

Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsgastronomie  D 7582-E

# gv-praxis

EDITION 11/2021



**Die  
Welt  
muss  
grüner  
essen**

MENSA-RANKING

**Mehr Veggie-Power**

WEGWEISER DÄNEMARK

**Stark fürs Klima**



## Klimawandel bewegt Branche



Wie können Betriebsrestaurants und Gastronomie nachhaltiger werden?

Und wie muss die Ernährung der Zukunft aussehen? Diese Fragen standen im Fokus eines Highlevel Round Tables im Rahmen des königlich dänischen Staatsbesuches von Königin Margrethe II. und Kronprinz Frederik in Berlin.

**N**amhafte Vertreter der Foodservice-Branche diskutierten in einem Round Table, wie der Change hin zu einem „grünen“ Food-Angebot gelingen kann – und was beide Länder voneinander lernen können. Mit von der Partie: der Catering-Chef und Mitbegründer der „New Nordic Cuisine“ Claus Meyer.

„Nur gemeinsam können wir ein Food-System entwickeln, das alle er-

nährt und gleichzeitig dem Planeten guttut“, unterstrich Kronprinz Frederik während des dänischen Staatsbesuches in Berlin. Viel Zeit zum Handeln bleibe nicht mehr. Nur gemeinsam ließen sich Lösungen für die großen Herausforderungen dieser Zeit finden. Allen voran die Klima-Krise erfordere ein schnelles und entschiedeneres Handeln, will man das 1,5-Grad-Ziel noch erreichen. Dies war eine der Kernbotschaften des zweitägigen dänischen Staatsbesuches in Berlin. Neben Königin Margrethe II, Kronprinz Frederik und einer großen Minister-Riege waren Vertreter von 51 dänischen Unternehmen aus den Bereichen Food, Gesundheit und Energie mit angereist, um gemeinsam in verschiedenen Konferenzen und Round Tables Lösungen für eine zukunftsfähige Welt zu finden.

Zum Auftakt des Staatsbesuches erhielt die dänische Foodservice-Delegation Praxis-Einblicke bei einer Exkursion in das wegweisende Berliner Projekt „Kantine Zukunft“ sowie beim Besuch in der Markthalle 9. Damit stimmten sich die Teilnehmer ein auf den hochrangig besetzten Round

### Die Klimakrise erfordert ein schnelles Handeln.

Table „How to make foodservice more sustainable“ unter der Leitung von *gv-praxis* Redakteurin Claudia Zilz. Zum Auftakt präsentierte Mette Jasper Gammicchia vom Danish Agriculture & Food Council Zahlen, Daten und Fakten zum Bio-Markt in Dänemark. Nahezu 3.500 Gastronomiebetriebe sind dort bereits bio-zertifiziert. Gleichzeitig sind die Zukunfts-Ziele klar definiert: In den öffentlichen Kantinen soll landesweit ein Bio-Anteil von 60 Prozent umgesetzt werden.

© Alle Fotos: Businessphotoblog.de/Danish State Visit 2021

Dabei wurde deutlich: In Dänemark sind die öffentlichen Kantinen ein großer Motor für den Bio-Landbau insgesamt. Deutschland hinkt hier noch hinterher. Der Bio-Anteil im Außer-Haus-Markt liegt hierzulande bei geschätzten 1 bis 2 Prozent.

Doch gibt es mittlerweile viele Initiativen und Projekte, um den Bio-Anteil in Gastronomie und Großküchen auch in Deutschland zu steigern. So stellte der Ministerialdirektor Dr. Burkhard Schmied vom Bundesernährungsministerium die deutsche Strategie vor, wie Bio-Lebensmittel in öffentlichen Kantinen künftig stärker

Vorreiter mit Kopenhagen als Bio-Hauptstadt gemacht haben.

Doch was heißt das Wort Nachhaltigkeit in der Praxis? Claus Meyer, Gründer von Meyers Contract Catering in Kopenhagen, gab darauf klare Antworten. Der Name Claus Meyer steht in Dänemark für eine kleine Revolution in der heimischen Gastronomie. Der Multi-Unternehmer ist einer der Begründer der „New Nordic Cuisine“. Das Manifest dieser neuen, nordischen Küche steht für Einfachheit, Frische, lokale und saisonale Produkte. An diesen Prinzipien richtet der Firmengründer bis heute sein Han-

Jahrzehnte hat das familiengeführte Unternehmen unermüdlich daran gearbeitet, die Qualität der dänischen Esskultur und der Mahlzeiten auf ein neues Level zu heben.

