

GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

12 MANAGEMENT
BETRIEBLICHE EINGLIEDERUNG

22 PRAXIS
NACHHALTIGKEITSKONZEPTE

30 KONZEPT
STUDIWERK TRIER



SEITE 16
PRAXIS
UMWELT-SCORE

HEFTPREIS 11,50 €

3-4/22 | WWW.GVMANAGER.DE

38
→



30
→



8
→



16
→



Erstklassige Gastronomie für die Zubereitung im Kombidämpfer



— FULL SERVICE.
Produktiv und flexibel
wie nie zuvor

MCH EF



Telefon 0521.770 88 300
vertrieb@mchef.de

www.mchef.de

Macher & Meinung

Manager im Gespräch: Marcus Henrich, Manager Food, Alfred Kärcher SE & Co. KG, Winnenden. 8

Jetzt mal ehrlich: Jürgen Bergjan, Leiter Gastronomische Dienstleistungen, Lebenshilfe Nordhorn 52

Klartext: Christian Kolb, FCSI, über effiziente Planung. . . 53

Wissen & Management

Betriebliches Eingliederungsmanagement:
Wie gelingt die Wiedereingliederung von Mitarbeitern nach langer Krankheit? 12

Eis als Kaffeebegleiter:
Welches Eis passt am besten zum Kaffee? 34

Kosten unter Kontrolle:
Wie plant man Speisen im Baukastensystem? 50

Weiterbildung: Seminarkalender 54

Konzepte & Praxis

Studierendenwerk Karlsruhe:
Wie sieht der Weg hin zur Berechnung und Auslobung des Umwelt-Scores von Speisen aus? 16

Nachhaltigkeitswert von Menüs:
Immer mehr GV-Betriebe ermitteln den Nachhaltigkeitswert ihrer Speisen – ausgewählte Lösungen im Vergleich. 22

Energie Baden-Württemberg (EnBW), Karlsruhe:
Wie wirkt sich die Weiterbildung zum Vegetarisch-vegan geschulten Koch auf die Unternehmensziele aus? 27

Studierendenwerk Trier:
Welche Rolle spielen KI und Gamification bei der Modernisierung der Campusgastronomie – und warum? . . . 30

Speisenverteilung: Wie klappt die reibungslose Inbetriebnahme neuer Technik? 45

Lebenszentrum Königsborn, Unna:
Welche Vorteile bringt die Digitalisierung des Bestellsystems? 48

Branche & Markt

Notizen: Aktuelle Branchenmeldungen. 6, 11, 37

Auszeichnung: Herausragende GV-Manager gesucht! . . . 21

Internorga: Aufteilung und Aussteller 38

Produkte: Neuheiten und Klassiker. 56

Bezugsquellen, Impressum 58



Zum Titel:

Claus Konrad und Corinna Walter erläuterten das Entstehen des Umwelt-Scores, den künftig die Speisen im Studierendenwerk Karlsruhe tragen (mehr ab S. 16).
Fotos: Jenny Habermehl
Design & Fotografie



8 Seiten EXTRA!
Alles rund um die neuesten Getränke-Trends lesen Sie im Special Trinktime, ab S. 59!



Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt.
Der Versand dieses Heftes erfolgt CO₂-neutral mit dem Umweltschutzprogramm GoGreen der Deutschen Post.

„Die Kalbswurst bleibt trotzdem!“

Welchen CO₂-Fußabdruck hat das Mensa-Essen? Das wollten die Studierenden in Karlsruhe genauer wissen. Anstoß für die Hochschulgastronomie einen ganzheitlicheren Umwelt-Score einzuführen, der direkt ins Warenwirtschaftssystem eingebunden ist – ein Projekt mit Pilotcharakter.



