

**SCHRIFTENREIHE FOOD MANAGEMENT**

# **WHITE PAPER #2**

Nachhaltigkeit für eine gesunde  
Mittagspause – Handlungsmöglichkeiten  
für die Betriebsverpflegung



Cora Schramm  
Maren Ann-Kathrin Sauter  
Prof. Dr. Katja Lotz  
Prof. Dr. Carolyn Hutter

**'WE THINK FOOD'**



# Abstract ...

„Food systems have the potential to nurture human health and support environmental sustainability; however, they are currently threatening both.“(32) Gesundheit und Umwelt sind zwei der vier Nachhaltigkeitsdimensionen im Kontext der Ernährung (19). Sie finden sich auch in den 17 Zielen für eine nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen (Sustainable Development Goals (4)) wieder. Nachhaltige Entwicklung erfordert auch das Mitwirken von Unternehmen (4). Hier essen in Deutschland täglich 9,5 Mio. (5) Menschen in Betriebsrestaurants oder Kantinen, sie nutzen damit Angebote der betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung (5). Diese Zahl unterstreicht die Bedeutung betrieblicher Verpflegungsleistungen im Ernährungssystem. Gleichzeitig steigt seit Jahren die Zahl der Menschen mit Übergewicht und Adipositas in Deutschland (8). Dies spielt auch für Arbeitgeber eine wesentliche Rolle, denn diese Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter können durch Folgeerkrankungen dauerhaft ausfallen. Daraus ergeben sich für die betriebliche Gemeinschaftsgastronomie Chancen, eine nachhaltige(re) Ernährung unter Beachtung von Gesundheitsaspekten in Deutschland aktiv mitzugestalten. Denn die Betriebsverpflegung kann nicht nur durch das Angebot der Speisen einen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit leisten, sondern zugleich Besucherinnen und Besucher für diese Themen sensibilisieren. Nachhaltige und gesunde Verpflegungsangebote können sich darüber hinaus positiv auf die unternehmerische Reputation auswirken und zur Motivation und langfristig zu einer höheren Leistungsfähigkeit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beitragen (20; 22).

Das White Paper fasst die zahlreichen Handlungsmöglichkeiten hin zu mehr Nachhaltigkeit in der Betriebsgastronomie zusammen und soll Praktikern als Überblick dienen. Im Fokus stehen dabei die Nachhaltigkeitsdimensionen Ökologie und Gesundheit.

## **Keywords**

Nachhaltigkeit, Ernährung, Ernährungssystem, Gesundheit, Betriebsverpflegung, Gemeinschaftsgastronomie

# Highlights ...

- Die hierzulande gängige Ernährungsweise ist einer der Haupt-Verursacher der weltweiten Treibhausgase und damit auch mit-ursächlich für den Klimawandel.
- Die Betriebsverpflegung ist – mit knapp 10 Mio. Gästen täglich – aufgefordert, Verantwortung zu übernehmen.
- Verantwortung für die Umwelt einerseits und die Mitarbeiter-gesundheit andererseits zu übernehmen, schließt sich nicht aus, im Gegenteil: beide Nachhaltigkeitsdimensionen sind im Ernährungskontext in weiten Teilen komplementäre Zielsetzungen.
- Eine nachhaltige(re) und damit auch gesündere Betriebsgastronomie kann so auf eine serviceorientierte Art und Weise auch Motivator oder Inkubator für die Ernährung des Einzelnen sein und über Imageeffekte zur Attraktivität eines Unternehmens beitragen.

## Intro ...

Ausgehend von der Überlegung, wie im Jahr 2050 eine Weltbevölkerung von dann voraussichtlich 10 Milliarden Menschen ernährt werden kann, veröffentlichte die EAT-Lancet-Kommission Anfang 2019 ihren Report zur Planetary Health Diet. In dessen Mittelpunkt steht ein Vorschlag für eine Ernährungsweise, die sicherstellen soll, dass Mensch und Umwelt gleichermaßen gesund bleiben. Ausgangsbasis sind die negativen Auswirkungen der auch hierzulande gängigen Ernährungsweise auf Umwelt, Gesundheit und das Wohl anderer Menschen (32). Dabei beschreibt der Report auch, dass jede einzelne Mahlzeit Auswirkungen hat: „The food we eat and how we produce it will determine the health of people and planet, and major changes must be made to avoid both reduced life expectancy and continued environmental degradation.“(32)

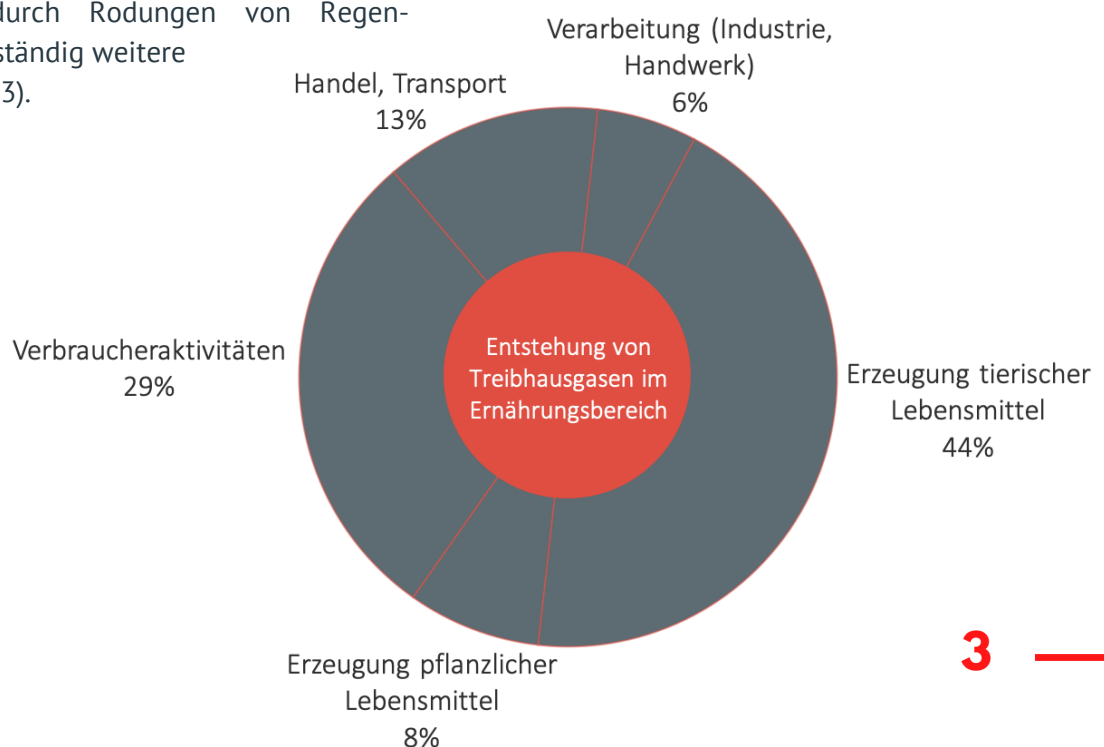
Gesellschaftliche Entwicklungen der letzten Jahrzehnte haben dazu geführt, dass die Außer-Haus-Verpflegung deutlich an Relevanz gewonnen hat. Daher kommt Betrieben in dieser Sparte der Food-Branche bei der Übernahme von Verantwortung eine bedeutende Rolle zu. Welchen Beitrag kann also die Betriebsverpflegung zu einer nachhaltige(re)n Ernährung leisten?

