

GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

20 **#spürbargrün**
KLIMA ALS RISIKO?

24 **MARKT**
PFLANZLICHER FISCH

32 **LÖFFELTAUSCH**
E.ON GASTRONOMIE



» SEITE 8
NOMINIERT ALS
GV-TEAM & GV-MANAGER



HEFTPREIS 13,50 €

10/25 | WWW.GVMANAGER.DE

Nicht gleich rot sehen!



Klimateller, Veggie-Gerichte, Plant Based Plus – auf dem Weg hin zu einem möglichst gesunden, nachhaltigen Speiseplan geht die Lufthansa Group Taste & More seit 2011 konsequent Schritt für Schritt weiter. 2025 gipfelte die Strategie in der Einführung einer Ernährungsampel und der Berechnung des GESOCA Gesundheits-KPI. Welche Schritte waren dafür notwendig? Und wie wurden die Gäste mitgenommen?

Auch im Luftverkehr sehen Piloten ab und zu mal rot. Muss ein Landeanflug abgebrochen werden, heißt es „Go around“ von der Luftsicherung. Ein Ausdruck, den seit Kurzem auch die Gastronomie der Lufthansa aufgegriffen hat: Um den Gesundheitswert ihrer Speisen einfach, in farblicher Form, zu visualisieren, hat die Lufthansa Group Taste & More Mitte Juni das Gastronomische Ampelsystem von GESOCA eingeführt. Der Clou: Die Ampelfarben, welche die Speisen nach einer wissenschaftlichen Beurteilung des Nährwerts erhalten, wurden verknüpft mit Begriffen der Luftfahrt. Die koreanischen Pilz Tacos mit Avocado und Paprika beispielsweise sind mit einem grünen Ampelkreis gekennzeichnet und damit im Wording der Betriebsgastronomie „Clear for Landing: Die beste Wahl, damit liegst Du immer richtig. Die Gerichte



Bilder: LGTM

Nachgefragt bei

”
Die schnellen Stellschrauben sind die Optimierung der Garverfahren und der Grammaturen der Hauptzutaten, vor allem die Reduktion des Fleischanteils.
 “

... Jan Theiß

Director Operation Value
 Chain & Sales,
 Lufthansa Group
 Taste & More



Herr Theiß, es gibt inzwischen einige Systeme, die umweltrelevante Kennziffern mit Ernährungskennziffern verbinden - warum haben Sie sich explizit für das rein ernährungsbezogene System von GESOCA entschieden?

Die Basis für unsere Rezepturen war seit jeher die DGE-Richtlinie. Dies ist auch bei GESOCA der Fall - allerdings erweitert um wissenschaftliche Bewertungen. Die Komplexität aller Faktoren wird in einer einfach verständlichen Ampeldarstellung dem Gast gegenüber visualisiert und hat sich dafür perfekt angeboten. In Zukunft werden weitere Kennziffern folgen, die Systeme werden bereits darauf vorbereitet. Wir wollen z. B. die Haltungsstufen kennzeichnen.

Vier Jahre vor Einführung des Ampelsystems haben Sie bereits alle Rezepturen auf den Prüfstand gestellt. Welche Vorarbeit war nötig, damit die Rezepturen für die Ampel bewertbar wurden?

Die meisten Rezepturen, bereits optimiert auf den Einkauf und Auslobung über digitale Medien, mussten weiter verfeinert werden. Zu-

vor pauschale Gewürze wurden nun z. B. in genauen Grammaturen hinterlegt, Fette, Zucker, Salz etc. genau definiert. Darauf aufbauend wurden dann alle einzelnen Zutaten durch GESOCA bewertet, egal ob Rohprodukt oder Convenience-Artikel; darüber hinaus das Garverfahren sowie die Heizhaltezeit in jeder einzelnen Rezeptur am einzelnen Artikel hinterlegt. In Summe wurden über die vergangenen zwölf Monate ca. 2.000 Rezepturen für die Mittagsverpflegung entsprechend bewertet.

Wo haben Sie konkret nachjustiert?

Die schnellen Stellschrauben sind die Optimierung der Garverfahren und der Grammaturen der Hauptzutaten, vor allem die Reduktion des Fleischanteils. Hier reichen für eine Verbesserung oft bereits 20 Gramm weniger aus, also ein kleiner Bissen. Die dritte Stellschraube ist der Anteil an hochwertigen Zutaten wie Gemüse. Eine angemessene Anpassung bringt die Rezepturen schnell ins Lot.