Sich transparent zu machen, erfordert Mut. Und so fieberten Claus Konrad und Corinna Walter auch hin- und hergerissen zwischen Neugier und Anspannung den ersten Auswertungen des Speisenangebots in Sachen Nachhaltigkeit entgegen. Doch dann das: Sie sahen im wahrsten Sinne des Wortes rot. Die Pizza Hawaii leuchtete in der Berechnung mit einem scheinbar sehr schlechten, da rot hinterlegten, CO₂-Wert auf. Dem ersten Schockmoment folgte aber Aufatmen. „Fast alle anderen bewerteten Rezepturen schnitten überdurchschnittlich gut ab“, berichtet Corinna Walter, die genauer wissen wollte, warum das so war – und warum es gewisse Ausreißer gab. Und so ging die Qualitätsmanagerin der Abteilung Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Karlsruhe erstmal ins Detail. „Ein Blick auf die Artikel-ebene unserer Rezepturen zeigte, dass v. a. unsere Eigenprodukte, wie die maschinell selbst hergestellte Pasta enorm gut abschnitten. So sind unsere Spaghetti um 73 Prozent besser

im Rating als ein Durchschnittsprodukt“, konkretisiert die Ingenieurin für Ernährungs- und Hygienetechnik, die das Projekt Umwelt-Score leitet. Ein positiver Nebeneffekt, über den sich auch Claus Konrad freut. Der Leiter Hochschulgastronomie baut seit 2016 das Eigenmarkenportfolio – vom Currywurst-Konzept [kœri]werk® bis hin zur gläsernen Pastamanufaktur – sukzessive aus, um die Qualität zu verbessern (vgl. Onlinelink, S. 19). Corona brachte ein weiteres Argument pro Eigenproduktion: „Durch die Herstellung von Maultaschen, badischen Spätzle, Gnocchi, Schupfnudeln & Co. sichern wir in einer Zeit, die mit großen Umsatzeinbußen einhergeht, inzwischen auch Arbeitsplätze. Dass sich das Ganze auch noch positiv auf den CO₂-Fußabdruck auswirkt, ist umso schöner“, ergänzt Claus Konrad.

Wissenschaftlicher Hintergrund

Aber zurück zur Pizza Hawaii. Ein Blick in die Artikelliste entlarvte die frische Ananas als CO₂-Treiber – doch warum? Partner Eaternity,

der die Berechnung und Nachhaltigkeitsbewertung leistet, half weiter: „Unsere Ananas kam per Flugzeug nach Deutschland“, erläutert Corinna Walter.

Grundlage für die Berechnung bildet die Umweltbilanz-Lebensmittel-Datenbank des Dienstleisters Eaternity, die als weltweit größte gilt. Sie umfasst mehr als 550 Zutaten und weitere Parameter zur biologischen und Gewächshausproduktion sowie zu Produktion, Verarbeitung, Verpackung und Konservierung. Zur Berechnung der Umweltbilanz erstellt Eaternity Lebenszyklusschätzungen – in enger Kooperation mit renommierten Wissenschaftlern. „Dieses Know-how inklusive der wissenschaftlichen Berechnung der Nachhaltigkeitskennzahlen war ausschlaggebend, dass wir uns für Eaternity als Partner entschieden haben“, ergänzt die Projektverantwortliche.

Neue Schnittstelle nötig

Die besondere Herausforderung für den erfahrenen Partner und das interdisziplinäre

DER UMWELT-SCORE

■ Visuelle Darstellung:

3-Sterne-Bewertungssystem, das in vier Bereichen (Klima, Wasser, Tierwohl, Regenwald) die Klimabelastung abbildet – als Einzelwert pro Bereich und als Gesamt-Durchschnittswert; zusätzlich Bildsymbole für die vier Teilbereiche

■ Bewertungsgrundlage:

Eaternity hat basierend auf wissenschaftlichen Untersuchungen definiert, z. B. welcher Wasserverbrauch und welche CO₂-Äquivalente wie klimafreundlich bzw. -schädlich einzuordnen sind. Diese Skala, die mit den Wertebereichen A bis E arbeitet, wird auf die Sterneskala heruntergebrochen. Beispielsweise entspricht der Wertebereich A einem CO₂-Äquivalent von max. 629 Gramm pro Portion. Gerichte, die diesen Wert erfüllen, bekommen drei Sterne und dürfen zusätzlich die Auslobung „KlimaTeller“ tragen, da sie mindestens 50 Prozent weniger CO₂-Emissionen als ein vergleichbares Gericht verursachen. Gerichte mit einem Wertebereich D oder E erhalten dagegen keinen Stern.

