

Gesunde Ernährung trägt zum Klimaschutz bei

GESOCA, 19. Feb. 2020

Eine Studie des WWF Deutschland bestätigte bereits 2012: „Eine gesunde Ernährung gemäß wissenschaftlichen Empfehlungen wirkt sich entsprechend positiv auf den Ressourcen- und Klimaschutz aus [...]“. Wie ist das zu verstehen? Gesunde Ernährung im Sinne von Ausgewogenheit und Gültigkeit für möglichst viele Menschen – also keine Diät! – bedeutet, mehr pflanzliche und weniger tierische Lebensmittel zu konsumieren und ist damit auch schonender für das Klima¹. Kurz gesagt: Eine Reduktion von tierischen Produkten im Speiseplan bringt gesundheitliche und ökologische Vorteile mit sich.

Die Ernährungsgewohnheiten in Deutschland zeichnen sich jedoch durch eine Vorliebe für tierische Produkte und Fleisch aus. Dazu kommt, dass die meisten von uns in Sachen Ernährung nicht bevormundet werden wollen.

Einen anderen Weg schlägt das GESOCA-Konzept vor. Damit können Unternehmen das Angebot ihrer Kantinen im Sinne von mehr Gesundheit modifizieren, ohne die Wahlfreiheiten der Gäste zu sehr zu beschränken. Dabei kommt ein ernährungswissenschaftliches Instrument zum Einsatz (das Gastronomische Ampelsystem GAS), mit dem Rezepturen bewertet und verbessert werden. Das führt dazu, dass jedes Hauptgericht gesünder wird. Die Gäste werden schrittweise, durch gute Präsentation und attraktive Gerichte an diese Veränderungen herangeführt.

Darüber hinaus steuert das Unternehmen selbst, wie sehr es für die Gesundheitsorientierung in das Konzept der Kantine eingreift: Wie hoch soll der Gesundheitswert monatlich sein? Welche Rolle spielen weitere Kriterien, wie Regionalität, Nachhaltigkeit, etc.? Das spiegelt sich dann in einer durchdachten Angebotsstruktur mit innovativen Speisen und modernen Nudging-Konzepten.

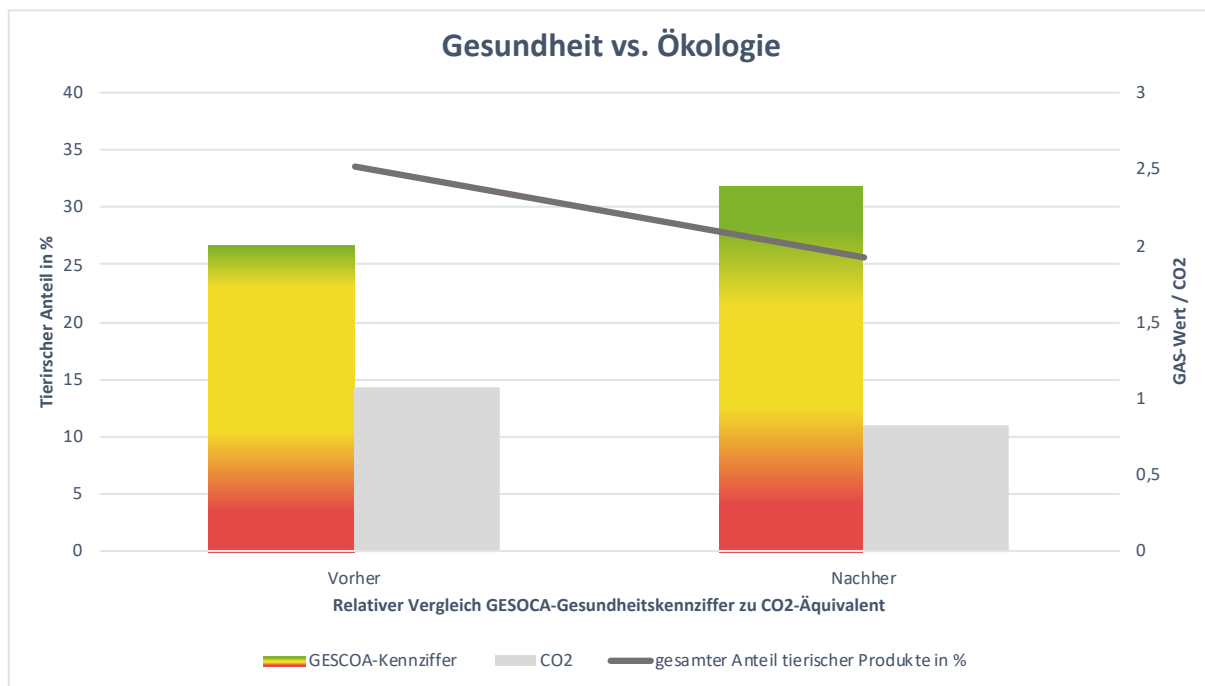
Wie sich dieses Vorgehen auf die CO₂-Äquivalente² der Ernährung auswirkt, wurde gemeinsam mit der Ernährungsorganisation ProVeg untersucht. Dafür wurden je 2 Wochenspeisepläne einer Kantine vor und nach der Einführung des GESOCA-Konzeptes verglichen. Betrachtet wurden dabei der gesundheitliche Wert der Gerichte gemäß der Gastronomischen Ampel, der Anteil der verwendeten tierischen Produkte, sowie die CO₂-Äquivalente der betreffenden Gerichte. Die Ergebnisse sind der Grafik (siehe Folgeseite) zu entnehmen.