## Auswirkungen der Ernährung auf die Umwelt

Die gängige Ernährungsweise der westlichen Länder hat Auswirkungen auf die Umwelt und das Klima. Bis zu 30 % (32) der weltweit erzeugten Treibhausgase werden durch das Ernährungssystem verursacht (32). Ein Großteil davon entsteht bereits bei der Herstellung der Lebensmittel. Besonders die Erzeugung tierischer Lebensmittel, hier vor allem Fleisch und Milchprodukte, leistet ihren Beitrag: 44 % (19) der nahrungsbedingten Treibhausgase lassen sich auf die Erzeugung tierischer Lebensmittel zurückführen. Zum Vergleich: die Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel verursacht lediglich 8% (19) der nahrungsbedingten Treibhausgase (19). Zudem sind Wasser- und Flächenverbrauch bei der Erzeugung tierischer Lebensmittel groß. Für die Herstellung von einem Kilo Rindfleisch werden rund 15.000 Liter (30) Wasser benötigt, während sich der Wasserbedarf für die Produktion eines Kilogramms Kartoffeln lediglich auf 210 Liter (19) beläuft (19). Für Weideland und Futtermittelanbau werden weiterhin ca. 80% (19) der weltweiten landwirtschaftlichen Flächen genutzt und es kommen durch Rodungen von Regenwäldern beständig weitere hinzu (19; 33).

Unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit ist auch zu beachten, dass in Deutschland zwölf Millionen Tonnen Lebensmittel jährlich im Müll landen. Berechnungen des Thünen-Instituts zeigen, dass hiervon 14 % (25) in der Außer-Haus-Verpflegung anfallen und damit auch in Betriebsrestaurants und Kantinen. Ein bedeutender Teil dieser Lebensmittelabfälle gilt als prinzipiell vermeidbar und damit als Lebensmittelverschwendung. Das Lebensmittel selbst, aber auch die zu Erzeugung, Weiterverarbeitung, Transport und Zubereitung eingesetzten Ressourcen, gehen damit ungenutzt verloren. In der Betriebsverpflegung resultieren vermeidbare Lebensmittelabfälle vor allem aus den Tellerresten der Gäste und aus übrig gebliebenen Speisen von Buffets oder Ausgaben (25).

Abbildung 1: Verteilung der Treibhausgasemissionen im Bereich Ernährung, in Prozent des Gesamtausstoßes im Ernährungsbereich. Quelle: eigene Darstellung in Anlehnung an Koerber 2015 (19).



## Auswirkungen der Ernährung auf die menschliche Gesundheit und die Leistungsfähigkeit am Arbeitsplatz

Mitarbeiter stellen die wichtigste Ressource eines Unternehmens dar (26). Damit sie leistungsfähig und einem Unternehmen lange erhalten bleiben, sind deren Wohlbefinden und Gesundheit von Bedeutung für den Arbeitgeber (20). Geringere Fluktuations- und Krankheitsquoten senken betriebliche Kosten (22). Die ungesunde und unausgewogene Ernährung und die geringe körperliche Aktivität vieler Menschen in den Industriestaaten stellt jedoch ein Risiko für deren Gesundheit dar. Besonders zu viel Fett, vor allem gesättigte Fette, tierische Eiweiße, Zucker und zu wenig Obst, Gemüse und Ballaststoffe sowie viel Salz wirken sich negativ auf die Gesundheit aus (15; 31). In Deutschland sind mehr als die Hälfte der Erwachsenen und jedes siebte Kind übergewichtig (23; 24). Diese Entwicklung setzt sich weiter fort, wie die regelmäßigen Ernährungsberichte im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zeigen (8). Folgen von Übergewicht können Herz-Kreislauf-erkrankungen - welche seit vielen Jahren die Haupttodesursache in Deutschland darstellen (2) - Diabetes Typ 2 und verschiedene Krebsarten sein (23).

Neben der Aufklärung über die Folgen von Fehl- und Überernährung, zeigt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), eine Nonprofit-Organisation mit ernährungswissenschaftlicher Expertise, Lösungsansätze zur Gesunderhaltung auf. Gemeinsam mit Fachleuten aus Österreich und der Schweiz veröffentlicht die DGE seit Jahrzehnten Richtlinien für eine gesund erhaltende Ernährung, die sog. D-A-CH-Referenzwerte (11). Ausgesprochen anschaulich und verbraucherfreundlich wird dies in einem Ernährungskreis umgesetzt, der eine ausgewogene Lebensmittel-Auswahl mit starker Pflanzenbasierung aufweist.

Hier steht in erster Linie der Gesundheitswert von Lebensmitteln für den Menschen im Vordergrund (9). Der interaktive Ernährungskreis kann mit diesem QR-Code abgerufen werden:



Abbildung 2: QR-Code scannen und die Lebensmittel-Zufuhr-Empfehlungen des interaktiven Ernährungskreises der DGE aufrufen (9)

Besonderes Augenmerk sollte hier auf die Empfehlung zum Verzehr von Fleisch, Wurst, Fisch und Eiern gelegt werden: Pro Woche (!) sollten maximal etwa zwei- bis dreimal Fleisch inkl. Wurst, ein- bis zweimal Fisch und dreimal ein Ei gegessen werden. Die genannten tierischen Lebensmittel zeichnen sich durch eine vorteilhafte Eiweißstruktur, essentielle Vitamine und Mineralstoffe sowie durch die hochwertigen Fette im Fisch aus. Nährstoffe aus diesem Segment tierischer Herkunft können gut durch den menschlichen Verdauungstrakt aufgeschlüsselt werden. Als gesundheitsgefährdend muss jedoch der wesentlich zu hohe Verbrauch dieser Lebensmittelgruppe eingeschätzt werden, denn daraus resultiert trotz der an sich gesundheitsfördernden Wirkungen eine viel zu hohe Zufuhr an Kalorien (8). Zudem ist die Zusammensetzung tierischer Fette gesundheitlich gesehen ungünstig, da es sich hierbei vorwiegend um gesättigte Fette handelt. Damit werden Übergewicht und Adipositas gefördert, mit all den Nebenwirkungen, die oben bereits beschrieben wurden (7). Für eine rein pflanzliche Ernährung spricht die DGE keine ausdrückliche Empfehlung aus, es wird darauf verwiesen, dass eine solche Ernährungsform gesundheitliche Vorteile bringen kann, sofern sie gut geplant und durchgeführt wird (21).