■ Vier Bereiche:

- Klima-Score: Bewertung der Menge an CO₂-Äquivalenten (Gramm), die das Gericht verursacht – vom Anbau über Verpackung und Transport bis hin zum für die Zubereitung nötigen Strom und Spülprozess
- Wasser-Fußabdruck: Bewertung der Wassermenge, die über den gesamten Produktzyklus benötigt wird (Anbau der Zutaten, Produktion usw.)
- Tierwohl-Score: Bewertung der Tierfreundlichkeit der Menüs (basierend auf Zertifizierungen wie Bio oder anderen Labels wie MSC) – sind die Zutaten vegan/artgerecht, teilweise oder nicht zertifiziert
- Regenwald-Score: Bewertung des Einflusses auf den Regenwald – wird er geschützt, teilweise oder nicht geschützt

■ Darstellung in drei Ebenen:

Die Erstinformation des Gasts erfolgt i.d.R. per Speiseplan/-anzeige mit dem Umwelt-Score. Je nach Informationsbedarf können die Gäste immer weiter in die Tiefe gehen.

- **1. Ebene:** Monitore im Foyer: nur durchschnittlicher Umwelt-Score gezeigt (gesamte Sternenzahl)
- **2. Ebene:** Bildschirme an Ausgabelinie: zeigen im Bildwechsel den Durchschnittswert sowie die vier Parameter pro Gericht/Komponente; zusätzlich QR-Code mit Verlinkung auf Website
- **3. Ebene:** Website mit detaillierten Hintergrundinformationen

Team um Corinna Walter, das auch die IT und Kommunikationsabteilung umfasste: Claus Konrad stellte die Aufgabe, das Projekt über das Warenwirtschaftssystem abzubilden statt eine Parallelsoftware einzubinden. „Ich wollte, dass die Berechnungen automatisiert laufen, mit dem Ziel, dass man ein Gericht nicht einmalig betrachtet, sondern dass das System Rezepturänderungen erkennt und mit Echtdaten aktualisiert“, begründet der Gastronomieleiter, der eine bestmögliche Effizienz und geringstmögliche Fehleranfälligkeit im Hinterkopf hatte. Das bedeutete, dass eine Schnittstelle für den automatisierten

SPEISEPLAN
Linie 2

Mehr zum Umwelt-Score:
score.sw-ka.de

Gebratene Hähnchenkeule Peperonata
Rosmarinkartoffeln ^[1,Se,Sn,We]
Ø Umwelt-Score: gut ★★★

Hausgemachte Gnocchi Tomatensoße
Parmesan ^[1,Ei,ML,We]
Ø Umwelt-Score: gut ★★★


Grünkohl-Linsen-Kokos-Pfanne
mit Currykartoffeln ^[Sn,We]
Ø Umwelt-Score: sehr gut ★★★

Stracciatella-Creme ^[ML]
Ø Umwelt-Score: kritisch ★☆☆

Grünkohl-Linsen-Kokos-Pfanne
mit Currykartoffeln
^[Sn,We]


★★★

CO₂-Ausstoß
311 g




★☆☆

Wasser
45,35 l




★★★

Tierwohl
vegan / artgerecht



★★★

Regenwald
geschützt



damals noch per Excel-Export und -Import statt per Schnittstelle. Es funktionierte reibungslos, zeigte aber nicht das gewünschte Ergebnis – zumindest beim CO₂-Wert. „Die CO₂-Werte pro Portion waren riesig, da sich die Berechnung fälschlicherweise auf die gesamte Produktionsmenge bezog“, erläutert Corinna Walter. Aufgabe für das Studierendenwerk: Pro Rezeptur Ausgabemenge und Soll-Wert einer Portion definieren und im Datenaustausch ergänzen.

