



S&F-Gruppe

Modernes Verpflegungsmanagement

*EINKAUF-BERATUNG-PLANUNG-FÜHRUNG-
KRÄFTEVERMITTLUNG-AUSSCHREIBUNGEN*

Beschaffung unter Berücksichtigung des CO₂-Fußabdruckes



Die Klimakrise ist jetzt!

An aerial photograph showing a coastline. On the left is the dark blue ocean. In the middle is a wide, light-colored sandy beach. To the right of the beach is a narrow road paved with grey gravel. Further to the right is a dense forest with trees in various shades of green and yellow, suggesting autumn. The text 'Weltklimarat läutet Alarmglocken: Die Klimakrise ist jetzt!' is overlaid on the left side of the image in white, bold, sans-serif font.

**Weltklimarat läutet
Alarmglocken: Die Klimakrise ist
jetzt!**

Quelle: www.wwf.de

Globaler Erdüberlastungstag am 27.07.2022

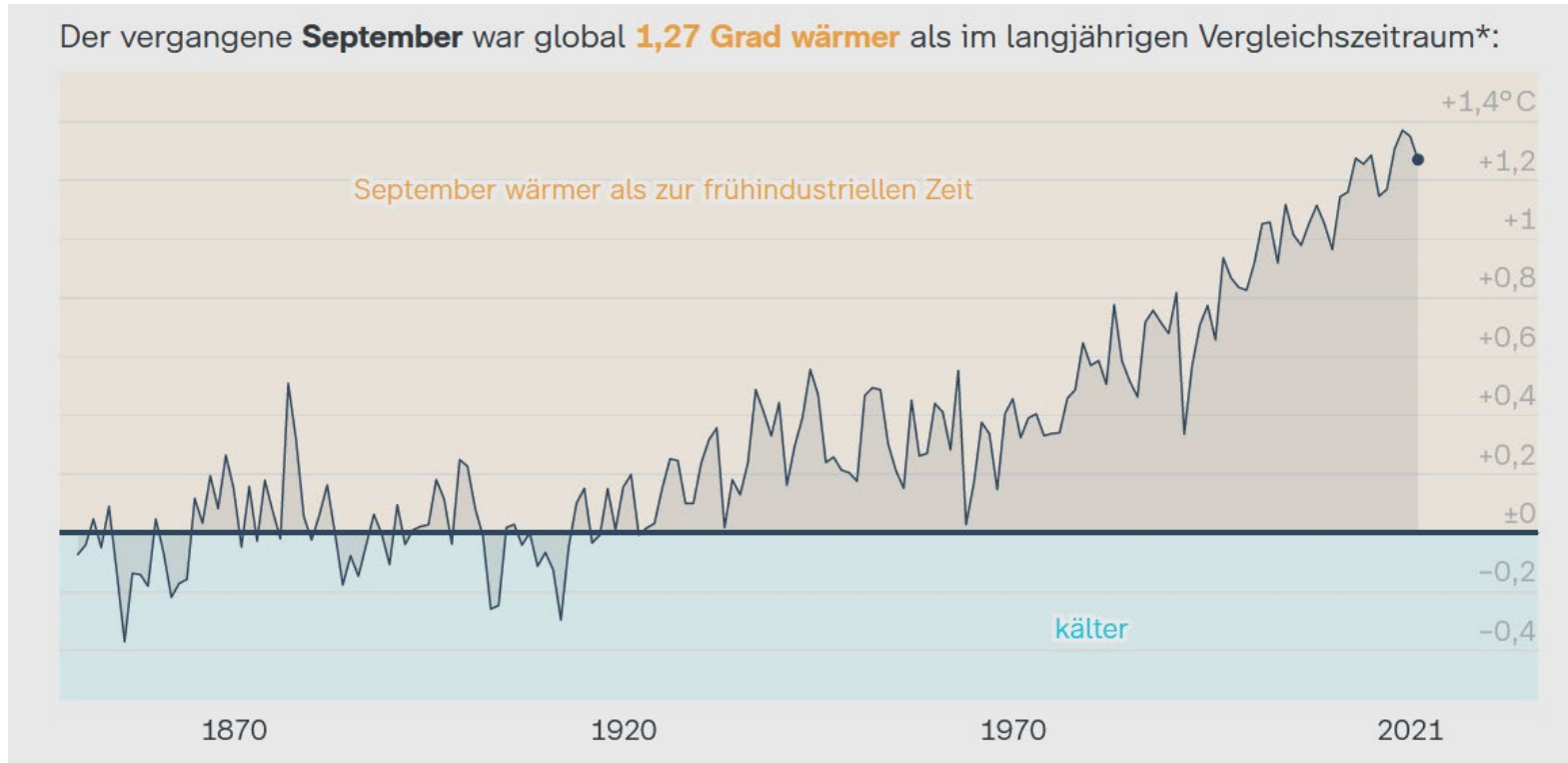
Country Overshoot Days 2022

When would Earth Overshoot Day land if the world's population lived like...