Wichtig für die Konzentrationsfähigkeit, die Muskulatur und die Darmgesundheit sind Getreideprodukte, Kartoffeln und Hülsenfrüchte. Sie enthalten nicht nur wertvolle Vitamine und Mineralstoffe, die für den gesamten Stoffwechsel wichtig sind, sondern auch sehr hochwertige Eiweiße, die denjenigen aus tierischen Lebensmitteln nahekommen. Das Wesentliche dieser Lebensmittel liegt jedoch im hohen Anteil an komplexen Kohlenhydraten. Diese sind nicht nur bedeutend für Gehirn, Muskulatur und Darm, sondern auch – bei einem hohen Vollkornanteil – ausgesprochen sättigend. Aber leider ist genau in dieser Gruppe festzustellen, dass die Verzehrsempfehlung zum Teil weit unterschritten wird (8). Das ist bedauerlich, denn durch eine hohe Zufuhr an Ballaststoffen, unter anderem aus dieser Gruppe, kann Darmkrebs vorgebeugt werden. Zudem steigt die Gedächtnisleistung, wenn Kohlenhydrate ballaststoffreich gegessen werden. Denn dadurch tropft – bildlich gesprochen – der Zuckeranteil dieser Lebensmittel ganz langsam in die Blutbahn und versorgt kontinuierlich das Gehirn mit diesem lebensnotwendigen Nährstoff.

Lebensmittel pro Person und Tag <sup>1)</sup>	SOLL-Zufuhr pro Person und Tag nach DGE <sup>1)</sup>	IST-Verbrauch pro Person und Tag in Deutschland
Fleisch inkl. Wurst	max. 65 g	165 g
Fisch	26 g	38 g
Eier (Größe M ohne Schale = ca. 50 g)	max. 21 g	38 g
Kartoffeln	225 g	160 g
Brot und Brötchen	250 g	240 g
Hülsenfrüchte	70 g	1,6 g

<sup>1)</sup> Empfehlungen gemittelt für Frauen und Männer

Abbildung 3: Diskrepanz zwischen den gesundheitsfördernden Empfehlungen zur Lebensmittelfuhr der DGE (9) und dem tatsächlichen Verbrauch in Gramm pro Tag in Deutschland (8).

## Das Konzept einer nachhaltigen Ernährung

Parallel zu den DGE-Empfehlungen wurde vor 40 Jahren von Ernährungswissenschaftlern der Universität Gießen eine so bezeichnete Vollwert-Ernährung entwickelt und von Karl von Körber, Thomas Männle und Claus Leitzmann erstmals veröffentlicht (17). Später erfuhr das ursprüngliche Konzept eine Weiterentwicklung zu einer nachhaltigen Ernährungsweise (18). Neben den gesundheitlichen Aspekten der Ernährung bezieht es auch ökologische, ökonomische und soziale Aspekte ein sowie den kulturellen Rahmen. Somit setzt das Konzept das Leitbild einer nachhaltigen Entwicklung für den Ernährungsbereich um.

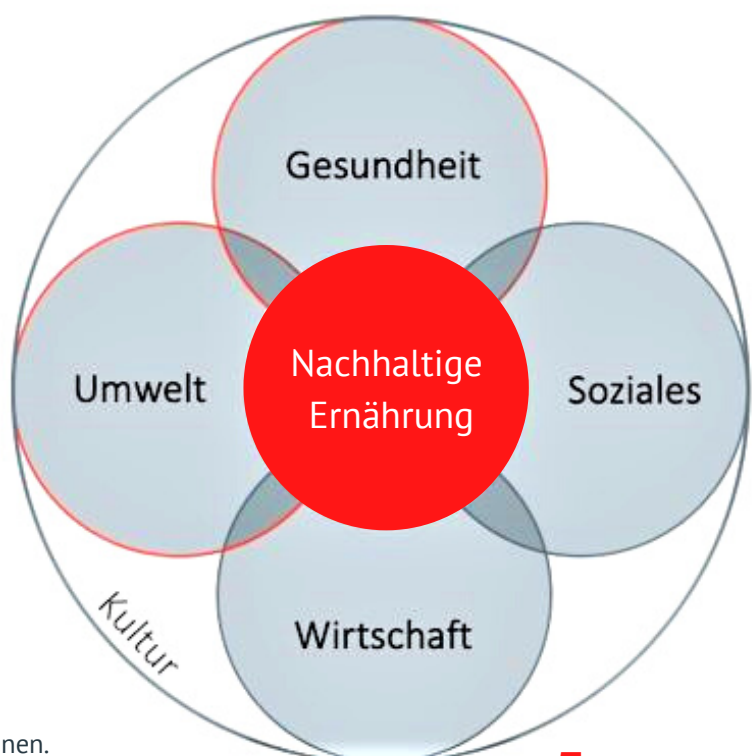


Abbildung 4: Nachhaltige Ernährung – Dimensionen.  
Quelle: eigene Darstellung in Anlehnung an Koerber 2015 (19).

Hierbei sollten Ernährungsempfehlungen unter Beachtung aller Nachhaltigkeits-Dimensionen getroffen werden (19). Manche Empfehlungen, wie beispielsweise der regelmäßige Verzehr von Fisch, sind zwar aus gesundheitlicher Sicht angebracht; aus einer ökologischen Perspektive sind allerdings weitere Faktoren, wie beispielsweise die Überfischung und deren Folgen für die Ökosysteme zu beachten (13). Hier gilt es abzuwägen, ob gesundheitliche Vorteile oder ökologische Nachteile überwiegen oder ob es eine Möglichkeit gibt, beide miteinander zu vereinbaren.

Das Konzept der nachhaltigen Ernährung sieht für den Alltagsgebrauch sieben Leitsätze vor:

## 7 Grundsätze nachhaltiger Ernährung

### 1. Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel

Aufgrund der schlechten Ökobilanz tierischer Lebensmittel und gesundheitlicher Folgen bei Überkonsum ist eine pflanzenbasierte Ernährung zu empfehlen. Zudem würden weniger Futtermittel benötigt, die landwirtschaftlichen Flächen könnten zur Ernährung der Menschen genutzt werden.

