

Betriebsgastronomie 5.0

HTW Berlin

Prof. Dr. Jan Wirsam

Betriebsgastronomie 5.0

- Nachhaltigkeit
- Gesundheit
- Individualisierung
- Digitalisierung
- Gamification
- Forschungsfeld:
 - Entwicklung eines Scoring-Systems für ernährungsrelevante Kennzahlen in der Nachhaltigkeitsberichterstattung

Ernährung – Nachhaltigkeit – Gesundheit

“Food systems have the potential to nurture human health and support environmental sustainability, however our current trajectories threaten both. The EAT–Lancet Commission addresses the need to feed a growing global population a healthy diet while also defining sustainable food systems that will minimise damage to our planet.” **W. Willett et al., EAT-Lancet Studie 2019**

„Wir wollen die Häufigkeit von Übergewicht und Adipositas und von damit einhergehenden Krankheiten in Deutschland senken. Ein zentraler Baustein, um dieses Ziel zu erreichen, ist unsere Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie. Die Reduktion von Zucker, Fetten und Salz ist ernährungsmedizinisch dringend geboten, technologisch machbar und wirtschaftlich vertretbar“ **Bundesministerin (BMEL) Julia Klöckner 2019**

Ernährung – Nachhaltigkeit – Gesundheit

- Analyse der Nachhaltigkeitsberichte von DAX 30 Unternehmen
- Vielzahl von Auflistungen, zwischen 80 und 250 Seiten
- **Mitarbeiter als wichtigste Ressource im Unternehmen bezeichnet**
- Thema Ernährung bleibt weitestgehend unberücksichtigt

***6.000 Seiten Nachhaltigkeitsbericht der Dax 30 Unternehmen
beinhalten <10 Seiten zum Thema Ernährung***

Ernährung im Rahmen der Nachhaltigkeitsberichterstattung

Aktuelle DAX 30 Nachhaltigkeitsberichte (2018)

Erährungsberatung

- Kooperation mit externen Ernährungsberatern
- Kooperation mit Werksärzten
- Betriebsinterne Ernährungsberatung
- Ernährungsmedizinische Präventivuntersuchung
- Erstellung individueller Ernährungspläne

Ernährungsbildung

- Seminare, Workshops, Veranstaltungen zum Thema Ernährung
- Bereitstellung von Info- und Aufklärungsmaterial

Bereitstellung gesunder Ernährung

- Eigenes Konzept für die Betriebsgastronomie
- Kooperation mit lokalen Zulieferern
- Berücksichtigung von Schichtarbeitern
- Bereitstellung von Obstkörben
- Kostenlose Wasserspender

Sonstige Maßnahmen

- Kostenlose Weight-Watcher App
- Mitarbeiterfrühstück mit Führungskräften
- Verpackungsinterventionen
- Eigene Labels/ Zertifizierungen

Unklar: Messbarkeit – Wirkung – Qualitätssicherung

Forschungsfragen und Zielsetzung

Entwicklung eines Scoring-Systems für ernährungsrelevante Kennzahlen in der Nachhaltigkeitsberichterstattung

1. Wie wird das Thema Ernährung im Rahmen des Nachhaltigkeitsmanagements der Gemeinschaftsverpflegung berücksichtigt?
2. Welche ernährungsbezogenen Kennzahlen sollten wie in einem Scoring-System berücksichtigt werden?
3. Aufbau eines Scoring-Modells, mit dem Ziel einer Standardisierung der Datenauswertung, praxisorientierten Kennzahlen (KPIs) sowie die Einbindung in bestehende Rahmenwerke.

Methoden: Fallstudien, Dokumentenanalyse, Leitfadengestützte Experteninterviews, Telefonbefragungen, Fragebögen...