Deutschland hat den ihm zustehenden Vorrat an natürlichen Ressourcen bereits im Mai 2022 verbraucht.

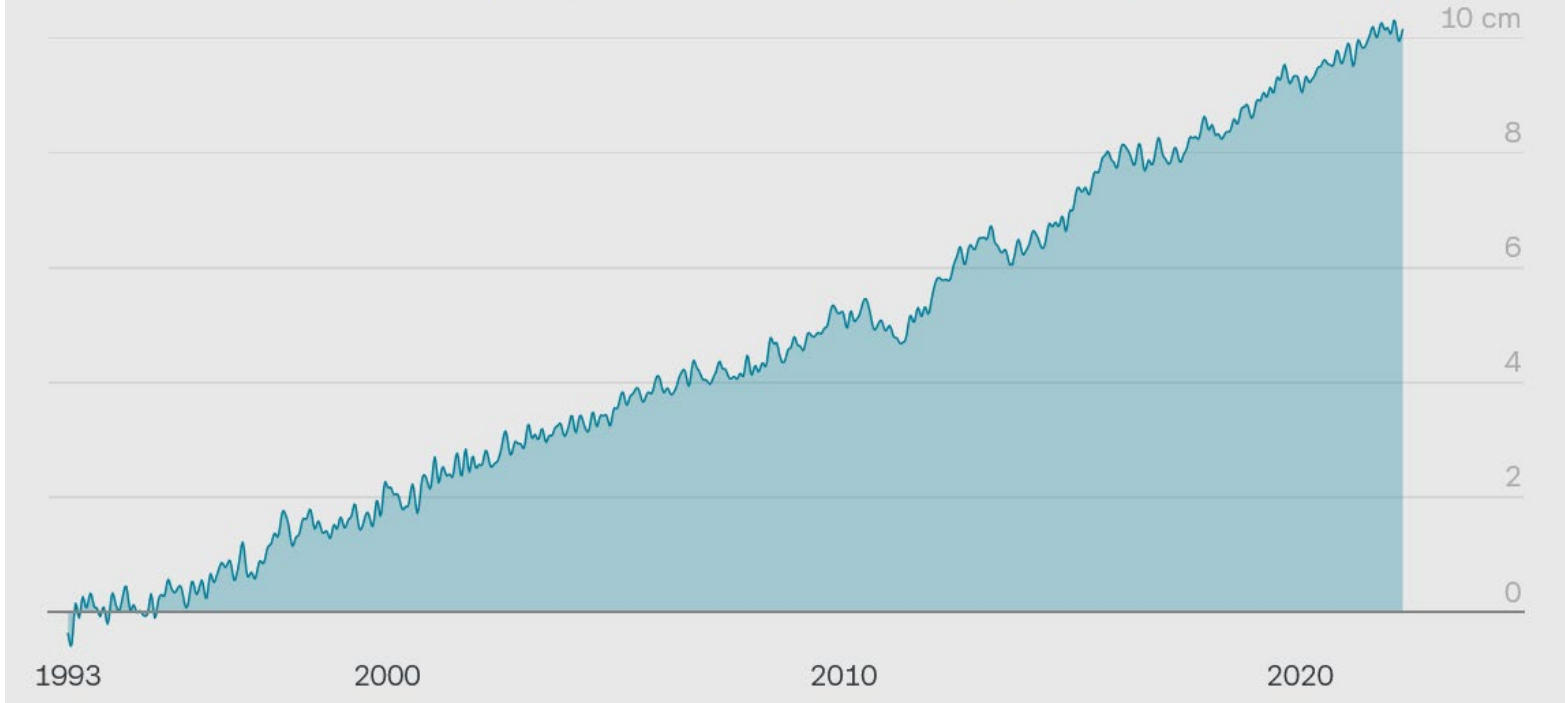
Die Klimakrise ist jetzt!



Grafik: ZDFheute Quelle: Aviso (CNES/CLS)

Die Klimakrise ist jetzt!

Seit 1993 ist der globale Meeresspiegel im Mittel um **10,2 Zentimeter** angestiegen:



Das große Sparen

Wie wir beim Einkaufen Geldbeutel und Klima schonen



80 % der Deutschen sorgen sich um steigende Lebensmittelpreise, 72 % um Energiekosten und 65 % um Benzinpreise.¹



Beim Einkaufen achten sie vor allem auf den Preis (77%), etwa die Hälfte auf den Geschmack (52%) und 22% auf die Umwelt.¹