### 2. Ökologisch erzeugte Lebensmittel

Die ökologische Landwirtschaft erzeugt rund 25 % weniger Treibhausgase als die konventionelle, Böden und Wasser werden weniger belastet durch geringeren Pestizideinsatz und es finden sich weniger Zusatzstoffe in ökologisch erzeugten Lebensmitteln.

### 3. Regionale und saisonale Erzeugnisse

Durch den Kauf regionaler Lebensmittel können Transportwege verkürzt und regionale Erzeuger unterstützt werden. Durch den saisonalen Gemüseanbau kann Energie bei der Beheizung von Gewächshäusern gespart werden.

### 4. Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel

Weniger Verarbeitung bedeutet weniger Energie- und Wasseraufwand für Produktion und Transport, weniger Verlust von Vitaminen, Mineralstoffen und Nährstoffen. Verarbeitete Produkte enthalten häufig Zusatzstoffe wie Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker sowie Salz, Zucker und Fett.

### 5. Fair gehandelte Lebensmittel

Besonders bei Produkten aus Entwicklungsländern sollte darauf geachtet werden unter welchen Bedingungen für Menschen und Umwelt diese erzeugt werden. Häufig leiden Erzeuger vor Ort unter schlechten Arbeitsbedingungen und Unterbezahlung. Die Auflagen des fairen Handelns beinhalten in der Regel auch Auflagen zum Umweltschutz.

### 6. Ressourcenschonendes Haushalten

Durch Vermeidung von Lebensmittelverschwendung werden auch Energie und Treibhausgase gespart, da weniger aufwendig produziert und entsorgt werden muss. Auch die Reduktion von Verpackungsmüll sowie der Einsatz effizienter Küchengeräte und Ökostrom sparen Rohstoffe und Energie.

### 7. Genussvolle und bekömmliche Speisen

Trotz Beachtung gesundheitlicher, ökologischer, ökonomischer und sozialer Aspekte sollten Genuss und Spaß am Essen nicht zu kurz kommen. Andernfalls wäre eine langfristige Umstellung auf eine nachhaltige Ernährung schwer umsetzbar.

Abbildung 5: Die sieben Grundsätze der nachhaltigen Ernährung. Quelle: eigene Darstellung in Anlehnung an Koerber 2015 (19).

Die von der EAT-Lancet-Kommission entwickelte Planetary Health Diet wird konkreter, hier werden die Empfehlungen bis auf tägliche Referenzwerte heruntergebrochen. Diese ressourcenleichte Kost sieht größtenteils Gemüse, Vollkorngetreide, Nüsse, Hülsenfrüchte und Obst vor. Weiterhin nur moderate Mengen an Geflügel und Meeresfrüchten sowie geringe Mengen rotes oder verarbeitetes Fleisch. Hier sind z. B. pro Person und Tag 0 – 28 g rotes Fleisch (bei einer Gesamtenergiezufuhr von 2.500 kcal/Tag) vorgesehen. Auch auf Zucker und Weißmehlprodukte sollte verzichtet werden (32).

Die Zusammenfassung des Reports sowie die Ernährungsempfehlungen kann über den QR-Code abgerufen werden:



Abbildung 6: QR-Code scannen und die Zusammenfassung des EAT-Lancet-Reports abrufen (12).

Es zeigt sich, dass die Empfehlungen für eine gesunde Ernährung mit denen für eine nachhaltige Ernährung in weiten Teilen übereinstimmen, die Ziele also weitestgehend komplementär sind. Die Orientierung an einer nachhaltigen Ernährungsweise – seien es die DGE-Empfehlungen, die Gießener Empfehlung zur Nachhaltigen Ernährung oder die Planetary Health Diet: Alle drei Kostformen stellen eine pflanzenbasierte Versorgung in den Vordergrund mit einem geringen Anteil an tierischen Lebensmitteln.

Zusätzlich spielt die Produktionsweise der Lebensmittel tierischer Herkunft eine ausschlaggebende Rolle, da sie wesentlich mehr CO<sub>2</sub> produziert bzw. Wasser verbraucht im Vergleich zu pflanzlichen Lebensmitteln. Verbindet man nun die ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen zu einer gesunderhaltenden Ernährung mit dem CO<sub>2</sub>-Fußabdruck, so kann am Beispiel eines Mittagmenüs Folgendes aufgezeigt werden:

Mittagsmenü	Mit 100 g Rindfleisch: CO <sub>2</sub> eq [kg] pro Portion	Mit 100 g Tofu: CO <sub>2</sub> eq [kg] pro Portion
Spaghetti Bolognese mit geriebenem Käse, Feldsalat mit Gurke und Mais, Vinaigrette, ½ Liter Mineralwasser aus der Flasche	2,22	1,16

Abbildung 7: Vergleich des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks zwischen einem Menü mit Rindfleisch und statt des Rindfleischs mit Tofu pro Portion in CO<sub>2</sub>eq [kg] Quelle: Eigene Berechnungen in Anlehnung an DGE 2020a (9), Upfield 2018 und Volland 2014 (29).

Mit einem entsprechenden Mahlzeitenangebot kann die Betriebsverpflegung also beiden Nachhaltigkeitsdimensionen, der Gesundheit und der Ökologie, gerecht werden.

## Die Rolle der Betriebsgastronomie

Gemeinschaftsverpflegung (GV), hier in Form der Betriebsgastronomie, meint die regelmäßige Verpflegung von Menschen in Betriebskantinen oder -restaurants. Dabei kann diese von unternehmenseigenen Mitarbeitern oder durch externe Dienstleister (Catering) realisiert werden. Rund 9,5 Mio. Menschen (5) nutzen allein das Angebot der Betriebsverpflegung in Deutschland täglich. Damit gestaltet die Betriebsverpflegung die Ernährungsweise von Millionen Menschen mit. Sie ist hierbei nicht nur aufgefordert Verantwortung für die Umwelt zu übernehmen, sondern auch zum Wohlbefinden und der Gesunderhaltung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beizutragen. Gleichzeitig handelt es sich bei der Betriebsgastronomie um Unternehmungen, die an betriebswirtschaftlichen Zielen gemessen werden. Auch hier kann eine nachhaltige und gesunderhaltende Betrachtungsweise im Speisenangebot durchaus mit hineinspielen: Betrachtet man zum Beispiel ökologisch produzierte Fleischwaren im Vergleich zur konventionellen Fleischproduktion, so wird deutlich, dass es hier erhebliche Preissteigerungen bis zu einer Verdreifachung des Preises geben kann. Wenn es gelingt, die Akzeptanz zu schaffen, Fleischgerichte nur noch zweimal pro Woche in der Kantine anzubieten, aber gleichzeitig die Fleischqualität aus ökologischer Herkunft zu garantieren, kann neu kalkuliert werden.