Auch das dänische Catering-Unternehmen ISS forciert Nachhaltigkeit auf allen Ebenen. Dies machte Group CEO Jacob Aarup-Andersen deutlich. Der Multidienstleister ist in 30 Ländern weltweit tätig und zählt rund 40.000 Kunden. So wolle ISS etwa die CO<sub>2</sub>-Emissionen bis 2030 um 25 Prozent senken – auch durch mehr vegetarische Menüs. Gleichzeitig soll Foodwaste bis 2027 halbiert werden.



Der dänische Kronprinz Frederik macht sich für eine gemeinsame Ernährungswende stark.



Dr. Dirk Behrendt, Berliner Senator für Verbraucherschutz, stellte die Ernährungsstrategie für die Hauptstadt vor.



Mette Jasper Gammicchia vom Danish Agriculture & Food Council präsentierte Fakten zum Bio-Markt in Dänemark.

zum Einsatz kommen. Teil dieser Strategie ist das Projekt „BioBitte“, das mittels Workshops und Veranstaltungen Know-how über den Einsatz ökologischer Lebensmittel in die Breite trägt. Auch sollen laut Schmied alle Kantinen des Bundes bis 2025 einen Bio-Anteil von 20 Prozent umsetzen.

So ambitioniert die Ziele erscheinen mögen, Dänemark ist an dieser Stelle bereits deutlich weiter. Dies machte auch der Ex-BÖLW-Vorsitzende Dr. Felix Prinz zu Löwenstein deutlich. Er gilt seit vielen Jahren als die „deutsche Stimme des ökologischen Landbaus“. In seiner mitreißenden Rede hob der Öko-Pionier die vielen wegweisenden Projekte des Nachbarlandes hervor, die Dänemark zum weltweiten Bio-

deln aus und setzt konsequent auf ökologische Produkte möglichst aus der Region. Inzwischen geht das nachhaltige Engagement jedoch deutlich weiter: Ziel sei es, so Claus Meyer, bis 2025 als Unternehmen klimaneutral zu sein und langfristig die durch die Lieferkette entstehenden CO<sub>2</sub>-Emissionen deutlich zu senken. Gleichzeitig arbeite man mit Hochdruck an Mega-Themen wie Foodwaste, Biodiversität, Tierwohl und Naturschutz – alles, um den ökologischen Fußabdruck so klein wie möglich zu halten. Um dies zu erreichen, hat man sich klare Ziele gesetzt. Meyer Catering betreibt eine Vielzahl hochgelobter Restaurants und nahezu 100 Kantinen in Dänemark. Über

**„Wir brauchen eine Food-Revolution auf allen Ebenen.“**

## Veggie-Aktionsplan

Die dänische Regierung hat vor der Weltklimakonferenz in Glasgow ein beispielloses Klima-Investitionsprogramm in Höhe von 168 Mio. Euro für die Forschung und Entwicklung pflanzlicher Lebensmittel angekündigt. Dieses „Klimaabkommen für Lebensmittel- und Landwirtschaft“ wird von allen großen Parteien des dänischen Parlaments unterstützt und als „zentrales Element des grünen Übergangs“ verstanden. Die Regierung verpflichtet sich damit, einen nationalen Aktionsplan für pflanzliche Lebensmittel mit klaren Zielen für Produktion und Absatz zu entwickeln. So sollen Landwirte verstärkt Eiweißpflanzen für den menschlichen Verzehr anbauen. Und investiert werden soll beispielsweise auch in die Entwicklung von kultiviertem Fleisch. In Europa ist Dänemark damit Vorreiter und größter öffentlicher Investor in pflanzenbasierte Innovationen.



Und in Deutschland betreibe man für den Kunden Vattenfall mittlerweile rund 20 Kantinen mit einem Bio-Anteil von nahezu 100 Prozent.

Welche Hürden auf dem Weg zur Bio-Kantine zu nehmen sind, erläuterte anschließend Benjamin Simon, General Manager bei ISS Berlin. Weniger Fleisch, mehr Pflanzliches, weniger Foodwaste und weniger Convenience seien einige der Stellschrauben, um die Bio-Kantine auch wirtschaftlich zu betreiben, erklärte Simon.