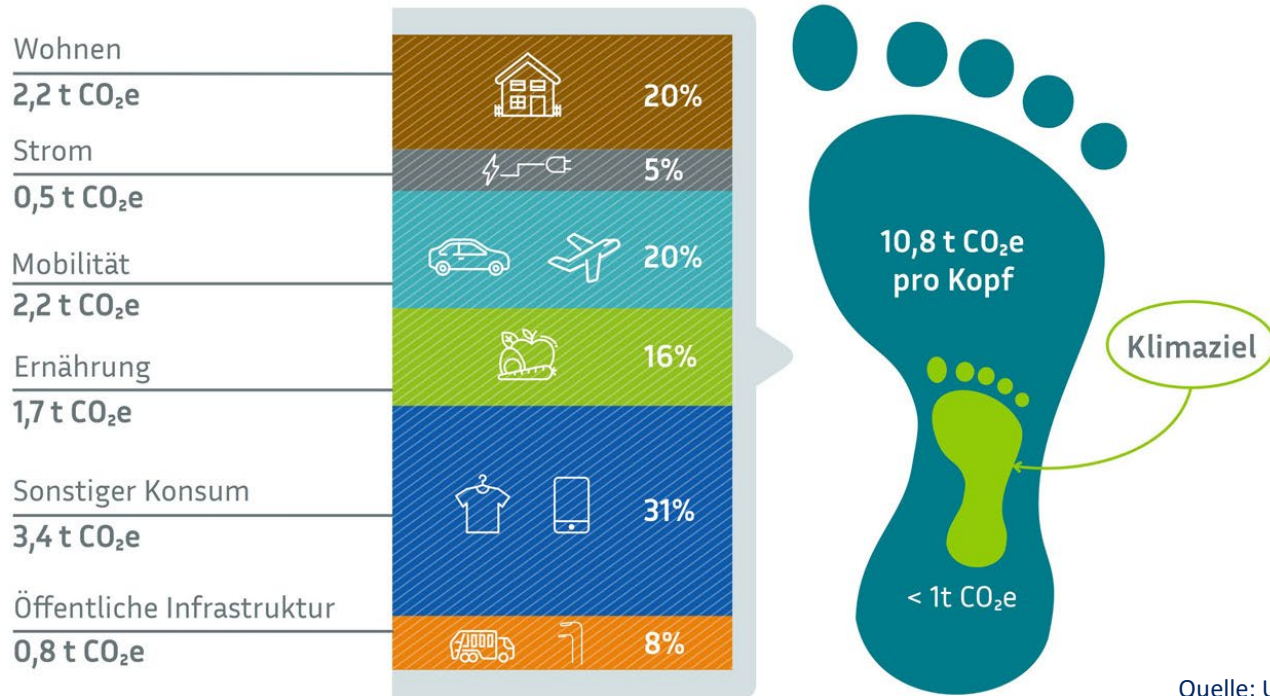
Ein Spartipp: pflanzliche statt tierische Lebensmittel verwenden. Zum Beispiel ist Margarine im Durchschnitt 43% günstiger als Butter.²



Ein Haushalt kann mit einem Wechsel auf Margarine, wie z.B. die Rama Der Klassiker, rund 95kg CO₂ einsparen.⁴ Das entspricht etwa einem Flug für eine Person von Hamburg nach London.⁵

Quelle: Upfield Deutschland, Oktober 2022

Durchschnittlicher CO₂-Fußabdruck pro Kopf in Deutschland



Erfolgsfaktoren für eine klimafreundliche Gemeinschaftsgastronomie



- ✓ Klimafreundliche Küche
- ✓ Regionalität
- ✓ Müllvermeidung
- ✓ Küchentechnik und Infrastruktur
- ✓ Digitalisierung als Erfolgsfaktor
- ✓ Strategisches Einkaufsmanagement

Erfolgsfaktor: Klimafreundliche Küche

Merkmale und Kennzeichen

- ✓ Reduktion fetter Sahnesoßen und Käsesorten, der Richtwert liegt bei 15 Prozent Fettgehalt
- ✓ Vielseitige vegetarische oder vegane Speisen oder Produkte
- ✓ Saisonale, regionale und fair gehandelte Produkte
- ✓ So natürlich, frisch und wenig verarbeitet wie möglich (wenige Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe u.a.)
- ✓ Energiesparendes und ressourcenschonendes Kochen, Verarbeiten und Kühlen
- ✓ Möglichst geringe Produktion von Müll (Tüten und Plastikmüll, Verpackungsmüll, Essensreste)

Erfolgsfaktor: Klimafreundliche Küche

Klimasmarte Lebensmittel



GEMÜSE

Eine pflanzenbasierte Ernährung schont das Klima und kann sich positiv auf die Gesundheit auswirken. Gemüse ist reich an Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen und in der Saison besonders lecker.



Frische Pilze (aus der Region)
(Rot-) Kohl
Karotten
Rote Beete
Aubergine



Avocado (am besten von Oktober bis April)
Paprika (am besten von August bis März)
Tomaten (Freilandanbau)



Salat (aus dem Gewächshaus)
Tomaten (aus dem Gewächshaus)

Erfolgsfaktor: Klimafreundliche Küche

Klimasmarte Lebensmittel



OBST

Früchte schmecken am besten, wenn sie reif geerntet werden. Also kaufe lieber innerhalb der Saison. Wähle nach Möglichkeit aus dem Angebot der Region. Das tut auch dem Klima gut.