Alternativ bietet es sich an, wie in dem oben genannten Gericht Spaghetti Bolognese, das Rinderhackfleisch durch eine Tofuvariante zu ersetzen, ohne erhebliche Geschmacksveränderungen zu provozieren. Geräucherter Bio-Tofu kostet derzeit etwa halb so viel wie Bio-Rinderhack (16), das wäre eine ökonomisch sinnvolle Alternative zwischen zwei Bio-Produkten bei gleichzeitig geringerem CO<sub>2</sub>-Fußabdruck. Mehr vegetarische und vegane Gerichte sowie Mischkalkulationen können den Kostenanstieg regulieren. Es ist wichtig, sensibel zu wirtschaften, Preise zu vergleichen und Mehraufwand ggf. auch transparent an Kunden weiterzugeben sowie Lebensmittelabfälle zu vermeiden (1).

## Handlungsmöglichkeiten für die Betriebsverpflegung

Im Rahmen einer explorativen Studie wurden fünf Großunternehmen, welche in ihren Betriebsrestaurants in Deutschland täglich mehr als 1.500 Essen verkaufen, zu Aspekten bezüglich Gesundheit und Nachhaltigkeit qualitativ befragt. Das Ziel der Studie war die Erfassung der Möglichkeiten für Unternehmen, über die Betriebsverpflegung einen Beitrag zur nachhaltigen Ernährung ihrer Mitarbeiter zu leisten. Ohne Anspruch auf Vollständigkeit und Priorisierung werden die Ergebnisse im Folgenden dargestellt.

Handlungsmöglichkeiten zur Förderung einer nachhaltige(re)n Ernährung in der Betriebsverpflegung	
<i>Lieferanten und Einkauf</i>	<p>Nach Möglichkeit regionale Lieferanten wählen, um lange Transportwege zu vermeiden und die Region zu stärken.</p> <p>Kooperationen mit Erzeugern eingehen und gemeinsam für bessere Produktionsbedingungen sorgen, z. B. Initiative „Strohschwein“ (14).</p> <p>Im bilateralen Austausch mit Lieferanten nach Möglichkeiten suchen, wie gemeinsam nachhaltigere Transporte und Verpackungen umgesetzt werden können.</p> <p>Vermeehrt ökologisch erzeugte Lebensmittel (ein)beziehen.</p> <p>Fair gehandelte Produkte bei Produkten aus Entwicklungsländern (z. B. Kaffee, Tee, Reis oder Kakao/Schokolade) bevorzugen.</p>
<i>Angebotsgestaltung</i>	<p>Bei den Fleischgerichten selbst kann der relative Fleischanteil, z. B. durch eine Hühnchen-Gemüse-Pfanne (kleinere Fleischportion), reduziert werden.</p> <p>Ausgewogener Speiseplan mit täglichem Angebot an vegetarischen und auch veganen Gerichten, Anzahl der angebotenen Fleischgerichte reduzieren. Z. B. nur noch 50 % des täglichen Angebots unter Einbezug einer Fleischkomponente. Bei den restlichen Angeboten auf vegetarische oder pflanzliche Proteinquellen, wie z. B. Linsen und andere Hülsenfrüchte oder Tofu setzen.</p> <p>Fettreiche Speisen reduzieren, um eine übermäßige Kalorienzufuhr zu verhindern. Z. B. weniger fette Saucen (Sahne u. ä.), seltener Frittiertes und Paniertes.</p> <p>Saisongerechte Rezepturen und Speisepläne schreiben, damit regionale Lebensmittel mit kürzeren Transportwegen eingesetzt werden können.</p> <p>Neue Rezepturen entwickeln, z. B. an beliebten Gerichten orientieren und diese versuchen, vegetarisch/ vegan zuzubereiten (z. B. Spaghetti Bolognese mit einer Soja-Bolognese). Bekannte Rezepturen und gewohnter Geschmack können die Akzeptanz bei den Gästen fördern.</p> <p>Gesunde und nachhaltige Speisen auf dem Speiseplan optisch hervorheben, indem diese z. B. ganz oben stehen und farblich hervorgehoben werden.</p> <p>Vermeehrt Vollkornprodukte wie beispielsweise Vollkornnudeln und -brot und sogenannte „Pseudogetreide“ wie z. B. Buchweizen oder Hirse anbieten, da diese gesunde Alternativen zu Weißmehlprodukten darstellen (wichtig für die Aufnahme von Ballaststoffen) und für Abwechslung sorgen.</p> <p>Preisgestaltung: Nachhaltiges Angebot günstiger anbieten, für weniger nachhaltige Gerichte einen Aufpreis verlangen. Eine solche Preisgestaltung kann die Gäste dazu verleiten, dass diese eine nachhaltig(er)e Wahl treffen.</p>

