

Mehr Klimaschutz bei der Außer-Haus-Verpflegung

DBU fördert Pilotprojekt
mit Verpflegungsbetrieben

Münster. Lecker, gesund und schonend für das Klima – so soll das Essen künftig zubereitet werden. Damit das etwa in Mensen, Tagungshäusern und Kliniken gelingt, entwickeln Wissenschaftlerinnen der Fachhochschule (FH) Münster ein Konzept für die Außer-Haus-Verpflegung, ein koordinierender Lenkungskreis nimmt nun seine Arbeit auf. Im Bistum Münster, den „Himmlischen Herbergen“ und dem Landschaftsverband Westfalen-Lippe (LWL) soll dieses in die Praxis umgesetzt werden. Die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) fördert das dreijährige Vorhaben fachlich und finanziell mit 467.000 Euro.

Größeres Bewusstsein für nachhaltige Ernährung

Egal ob in der Schule, bei der Arbeit oder in der Klinik: Das Essen in Kantinen und Mensen gehört für viele Menschen zum Alltag. Wie sich die Menschen in Zukunft ernähren und wie sie Lebensmittel herstellen, transportieren und verarbeiten, wird entscheidend dazu beitragen, ob der Klimawandel merklich gestoppt werden kann. Denn die verschiedenen Prozesse in der Landwirtschaft haben weltweit einen erheblichen Anteil an den Treibhausgas-Emissionen. „Nur eine Veränderung der Ernährungsgewohnheiten im Sinne eines ganzheitlichen und nachhaltigen Ernährungssystems kann diese Entwicklung stoppen. Die professionelle Außer-Haus-Verpflegung ist dabei ein zentraler Hebel“, sagt Verena Exner, DBU-Referatsleiterin für Umweltkommunikation in der mittelständischen Wirtschaft.

Neue Strukturen für Nachhaltigkeit

Mit neuen Konzepten soll daher das Projekt der FH Münster zu mehr Nachhaltigkeit beitragen: Das Bistum Münster und die Himmlischen Herbergen, eine christlich-soziale Arbeitsgemeinschaft mit rund 310 Bildungshäusern und Gruppenunterkünften, sowie die Kliniken in Münster und in Lengerich des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe stehen als Praxispartner bereit. „Wir wollen nicht bei einzelnen Küchen ansetzen, sondern die Strukturen bei den großen Trägern verändern. Nur dann

Kontakt

Klaus Jongebroed
- Pressesprecher -
Sophie Scherler
Jessica Bode

DBU

An der Bornau 2
49090 Osnabrück
0541|9633-521
0171|3812888
presse@dbu.de
www.dbu.de

Projektleitung

FH Münster
Institut für Nachhaltige
Ernährung (iSuN)
Prof. Dr. Petra Teitscheid
0251|8365422
teitscheid@fh-muenster.de

können nachhaltige Angebote flächendeckend zum Einsatz kommen“, sagt Projektleiterin Prof. Dr. Petra Teitscheid.

16 Pilotbetriebe setzen die Konzepte um

Die Küchen alleine könnten die notwendigen Veränderungen nicht immer umsetzen, auch die äußeren Rahmenbedingungen müssten sich ändern, so Teitscheid. In einem ersten Schritt sollen die Strukturen der Träger analysiert und wichtige Stellschrauben identifiziert werden. Gemeinsam mit den Verantwortlichen in den Organisationen bringen die Wissenschaftlerinnen dann zunächst 16 Pilotbetriebe auf den Weg. Mittelfristig sollen die Konzepte auf die Trägerorganisationen als Ganzes ausgeweitet werden.

Nachhaltige Bildungsformate entwickeln

Ergänzend sollen Bildungsformate für nachhaltiges Wirtschaften als Bausteine für Köche oder Einkäufer entwickelt werden. Unterstützt wird das Vorhaben von anderen Unternehmen wie dem Mensaverein der Euregio-Gesamtschule Rheine und dem Caterer Rebional, die als Beispiele guter Praxis ihr Wissen an die Kollegen weitergeben. Eine Wissensdatenbank, die für alle Betriebe der Außer-Haus-Gastronomie zugänglich sein soll, ist ebenfalls Teil des Pakets. Unter Begleitung der DBU tagt am 27. Januar virtuell zum ersten Mal der fachlich begleitende Lenkungskreis bestehend aus Wissenschaft und Praxis sowie Multiplikatoren und Multiplikatorinnen.

Lead 586 Zeichen mit Leerzeichen
Resttext 2.649 Zeichen mit Leerzeichen

Fotos nach IPTC-Standard zur kostenfreien Veröffentlichung unter www.dbu.de

Wann immer das generische Maskulinum verwendet wird, dient dies lediglich der besseren Lesbarkeit. Gemeint sein können aber alle Geschlechter.