Birnen (am besten von September bis Januar)

Erdbeeren (Sommerzeit)

Pflaumen (am besten von September bis Oktober)

Äpfel (am besten von September bis März)



Orangen (am besten von Oktober bis Mai)

Trauben (am besten von Juli bis Dezember)

Kiwi (am besten von Dezember bis April)

Pfirsich (am besten von Juli bis September)

Mandarinen (am besten von September bis April)



Papaya (oft mit dem Flugzeug aus Afrika importiert)

Mango (oft mit dem Flugzeug aus Afrika importiert)

Physalis (oft mit dem Flugzeug aus Südamerika importiert)

Passionsfrucht (oft mit dem Flugzeug aus Kenia importiert)

Quelle: www.klimatarier.com

Erfolgsfaktor: Klimafreundliche Küche

Klimasmarte Lebensmittel



FLEISCH

Bei Fleisch von Wiederkäuern sollte man auf nachhaltige Weidehaltung achten. Die Haltung ist deutlich besser für das Klima, als die herkömmliche Haltung.



Wild (aus der Region z.B. Wildschwein oder Reh)



Hühner (verursachen Methangas; wähle am besten ein Huhn aus der Region)
Schweinefleisch (ist schlechter für das Klima als Geflügel aber besser als Rindfleisch)
Lamm (aus der Region und Weidehaltung)



Rindfleisch (Rinder verursachen sehr viel Methangas. Wenn du dich für Rindfleisch entscheidest, dann solltest du auf Regionalität und Weidetierhaltung achten.)

Erfolgsfaktor: Klimafreundliche Küche

Klimasmarte Lebensmittel



FISCH & MEERESFRÜCHTE

Orientiere dich bei der Wahl des richtigen Fisches an Zertifizierungssiegeln. Gute Beispiele sind das Marine Stewardship Council (MSC), Friend of the Sea (FOS) oder SAFE.



Zander
Forelle
Muscheln
Hering
Karpfen
Hecht (wähle MSC zertifizierten Fisch)
Seelachs (wähle MSC zertifizierten Fisch)



Makrele (wähle aus der Region)
Pangasius (aus ökologischer Landwirtschaft)
Garnelen (aus der Region)



Heilbutt
Zuchtlachs (sehr energieintensiv)
Zuchtgarnelen (sehr energieintensiv)
Dorsch (Bestände sind gering)

Erfolgsfaktor: Klimafreundliche Küche

Klimasmarte Lebensmittel



MOLKEREIPRODUKTE & EI

Milchprodukte sollten bewusst und in Maßen genossen werden. Durch den Austausch von tierischen Fetten (z.B. Butter) gegen pflanzliche Fette (z.B. Margarine) kann bereits eine deutliche CO₂-Ersparnis erzielt werden.



Hühnerei (verursacht wenig Methangas)

Margarine (verursacht deutlich weniger CO₂-Emissionen als Butter)



Joghurt
Eis

Milch (Milchkühe verursachen viel Methangas)



Käse (ist schlechter fürs Klima als Milch. Es wird viel Milch benötigt, um Käse herzustellen)

Butter (ist schlechter fürs Klima als Milch. Es wird viel Milch benötigt, um Butter herzustellen)

Erfolgsfaktor: Klimafreundliche Küche

Klimasmarte Lebensmittel



NAHRUNGSMITTEL

Wähle möglichst natürlich belassene Lebensmittel. Umso mehr Lebensmittel verarbeitet wurden, desto mehr Treibhausgase wurden dadurch verursacht.



Kartoffeln (aus der Region)
Hülsenfrüchte



Pasta (besteht aus Hartweizen, der weiterverarbeitet werden muss)
Bulgur (wird auch aus Hartweizen hergestellt, der oft aus Spanien oder der Türkei importiert wird)



Reis (wird aus Asien importiert.
Reisfelder verursachen das Treibhausgas Methan)

Erfolgsfaktor: Regionalität

Regionale Vernetzung: nearbuy



Quelle: www.nearbuy-food.de

Erfolgsfaktor: Müllvermeidung

Praxisbeispiel „Restlos glücklich“, Berlin



Quelle: www.restlos-gluecklich.berlin

Erfolgsfaktor: Müllvermeidung

Praxisbeispiel „Green Guides“, Plankstadt

Ihr Potenzial pro Jahr

Mit der Reduzierung von **ca. 30 %** der Lebensmittelabfälle sparen Sie nicht nur Geld, Sie schonen die Ressourcen und leisten einen Beitrag zum Klimaschutz

Das was wir heute wegwerfen - fehlt uns morgen!