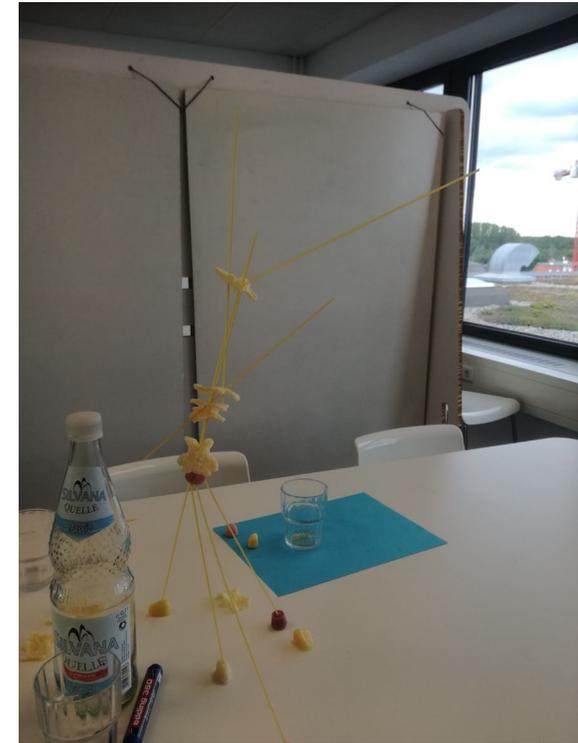
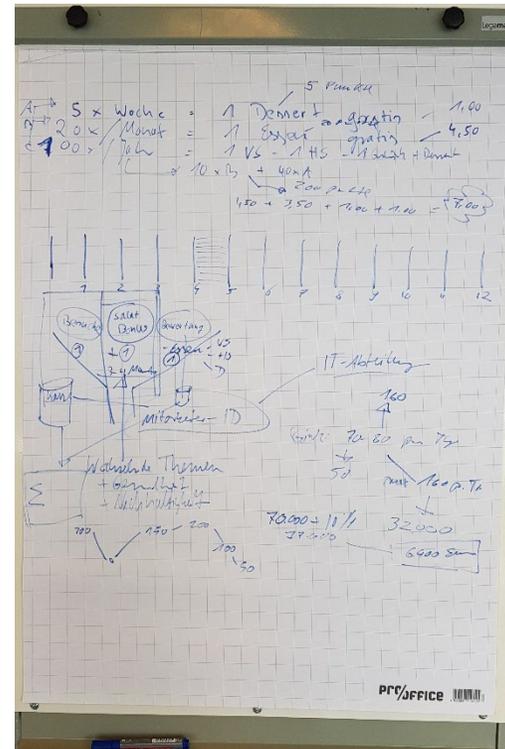
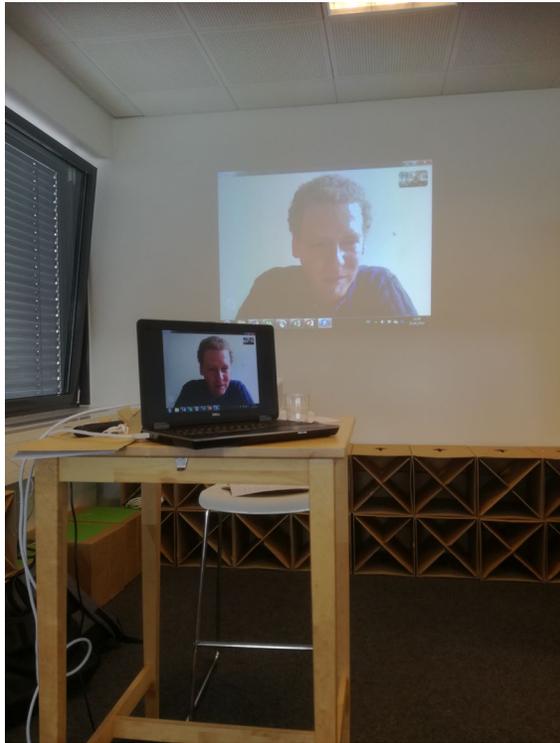
Betriebsgastronomie 5.0

