Die API Restauration ist ebenfalls sehr an Mitarbeiter*innen und Werten orientiert und passte perfekt zu unseren Wertvorstellungen.“



© Brita Plath Photography

Mitarbeiter*innen müssen Freude an ihrer Arbeit haben, nicht oder nur sehr wenig von privaten Problemen belastet sein und das heißt, dass sie im Zentrum stehen, dass die Führungskräfte jederzeit ansprechbar sind und dass sie individuelle Lösungen finden. Wir können Vielfalt und Diversität managen – wir stellen viele verschiedene Menschen mit unterschiedlichen sozialen, kulturellen und politischen Hintergründen ein, daraus ergibt sich die Anforderung der Integration dieser Menschen am Arbeitsplatz, aber auch im Land selbst. Wenn wir Menschen mit Migrationshintergrund einstellen, müssen wir beispielsweise die Arbeitszeiten so anpassen, dass Deutschkurse möglich sind und auch die Chance besteht, diese wahrzunehmen. Wir unterstützen auch bei dem Ausfüllen von Formularen und der Erledigung wichtiger Behördengänge. Menschen müssen ein wirtschaftlich selbstbestimmtes Leben führen können und damit verbunden sind auch faire Arbeitsplätze und eine angemessene Vergütung. Zu unserem grundsätzlichen Verständnis gehört natürlich auch der wertschätzende Umgang mit den Produkten – den Lebensmitteln (Lebensmittel – was für ein wunderbares deutsches Wort!) und den Gästen. Wir nehmen die Gastfreundschaft ernst, machen gute Arbeit ohne uns selbst zu wichtig zu nehmen. Dies ist eine laufende Herausforderung, an der wir ständig arbeiten müssen. Einsatzbereitschaft und „Anspielbarkeit“ sind Voraussetzung. Wenn ich sehe, dass ich gebraucht werde, fülle ich die Lücke und schaue, dass das Ergebnis insgesamt stimmt. Unsere französische Mutter ist auf dem Weg zu einer B-Corp-Zertifizierung³. Wir sind Teil des UN *Global Compact* Abkommens⁴ (s. Abbildung 2) und haben uns Ecovadis⁵ angeschlossen.

Was stellt die Alsterfood GmbH her und wie groß ist das Unternehmen?

Amedeus Hajek: Die Alsterfood GmbH stellt Mahlzeiten für sehr unterschiedliche Zielgruppen her. Der überwiegende Anteil von 8 500 Essen pro Tag wird in einer Zentralküche hergestellt. Beliefert werden 19 Schulen und 14 Flüchtlingseinrichtungen. Vor Ort produziert wird in fünf Betriebskantinen (davon zwei Kantinen eines großen Logistikkonzerns) mit eigenständigen Speiseplänen und in einer Krankenhausküche. Der Betrieb beschäftigt über 350 Mitarbeiter*innen und stellt insgesamt täglich mehr als 10 000 Mahlzeiten her.

Wir interessieren uns im Rahmen dieses Interviews insbesondere für die soziale Komponente eines Verpflegungsbetriebs. Welche generellen Anforderungen sehen Sie in Ihrem Unternehmen in diesem Bereich? Wie erfüllen Sie diese Anforderungen?

AH: Wir sind ein Dienstleister und nur wenn die Mitarbeiter*innen Freude an der Arbeit und Liebe zum Metier haben, sieht man dies auch auf dem Teller.

Wie stellen Sie sicher, dass die Mitarbeiter*innen am Ball bleiben und auch auf Dauer wertschätzend miteinander umgehen?

AH: Ich selbst bin Vorbild, nehme Veränderungen schnell auf und mich im Grundsatz zurück. Das ist weitaus wichtiger als regelmäßige Workshops oder Meetings. Vor Ort sein ist notwendig, um pragmatische Lösungen bei Problemen zu finden und Verantwortung übernehmen alle! Das braucht Zeit – so haben wir beispielsweise Begrüßungstage für neue Mitarbeiter*innen eingeführt – „onboarding“ ist zu einem guten Management-Instrument geworden. Alle Mitarbeitende sollen wissen, was die Alsterfood GmbH herstellt, wen sie alles versorgt und wo die Grundsätze der vertrauensvollen Zusammenarbeit liegen. Der Austausch über die digitalen Medien erleichtert dieses Format und ist hilfreich beim regelmäßigen Austausch.