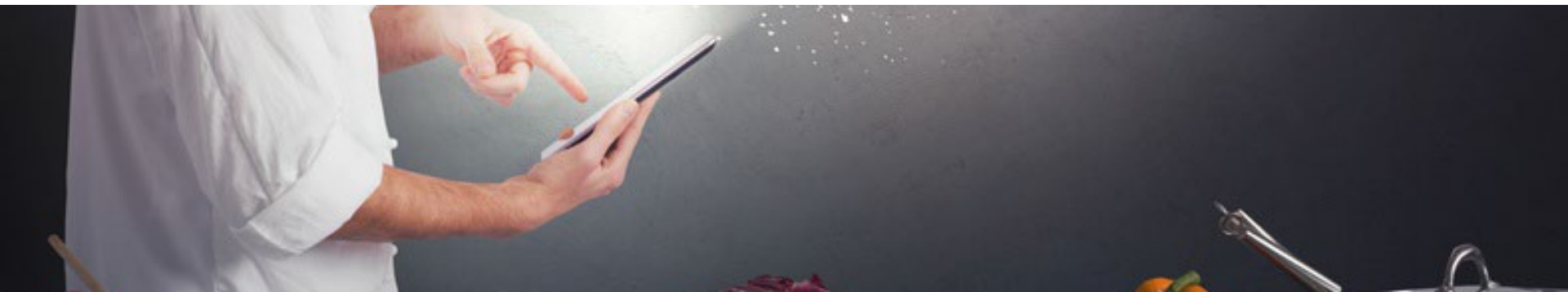
Es lohnt sich

- Schont Ressourcen wie Wasser und Anbaufläche
- Klimaschutz: Reduziert den CO₂-Ausstoß
- Spart Geld und verbessert den Wareneinsatz
- Optimiert Qualitäts- und Prozessmanagement
- Sorgt für Kalkulations- und Planungssicherheit
- Schärft das Bewusstsein von Mitarbeitern und Kunden
- Zeigt Engagement gegen Lebensmittelverschwendung
- Vorgaben seitens Politik werden erfüllt
Zielvereinbarung / Abfallrahmenrichtlinie / EU-Berichterstattung

Quelle: green guides



„Alles, was digitalisierbar ist, wird digitalisiert werden. Alles.“
Peter Glaser, Ehrenmitglied des Chaos Computer Clubs (CCC)



Erfolgsfaktor: Digitalisierung

Initiative „KlimaTeller“



Essen & Klima

Magazin

Über uns

Services

KlimaTeller App

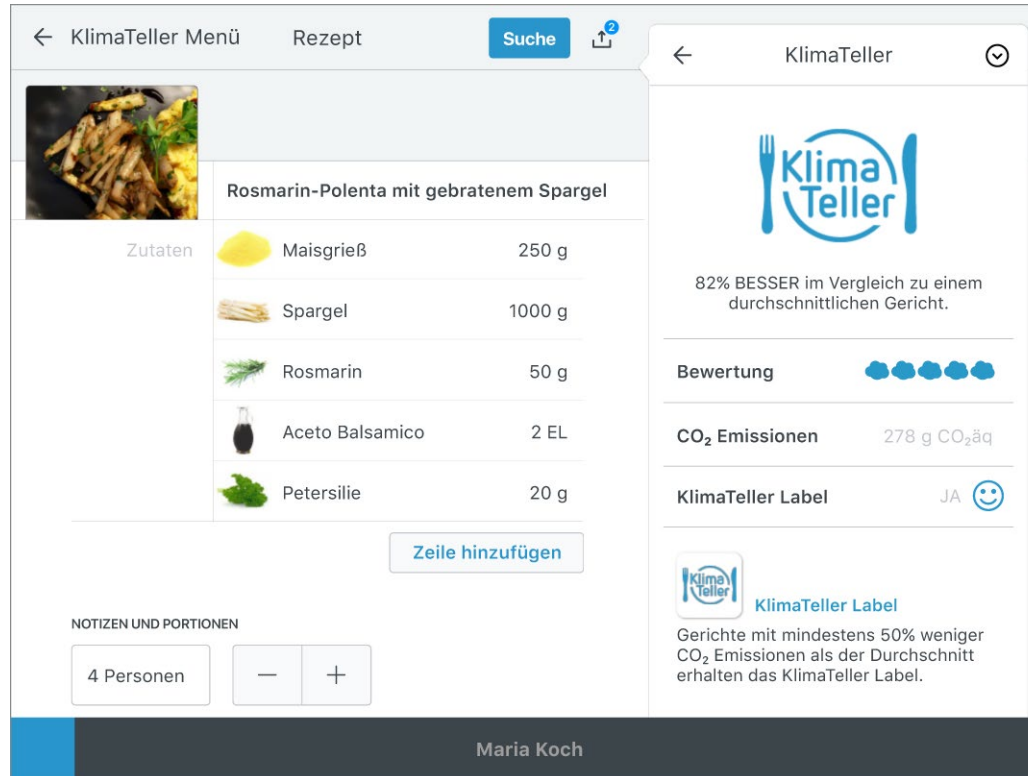
Bringen Sie den KlimaTeller auf die Speisekarte

- Lernen Sie klimafreundliche Lebensmittel kennen und kreieren Sie gesunde KlimaTeller.
- Berechnen Sie mit der KlimaTeller-App die Klimabilanz der Gerichte auf Ihrer Speisekarte.
- Überraschen Sie Ihre Gäste mit klimafreundlichen Gerichten und leisten Sie einen wirksamen Beitrag zur betrieblichen Nachhaltigkeit.
- Profitieren Sie von der Präsenz auf unseren Online-Kanälen, in Newslettern und Pressemitteilungen.
- Machen Sie Werbung mit nachhaltiger, klimafreundlicher Küche und kommen Sie mit Ihren Gästen ins Gespräch.
- Erhalten Sie ein Gastro-Kit mit Türaufkleber, Thekenaufsteller, Tischaufsteller und Feedbackkarten für die Gästekommunikation (im Preis inkl.).