Ernährungsbezogene Kennzahlen

Theoretische Beispiele

Monetär	Warenfluss	Ökologie	Soziales
Gesamtausgaben der betrieblichen Zuschüsse	Warenfluss von Zucker in kg pro Tag/ Woche/ Monat/ Jahr	CO ₂ -Bilanz pro Gericht/ Menükomponente	Mitarbeiterzufriedenheit (Gäste)
Kosten pro Rezeptur	Warenfluss von Fetten in kg pro Tag/ Woche/ Monat/ Jahr	Absolute CO ₂ -Bilanz	Zufriedenheit der Küchenmitarbeiter
Anteil der Ausgaben für Essenzuschüsse an gesamten Personalkosten	Warenfluss von Salz in kg pro Tag/ Woche/ Monat/ Jahr	Vergleich der CO ₂ -Bilanz vegetarischer Gerichte und Fleischgerichte	Anzahl umgesetzter Verbesserungsvorschläge
...	Warenfluss vegetarischer Gerichte/ Menükomponenten pro Tag/ Woche/ Monat/ Jahr	Anteil der Bio-Waren an gesamten Wareneinsatz	Angebot und Inanspruchnahme von Ernährungsberatungsangeboten

Betriebsgastronomie 5.0



Nachhaltigkeit

► Aktueller Stand

- Fokus auf der Vermeidung von Verpackungs- sowie Lebensmittelabfällen
- vereinzelte Nachhaltigkeits-Maßnahmen, wie der Einsatz nachhaltiger Putzmittel bzw. Energie
- Ausnahme: gering verarbeitete Lebensmittel - keine Angaben bzw. gegenteilige Angabe (Nutzung von Convenience Produkten aus Kostengründen)

|| Herausforderungen und Hürden

- Hindernisse, die sich aus dem aktuellen Angebot bzw. Markt ergeben (z.B. fehlende Alternativen, regionale Bedarfsdeckung etc.)
- ungünstige politische Rahmenbedingungen
- Weitere Herausforderungen wie unklare Definitionen oder mangelnde Gesamtkonzepte

▶▶ Ziele, Wünsche und Bedürfnisse

- zweckmäßige Lösungen bzw. nachhaltige Alternativen
- mehr gesetzliche Vorgaben einerseits, weniger strenge Vorgaben bezüglich Lieferanten andererseits
- Höhere Verfügbarkeit Bio – Saisonalen Ware

Gesundheit

► Aktueller Stand

- Reduktion von Fleisch oder gewissen Fleischsorten / Erhöhung von veganen und vegetarischen Angeboten
- Reduktion von Fett und Zucker sowie Erhöhung des Bio-Anteils nur vereinzelt erwähnt
- Ausrichtung an DGE—Richtlinien konnte nicht bestätigt werden

|| Herausforderungen und Hürden

- Nachfrage: verschiedene Zielgruppen (Schüler oder männliche Gäste) zeigen weniger Interesse
- ungesunde Produkte erfreuen sich teils großer Beliebtheit
- Notwendigkeit, wirtschaftlich zu handeln: einerseits kostendeckend, andererseits bezahlbar
- aussagekräftige Nährwertangaben schwierig: , tatsächliche Portionen / Mengen variieren, notwendigen Daten liegen nicht vollständig vor

▶▶ Ziele, Wünsche und Bedürfnisse

- Weiterer Ausbau veganes, vegetarisches Essen
- Monitoring des Ess-Verhaltens, Health-Score
- vielseitiges Angebot, mehr Fisch statt Fleisch, Einsatz von Qualitätsfleisch
- vermehrte Bereitstellung von Informationen
- Einführung einer Lebensmittelampel seitens der Politik

Personalisierung

► Aktueller Stand

- Nicht wirklich erkennbar
- Aktionswochen z.B. Adria-Woche oder Wikinger-Wochen
- Erfahrungswert: durch Angebot von Halal-Fleisch wurde Verkauf von Tellern von 300 – 400 auf 800 – 1200 am Tag erhöht
- Anfragen von Eltern kranker Kinder zu individuellen Angeboten (kann jedoch nicht umgesetzt werden)

|| Herausforderungen und Hürden

- Kantine hat Image von Massenabfertigung
- Viele Allergiker, die schon auf kleine Spuren reagieren, gehen gar nicht in Kantine essen, da zu gefährlich
- Schwierigkeit Vorbestellung: mangelnde Verbindlichkeit seitens Gäste
- Personalisierung von Essen schwierig bei rund 12.000 Essen bzw. 5.000 Gästen