Die Härteprobe folgte schließlich in Form eines großen Exports der Daten aus den Jahren 2019 und 2020. „Das diente als wissenschaftliche Grundlage, damit der Großteil des Artikelstamms bereits vorberechnet werden kann“, erläutert Corinna Walter.

Im Anschluss galt es erneut, die reimportierten Daten im Warenwirtschaftssystem zu prüfen. Elementar war besonders zu analysieren, welcher Teil der riesigen Datenmenge für den regelmäßigen Echtzeit-Tausch, der künftig zwischen 7 und 17 Uhr alle zehn Minuten stattfinden sollte, tatsächlich nötig ist. Denn mit Live-Schalten der Schnittstelle sollten die Daten nur noch für die Zukunft berechnet bzw. basierend auf der Grundlage aktualisiert werden.

Als Projekt im Projekt wurde die Nährwertkennzeichnung mitaufgenommen. „Bis dato hatten wir nur vier Nährwerte im System, fortan sollten es die Big 7 sein“, erläutert Corinna Walter, warum man ein Zusatzmodul mit einer Artikeldaten-Schnittstelle ergänzte.

Parallel widmete sich das Projektteam der visuellen Darstellung des Umwelt-Scores

Datenaustausch zwischen Eaternity und dem Warenwirtschaftssystem t11 programmiert werden musste.

Auf dem steinigen Weg dahin war viel Grundlagen- und Definitionsarbeit zu leisten. Was genau soll berechnet und ausgelobt werden? Wer braucht was für den Datenaustausch? Wie ist eine Rezeptur definiert? Wie rezepttreu wird gekocht, wo gibt es Abweichungen? Welche technischen Prozesse laufen bei Eaternity im Hintergrund? Dem Definieren und Sortieren folgte ein erster Testlauf, bei dem beispielhaft die Daten von mehreren Produktionstagen ausgetauscht wurden –

inklusive der vier Nachhaltigkeitsparameter, die man ausloben wollte: CO₂, Wasser, Tierwohl und Regenwald (vgl. Kasten, S. 17). Bei der Findung passender Symbole und Kommunikationsebenen wurde neben den Studierenden auch die Abteilung Kommunikation des Studierendenwerks mit ins Boot genommen. Fürs Ausspielen in die Web-Anwendungen kam der externe Dienstleister Codepoetry hinzu.

Learnings

Seit November 2021 funktioniert die Schnittstelle – nach gut einem Jahr Abstimmung, Programmierung und Schleifendrehen – perfekt. Abgeschlossen ist das Projekt trotzdem nicht. Zum einen gilt es, das gesamte Gastro-Team über den Umwelt-Score zu informieren und dafür zu sensibilisieren; zum anderen, die Scores in kleinen Arbeitsgruppen zu optimieren. Gefordert ist einerseits der Einkauf, besonders was noch mehr regionale und saisonale Zutaten angeht; andererseits auch die Köche, die bereits mit höheren pflanzlichen Anteilen jonglieren und versuchen, Milchprodukte zugunsten veganer Alternativen zu reduzieren.

Wichtig ist Claus Konrad jedoch eines: „Wir möchten nicht dogmatisch agieren, sondern dem Gast eine transparente Grundlage bieten, woran dieser seine Entscheidung festmacht.“ Wer den Fleischgeschmack mag, aber trotzdem etwas Gutes tun will, soll künftig einen Kompromiss wählen können, z. B. eine Kalbscurrywurst mit reduziertem Fleischanteil. Fleischgerichte gestrichen werden aber nicht. „Die Kalbswurst bleibt, obwohl sie einen der schlechtesten CO₂-Werte überhaupt hat“, betont Claus Konrad. Immerhin hat sie zugleich auch die besten Verkaufszahlen – noch. „Es wird spannend zu beobachten, ob unsere neue Kennzeichnung langfristig die Wahl der Gäste beeinflussen wird“, ergänzt der Gastronomieleiter. Doch auch ohne den Umwelt-Score ist eine nachhaltige Bewegung erkennbar: „Über 40 Prozent der gewählten Currywurst-Varianten sind vegan – etwas, das auch für unsere Saucen nach eigener Rezeptur spricht“, resümiert Claus Konrad, dessen Strategie in Sachen Transparenz hier bereits aufzugehen scheint. **Claudia Kirchner**

Kontinuierlicher Verbesserungsprozess

Welche Kriterien und Daten sind für den Umwelt-Score relevant? Was bedeutet der Score für künftige Rezepturen, was für die Portionsgröße? Antworten darauf geben Corinna Walter und Claus Konrad von der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Karlsruhe.