Quelle: www.klimateller.de

Erfolgsfaktor: Digitalisierung

Initiative „KlimaTeller“ (CO₂-Rechner/ App)



The screenshot displays the KlimaTeller app interface. The left pane shows a recipe for 'Rosmarin-Polenta mit gebratenem Spargel' with a list of ingredients: Maisgrieß (250 g), Spargel (1000 g), Rosmarin (50 g), Aceto Balsamico (2 EL), and Petersilie (20 g). Below the ingredients is a 'Zeile hinzufügen' button and a section for 'NOTIZEN UND PORTIONEN' with a slider set to 4 Personen. The right pane shows the KlimaTeller logo, a comparison statement '82% BESSER im Vergleich zu einem durchschnittlichen Gericht.', a 5-star rating, 'CO₂ Emissionen 278 g CO₂äq', and the 'KlimaTeller Label JA' status. A detailed explanation of the label is provided at the bottom of the right pane.

Zutaten	Maisgrieß	250 g
	Spargel	1000 g
	Rosmarin	50 g
	Aceto Balsamico	2 EL
	Petersilie	20 g

NOTIZEN UND PORTIONEN

4 Personen

Maria Koch

Quelle: www.klimateller.de

Erfolgsfaktor: Digitalisierung

Der aufgeklärte Gast 4.0 - Beispiel: eaternity



The screenshot shows the eaternity app interface. On the left, there's a menu structure with 'Menu 1', 'Menu 2', and 'Vegetarian' sections. A date selector shows 'August 2018' and 'Mo. 27'. A central modal window displays the details for a menu item: 'Zwirbelino Rehpfeffer & Rotkraut' for 'Monday 27. August'. It includes a 'Delete' button, a 'PLANNED AMOUNT' section with '1 Servings' and minus/plus controls, and a 'VALUES PER PORTION' section showing 'Energy 397 kcal' and a 'Climate Score' represented by five orange icons.



Ihre Lösung für nachhaltige Menüs



Screenshots: eaternity

Erfolgsfaktor: Digitalisierung

Web-basiertes Einkaufsportal (Schlüsselpartner)

