

Hauswirtschaftskongress 2019:

Wandel nachhaltig gestalten

Workshop: Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Begrüßung

HERZLICH WILLKOMMEN

Workshop:

Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Moderation:

Prof. em. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt

Prof. Dr. Stephanie Hagspihl

Berlin, 23.09.2019

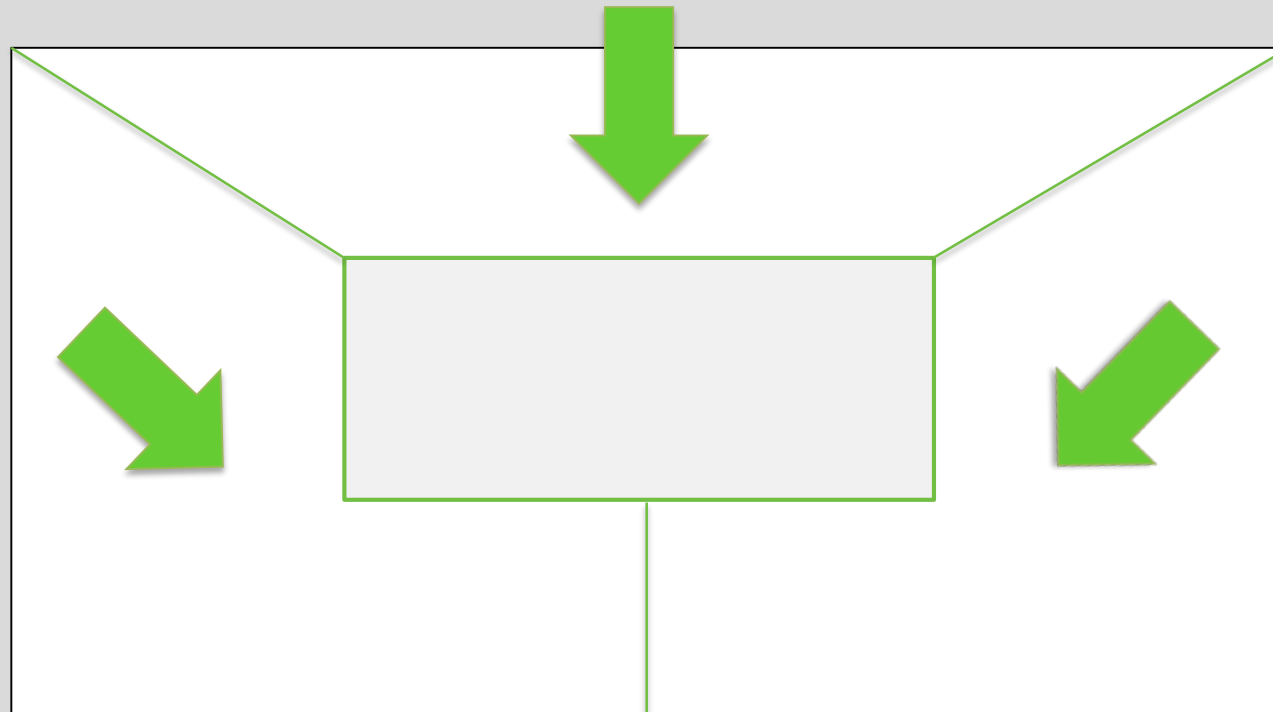
Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Ablauf

- 14.30 Uhr: Begrüßung und Vorstellung des Workshop-Konzepts
- 14.35 Uhr: Einführungsvortrag „Nachhaltigkeit in der GV“ (Leicht-Eckardt/Hagspihl)
- 14.50 Uhr: Kurzvorträge
- Manon-Lange Wagner
 - Xenia Romadina
 - Rainer Hermann
- 15.40 Uhr: Vorstellung Placemat-Methode
1. Durchgang „Placemat“
- 16.10 Uhr: Kaffeepause
- 16.30 Uhr: 2. Durchgang Kurzvorträge
- Christine Röger
 - Nina Langen
- 17.00 Uhr: 2. Durchgang „Placemat“
- 17.25 Uhr: Zusammenfassung der Ergebnisse (Leicht-Eckardt/Hagspihl)
- 17.30 Uhr: Ende des Workshops