## Handlungsmöglichkeiten zur Förderung einer nachhaltige(re)n Ernährung in der Betriebsverpflegung

<i>Präsentation und Interaktion</i>	<p>Im Betriebsrestaurant die gesünderen und pflanzenbasierten Gerichte in der Nähe des Eingangs und/oder zentral platzieren, so dass die Gäste diese passieren müssen. Ungesünderes und weniger-Nachhaltiges weiter hinten anbieten</p> <p>Optisches Hervorheben der nachhaltige(re)n Speisen durch schönes Anrichten, eine schöne und auffällige Auslage</p> <p>Gesunde und nachhaltige Gerichte bewerben, z. B. durch Aushänge, das Intranet oder in Verbindung mit Aktionstagen mit Themen wie z. B. ‚Gesundheit und Nachhaltigkeit‘. Auch über einen Veggieday kann nachgedacht werden oder die Einführung eines „Klimatellers“ mit Gerichten aus nachhaltigen Lebensmitteln.</p> <p>Mit Ampelsystemen o. ä. arbeiten, damit die Gäste einen schnellen Überblick bekommen, was gesund, weniger gesund und eher ungesund ist, bzw. was nachhaltig bzw. nachhaltiger ist, hierzu kann der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck der Gerichte aufgezeigt werden.</p> <p>Verkostungen von ‚neuen‘ Gerichten oder Lebensmitteln anbieten, um die Gäste an Neues heranzuführen und Interesse zu wecken.</p> <p>Bedarfsgerecht nachproduzieren und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für Portionsgrößen sensibilisieren. So können unnötige Tellerreste vermieden werden.</p>
<i>Nachbereitung</i>	<p>Lebensmittelabfälle täglich/ wöchentlich dokumentieren, regelmäßig prüfen und so Potentiale zur Reduktion ausfindig machen. Hierbei bietet es sich an, die Abfälle nach Kategorien zu sammeln (Tellerreste, Reste aus der Theke: Gemüse, Salat, Beilagen...). So kann herausgefunden werden, an welcher Stelle die meisten Abfälle anfallen und wo gehandelt werden muss.</p> <p>Tellerreste dokumentieren und Gäste dafür sensibilisieren, z. B. durch einen durchsichtigen Mülleimer in dem die Reste gesammelt werden.</p> <p>Gäste für Lebensmittelverschwendung sensibilisieren, dass diese nur so viel nehmen, wie sie essen können. Auch das kann mithilfe von Aushängen und beispielsweise einer Info über die Menge (in Kilogramm oder Eimern o.ä. angegeben) der Lebensmittelabfälle geschehen.</p> <p>Buffetreste nach Möglichkeit am nächsten Tag erneut anbieten, z. B. Verarbeitung von übrigen Nudeln zu einem Nudelsalat.</p> <p>Sonstige Buffetreste können auch den Mitarbeitenden über ein To-Go-Angebot gratis oder gegen Bezahlung zur Verfügung gestellt werden oder über Anwendungen, wie die App „too-good-to-go“, Dritten angeboten werden.</p>
<i>Allgemeine Optionen</i>	<p>Reduktion des Convenienceanteils, da die Herstellung von Convenience-Artikeln energieaufwendig ist und oftmals Zusatzstoffe enthalten sind.</p> <p>Mitarbeitende über Gesundheit und Nachhaltigkeit im Kontext der Ernährung informieren, z. B. im Rahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements in Form von Aushängen, Vorträgen, Seminaren u. ä.</p> <p>Einwegverpackungen, -besteck und -strohhalme abschaffen, stattdessen auf Alternativen, wie z. B. Schraubdeckelgläser, wiederverwendbare To-Go-Becher und -Schüsseln setzen.</p> <p>Verpackungsmüll sparen, z. B. durch Verzicht auf Portionspackungen (z. B. Ketchup, Honig), Mehrwegsysteme und andere Alternativen, wie z. B. einen Verzicht oder eine Reduktion von Verpackungen bei eingekauften Lebensmitteln. Hier kann es hilfreich sein, sich mit Lieferanten auszutauschen.</p> <p>Einsatz von energieeffizienten Küchengeräten und Verwendung von Ökostrom.</p> <p>Kostenloses Wasser zur Verfügung stellen, z. B. in Form von Wasserspendern, um die Mitarbeiter dazu anzuregen, mehr und vor allem Wasser, anstelle von Säften und Softdrinks, zu trinken. Mithilfe von Wasserspendern können auch Glas- und Plastikflaschen eingespart werden.</p>

Zu beachten ist, dass es sich bei der Umstellung auf nachhaltige(re) Angebote um einen Prozess handelt, welcher Zeit und teilweise auch Kompromisse benötigt. So könnte es z. B. sein, dass sich aufgrund von großen Essenzahlen Schwierigkeiten in der Beschaffung ergeben, beispielsweise bei ökologisch erzeugten Lebensmitteln. Nichtsdestotrotz sollte der Prozess kontinuierlich vorangetrieben werden, um langfristig Erfolge zu sehen. Er kann dabei auch von den Unternehmensbereichen Corporate Social Responsibility (CSR (3)) und dem betrieblichen Gesundheitsmanagement (BGM (27)) flankiert werden. Eine abteilungsübergreifende Zusammenarbeit stärkt Nachhaltigkeits-Initiativen. Viele Unternehmen und Betriebsgastronomen haben den Zusammenhang zwischen Ernährung, Gesundheit und Umwelt bereits erkannt und Maßnahmen ergriffen. Damit nehmen sie ihre Verantwortung für eine nachhaltige Entwicklung wahr. Dennoch besteht nach wie vor Handlungsbedarf und auch der Druck zu handeln steigt. Mitarbeiter und Gesellschaft erwarten einen verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt (20). Besonders die jungen Generationen wünschen sich einen Arbeitgeber, der verantwortungsvoll mit Umwelt und Mitarbeitern umgeht und deren Bedürfnisse achtet (20; 22). So könnte es sein, dass ein Teil der Arbeitnehmer begeistert ist, während ein anderer von den Angebotsumstellungen frustriert ist, weil sich z. B. das Angebot täglich zur Wahl stehender Fleischgerichte reduziert oder verändert hat.

Es ist daher von entscheidender Bedeutung, dass parallel zur Angebots-Umgestaltung auch die Akzeptanz der Gäste – beispielsweise durch gezielte Kommunikationsmaßnahmen und Informationsangebote – mitgedacht und begleitet wird. Eine Einbettung in das betriebliche Gesundheitsmanagement bietet sich an, wie dies bei den Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung der DGE aufgezeigt wird (6; 10).

So kann die Umgestaltung, hin zu einem nachhaltige(re)n Angebot auch zur Mitarbeiterbindung und zur Verbesserung des Unternehmensimages beitragen. Weiterhin kann das veränderte Angebot eine Inspiration für die Verpflegten sein, auch in ihrem privaten Umfeld eine nachhaltige(re) Ernährungsweise zu praktizieren. Die Betriebsgastronomie kann diese Inkubator-Wirkung insbesondere durch Information und praktische Hilfestellungen, wie z. B. durch die Herausgabe von beliebten Rezepten oder das Anbieten von entsprechenden Kochkursen oder Team-Events, unterstützen. So übernimmt sie auf eine serviceorientierte Art und Weise Verantwortung für das Wohlbefinden der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf der einen und für die Umwelt auf der anderen Seite.

# Ausblick ...

Das öffentliche Interesse an Nachhaltigkeit steigt, auch in Bezug auf die Ernährung, was sich unter anderem auch durch die thematische Präsenz in den Medien zeigt. Es ist also davon auszugehen, dass die Sensibilität der Menschen diesbezüglich in den kommenden Jahren weiter zunehmen wird. Auch um die UN-Nachhaltigkeitsziele (Sustainable Development Goals) erreichen zu können, ist es notwendig, dass alle Akteure des Ernährungssystems ihr Handeln reflektieren und im Rahmen der Möglichkeiten Verantwortung für eine nachhaltige(re) Ernährung übernehmen. Unternehmen und damit auch die Betriebsverpflegung haben hier die Chance, mit gutem Beispiel voranzugehen. Sie können hierbei nicht nur die Rolle eines Inkubators einnehmen, sondern haben auch die Möglichkeit, etwas für die Gesundheit, Zufriedenheit, die Bindung und die Leistungsfähigkeit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu tun. So zeigt sich, dass eine nachhaltige(re) Betriebsverpflegung im Setting Unternehmen durchaus komplementär zu den Unternehmenszielen stehen kann.