Mitgliedschaft im
Einkaufsverbund

EDV-Einkaufs- und
Warenwirtschaftssystem

Begleitende
Einkaufsdienstleistungen



Web-basiertes
Einkaufsportal

Foto: fotolia

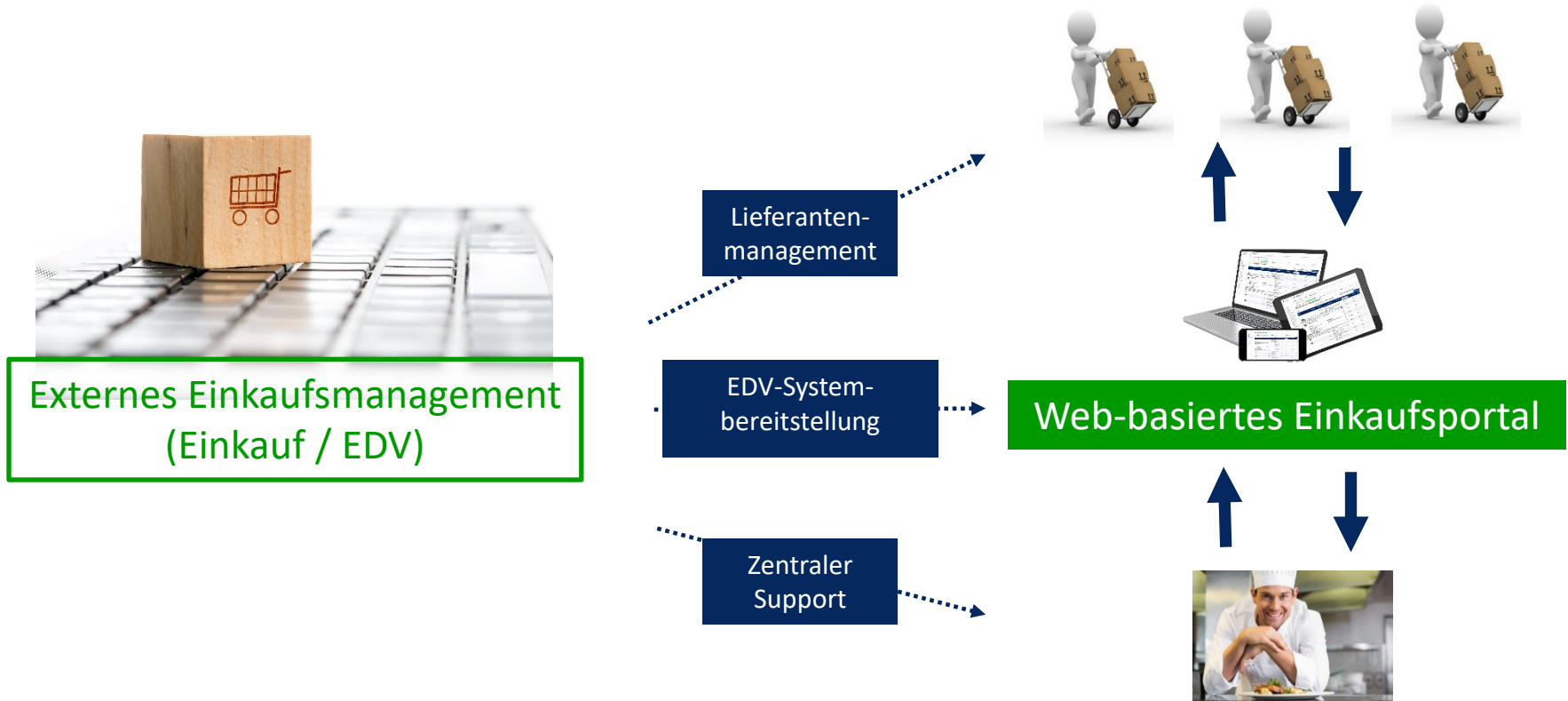
✓ Preis

✓ Prozess EDV

✓ Entlastung Einkauf

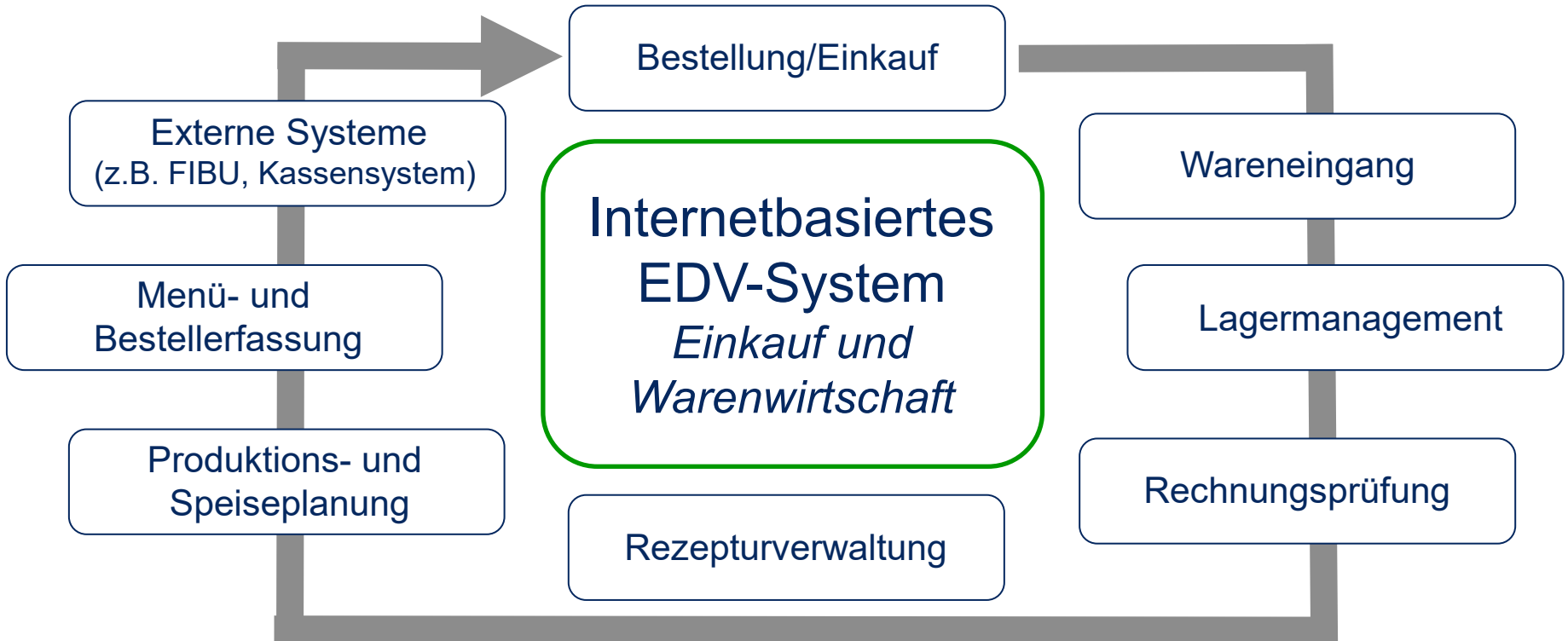
Erfolgsfaktor: Digitalisierung

Web-basiertes Einkaufsportal



Erfolgsfaktor: Digitalisierung

Ganzheitliche Beschaffung als EDV-Systemforderung



Effizientes Beschaffungsmanagement

Konzentrieren Sie sich auf Ihr Kerngeschäft!