Corinna Walter
Qualitätsmanagerin



Claus Konrad
Leiter Hochschulgastronomie

Warum haben Sie sich für einen Umwelt-Score mit vier Parametern, statt des oft nur üblichen CO₂-Fußabdrucks entschieden?

Corinna Walter: Weil für die Klimabelastung nicht allein der CO₂-Fußabdruck entscheidend ist. Besonders bei Obst und Gemüse spielt auch der Wasserverbrauch entlang des gesamten Produktzyklus eine Rolle. Die sehr beliebte Avocado schneidet da im Vergleich zu anderem Gemüse sehr schlecht ab – wenn auch nicht verglichen mit Rindfleisch. Hier sind wir beim dritten Punkt, dem Tierwohl, einem wichtigen Nachhaltigkeitskriterium bei tierischen Produkten. Als viertes spielt in die Bewertung hinein, ob in den Menüs kritische Zutaten enthalten sind, welche eine Regenwaldentholzung fördern. Für diese vier Bereiche bilden wir vier Einzel-Scores, die addiert und gewichtet den Umwelt-Score ergeben.

Wie schwierig war es, valide Daten für die Berechnung der Scores zusammenzutragen, z. B. die Herkunft der einzelnen Zutaten?

Walter: Es gab etwa 20 bis 30 Artikel, deren Herkunft für die Berechnung des Umwelt-Score entscheidend war. Hier hat unser Einkauf explizit nachrecherchiert und die Informationen in unserer Produkt-

datenbank ergänzt. Darüber hinaus kann unser Partner Eaternity das meiste bereits basierend auf unseren Produktspezifikationen, dem Namen des Herstellers bzw. Lieferanten und seinen eigenen Erfahrungswerten ableiten. Nehmen wir das Beispiel Mehl. Hier liegen Eaternity beispielsweise Marktdaten vor, aus welchen Regionen und zu welchem Anteil Mehl jeweils erfahrungsgemäß in ca. sechs Monaten bezogen wird und errechnet daraus einen Durchschnittswert.

Claus Konrad: Nichtsdestotrotz versuchen wir unsere Datenbasis zu verbessern. Es hat sich gezeigt, dass es speziell bei Frischware schwierig ist, die Herkunft in Erfahrung zu bringen. Meiner Meinung nach müsste hier aber auch die Politik die Hersteller und Händler stärker in die Pflicht nehmen, derartige Informationen an uns weiterzugeben. Bis dahin berechnen wir nach bestem Wissen und Gewissen. Aber ich bin überzeugt, ein bisschen Unschärfe ist besser als gar nichts zu tun.

Der Transportweg scheint auch entscheidend zu sein, wie das Beispiel der Pizza Hawaii zeigte, oder?

Walter: Der Transport selbst macht überraschenderweise oft nur 2 bis 4 Prozent der CO₂-Emissionen aus. Denn lange Wege sind nicht per se schlechter, es sei denn sie werden mit dem Flugzeug zurückgelegt, wie bei der Ananas unserer Pizza Hawaii. Alles, was nicht mit dem Flugzeug kommt, ist eher zu vernachlässigen. Folglich schneidet auch eine deutsche Tomate aus dem Treibhaus deutlich schlechter ab als eine sonengereifte aus der Dose.

Eaternity hat uns Tipps gegeben, worauf wir bei gewissen Zutaten besonders achten sollen, um die klimafreundlichere Variante einzukaufen – sei es bei Tomaten und Champignons oder Olivenöl und Pinienkernen. Gerade letztere zwei können den Umwelt-Score veganer Gerichte negativ beeinflussen. Entscheidend ist hier oft, ob die Zutaten in einer wasserarmen oder in niederschlagsreichen Region angebaut werden.

