**Vorlage für Pressemitteilung**

**Lernort Lehrküche – Motivation durch Erfolge**

**Die Gemeinschaftsgastronomie auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit**

Die Gemeinschaftsgastronomie kann einen gewichtigen Beitrag zum Ressourcenschutz leisten. Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte sind dabei entscheidende Akteure für diese Entwicklung, denn folgende Kernprozesse stehen im unmittelbaren Zusammenhang mit den globalen Herausforderungen unserer Zeit:

* die Auswahl und der Einkauf von Lebensmitteln (saisonal, regional, biologisch)
* die Verringerung von Lebensmittel- und Verpackungsabfällen,
* der Verbrauch von Ressourcen (Energie, Wärme und Wasser).

Die IN VIA Akademie in Paderborn hat in ihrem Projekt „Ökologische Hauswirtschaft in der Gemeinschaftsgastronomie“ Weiterbildungen entwickelt, in denen hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte für eine ressourcenschonende und nachhaltige Wirtschaftsweise qualifiziert werden.

Welche konkreten Ansätze in Großküchen sozialer Einrichtungen möglich sind, zeigen die Praxisergebnisse des von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) fachlich und finanziell geförderten Projektes, dessen Ergebnisse am 21. März 2019 im Zentrum für Umweltkommunikation der DBU in Osnabrück vorgestellt wurden. In Modelleinrichtungen wurden z.B. jährlich eingespart: mehr als 400.000 Portionspackungen; ca. 25.000 kg Nassmüll, und rund 130.000 l Wasser.

**Bildung ist ein Schlüssel für nachhaltiges Wirtschaften und Arbeiten**

„Für einen komplexen Arbeitsbereich wie die Gemeinschaftsgastronomie ist Bildung einer der zentralen Schlüssel für die Realisierung nachhaltigen Wirtschaftens. Ziel ist es in den Betrieben neue `Öko-Routinen` bei knappen finanziellen und personellen Ressourcen zu entwickeln und umzusetzen,“ so DBU-Referatsleiterin Verena Exner. Die DBU hat mit diesem Projekt besonders die Hauswirtschaft sozialer Einrichtungen unterstützt, die als Non-Profit-Organisationen anderen Gesetzmäßigkeiten unterliegen als Unternehmen der freien Wirtschaft . Die Festlegung der Pflegesätze und des Budgets für den Wareneinsatz ist durch die Pflegekassen vorgegeben und grenzt die Möglichkeiten für ressourcenschonende Maßnahmen ein.

**Die Fachlichkeit der Hauswirtschaft sehen und stärken**

„Die Absolventinnen und Absolventen der Weiterbildungen für eine nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsgastronomie haben in ihren Praxisprojekten dargelegt, dass Maßnahmen mit konkreten Zielen und realistischen Schritten erfolgreich umgesetzt werden können, wenn der Blick auf die Prozesse in der Großküche mit dem Wissen über Nachhaltigkeit erweitert wird,-“ lautet das Resümee von Manon Lange-Wagner, Leiterin der IN VIA Akademie.

In den Betrieben wurden Projekte unter folgendem Leitsatz durchgeführt: „Eine Routine durch eine neue Routine ersetzen.“ Die Ergebnisse aus den Praxisprojekten zeigen: Ökologische Nachhaltigkeit ist möglich. Wenn nicht in großen, dann in kleinen Schritten. „Ziele sind nur erreichbar, wenn man sich auf den Weg macht,-“ so Manon Lange-Wagner

**Systematischer Blick auf die Prozesse in der Hauswirtschaft**

Die Komplexität der hauswirtschaftlichen Prozesse werde in den Weiterbildungen mit einem systematischen Ansatz erfasst, denn jeder Prozess sei ein großes Rad im Getriebe und werde jeweils durch unterschiedliche Zahnräder am Laufen gehalten, betont Manon Lange-Wagner. Der ganzheitliche Blick auf die Prozessabläufe in der Gemeinschaftsgastronomie umfasst die Analyse von Maßnahmen zu folgenden Aspekten: Einkaufsmanagement, Speisenplanung, Prozessoptimierung, Lagerhaltung, Reinigungsmanagement, Abfallmanagement und Entsorgung/Vermeidung von Lebensmittelabfällen, Energiemanagement und Personalmanagement.

Mit der Analyse könne jeder Betrieb seinen Ist-Stand zum Ressourcenschutz ermitteln und Soll-Werte aufstellen, die zu den Gegebenheiten und Abläufen im Arbeitsalltag passen. Dabei sei erfreulicherweise nicht jede Maßnahme mit Mehrkosten verbunden, denn finanzielle Argumentationen würden Veränderungen allzu häufig ausbremsen.

Unter [www.nachhaltigkeitkonkret.info](http://www.nachhaltigkeitkonkret.info) sind zu finden: Best Practice-Beispiele, Arbeitshilfen für konkrete Maßnahmen und Links zu anderen Webseiten rund um Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie.

Ansprechpartner bei Fragen zum Projekt: Helga Weber

[h.weber@invia-akademie.de](mailto:h.weber@invia-akademie.de)

Pressetext: Zeichen (mit Leerzeichen): 4.307