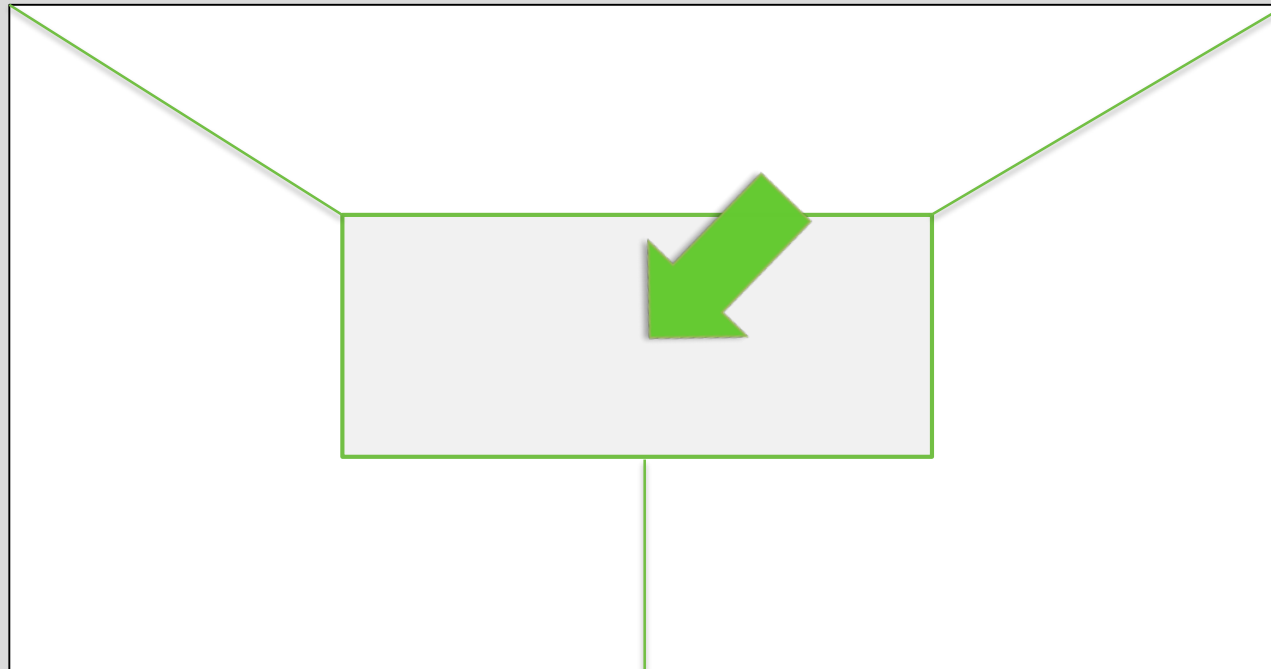
Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Placemat-Methoden



Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Placemat-Methode



Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Einführung

Einführungsvortrag

„Nachhaltigkeit in der GV“

Prof. em. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt

Prof. Dr. Stephanie Hagspihl

Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit

engl.: sustainable development
sustainability

„Entwicklung, die die Bedürfnisse der Gegenwart befriedigt, ohne zu riskieren, dass künftige Generationen ihre Bedürfnisse nicht mehr befriedigen können.“ (1987) (Brundtland-Bericht an die UN)

**dauerhafte
weltweite
generationengerechte Entwicklung**

Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Nachhaltigkeit

Säulen der Nachhaltigkeit (UN)

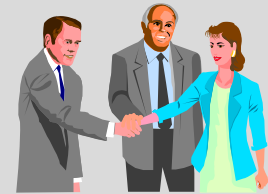


- Aktiv
- Präventiv
- **ökologisch**

- Passiv
- Reaktiv
- Technisch
- **Ökonomisch**



- **Sozial**
- Ganzheitlich
- Ethisch



Nachhaltige Entwicklung im Sinne der Agenda 21

Politik (Strategie, **Leitbild**, Umsetzung)