# Quellen ...

- (1) Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Hrsg.) (2020): Erfolgreicher Einstieg in die Bio-Küche. Online verfügbar unter: <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/wie-starten/>, zuletzt zugegriffen am: 22.11.2020
- (2) Bundesinstitut für Bevölkerungsforschung (Hrsg.): Veränderung der Todesursachenstruktur in Deutschland. Online verfügbar unter: [https://www.bib.bund.de/DE/Fakten/Fakt/S20-Todesursachen-ab-1980.html;jsessionid=56FB06B1FCB4AC44C20C9ED8F6F7D777.2\\_cid389?nn=9992110](https://www.bib.bund.de/DE/Fakten/Fakt/S20-Todesursachen-ab-1980.html;jsessionid=56FB06B1FCB4AC44C20C9ED8F6F7D777.2_cid389?nn=9992110), zuletzt zugegriffen am: 22.11.2020
- (3) Bundesministerium für Arbeit und Soziales (Hrsg.): Standards der CSR Berichterstattung. Online verfügbar unter: <https://www.csr-in-deutschland.de/DE/Unternehmen/CSR-Berichterstattung/Standards/standards.html>, zuletzt zugegriffen am: 18.11.2020
- (4) Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (Hrsg.) (2017): Der Zukunftsvertrag für die Welt – Die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung. Online verfügbar unter: [http://www.bmz.de/de/mediathek/publikationen/reihen/infobroschueren\\_flyer/infobroschueren/Materialie270\\_zukunftsvertrag.pdf](http://www.bmz.de/de/mediathek/publikationen/reihen/infobroschueren_flyer/infobroschueren/Materialie270_zukunftsvertrag.pdf), zuletzt zugegriffen am: 08.04.2020
- (5) DEHOGA (Hrsg.): Gemeinschaftsgastronomie – ein Zukunftsmarkt. Online verfügbar unter : [https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/01\\_UEber\\_uns/05\\_Fachabteilungen/02\\_Gemeinschaftsgastronomie/Gemeinschaftsgastronomie\\_ein\\_Zukunftsmarkt\\_NEU.pdf](https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/01_UEber_uns/05_Fachabteilungen/02_Gemeinschaftsgastronomie/Gemeinschaftsgastronomie_ein_Zukunftsmarkt_NEU.pdf), zuletzt zugegriffen am : 11.11.2020
- (6) Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (Hrsg.) (2015a): DGE-Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung. 4. Aufl., 1. Korr. Nachdruck, Bonn, o. V.
- (7) Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (Hrsg.) (2015b): DGE empfiehlt: Auf Fettmenge und -qualität achten. Online verfügbar unter: <https://www.dge.de/presse/pm/dge-empfehlt-auf-fettmenge-und-qualitaet-achten/>, zuletzt zugegriffen am: 16.04.2020
- (8) Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (Hrsg.) (2016): 13. DGE-Ernährungsbericht. Bonn, o. V.
- (9) Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (Hrsg.) (2020a): Der DGE-Ernährungskreis – Beispiel für eine vollwertige Lebensmittelauswahl. Online verfügbar unter: <https://www.dge-ernaehrungskreis.de/>, zuletzt zugegriffen am: 23.11.2020
- (10) Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (Hrsg.) (2020b): DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung. Online verfügbar unter: <https://www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/>, zuletzt zugegriffen am: 23.11.2020
- (11) Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung (D-A-CH) (Hrsg.) (2020): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Bonn, 2. Aufl., 6. aktual. Ausg. (2020). Kurzfassung verfügbar auch online unter: <https://www.dge.de/wissenschaft/referenzwerte/?L=0>, zuletzt zugegriffen am: 23.11.2020
- (12) EAT-Lancet-Commission (Hrsg.): Summary Report of the EAT-Lancet Commission. Online verfügbar unter: [https://eatforum.org/content/uploads/2019/01/EAT-Lancet\\_Commission\\_Summary\\_Report.pdf](https://eatforum.org/content/uploads/2019/01/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report.pdf), zuletzt zugegriffen am: 22.11.2020
- (13) Frei, Alfred Georg/ Groß, Timo/ Meier, Toni (2011): Es geht um die Wurst. Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft tierischer Kost. In: Ploeger, Angelika/ Hirschfelder, Gunther/ Schönberger, Gesa (Hrsg.): Die Zukunft auf dem Tisch – Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen. Wiesbaden, VS-Verlag, S.57-75
- (14) gv-praxis (2017): Das Strohschwein kommt. In: gv praxis, 2017, Nr. 7-8, S. 30- 32. Online verfügbar unter: <https://dig-home.de/downloads/DIG-Strohschwein-Artikel.pdf>, zuletzt zugegriffen am: 22.11.2020
- (15) Heinis, Monika/ Kunze, Cornelia/ Weber, Steffi (2015): Ernährung gesund und nachhaltig. Hamburg, Handwerk und Technik-Verlag
- (16) Idealo (Hrsg.) (2020): Deutschlands großer Preisvergleich. Online verfügbar unter: <https://www.idealo.de/>, zuletzt zugegriffen am: 23.11.2020
- (17) Koerber, Karl von/ Männle, Thomas/Leitzmann, Carl (1981): Vollwert-Ernährung. Stuttgart, Haug-Verlag
- (18) Koerber, Karl von/ Männle, Thomas/Leitzmann, Carl (2012): Vollwert-Ernährung: Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung. 11. unveränd. Aufl. der 10., vollständig neu bearb. u. erw. Aufl. von 2004, Stuttgart, Haug-Verlag

