



Petra Teitscheid, Nina Langen, Melanie Speck,
Holger Rohn (Hrsg.)

Nachhaltig außer Haus essen

Von der Idee bis auf den Teller

 NAHGAST

 oekom

Petra Teitscheid, Nina Langen, Melanie Speck, Holger Rohn (Hrsg.)

Nachhaltig außer Haus essen

Von der Idee bis auf den Teller

ISBN 978-3-96238-063-2

384 Seiten, 16,5 x 23,5 cm, 29,- Euro

oekom verlag, München 2018

©oekom verlag 2018

www.oekom.de

Einführung

- Sozial-ökologische Forschung: Nachhaltigkeitstransformationen analysieren und befördern 11
Ralph Wilhelm
- Transformatives Forschen – Herausforderungen angewandter Nachhaltigkeitsforschung im Feld Ernährung 14
Uwe Schneidewind
- Projektkontext NAHGAST – Transition zu einer nachhaltigen Außer-Haus-Gastronomie 16
Petra Teitscheid, Nina Langen, Melanie Speck, Holger Rohn
- Nachhaltig außer Haus essen – Aufbau und Anliegen dieses Sammelwerks 21

Teil 1

Potenziale für eine nachhaltige Entwicklung im Markt der Außer-Haus-Gastronomie

- 1** Beschreibung des AHG-Marktes in Deutschland und Europa. 27
Petra Teitscheid, Christine Göbel, Jana Weber
- 2** Nachhaltiges Speisenangebot in der Außer-Haus-Gastronomie – bestehende Hemmnisse und mögliche Pfadabhängigkeiten 39
Fara Steinmeier
- 3** Ressourcenleichte Gesellschaft: Welchen Anteil kann die Gemeinschaftspflege leisten? 50
Christa Liedtke, Melanie Speck, Xenia El Mourabit
- 4** Messung des Einflusses von Produkten und Dienstleistungen auf Biodiversität. 59
Ulrike Eberle, Jan Paul Lindner
- 5** Nachhaltigkeit in der Ernährung: Bezugsrahmen und Programme der Vereinten Nationen, in Europa und Deutschland – UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung 68
Karl von Koerber
- 6** Entwicklung eines Leitbilds Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Gastronomie – ein Partizipationsprozess. 81
Petra Teitscheid, Silke Friedrich

Teil 2

Ansatzpunkte für eine nachhaltige Transformation

- 1 Weniger Fleisch in der Gemeinschaftsverpflegung – Herausforderungen für die Betriebe und erfolgreiche Lösungsansätze** 97
Jenny Teufel, Carl-Otto Gensch
- 2 Reduktion des Fleischkonsums und Verbesserung des Tierwohls** 112
Franz-Theo Gottwald, Nora Klopp
- 3 Bio in der Außer-Haus-Verpflegung – der Markt der Zukunft** 123
Eva Schlüter, Katharina Koch, Rainer Roehl, Carola Strassner
- 4 Zur Quantifizierung regionaler Wertschöpfungsbeiträge – regionale Wertschöpfung als Forschungsgegenstand** 140
Christian Kammlott, Dirk Schiereck
- 5 Verringerung von Lebensmittelabfällen in der Gemeinschaftsgastronomie: Der Beitrag wissenschaftlicher Projekte zur Identifizierung kritischer Faktoren** 153
Christine Göbel, Antina Blumenthal, Bettina Lorenz, Nina Langen
- 6 Nachhaltigkeitsmanagement in Theorie und Praxis – am Beispiel der Verpflegung in den Jugendherbergen des DJH-Landesverbands Unterweser-Ems e. V.** 171
Elke Moormann, Babette Pieper

Teil 3

Nachhaltigkeitsbewertung von Speisenangeboten

- Nachhaltigkeitsbewertung im Ernährungssektor – eine wichtige Zutat für ressourcenleichten Konsum 191
Melanie Speck, Xenia El Mourabit
- 1 Ernährung im Kontext der Acht-Tonnen-Gesellschaft** 193
Michael Lettenmeier
 - 2 Nachhaltigkeitsbewertung anhand der UN Sustainable Development Goals** 207
Ulrike Eberle, Marianne Schmid, Christian Geßner, Axel Kölle

3	Die NAHGAST-Systematik – Online-Nachhaltigkeitsbewertung von Speisen.	215
	Katrin Bienge, Melanie Speck, Tobias Engelmann	
4	Der Menü-Nachhaltigkeits-Index – Bewertungsgrundlage und Kommunikationsansätze	226
	Claudia Müller, Verena Berger	
5	Ökologische und gesundheitliche Auswertung von 610 Rezepturen in der Außer-Haus-Verpflegung: Analyseergebnisse der Bilanzierungsmethode susDISH	242
	Toni Meier, Urte Grauwinkel, Frank Forner, Ina Volkhardt, Gabriele I. Stangl, Olaf Christen	

Teil 4

Konsumentinnen- und Konsumentenansprache, Interventionen und Ergebnisse

	Nachhaltige Ernährungsentscheidungen außer Haus ermöglichen	263
	Nina Langen	
1	Interventionen und Stellschrauben für nachhaltige Ernährung in der AHG	266
	Nina Langen	
2	Design und Bewertung von Interventionskonzepten zur Förderung einer nachhaltigeren Ernährung in der Außer-Haus-Gastronomie am Beispiel NAHGAST	292
	Nina Langen, Pascal Ohlhausen	
3	Wie verarbeiten Verbraucher Nährwertinformationen?	305
	Steffen Jahn	
4	Interorganisationale Interventionsplanung in der Außer-Haus-Gastronomie	315
	Pascal Ohlhausen, Nina Langen	
4.1	PACE Berlin	321
	Rüdiger Stein, Pascal Ohlhausen	
4.2	Studierendenwerk Münster	324
	Andreas Althaus, Marlies Heese	

4.3 Mensverein Rheine	329
Lisa Reckmann-Bigge, Nassrin Sabetian	
4.4 LWL-Kliniken Münster und Lengerich	334
Thomas Voß	
4.5 Compass Group.	339
Pia Bonke, Alexandra Duniecki	

Teil 5

Akteurinnen und Akteure aus dem Bereich der nachhaltigen Ernährung stellen sich vor

1 Ernährungsrat Oldenburg	345
Judith Busch	
2 Die fairTEILBAR Münster	348
Susanne Kemper	
3 Greentable e. V.: Initiative für Nachhaltigkeit in der Gastronomie	350
Matthias Tritsch	
4 Projekt: Essen in Hessen – auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit	352
Tanja Dräger de Teran	
5 Projekt: Friedensteller – die Welt ist, wie Du isst!	356
Fara Steinmeier	
6 Kooperationsprojekt: Nachhaltige Ernährung und Vermeidung von Lebensmittelverlusten in Kantinen	358
Katrin Emde, Nicola Deipenbrock	
7 Projekt: Tierschutz auf dem Teller®	362
Franz-Theo Gottwald, Nora Klopp	
Verzeichnis der Autorinnen und Autoren	365