Durch die gezielte Rezepturoptimierung und ein gesundheitsorientiertes Konzept konnte langfristig der gesundheitliche Wert der angebotenen Gerichte verbessert werden. Gleichzeitig wurden die CO₂-Äquivalente gesenkt. Hintergrund ist die mit der Gesundheit einhergehende Reduktion tierischer und damit auch klimaintensiver Produkte³ wie Fleisch, Butter, Käse und Sahne.

¹ Siehe auch: EAT-Lancet Report zu gesunder und klimafreundlicher Ernährung. (<https://eatforum.org/eat-lancet-commission/>)

² CO₂-Äquivalente sind ein Maß für das Treibhauspotenzial einer Substanz oder die klimaschädliche Wirkung einer Aktivität. (<https://www.energie-lexikon.info>)

³ Hierzu zählen alle vom Tier stammenden Erzeugnisse.



Die Veränderungen der Rezepturen und Speisepläne wurden in der untersuchten Kantine in einem längerfristigen Prozess implementiert, immer in Hinblick auf die Gästezufriedenheit, die heute so hoch ist, wie zuvor. Und heute kommen Gäste in die Kantine, die sich von dem herkömmlichen Ansatz nicht angesprochen fühlten.

ProVeg Food Services bietet seit 9 Jahren Kochtrainings für Gastronomen an. Professionelle und in der Gemeinschaftsverpflegung erfahrene Köchinnen und Köche zeigen Umsetzungsmöglichkeiten auf, wie pflanzliche Zutaten in den Speisenplan kostengünstig und sinnvoll integriert werden können. Klimaschutz, Gesundheit und Genuss liegen im Fokus der Trainings.

GESOCA ist ein Dienstleister für gesundheitsorientierte Cateringsteuerung. Das Konzept basiert auf dem Gastronomischen Ampelsystem (GAS), das an der Hochschule Niederrhein von Prof. Dr. Peinelt entwickelt wurde. GESOCA erhebt einem vergleichbaren Gesundheitswert, Kundenleitsysteme und Bonus-Malus-Systeme zur Steuerung von Kantinen. Aktuell wird GESOCA in 60 Kantinen in Deutschland angewendet.