³ Zertifizierung mit Impact Assessment in den Bereichen Unternehmensführung, Mitarbeiter*innenrechte, sowie Auswirkungen auf Umwelt, Gesellschaft und Kund*innen

⁴ UN *Global Compact* ist eine weltweite Initiative für nachhaltige und verantwortungsvolle Unternehmensführung

⁵ ermöglicht Nachhaltigkeitsbewertungen mit Fokus auf die Liefer- bzw. Wertschöpfungsketten

Wie sehen Sie die anderen Aspekte der Nachhaltigkeit, für die Sie auch werben, wie „bio“ oder regional?

AH: Man muss sich mit dem Thema mehr beschäftigen, Ängste, die im Vorfeld vorhanden waren, nehmen. Jetzt ist die Bio-Zertifizierung ein Selbstläufer. Der Zusammenschluss mit der Regionalwert AG hatte vor allem die Vernetzung mit den Produzenten vor Ort zum Ziel.

Die Einkaufsstrukturen der Gemeinschaftsverpflegung sind im Regelfall sehr bequem, weil aus allen Bereichen und allen Regionen bei einem Anbieter eingekauft werden kann. Das haben wir geändert, obwohl dies ein langer Weg war. Jede*r unserer Köch*innen und Einkäufer*innen soll auch einmal in Gummistiefeln auf dem Acker stehen. Nicht nur um zu sehen, woher die Produkte kommen, sondern auch, um ein Gefühl dafür zu bekommen, wie viel Arbeit damit verbunden ist. Das fördert die Wertschätzung, den Respekt vor dem Produkt – aber es gibt auch Geschichten dahinter, die dann auch den Gästen erzählt werden können. Regionales Bio-Fleisch können wir uns an und für sich nicht leisten, allerdings haben wir mehrfach kurzfristig nicht verkaufte Mengen zu einem günstigen Preis übernehmen können, die bei der Größenordnung unseres Betriebs auch flexibel verarbeitet werden.

Wie fühlen Sie sich von den politischen Rahmenbedingungen unterstützt? Welchen Wunsch hätten Sie an die Politik?

AH: Das Kurzarbeitergeld hat uns in der Pandemie sehr geholfen. Jetzt ist dieses kein Thema mehr. Es bleibt aber die Mehrwertsteuerrückfrage. Eine langfristige Senkung auf 7 % wäre wünschenswert.

Die Zahlung der Inflationsausgleichszulage, die ja nicht versteuert werden muss, ist ebenso eine sehr gute Sache, die den Mitarbeiter*innen nutzt.

Schwierig ist die Einschätzung der Entwicklung der Energiepreise, hier ist das Festhalten an Mahlzeitenpreisen, die einmal unter anderen Bedingungen festgelegt wurden, zwar einerseits verständlich, denn viele Eltern zum Beispiel in der Schulverpflegung können nicht ohne Weiteres höhere Preise zahlen. Andererseits müssten die Kommunen darüber nachdenken, wie sie in diesem Falle die Preissteigerungen auffangen können, ohne dass es auf Seiten der Kinder zu Ausgrenzungen kommt.

Qualität hat ihren Preis, diese Erkenntnis muss bei allen Verantwortlichen mehr denn je im Bewusstsein verankert sein.

Sehr geehrter Herr Hajek, vielen Dank für das Interview!

Prof. Ulrike Arens-Azevêdo
Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg,
Fakultät Life Science

Dr. Ernestine Tecklenburg
Referat Gemeinschaftsverpflegung und
Qualitätssicherung der DGE

Abb. 2:

Auszug aus den Zielen der Alsterfood GmbH, zugeordnet zu den Sustainable Development Goals 8 bis 10 der Vereinten Nationen (Hajek 2022)