Können die Studierenden auch einen Klimabeitrag leisten, indem sie eine kleinere Portion wählen?

Walter: Wir bewerten die Gerichte bzw. Komponenten unabhängig von der Portionsgröße. Das heißt, auch wenn eine Portion kleiner ist, bedeutet dies nicht automatisch, dass die CO₂-Emissionen besser zu bewerten sind. So bekommt ein Hamburger mit Pommes mit 1.345 kcal und 2.327 CO₂-eq genauso nur einen Stern im Umwelt-Score wie eine halbe Portion davon. Der Hintergrund: Wir legen als Maßstab den prozentualen Anteil des Gerichts an – berechnet auf Basis des Tagesenergiebedarfs eines Erwachsenen – und vergleichen ihn mit dem Eaternity-Durchschnittswert, der sich aus rund 18.000 gastronomischen Rezepturen errechnet. Besser erläutern lässt sich das vielleicht mit einem Vergleich von je 100 Gramm Tomate und Rindfleisch. Trotz gleichem Gewicht sind sie unterschiedlich „wertvoll“. Denn Rindfleisch liefert mit 139 kcal das Siebenfache einer Tomate mit 20 kcal.

Sie experimentieren nun auch auf der Rezepturebene und lassen z. B. Kokosmilch im Curry weg. Werden Sie nachhaltiger auf Kosten des Geschmacks?

Konrad: Wir werden nicht grundsätzlich auf authentische Zutaten verzichten und suchen nach geschmacklichen Alternativen. Gerade Rind- und Kalbfleisch verschlechtern den CO₂-Fußabdruck. Folglich experimentieren wir natürlich damit, mischen z. B. der Bolognesesauce 50 Prozent Soja zu oder ergänzen sie mit Gemüse zu einer Art „Klimabolognese“.

Wir fahren auch Versuche mit unserer Currywurst aus Kalbsbrät. So tüfteln wir an einer Rezeptur mit mehr Brot – etwas, das ich nicht negativ als „Aufstrecken“ sehe. Die Fleischküchle meiner Mutter z. B. wurden dank Brot besonders fluffig.

Wem diese Varianten nicht schmecken sollten, der soll weiterhin die Originale wählen können. Wir wollen unsere Kunden weder abschrecken noch missionieren, sondern sie transparent informieren und dann selbst entscheiden lassen. Das bedeutet auch, dass wir mutig genug sind, Speisen auf die Karte zu setzen, die eine schlechte Umweltbilanz aufweisen. Nichtsdestotrotz arbeiten wir daran, uns kontinuierlich zu verbessern.

Können andere Studierendenwerke von der durch Sie mitprogrammierten Schnittstelle profitieren?

Konrad: Die Schnittstelle zu implementieren, um sofort zu starten, wird so einfach nicht funktionieren. Auch andere Studierendenwerke müssen zunächst intern ihre Hausaufgaben machen und ihre Standards betrachten und ggf. ordnen. Es besteht die Notwendigkeit, die Stammdaten und Strukturen der Warenwirtschaft zu betrachten und anzupassen. An einem solchen Projekt hängt noch viel mehr dran, von der Einspeisung bis hin zur Visualisierung. Nichtsdestotrotz macht es die Schnittstelle für andere erheblich leichter, da t11 auch aus dem Projekt gelernt hat.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Claudia Kirchner



MEHR DAZU

Mehr zur Eigenmarkenstrategie, dem Currywurst-Konzept und der gläsernen Pastaproduktion, lesen Sie online: www.gastroinfoportal.de/stdw-ka-eigenmarken

EIPRO

Zwei zum Verlieben.

Da haben sich zwei gefunden: Eifix Schlemmer Rührei und weißer Spargel sind einfach das perfekte Pärchen für leckere Geschmacksmomente, die garantiert gelingen. Jetzt probieren:

www.eipro.de/friends

**INTER
NORGA**

Halle A4,
Stand 320