▶▶ Ziele, Wünsche und Bedürfnisse

- Vorbestellungen am selben Tag und mit automatischer Abbuchung des Betrags
- Anzeige von bevorzugten Gerichten durch individuell eingestellte, gespeicherte Filter
- Fotos und Verzehrempfehlungen als Entscheidungshilfe
- eigentlich haben alle Studierenden – auch die mit speziellen Bedürfnissen oder Anforderungen - ein Recht auf Mensa (aber nicht umsetzbar)
- statt Personalisierung Fokus auf verschiedenen Gruppen, da der Mensch sozial ist

Digitalisierung

► Aktueller Stand

- Digitalisierung des Ausgabebereichs: Speiseleitsystem
- Digitalisierung in der Küche: vereinzelte Geräte wie Fritteuse oder Spülmaschine
- Website bzw. App
- Digitalisierung in der Administration
- Sonstiges: Datenabfrage von wirtschaftlichen Kennzahlen wie Anzahl der Gäste, der verkauften Gerichte oder Umsatz

|| Herausforderungen und Hürden

- Widerstand und Bedenken (sowohl Mitarbeitende als auch Gäste)
- Grenzen bestehender IT-Lösungen (Schnittstellen!)
- Enge Zusammenarbeit mit IT-Dienstleistern erforderlich

▶▶ Ziele, Wünsche und Bedürfnisse

- weitere Digitalisierung von Prozessen bzw. die Optimierung bereits digitalisierter Prozesse im Vordergrund wie bargeldloses Bezahlen, Leitsystem über Bildschirme, Vollautomatisierung der Küche
- verschiedenen App-Funktionen wie Anzeigen in Echtzeit, Filterfunktionen oder verschiedene Historien / Verläufe
- Fotos der Speisen!

Gamification

► Aktueller Stand

- Einsatz von spielerischen Elementen zur Gestaltung u.a. von Produkten sowie Dienstleistungen
- Show-Views und Probiertgläschen → Unvorhersehbarkeit und Neugier
- Frühaufsteher-Angebot, Kaffee-Rabatt bei Einsatz eines Pfand-Bechers, Burger-Gutscheine als Wiedergutmachung
- „unter uns“, „Meet and eat“ → Sozialer Einfluss und Verbunden-Sein

|| Herausforderungen und Hürden

- gesetzliche Vorgaben (Vergaberecht, Prüfungen durch den Rechnungshof, Pflicht zu sozialverträglichen Preisen); betrifft vor allem den Einsatz von Rewards, also Belohnungen (z.B. in Form von kostenlosen Geschenken oder gratis Beigaben)
- Besonderheiten der Gäste: nur halbe Stunde Zeit für Mittagessen, erscheinen oft in ihren Freundesgruppen, ändern ihre Ansprüche schnell
- Einsatz von Gamification könnte als Erziehungs-Versuch verstanden werden

▶▶ Ziele, Wünsche und Bedürfnisse

- Ziele von Gamification: Steigerung Besucherzahlen, Verbesserung Mensa-Erlebnisses & -Images, Förderung gesunder/ bewusster Ernährung, Stärkung Bewusstseins für Nachhaltigkeit, bessere Bewertungsmöglichkeiten
- V.a. Ideen zur Belohnung (z.B. gratis Zugabe als Belohnung für täglichen Salat, Kochkurse für treue Mensa-Gänger, tägliche Gewinn-Angebote)
- Ideen zu Unvorhersehbarkeit und Neugier (z.B. Zusammenstellung eines eigenen Klima-Tellers)
- Ideen zu Sozialer Einfluss und Verbunden-Sein: Challenges, Freundeslisten

Betriebsgastronomie 5.0

Prof. Dr. Jan Wirsam

Lehrstuhl für Innovations-und Operationsmanagement

Hochschule für Technik und Wirtschaft (HTW) Berlin

Treskowallee8

10318 Berlin

wirsam@htw-berlin.de | www.htw-berlin.de