Die Ernährungsampel kennzeichnet die Gerichte als rot, gelb und grün. Wie verteilt sich Ihr Rezept-Pool darauf?

Der Anteil der aktiv angebotenen roten Rezepturen in der Anfangsphase der Verbesserung liegt bei 31,2 Prozent, gelb bei 44 Prozent und grün bei 24,3 Prozent. Die Gäste haben sich aber in 33 Prozent der Käufe für rot entschieden, 35 Prozent für gelb, 31 Prozent für grün.

Sie wollen nicht bevormunden - d.h. Sie wollen auch künftig nicht auf rote Gerichte verzichten?

Solange wir dunkles Fleisch und Fettgebackenes anbieten, wird es immer rote Gerichte geben.

Sie wollen sich mit Ihrem Speisenangebot einerseits am Gast orientieren, andererseits aber auch nachhaltige und gesundheitsförderliche Kriterien erfüllen. Ist das teilweise nicht ein großer Spagat?

Ja. Durch die vielfältigen Gästegruppen, die zu versorgen sind, ist es ein längerer Prozess, der nur in kleineren Schritten zu bewältigen ist. Letztlich entscheidet „nur“ der Gast, wie er sich verhält und welche Speisen er aussucht. An jedem Standort ist das Grundangebot gleich, zusätzlich deckt ein lokales Angebot die individuellen Kundenbedürfnisse an einzelnen Kantinenstandorten ab. Die Auswertungen der Verkäufe zeigen stark unterschiedliche Essverhalten auf.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Claudia Kirchner

Sprüchen, die ab Juni bis September gespielt wurden, rundeten die Kampagne ab. Mit Botschaften wie „Noch nicht ganz das Gelbe vom Ei, aber ok“ oder „Rot ...auch mal ok“ wird das Ziel der Maßnahme deutlich: „Wir wollen das Lieblingsgericht des Gastes gesünder machen, aber keinesfalls bevormunden“, erläutert Birte Jönsson und ergänzt: „Das ist uns dank des begleitenden Marketings auf amüsante Art nach dem Motto: ‚Nicht gleich rot sehen, die Mischung macht’s‘ ganz gut gelungen.“

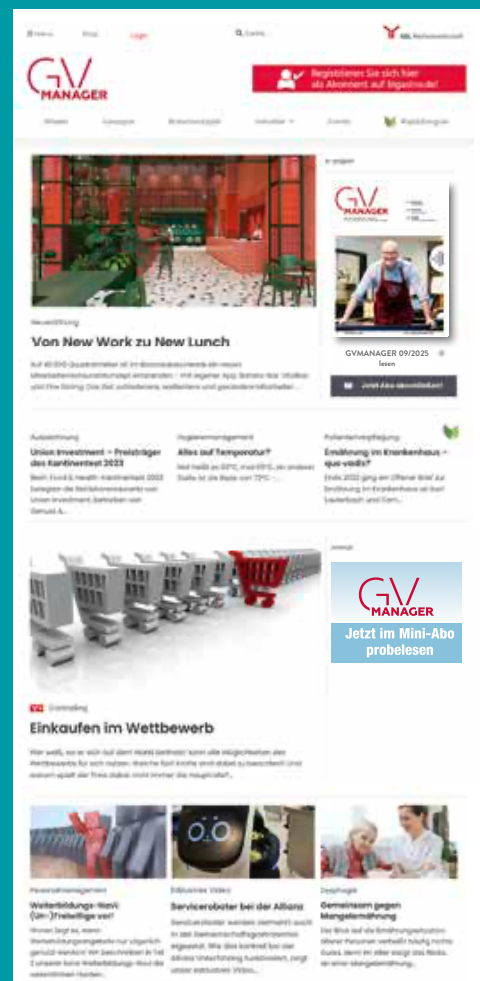
Kooperation

Zum Erfolg haben mehrere Partner beigetragen. So kooperierte die Lufthansa Group Taste & More, verantwortlich für die Betriebsgastronomie und damit Verhältnisprävention, mit dem Health Management der Lufthansa Group. Dieses bindet Ernährung in die Gesundheitsziele des Unternehmens ein und sorgte beim Projekt mit der Krankenkasse DAK Gesundheit und der Agentur Kraai-beek für begleitende Maßnahmen zur Ver-

haltensprävention. Die Hauptthemen: Herz-Kreislauf-Erkrankungen mit den Aspekten Gewichtsmanagement, Cholesterin und Blutdruck. „So konnte die Kausalität zwischen Ernährungs- und Gesundheitsfragen anhand von lebensnahen Beispielen anschaulich erläutert und dem gemeinsamen Ziel, der Gesundheitsförderung der Mitarbeitenden, ein Stück nähergekommen werden“, berichtet Ivonne Hoffmann, Leiterin Food Safety & Quality Compliance, die das Projekt leitete.