# Quellen ...

- (19) Koerber, Karl von (2015): Nachhaltige Ernährung und ihre fünf Dimensionen: Umwelt, Wirtschaft, Gesellschaft, Gesundheit und Kultur. In: Schockemöhle, Johanna/Stein, Margit (Hrsg.): Nachhaltige Ernährung lernen in verschiedenen Ernährungssituationen – Handlungsmöglichkeiten in pädagogischen und sozialpädagogischen Einrichtungen. Bad Heilbrunn, Julius Klinkhardt-Verlag, S.16-45
- (20) Lange, Jessica (2019): Feel Good Management – Anforderungen und Aufgabengebiete. Berlin, Springer-Gabler-Verlag
- (21) Richter, Margit u. a. (2020): Ergänzung der Position der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. zur veganen Ernährung hinsichtlich Bevölkerungsgruppen mit besonderem Anspruch an die Nährstoffversorgung. In: Ernährungs Umschau 2020, Sonderheft 5, S. 64-72. Auch online verfügbar unter: [https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf\\_2020/09\\_20/64\\_72\\_Sonderheft\\_2020\\_DGE\\_Vegane\\_Position.pdf](https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2020/09_20/64_72_Sonderheft_2020_DGE_Vegane_Position.pdf), zuletzt zugegriffen am: 26.11.2020
- (22) Scherbaum, Marco (2019): Gesundheit für alle – Revolution der betrieblichen Gesundheitsversorgung. Wiesbaden, Springer-Gabler-Verlag
- (23) Schienkiewitz, Anja u. a. (2017): Übergewicht und Adipositas bei Erwachsenen in Deutschland. Online verfügbar unter: [https://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Gesundheitsberichterstattung/GBEDownloadsJ/FactSheets/JoHM\\_2017\\_02\\_Uebergewicht\\_Adipositas\\_Erwachsene.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](https://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Gesundheitsberichterstattung/GBEDownloadsJ/FactSheets/JoHM_2017_02_Uebergewicht_Adipositas_Erwachsene.pdf?__blob=publicationFile), zuletzt zugegriffen am: 15.04.2020
- (24) Schienkiewitz, Anja u. a. (2018): Übergewicht und Adipositas im Kindes- und Jugendalter in Deutschland. Online verfügbar unter: [https://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Gesundheitsberichterstattung/GBEDownloadsJ/FactSheets/JoHM\\_01\\_2018\\_Adipositas\\_KiGGS-Welle2.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](https://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Gesundheitsberichterstattung/GBEDownloadsJ/FactSheets/JoHM_01_2018_Adipositas_KiGGS-Welle2.pdf?__blob=publicationFile), zuletzt zugegriffen am: 15.04.2020
- (25) Schmidt, Thomas u. a. (2019): Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015 –. Online verfügbar unter: [https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/\\_Ernaehrung/Lebensmittelverschwendung/TI-Studie2019\\_Lebensmittelabfaelle\\_Deutschland-Kurzfassung.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=3](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/Lebensmittelverschwendung/TI-Studie2019_Lebensmittelabfaelle_Deutschland-Kurzfassung.pdf?__blob=publicationFile&v=3), zuletzt zugegriffen am: 20.11.2020
- (26) Tennert, Falk (2019): Persönlichkeit und nachhaltiges Konsumverhalten – Die Rolle von Persönlichkeitsdimensionen auf individuelle Kaufentscheidungen. In: SHR Fernhochschule (Hrsg.): Nachhaltigkeit im interdisziplinären Kontext – Herausforderung für Wirtschaft und Gesellschaft. Wiesbaden, Springer-Verlag, S. 159-177
- (27) Ternès, Anabel (2018): Betriebliches Gesundheitsmanagement und Start-ups –eine wirkungsvolle Verbindung. In: Pfannstiel, Mario A./ Mehlich, Harald (Hrsg.): BGM – Ein Erfolgsfaktor für Unternehmen – Lösungen, Beispiele, Handlungsanleitungen. Wiesbaden, Springer-Gabler-Verlag, S. 1-18
- (28) Upfield Deutschland GmbH (Hrsg.) (2018): Werde Klimatarier. Online verfügbar unter: [https://www.klimatarier.com/de/CO2\\_Rechner](https://www.klimatarier.com/de/CO2_Rechner), zuletzt zugegriffen am: 16.10.2018
- (29) Volland, Leena (2014): Leitungswasser vs. Mineralwasser: Ein Vergleich. Online verfügbar unter: <https://nachhaltig-sein.info/lebensweise/leitungswasser-mineralwasser-vergleich-nachhaltigkeit-gesundheit>, zuletzt zugegriffen am: 16.10.2018
- (30) Wachter, Denise Snieguole (2019): So viel Wasser verbrauchen unsere Lebensmittel – Platz 1 ist nicht Fleisch. Online verfügbar unter: <https://www.stern.de/genuss/essen/lebensmittel--so-viel-wasser-benoetigt-man-fuer-unser-essen-7996320.html>, zuletzt zugegriffen am 14.04.2020
- (31) Waskow, Frank/ Rehaag, Regine (2011): Globaler Ernährungswandel zwischen Hunger und Übergewicht. In: Ploeger, Angelika/ Hirschfelder, Gunther/ Schönberger, Gesa (Hrsg.): Die Zukunft auf dem Tisch – Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen. Wiesbaden, VS-Verlag, S. 143-165
- (32) Willett, Walter u. a. (2019): Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. In: The Lancet, Februar 2019, Nr. 393, S.447-492
- (33) WWF, World Wide Fund For Nature (Hrsg.) (2014): Fleisch frisst Land. Online verfügbar unter: [https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF\\_Fleischkonsum\\_web.pdf](https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Fleischkonsum_web.pdf), zuletzt zugegriffen am 12.04.2020

# Kontakt ...



**Cora Schramm**  
Absolventin BWL-  
Food-Management



**Maren Ann-Kathrin  
Sauter**  
Wissenschaftliche  
Mitarbeiterin



**Prof. Dr. Katja Lotz**  
Professorin und  
Studiengangsleitung



**Prof. Dr. Carolyn  
Hutter**  
Professorin und  
Studiengangsleitung

## From Farm to Fork - der Studiengang BWL-Food Management ...

„We Think Food“ – so lautet das Motto des Studiengangs BWL Food Management an der DHBW Heilbronn. Hier werden Wirtschaftswissenschaften mit Inhalten der Ernährungswissenschaften kombiniert. Neben klassischen BWL-Fächern (z.B. Rechnungswesen, Marketing oder Personal) stehen Vorlesungen mit Bezug zur Food Branche im Fokus (z.B. „From-Farm-to-Fork“, Warenkunde, Aromenkunde oder Ernährungslehre). Ein besonderes Highlight der DHBW Heilbronn ist unsere Laborlandschaft, in der praktische Versuche rund um Sensorik, Produktentwicklung und Marktforschung das Studium noch lebendiger gestalten.

Duale Hochschule Baden-Württemberg, Heilbronn  
Bildungscampus 4  
74076 Heilbronn  
[www.heilbronn.dhbw.de/fm](http://www.heilbronn.dhbw.de/fm)  
[fm@heilbronn.dhbw.de](mailto:fm@heilbronn.dhbw.de)

Und hier berichten unsere Studierenden: [@foodstagram\\_hn](#)

### Foto-Credits ...

Titel und Rückseite: Cora Schramm und Laura Bley

**STUDIENGANG  
BWL-FOOD MANAGEMENT**

**'WE THINK FOOD'**



Online verfügbar ab 3. Dezember 2020 unter  
[www.food-management.online](http://www.food-management.online)

Zitieren:

Schramm, C./ Sauter, M./ Lotz, K./ Hutter, C. (2020) Nachhaltigkeit für eine gesunde Mittagspause – Handlungsmöglichkeiten für die Betriebsverpflegung. In: Schriftenreihe Food Management, Whitepaper #2, 2 / 2020.