Gesellschaft (**Leben**, Arbeiten, Freizeit)

Wirtschaft (**Arbeit**, Mobilität)

Kultur - Kommunikation

Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Dienstleistung und Service

Dienstleistungsqualität

Fähigkeit und Bereitschaft der bereitgehaltenen und bei Bedarf abrufbaren Ressourcen (**Voraussetzung, Input**)

Tätigkeit oder Prozess im Zuge der Bedarfsdeckung Dritter (**Arbeits- oder Leistungserstellungsprozess**)

Leistungserstellungsergebnis (**Arbeitsergebnis, Output**)

Potenzialqualität

Prozessqualität

Ergebnisqualität

Servicequalität

Fähigkeit, die Dienstleistung gemäß der Erwartungen auf einem bestimmten Anforderungsniveau zu erstellen.

Bereitschaft zur Sicherung eines bestimmten Qualitätsniveaus.

Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Produktionsfaktoren

Produktionsfaktoren von Dienstleistungen

- Arbeitsleistung (persönliches Umfeld, ehrenamtlich, bezahlt)
- Betriebsmittel (Gebäude, Maschinen)
- Verbrauchsgüter (Rohstoffe, Hilfsstoffe, Betriebsstoffe)
- Bearbeitungsobjekte (Speisen, Getränke)
- Informationen (Wissen, Fertigkeiten, Fähigkeiten, Kompetenzen)
- MitarbeiterInnen und KundInnen

Bedarf? Nachhaltigkeit? Qualitätssicherung?

Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Umsetzung in der GV

Beispiele zur Umsetzung von Nachhaltigkeitszielen in der Gemeinschaftsverpflegung

Ökonomie

- Budget, Kosten, Preisgestaltung, Bilanz, Nebeneffekte...

Ökologie

- Ambiente: Platz, Beleuchtung, Raumtemperatur, Dekoration...
- Speisen und Getränke: Herkunft, Mengen, Restemanagement, Abfall...
- Technik: Ressourceneinsatz, Überwachung, Sicherheit, Entsorgung...

Soziales

- Sicherheit und Gesundheit für alle Beteiligten, Service, Betriebsklima...
- gesellschaftliches Engagement, Genuss und Verantwortung...

Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Quellen

Bruhn, M., 2003: Qualitätsmanagement für Dienstleistungen, Berlin, Heidelberg.

Dreyer, A.; Dehner, C., 2003: Kundenzufriedenheit im Tourismus, München.

Gorschlüter, P., 2001: Das Krankenhaus der Zukunft, Stuttgart.

Hauff, V. (Hrsg.) 1987: Unsere gemeinsame Zukunft. Der Brundtland-Bericht der Weltkommission für Umwelt und Entwicklung, Eggenkamp, Greven.

Küster, C., 2000: Haushaltsnahe Dienstleistungen, in: Hauswirtschaft und Wissenschaft, Heft 2.

Lehmann, A., 1995: Dienstleistungsmanagement: Strategien und Ansatzpunkte zur Schaffung von Servicequalität, Stuttgart.

Schubert, H.-J. (Hrsg.), 2003: Management von Gesundheits- und Sozialeinrichtungen, Neuwied, Köln, München.

Spath, D., Ganz, W., 2009: Die Zukunft der Dienstleistungswirtschaft, München.

Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Kontakte



Fotolia: Monkey Business Images

Prof. Dr. Stephanie Hagspihl

Hochschule Fulda

Zentrum für Ernährung, Lebensmittel und
nachhaltige Versorgungssysteme

Leipzigerstr. 123

36037 Fulda

stephanie.hagspihl@oe.hs-fulda.de

Prof. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt

Hochschule Osnabrück

Studienbereich Ökotröphologie

Am Krümpel 31

49090 Osnabrück

e.leicht-eckardt@hs-osnabrueck.de