8 MENSCHENWÜRDIGE ARBEIT UND WIRTSCHAFTSWACHSTUM	Wir arbeiten mit Werkstätten für Menschen mit Behinderung bei der Einrichtung von Außenarbeitsplätzen zusammen. Die Senatskordinatorin für die Gleichstellung von Menschen mit Behinderungen zeichnete uns am 02.06.2022 für die Teilnahme am "DuoDay" aus. Neue inklusive Beschäftigungsmodelle werden geprüft. Im Rahmen unserer Aufträge für die Verpflegung ukrainischer Geflüchteter haben wir bereits 15 ukrainische Geflüchtete bei uns eingestellt und gehen auch, dank des großen Engagements unserer Mitarbeitenden, die "Extra-Melle" bei Behördenwegen mit diesen und ihren Angehörigen.
9 INDUSTRIE, INNOVATION UND INFRASTRUKTUR	AlsterFood stellt regelmäßig die Produktionsanlagen der Zentralküche für innovative Food Start-ups zur Verfügung, sodass nicht nur in Kleinserien für den Lebensmitteleinzelhandel oder andere Abnehmer produziert werden kann. Wir sehen uns in der Rolle als Inkubator. Unsere Zentralküche ist im Rahmen des Katastrophenschutzes für Hamburg-Nord eingebunden und steht z. B. bei Evakuierungen aufgrund von Bombenentschärfungen im Stadtgebiet für die betroffenen Menschen zur Verfügung.
10 WENIGER UNGLEICHHEITEN	AlsterFood bekämpft jegliche Diskriminierung aufgrund von Geschlecht, Behinderung, Alter oder Nationalität. Wir sind davon überzeugt, dass gerade die Gastronomie eine "Integrationsmaschine" ist. Im Juli 2022 beschäftigten wir Mitarbeitende aus 36 Nationen.

Literatur

Deutscher Bundestag: Bildungs- und Teilhabepaket: Bilanz und Reformperspektiven. Drucksache 19/5222. (2018) <https://dserver.bundestag.de/btd/19/052/1905222.pdf> (eingesehen am 10.11.2022)

Destatis – Statistisches Bundesamt (Hrsg.): Empfängerinnen und Empfänger von Leistungen für Bildung und Teilhabe nach dem 3. Kapitel SGB XII in Deutschland (2020)

Fairtrade Deutschland (Hrsg.): FAIRTRADE-Siegel. Auf einen Blick. www.fairtrade-deutschland.de/awas-ist-fairtrade/fairtrade-siegel (eingesehen am 10.11.2022)

Grundmann M: Gemeinsam – nachhaltig. Argumente für eine sozialisationstheoretische Bestimmung sozialer Nachhaltigkeit. Soziologie und Nachhaltigkeit. Beiträge zur sozial-ökologischen Transformationsforschung 05, 2. Jahrgang (2016) 1–15

Hajek A: Fortschrittsbericht 2022. Mitteilung an Stakeholder der Alsterfood GmbH. (2022)

IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements): The IFOAM Norms for Organic Production and Processing – Version 2014. Bonn (2014) www.ifoam.bio/sites/default/files/ifoam_norms_july_2014_t.pdf (eingesehen am 10.11.2022)

Ketschau TJ: Dialektik sozialer Nachhaltigkeit als Frage der Gerechtigkeit. Soziologie und Nachhaltigkeit. Beiträge zur sozial-ökologischen Transformationsforschung 02, 5. Jahrgang (2019) 1–17

Max Rubner-Institut: Nachhaltigkeitsanalyse im Rahmen der COPLANT-Studie. (o. J.) <http://www.mri.bund.de/de/institute/ernaehrungsverhalten/forschungsprojekte/coplant-nachhaltigkeitsanalyse/> (eingesehen am 08.11.2022)

Renner B, Arens-Azevêdo U, Watzl B et al. for the German Nutrition Society (DGE): DGE-Positionspapier zur nachhaltigeren Ernährung. Ernährungs Umschau 68(7) (2021) 144–154

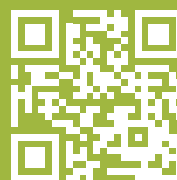
Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) beim BMEL (Hrsg.): Politik für eine nachhaltigere Ernährung. Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Gutachten. (2020) www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.pdf?__blob=publicationFile&v=3 (eingesehen am 30.09.2022)



DGEwissen

**Deutsche Gesellschaft für Ernährung
(DGE)**

Godesberger Allee 136, 53175 Bonn
Tel.: 0228 3776-600
Fax: 0228 3776-800
E-Mail: DGEwissen@dge.de
ISSN 2699-5948



www.dge.de

60. Wissenschaftlicher Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.



**15. – 17.
März 2023**

Rheinische
Friedrich-Wilhelms-
Universität Bonn

Pflanzenbasierte Ernährung im Fokus

Vielseitig und zukunftsfähig



Das Verpflegungskonzept in der Gemeinschaftsgastronomie

Eine komplexe Herausforderung

Zum besseren Verständnis der Merkmale sowie einzelner Merkmalsausprägungen sind im Weiteren ausgewählte Begrifflichkeiten zum Morphologischen Kasten „Verpflegungskonzepte“ separat beschrieben.