Die genannten Punkte sind auch für die „Kantine Zukunft“ bei der Umstellung auf Bio entscheidend für den

lin, die Ernährungsstrategie der Hauptstadt vorgestellt. „Wir brauchen eine Food-Revolution auf allen Ebenen“, appellierte der Senator. Das Land Berlin habe unter anderem mit der Kantine Zukunft, zahlreichen Bildungsprojekten und mit der Vorgabe, bei Essen in Grundschulen mindestens 50 Prozent Bio-Lebensmittel einzusetzen, die Weichen für eine nachhaltige, kommunale Ernährungspolitik gestellt.

Ob Dänemark oder Deutschland, beide Länder könnten noch viel voneinander lernen und sich gegenseitig inspirieren, resümierte *gv-praxis* Redak-

formierte sich Kronprinz Frederik über die Ergebnisse der Runde.

Feierlich eröffneten Königin Margrethe II. und Kronprinz Frederik am zweiten Tag des Staatsbesuches in Berlin einen großen Wirtschaftskongress zu den Themen Food & Agriculture, Health und Energy. Mit von der Partie waren der dänische Außenminister Jeppe Sebastian Kofod, der dänische Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Fischerei Rasmus Prehn sowie der dänische Gesundheitsminister Magnus Heunicke. Für Gänsehaut-Feeling sorgte die Schalte zu einer Guardian-Reporterin, die live



Group CEO Jacob Aarup-Andersen, ISS, stellte die Nachhaltigkeitsstrategie vor.



Claus Meyer, Gründer Meyers Contract Catering A/S (I.) präsentierte beim Round Table die Klimaziele seines Unternehmens.



Philipp Stierand, CEO Kantine Zukunft, über das wegweisende Projekt.

Erfolg. Im Auftrag des Landes Berlin berät und coacht die Fortbildungsorganisation intensiv öffentliche Kantinen auf ihrem Weg zu einem höheren Bio-Anteil. Ziel seien 60 Prozent, erläuterte Dr. Philipp Stierand, CEO der Kantine Zukunft Berlin. Der Berliner Senat hat das Projekt nach dem Vorbild des Kopenhagener „House of Food“ im Herbst 2019 an den Start geschickt. Heute befinden sich laut Stierand trotz Corona-Pandemie die Teams von 40 Küchen in der Beratung. Nächstes Frühjahr würden weitere zwölf Küchen hinzukommen. Sie stünden auf der Warteliste, weil der Andrang so groß sei.

Zuvor hatte Dr. Dirk Behrendt, Senator für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung des Landes Ber-

teurin Claudia Zilz. „Ein gutes, nachhaltiges Essen für alle“ ist machbar, so der einhellige Tenor der Teilnehmer des Round Tables. Noch nie seien die Voraussetzungen für einen Change hin zu nachhaltiger Landwirtschaft

### Ziel sind 60 Prozent Bio in den Kantinen der Hauptstadt.

und Ernährung besser gewesen. Corona-Krise und Klima-Notstand forcierten den Wandel – ja, würden die Branche zum Handeln zwingen.

So haben sich auf der Weltklimakonferenz in Glasgow (COP 26) insgesamt 45 Staaten dazu verpflichtet, mehr Geld und Anstrengungen in den Naturschutz zu stecken und ihre Landwirtschaft umweltfreundlich und nachhaltig umzubauen. Dies stimmt positiv. Auf seinem Empfang im Anschluss an den Round Table in-

von den Verhandlungen auf der Weltklimakonferenz in Glasgow berichtete. Sie appellierte eindringlich an die Wirtschaftsvertreter, noch mehr in Sachen Klimaschutz zu unternehmen. Das bisher Unternommene reiche bei weitem nicht aus, um das 1,5-Grad-Ziel noch zu erreichen. In der Pflicht seien hier die Landwirtschaft und Ernährungsindustrie ebenso wie der Außer-Haus-Markt. In verschiedenen Panels präsentierten am Nachmittag namhafte Hersteller der Foodbranche ihre Nachhaltigkeitsstrategien.

Am Ende waren sich alle Beteiligten einig: Es bleibt noch viel zu tun auf dem Weg zur nachhaltigen Land- und Ernährungswirtschaft. Dabei kommt es darauf an, gemeinsame Lösungen für die Herausforderungen dieser Zeit zu finden und voneinander zu lernen.

*Claudia Zilz*