Das Profi-Portal

Praxistipps
Hintergrundwissen
Konzepte
Branchenköpfe
Produktnews
Branchenevents
#spürbargrün



Konsequente Strategie

Die Einführung der Ampel ist bereits die zehnte Maßnahme seit 2011 auf dem Weg hin zu einem möglichst ausgewogenen und nachhaltigen, aber dennoch vielfältigen und gastorientierten Angebot. Dem voraus gingen u. a. die Einführung eines Klimatellers, eine erste CO₂-Auslobung der Speisen, die vegane Speiselinie „Plant Based Plus“ sowie die Linien „Heimat“ und „Saisonal“.

Doch damit nicht genug: Parallel ging mit

der Ampel und dem dahinterliegenden System von GESOCA auch die Einführung eines Gesundheits-KPI einher. Hintergrund: „Uns ging es darum, Gesundheitsförderung messbar zu machen“, berichtet Jan Theiß, Director Operation Value Chain & Sales.

Gesundheit messbar gemacht

Der gastronomische Gesundheitswert zeigt, wie ausgewogen sich die Gäste in einem Betriebsrestaurant tatsächlich ernähren. Errechnet wird dieser nach Analyse der konsumierten Speisen und mithilfe der drei Ampelkategorien. Rote Gerichte erhalten demnach 0 Punkte, gelbe Gerichte 1 Punkt, grüne Gerichte 2 Punkte. Folglich kann der Gesundheitswert des Unternehmens zwischen 0 und 2 liegen, je höher desto besser. „Unser Ziel ist es, den Gesundheitswert kontinuierlich zu steigern und mehr Qualität und Ausgewogenheit in den Speiseplan zu bringen“, berichtet Jan Theiß und ergänzt: „Die Luft hansa Group Taste & More wird zukünftig am KPI des Gesundheitswertes gemessen. Somit liegt uns auch aus unternehmerischer Sicht die Gesundheit der Mitarbeitenden am Herzen.“ Dabei sind ggf. auch Vergleiche mit externen Betriebsgastronomien möglich. Zunächst aber werden die internen Ziele verfolgt: „Wir wollen den Gesundheitswert jährlich um 0,02 Punkte in der Range von 0 bis 2 steigern.“ Die Chancen dafür stehen gut, denn erste Messungen während der Einführungsphase der Ernährungsampel zeigten bereits deutliche Fortschritte. „Im Zeitraum von 2023 bis 2025 haben wir uns von 0,83 über 0,89 bis hin zu einem Wert von 0,99 verbessert.“ Die ersten Wochen Ernährungsampel bestätigen den positiven Trend: „Die Nachfrage verschiebt sich bereits mehr und mehr in Richtung gelber und insbesondere grüner Gerichte“, resümiert Stefan Hopf, Leiter Culinary Excellence, zufrieden. **Claudia Kirchner**

GASTRONOMISCHES AMPELSYSTEM (GAS)

Anhand der Ampelfarben kann schnell und einfach erfasst werden, welche Gerichte zu einer ausgewogenen und gesundheitsorientierten Ernährung beitragen.

Dafür werden die Rezepte zunächst anhand ihrer Nährstoffdichte bewertet. Anschließend fließen Zubereitungsart, Warmhaltezeit und die Mengenverhältnisse in die Gesamtbewertung ein. Denn dies beeinflusst die Energiedichte, Nährstoffe wie Vitamine, Spurenelemente etc. Das Ergebnis ist ein Zahlenwert von 0-5, der in Ampelfarben kategorisiert werden kann.

- **Qualität der Zutaten:** Besonders gut sind frische Zutaten, Vollkorn, Gemüse, Obst, Schalen- und Hülsenfrüchte.
- **Zubereitungsart:** Wird mit Fett oder ohne Fett gegart? Frittiert? Oder nicht erhitzt?
- **Fettgehalt und -qualität:** Gutes Fettsäurenspektrum, z. B. sind Raps- oder Leinöl besser als Butter oder Kokosfett
- **Zuckergehalt:** Bezogen auf enthaltenen Zucker oder fruchteigenen Zucker
- **Warmhaltezeit:** Je kürzer, desto besser, um Nährstoffverluste zu vermeiden.