Kategorie Leitbild

Merkmal/Merkmalsausprägung	Beschreibung
wirtschaftliche Orientierung/ Gemeinwohl	Die Gemeinwohl-Ökonomie etabliert ein ethisches Wirtschaftsmodell, das das Wohl von Mensch und Umwelt als Maxime des Wirtschaftens festsetzt. Gemeinwohl zielt ab auf die Interessen der Gesellschaft und stellt diese über die Interessen Einzelner oder die einer Gruppe. Menschenwürde, Menschenrechte aber auch z. B. ökologische Verantwortung stehen im Mittelpunkt wirtschaftlichen Handelns und werden höher angesetzt als die Gewinnerzielung (Felber 2010).
ökologische Orientierung	Konkrete Zielzahlen/Kennzahlen je Merkmalsausprägung sind hilfreich, z. B. mengenmäßiger Anteil an Bioprodukten von 30 % im Angebot, max. kWh-Verbrauch je Mahlzeit 0,7 und ähnliches mehr.
Ressourcenschonung	Der Ressourcenschonung liegt das Konzept der planetaren Grenzen zugrunde. Von Bedeutung in der GG ist z. B. der Anteil tierischer Lebensmittel im Speisenangebot, die Auswahl der Lebensmittelgruppen bzw. Lebensmittel im Einzelnen sowie die Zubereitung der Speisen. Bezug zu entsprechenden Raumgrößen, energieeffizienten Ausstattungen und Abläufen, die gut durchdacht überflüssige Arbeiten vermeiden und ähnliches mehr (Umweltbundesamt 2012).
Klima/Umwelt	Die Merkmalsausprägung Klima/Umwelt bezieht sich auf Treibhausgasemissionen bei der Produktion der Lebensmittel selbst (gesamte Wertschöpfungskette) aber auch bei der Produktion der Speisen, beim Verzehr und der Entsorgung. Darüber hinaus werden Wasserverbräuche bzw. Landnutzungsparameter mit einbezogen. Relevant in Bezug auf die Lebensmittelauswahl ist der Anteil an Ökoprodukten, an regionalen und saisonalen Lebensmitteln.
Biodiversität	Die Biodiversität zielt auf die Erhaltung der Artenvielfalt ab, wobei ein übergreifendes Erfassungssystem fehlt. Entsprechende Indikatoren werden derzeit entwickelt, damit Entscheidungen bei der Auswahl von Lebensmitteln möglich sind, ohne lange recherchieren zu müssen (Umweltbundesamt 2012).
Tierwohl	Tierwohl bezeichnet eine Tierhaltung, die sich an den biologischen Merkmalen und Bedürfnissen der jeweiligen Tierart orientiert. Die Kriterien umfassen u. a. Gesundheit, natürliche Verhaltensweisen sowie das Wohlbefinden des jeweiligen Tieres. Es gibt bereits Label unterschiedlicher Initiativen, die eine artgerechte Tierhaltung ausweisen. In der Entwicklung sind staatliche Label, die Haltungsformen kennzeichnen.
soziale Ausrichtung/Partizipation	Unter Partizipation wird die aktive Beteiligung der Gäste verstanden. Die Beteiligung der Gäste umfasst regelmäßige Evaluation der Zufriedenheit, die Erhebung von Wünschen und Bedürfnissen, die Beteiligung an Gestaltung von Speiseräumen etc. Partizipation betrifft aber auch die Mitarbeiter*innen und ihre Zufriedenheit einschließlich der Mitgestaltung von Arbeitsabläufen und Angeboten, bspw. im Rahmen von internen Qualitätszirkeln.
Bildung/Ausbildung	Im Bereich der Verpflegungskonzeption ist unter Bildung im engeren Sinne die Ernährungsbildung zu verstehen. Diese beschreibt einen lebensbegleitenden Aneignungsprozess von ernährungsassoziierten Kompetenzen im Hinblick auf individuelle, soziale und gesamtgesellschaftliche Ernährungszusammenhänge. Hierbei kann nochmals eine Unterteilung in formelle und informelle Bildung vorgenommen werden (Bundeszentrale für berufliche Bildung). Die Ausbildung umfasst die Bereiche der Aus- und Weiterbildung. Eine Ausbildung ist eine Bildungsmaßnahme, bei der Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt bzw. entwickelt werden und deren Abschluss zur Aufnahme einer bestimmten Tätigkeit qualifiziert (z. B. Berufsausbildung, Studium). Die Weiterbildung ist im nachschulischen Bildungsbereich angesiedelt und wendet sich an bereits beruflich Qualifizierte (Bundeszentrale für berufliche Bildung).