Ausschreibungen

Preisbewertungen

Controlling

Marktpreisberichte

Marktrecherchen

Branchenvernetzung

KOSTENFREI
im Einkaufsverbund!

- ✓ Entlastung Ihrer Ressourcen
 - ✓ Konzentration auf Ihr Kerngeschäft
 - ✓ Vollständige Abbildung **Ihrer** Vorgaben
-
- ✓ Ihr „verlängerter Arm“ im Einkauf

Einkaufsmanagement 4.0



Zusammenfassung: Digitales Wertschöpfungsmanagement

Optimierung der Einkaufskonditionen
(Bündelung des Einkaufsvolumens,
Einbindung regionaler Produkte)

**Innovationstreiber
Vernetzung**
(Regionale / BIO / nationale
Food- und Non Food-Partner)

**Internetbasiertes
Beschaffungssystem**
(Einkauf und Warenwirtschaft)

**Begleitendes
Einkaufsmanagement**
(Strategisches Controlling)

**Schlüsselpartner
Einkaufsplattform**

*Der **Strategische Einkauf** macht die Beschaffung im Verpflegungsbereich zu einem Erfolgsfaktor und trägt dazu bei, Ihre **Unternehmensziele** zu erreichen.*

Erfolgsfaktor: Strategischer Einkauf

Anforderungen an den „Einkauf von morgen“



Einkaufsmanagement 4.0:

1. Optimale Einkaufsstrategie
2. Optimaler Prozess: Einkaufsmanagement
3. Optimaler Prozess: EDV-Warenwirtschaft
4. Optimaler Preis

Erfolgsfaktor: Strategischer Einkauf



Primäre und sekundäre Ziele



Primäre Ziele:

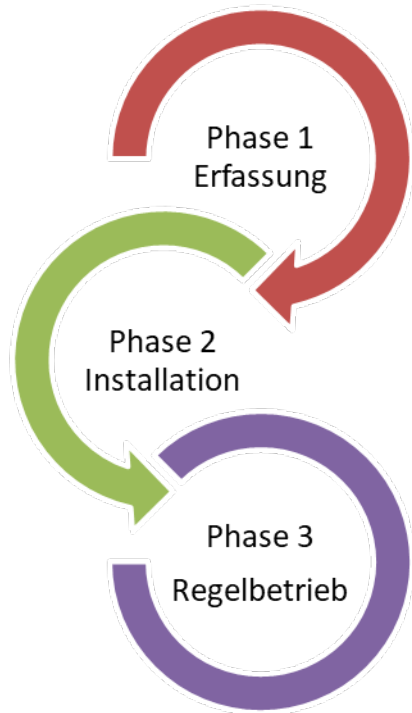
- Optimierung des Wareneinsatzes (**gesamtwirtschaftlich**)
- Reduzierung des Zeitaufwands für die Beschaffung
- Sicherung einer fest definierten Qualität

Sekundäre Ziele:

- Durchsetzung der Unternehmensziele
- Risikominimierung in der Beschaffung
- Berücksichtigung aktueller Innovationen | Neuheiten

Erfolgsfaktor: Strategischer Einkauf

Phasenmodell zur praktischen Umsetzung



PHASE 1:	Erfassung der wirtschaftlichen und qualitativen Vorgaben an das neue Beschaffungsmanagement
PHASE 2:	Implementierung der notwendigen Prozesse und Strukturen (z.B. neue Produktauswahl) – <u>Ergebnis:</u> Schulung und Übergabe des „schlüselfertigen“ Beschaffungsmanagements an die Nutzer
PHASE 3:	Regelbetrieb inkl. Audits: – <u>Ergebnis:</u> Regelmäßiges, umfassendes Berichtswesen und Reporting an die Geschäftsführung



Der strategische Einkauf ist ein Schlüsselprozess für die Gesamtwirtschaftlichkeit eines Gastronomiebetriebes.

Das neue Beschaffungsmanagement ist an der wirtschaftlichen und qualitativen Zielsetzung sowie Gastronomiekonzeption auszurichten.

Die strategische und operative Umsetzung ist angesichts des aktuellen Mitarbeitermangels oftmals nur mit externer Unterstützung sinnvoll.

Vorteile:

- Bündelungseffekte im Einkauf
- Umsetzung der Digitalisierung im Betrieb (Stammdaten!)
- Einhaltung der Vorgaben der Geschäftsführung
- Nachweis im laufenden Controlling

Kontakt:



S&F-Gruppe Modernes Verpflegungsmanagement

EINKAUF – BERATUNG – PLANUNG – FÜHRUNGSKRÄFTEVERMITTLUNG – AUSSCHREIBUNGEN

ppa. Oliver Schrock

Leiter Geschäftsbereich Einkauf

Mastholter Str. 230

59558 Lippstadt

Tel.: +49 2941 66048 401 / +49 172 8326098

Fax: +49 2941 66048 109

E-Mail: oschrock@sundf-gruppe.de

Internet: www.sundf-gruppe.de

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



Vertrauen und Erfolg ist,...



... wenn alles zusammenpasst!