Kategorie Zielgruppe

Merkmal/Merkmalsausprägung	Definition
Alter der Verpflegungsteilnehmenden	Die Einteilung erfolgt anhand des Alters der Verpflegungsteilnehmenden U3 (Kinder < drei Jahre) Kinder und Jugendliche (vier bis < 18 Jahre) Erwachsene (18 bis < 67 Jahre) Senior*innen (> 67 Jahre)
Zielgruppenfokus	
primär	Die primäre Zielgruppe ist die Gruppe, an die sich die Verpflegung in erster Linie richtet. In der Kita sind dies Kinder, in der Schule Schüler*innen, im Betrieb Arbeitnehmer*innen, in der Klinik Patient*innen und in den stationären Einrichtungen der Altenpflege Senior*innen.
sekundär	Die sekundäre Zielgruppe umfasst die Verpflegungsteilnehmenden in den jeweiligen Settings, die im Regelfall auch die Verpflegungsleistung in Anspruch nehmen können. Dies umfasst Mitarbeiter*innen wie pädagogisches Personal, Lehrkräfte, Ärzt*innen und Pflegekräfte oder externe Geschäftspartner*innen eines Unternehmens. Zudem gilt es, bei noch nicht oder nicht mehr bestehender Entscheidungsfähigkeit, Sorge-rechtsberechtigte/gesetzliche Vertreter*innen zu berücksichtigen.
Zugang	
freiwillige Teilnahme intern	Die freiwillige Teilnahme intern sagt aus, dass jede*r, die*der möchte, die Kantine/ Mensa besuchen und eine Mahlzeit verzehren kann. Sie steht im Gegensatz zur verpflichtenden Teilnahme, die in Settings wie den JVAs oder auch Kliniken vorliegt, wobei hier der Verzehr auch verweigert werden kann. In manchen Schulen ist auf Basis der Beschlüsse einer Schulkonferenz die verbindliche Teilnahme der Schüler*innen am Mittagessen geregelt.
freiwillige Teilnahme extern	Freiwillige Teilnahme extern steht für die Möglichkeit, als Externe*r die Kantine oder Mensa besuchen zu können. Diese Teilnahme wird zumeist gewährt, solange ein bestimmter Anteil bei den Gästen nicht überschritten wird.

Kategorie Produktion

Merkmal/Merkmalsausprägung	Definition
Wareneinsatz/Erzeugung	
bio	Bio charakterisiert Produkte, die der VO (EU) 848/2018 und den dazugehörigen Durchführungsregelungen, in Kraft ab Januar 2021, entsprechen bzw. weiteren Spezifikationen und Kriterien einschlägiger Verbände wie Demeter, Bioland etc.
regional	Regionale Waren/Speisen sind bislang rechtlich nicht allgemeingültig definiert. Labeling, wie das Regionalfenster bei zusammengesetzten Produkten, kann einen Hinweis geben, ist aber im Großverbrauchermarkt eher selten. Bezug sind in jedem Fall regionale Wertschöpfungsketten, diese können sich auf das einzelne Bundesland beziehen oder wie z. B. im Falle der Stadtstaaten auch auf angrenzende Kulturräume. Selten werden zur Definition konkrete km-Angaben gemacht wie „im Umkreis von 100 km“ (Ermann 2005, Wörrle 2017).

GG = Gemeinschaftsgastronomie; JVA = Justizvollzugsanstalt